

ГОТОВИМ В ГОРШОЧКАХ



Москва
АСТ

Минск
ХАРВЕСТ

2005

УДК 641.8
ББК 36.992
Г 74

Серия основана в 2005 году

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. – 144 с.: ил. – (Золотые кулинарные идеи).
ISBN 5-17-033336-6 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 985-13-4672-1 (ООО «Харвест»)

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

Для широкого круга читателей.

УДК 641.8
ББК 36.992

ISBN 5-17-033336-6 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 985-13-4672-1 (ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление.
«Харвест», 2005

СОДЕРЖАНИЕ

Секреты глиняных горшочков 3

ПЕРВЫЕ БЛЮДА 4

Айнтопф с печенью 4	Суп грибной по-монастырски (старинный русский рецепт) 10
Айнтопф со свининой 4	Солянка по-грузински 10
Айнтопф с бараниной 4	Суп картофельный с рыбой 10
Айнтопф из капусты с сардельками 4	Суп луковый 10
Айнтопф из кислой капусты 5	Суп молочный с пшеном 10
Айнтопф из лапши с брюссельской капустой 5	Суп молочный с рисом 11
Айнтопф рисовый с почками 5	Суп молочный с тыквой 11
Айнтопф рыбный 5	Суп овощной с говядиной 11
Борщ со свежими грибами 5	Суп овощной с томатом 12
Картофельный суп со свежими грибами 6	Суп-пюре из картофеля с чесноком 12
Кулеш гречневый со свининой 6	Суп с фасолью и мидиями 12
Министра — суп в горшке 6	Суп с фрикадельками из хека 12
Мясная похлебка с вином 6	Суп томатный 13
Пити 7	Уха из налима 13
Похлебка мясная 7	Суп чесночный с гренками 13
Похлебка «Петровская» 7	Чанахи 14
Похлебка по-суворовски 8	Щи «Боярские» 14
Похлебка «Суздальская» 8	Щи сборные «Петровские» 14
Рассольник с гусяными потрохами 8	Щи суточные 14
Рисовый суп с грибами 8	Щи из квашеной капусты с томатом 15
Рыбный суп с морской капустой 9	Щи из квашеной капусты с мидиями 15
Солянка мясная 9	Щи монастырские со свежей капустой 15
Солянка мясная с пирожками 9	

ВТОРЫЕ БЛЮДА 16

БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ

Бобы по-итальянски 16	Кассуле — бобы в горшочках 17
Бобы с бараниной 16	Соевые бобы тушеные 18
Запеканка из фасоли с морковью 16	Стручки фасоли в молочном соусе 18
Зеленая фасоль тушеная 16	Стручковая фасоль запеченная 18
Зеленый горошек в молочном соусе 17	Стручковая фасоль, запеченная с яйцами 19
Зеленый горошек, запеченный с ветчиной 17	Стручковая фасоль с брынзой 19
Зеленый горошек с грушами 17	Тушеные бобы 19
	Тушеная чечевица с копченой грудинкой 19

Фасоль с грибами и бараниной	20	Вареники творожные	32
Фасоль по-венгерски	20	Галушки, запеченные с ветчиной	33
Фасоль по-гречески	20	Галушки из манной крупы	34
Фасоль по-византийски	20	Кукурузные галушки с грибами	34
Фасоль с бараниной и кефиром	20	Клецки с творогом	34
Фасоль тушеная «пикантная»	21	Налистники	34
Фасоль с картофелем	21	Пельмени, запеченные в молочной подливе	35
БЛЮДА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ		Пельмени, запеченные с грибами и печенью	35
Запеканка из гречневой каши со сметаной	21	Пельмени с грибами (кундюмы)	36
Каша гречневая рассыпчатая	21	Пельмени с курицей, запеченные с сыром	36
Каша гречневая с мясом	22	Пельмени с начинкой из рыбы	36
Каша гречневая с изюмом	22	Пельмени с начинкой из яиц и грибов	37
Каша гречневая с маслом	22	БЛЮДА ИЗ ЯИЦ	
Каша гречневая с молоком	22	Яйца с сыром «Моцарелла»	37
Каша гречневая с пахтой или кефиром	22	Яйца со шпинатом	37
Каша гречневая с рябчиками	23	БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	
Каша гречневая с творогом	23	Баклажаны в сметане	38
Каша гречневая с яйцами и салом	23	Баклажаны в смородиновом соусе с лимоном	38
БЛЮДА ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ		Баклажаны запеченные по-гречески	38
Запеканка из риса с сельдью	23	Баклажаны, запеченные с грибами	38
Плов с курицей	24	Баклажаны, запеченные с помидорами	39
Плов с кальмарами	24	Баклажаны по-португальски	39
Плов с овощами и изюмом	24	Баклажаны со сметаной «Ароматные»	39
Плов со сладким перцем по-мексикански	25	Баклажаны, тушенные в сметане	40
Плов с сушеными грибами	25	Баклажаны, тушенные с луком и сметаной	40
Плов с телячьей печенью и салом	25	Рагу из баклажанов с сыром	40
Рис тушеный с приправами	26	Рагу овощное с баклажанами	40
Рис по-перуански	26	Соте с баклажанами по-сельски	41
Рисовая каша на грибном бульоне	26	БЛЮДА ИЗ КАПУСТЫ	
Рисовая каша на молоке	26	Блюдо из белокочанной или савойской капусты (I)	41
БЛЮДА ИЗ ДРУГИХ КРУП		Блюдо из белокочанной или савойской капусты (II)	41
Запеканка из ячневой каши с творогом	27	Блюдо из кольраби (I)	41
Кукурузная запеканка с грибами	27	Блюдо из кольраби (II)	41
Кутья из пшеницы с маком	28	Блюдо из кольраби (III)	42
Манная каша «Гурьевская»	28	Блюдо из молодой кольраби	42
Перловая каша	28	Брокколи, запеченная с картофелем	42
Перловая каша с луком	28	Брюссельская капуста	42
Пшенная каша с мясом	29	Голубцы	42
Ячневая каша с жареными грибами	29	Капуста, запеченная с беконом	43
БЛЮДА ИЗ МУКИ		Капуста тушеная	43
Вареники с гречневой кашей	29	Капуста, тушенная со свиной	44
Вареники с картошкой	31		
Вареники с тыквой, запеченные в духовке	31		
Вареники с фасолью и грибами	31		

Капуста, тушенная со сметаной	44	Тыква, запеченная с урюком	54
Квашеная капуста	44	Тыква под молочным соусом	55
Кисло-сладкая капуста	44	Тыква, тушенная с яблоками	55
Красная капуста	45	Тыквенная запеканка с яблоками	56
Савойская капуста с помидорами	45	Кабачки с луком «Олимпийские»	56
БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ		Кабачки с помидорами и сыром	56
Жаренка	45	Кабачки, тушенные в сметане	56
Картофель «Дофин»	45	Кабачки, тушенные с сосисками и рисом	57
Картофель, запеченный с сыром	46	Фаршированные кабачки по-румынски	57
Картофельная бабка	46	БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	
Картофельная бабка со свиной	46	Блюдо из брюквы	57
Картофельное пюре, запеченное с сыром	46	Брюква с медом и орехами	57
Картофельное рагу	46	Брюква с мясом	58
Картофельные блины,		Блюдо из свеклы	58
тушенные со свиным салом	47	Свекла, тушенная в сметане	58
Картофельные клецки, фаршированные		Блюдо с красным перцем	58
рыбным фаршем	47	Паприкаш	59
Картофель по-деревенски	48	Перец фаршированный	59
Картофель с начинкой	48	Блюдо с луком	59
Картофель с рисом в горшочке	49	Глазированный лук	60
Картофель со сливками	49	Огурцы со шкварками и горчицей	60
Картофель с сардельками	49	Огурцы и помидоры под соусом	60
Картофель с яйцом	49	Фаршированные тушеные огурцы	60
Картофель тушеный	49	Помидоры	
Картофель, тушенный с овощами (I)	50	фаршированные по-домашнему	61
Картофель, тушенный с овощами (II)	50	Репа (или спаржа) в молочном соусе	61
Картофель,		Голубцы овощные	61
тушенный со свежими грибами	50	Овощи по-гречески	62
Картофель, тушенный со сметаной	50	Овощи по-итальянски	62
Локшины	51	Овощи тушеные (I)	62
Ломтики картофеля с овощами	51	Овощи тушеные (II)	63
Тушеный картофель с копченой грудинкой	51	Рагу из овощей под соусом	63
БЛЮДА ИЗ МОРКОВИ		БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ	
Блюдо с морковью	52	Белые грибы тушеные (I)	63
Блюдо с морковью и рыбой	52	Белые грибы тушеные (II)	63
Блюдо с морковью и фасолью	52	Грибное рагу в томате	64
Глазированная каротель	52	Грибы, запеченные в сметане с луком	64
Морковь в молочном соусе	52	Грибы, запеченные с лапшой	64
Морковь тушеная	52	Грибы маринованные с сыром	65
Морковь, тушенная с рисом	53	Грибы с овощами	65
Морковь, тушенная с черносливом	53	Грибы тушеные	65
БЛЮДА ИЗ ТЫКВЫ И КАБАЧКОВ		Грибы, тушенные в сливках	66
Сладкая тыква «Десертная»	53	Грибы, тушенные с картошкой	66
Тыква «Ванильная», запеченная в сливках	53	Грибы, тушенные с овощами	66
Тыква, запеченная с изюмом	54	Жаркое с грибами	68
Тыква, запеченная с лапшой	54	Жюльен грибной	68
		Жюльен грибной с ветчиной	68

Жюльен грибной с цуккини	68	Тушеная баранина с капустой и яблоками	81
Запеканка из грибов и хлеба	69	Тушеная баранина	
Свежие грибы, запеченные с баклажанами ...	69	с фасолью и помидорами	81
Шампиньоны, запеченные с луком	69	Ломтики баранины,	
		тушеные с луком, яблоками и сыром	81
		Ушное	81
		Няня	81
		Печень баранья в сметане	82
		Почки бараньи в сметане	82
		Почки бараньи с овощами	82
БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ		БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ	
Баранина в горшочке	69	Говядина с перцем по-аргентински	83
Баранина в сметанно-луковом соусе	69	Бефстроганов из вырезки	83
Баранина рубленая,		Бефстроганов из отварной говядины	83
запеченная с помидорами	71	Бифштекс, запеченный под слижкой	83
Баранина с баклажанами	71	Говядина пикантная	84
Баранина с зеленой фасолью	71	Говядина с айвой	84
Баранина с овощами в томатном соусе	71	Говядина с капустой	84
Баранина с рисом и черносливом	71	Говядина с корицей,	
Баранина с сухофруктами	72	сахаром и черносливом	85
Баранина с фасолью по-венгерски	72	Говядина, тушенная с грибами	85
Баранина, тушенная с брюквой	72	Говядина, тушенная	
Баранина, тушенная с брюквой и рисом	73	с картофелем и огурцами (азу)	85
Баранина, тушенная с ломтями капусты	73	Говядина, тушенная	
Баранина, тушенная с помидорами	73	с грибами и овощами	85
Баранина, тушенная с овощами	73	Говядина, тушенная с квасом в горшочке	86
Баранина, тушенная		Говядина, тушенная с луком	86
с овощами и фасолью	73	Говядина, тушенная с черносливом	86
Баранина, тушенная		Говядина, тушенная	
со свежим огурцом и фасолью	75	со шпиком и картофелем	87
Баранина с перловой крупой и овощами	75	Говядина, тушенная с чаем	87
Баранина, тушенная с фасолью и луком	75	Гуляш	87
Баранина, тушенная с черносливом	75	Гуляш по-венгерски	87
Гювеч	75	Гуляш из мяса	87
Гювеч из баранины	76	Жаркое из говядины по-русски	88
Гювеч по-болгарски	76	Жаркое по-киевски	88
Гювеч по-монастырски	76	Ломтики мяса,	
Гювеч по-фракийски	77	тушенные в смородиновом соусе	88
Гювеч с потрохами	77	Ломтики мяса, тушенные с кофе	88
Долма — голубцы		Мясо по-аргентински	89
с виноградными листьями	77	Мясо по-шотландски	89
Жаркое из баранины по-татарски	78	Мясо с овощами по-гречески	89
Жаркое из баранины с почками	78	Мясо, тушенное по-деревенски	90
Жаркое по-крымски	79	Отбивные зразы	91
Ланкаширский обед в одном блюде	79	Рагу из мяса с кофе и овощей	91
Мясо с фасолью по-итальянски	79	Рагу из отварной говядины	91
Отварная баранина		Жаркое по-русски	92
с овощами в глиняных горшочках	80	Говядина, тушенная в собственном соку	93
Плов из баранины			
с морковью и помидорами	80		
Рагу из баранины	80		
Рагу из баранины с бобами	80		
Рагу из баранины			
с репчатым луком и картофелем	80		

Говядина, тушенная		Запеченная телятина	105
в томатно-сметанном соусе	93	Зразы из телятины с ветчиной	106
Тушенная говядина с овощами	94	Зразы из телятины с маслом	106
Мясо, тушенное в кофейном соусе	94	Зразы из телятины с фаршем и рисом	106
Тушеное мясо с брусникой	94	Мясо с овощами	
Тушеные ломтики мяса		и рисом по-перуански	106
с копченой грудинкой и сосисками	95	Почки телячьи в сметане	107
Вымя, тушенное в молоке	95	Рагу из телятины под соусом	107
Говяжье сердце тушеное	95	Телятина в молоке	107
Гуляш из говяжьего сердца или вымени	95	Телятина с баклажанами	107
Гуляш из легких	95	Телятина с тыквой и репой	108
Печень говяжья в сметане	96	Телятина с черносливом	108
Почки говяжьи в сметане	96	Телятина, тушенная	
Почки говяжьи в соусе с луком	96	с черносливом и картофелем	108
Почки говяжьи с овощами	96	Тушенная телятина с овощами	108
Сердце с овощами	97		
Сердце тушеное	97	БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МЯСА	
Язык отварной с маслинами	97	Биточки с овощным гарниром	108
		Жаркое по-русски	109
БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ		Жаркое с сардельками	109
Говеч из свинины	98	Мясо по-карельски	110
Жаркое из свинины по-русски	98	Пучеро аргентино —	
Жаркое «Полесье»	98	мясо по-аргентински	110
Жаркое по-крестьянски	99	Тефтели в томате	110
Жаркое по-молдавски	99	Сармале	110
Зразы из свинины с картофелем	99	Вымя вареное с овощами	111
Зразы из свинины с почками	100	Жаркое из зайчатины	111
Мясо по-купечески	101	Заяц в горшочке	111
Мясо «Старорусское»	101	Заяц, тушенный в красном вине	112
Пражанина «Белорусская»	101	Заяц, тушенный в сметанном соусе	112
Рагу из свинины	102	Заяц, тушенный с квашеной капустой	112
Свинина в пиве	102	Кролик, тушенный в соусе	113
Свинина, запеченная в омлете	102	Плов из кролика	113
Свинина по-крестьянски	102	Рагу из кролика	113
Свинина с черносливом	103	Мясо косули, тушенное	
Свинина с курагой	103	с помидорами и грибами	113
Свинина с луком	103	Мясо косули, тушенное с рисом	113
Свинина тушенная по-борисовски	103	Рагу из дичи	114
Свинина, тушенная с зеленой фасолью	103	Рагу из куропатки	114
Жаркое по-тюрингски	103	Оленина тушенная	114
Печень свиная в сметане	104	Тушеное мясо кабана	114
Почки свиные в сметане	104		
Почки свиные в соусе с луком	104	БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	
Почки свиные с овощами	105	Гусь с гречневой кашей	115
Тушенная свинина с рисом и брюквой	105	Гусь (утка) по-деревенски	115
Тушенная свинина с соусом	105	Гусь (утка) с овощами	115
		Говеч из птицы	115
БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ		Жаркое из курицы по-русски (I)	116
Галья	105	Жаркое из курицы по-русски (II)	116

Жюльен с курицей и грибами	116	Утка с черносливом	121
Жюльен из птицы	116	Цыплята в яблоках	121
Запеченное мясо птицы	117	Цыплята по-кубански	123
Индейка с черносливом	117	Рагу из куриных потрохов	123
Куриные окорочка по-провансальски	117	Шейка гусиная	124
Куриный пилав	117		
Курица в каймаке	118	БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	
Курица в красном вине	118	Гювеч рыбный по-румынски	124
Курица или индейка, тушеная с помидорами и грибами	118	Жюльен из судака с грибами	124
Курица или индейка, тушеная с фруктами	119	Кчуч рыбный	124
Курица по-купечески	119	Рулетики из камбалы в сливочном соусе	126
Курица по-московски	119	Рыба, запеченная в молоке	128
Курица с рисом	119	Рыба, запеченная с мясом	128
Курица с черносливом	119	Рыба по-уральски	128
Курица, тушеная с картофелем	120	Рыба, припущенная в молоке	128
Плов из курицы	120	Рыба с каштанами	128
Рагу из курицы	120	Рыба с пореем	130
Рагу из курицы или индейки	120	Рыба, тушеная в вине	130
Тушеная курица		Рыба, тушеная в молоке	130
или индейка, нарезанная на куски	121	Рыба, тушеная в молоке с картофелем	130
Утка с репой	121	Рыба, тушеная в молоке с овощами	131
		Рыба, тушеная в сметане	131
		Рыба, тушеная в сметане, с овощами	131

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 свиной

500 г свинины, 4 моркови, 200 г корня сельдерея, 2 стебля лука-порея, 350 г зеленой фасоли, 500 г картофеля, 1½ стакана бульона или воды, растительное или сливочное масло, зелень петрушки, пряности по вкусу, соль.

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.



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.

масло, пряности и зелень по вкусу, перец, соль.

В горшке слегка потушить нарезанное ломтиками мясо в предварительно разогретом масле. Затем влить кипятком, 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 с бараниной

500 г баранины, 2 л воды, 500 г картофеля, 4 помидора, по 1 стакану молодого горошка и молодой фасоли, 2 ч. ложки крахмала, 1 стакан сметаны, растительное

Айнтопф из капусты с сардельками

500 г 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 петрушки и сельдерея, 1 ст. ложка 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, 4½ 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 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. Накрывать 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: ¼ стакана воды, ⅔ 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. Накрывать 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 посолить, поперчить, положить сверху отваренные клецки и посыпать рубленой зеленью.



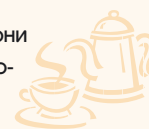
Борщ со свежими грибами

300 г свежих грибов, 5 картофелин, 1½ 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 гли-

Зелень и овощи сохраняют свой цвет, если в воду, в которой они варятся, положить щепотку (примерно ½ ч. ложки на 1 кг овощей) пищевой соды.





ные горшочки, залить горячим мясным бульоном, положить картофель. Поставить горшочек в предварительно 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.

Картофельный суп со свежими грибами

6–7 картофелин, 300 г свежих грибов, 1½ 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 ломтика-



ми, 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.

Кулеш гречневый со свиной

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

Министра — суп в горшке

5 стаканов бульона, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, по ½

стакана зеленого горошка и фасоли, 4 ст. ложки риса, по ½ стакана мелко нарубленных 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.

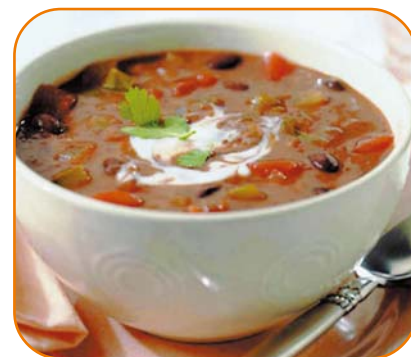
Нарезанные чеснок и лук обжарить в масле, добавить сельдерея и морковь и все потушить. Затем влить бульон, положить томатную пасту, посолить, поперчить и поставить варить на слабом огне. Добавить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В конце готовки добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр и тушить еще 5 минут.

Мясная похлебка с вином

2 картофелины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, ½ 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. Трубочатые кости раз-





рубить вдоль, залить холодной водой и на сильном огне довести до кипения. Затем огонь убавить, снять с бульона пену и продолжать его варить еще 2,5–3 часа. За час-полтора до окончания варки добавить очищенные и мелко нарезанные луковичу, 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 варить 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 луковичи, 4 картофелины, 12 шт. алычи, 20 горошин черного перца, настой мяты, настой шафрана, специи (петрушка, кинза и др.) по вкусу, соль.

В горшочки положить куски баранины и предварительно вымоченный го-

рох, 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 луковича, $\frac{1}{2}$ 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. Мякоть 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 полу-

кольцами, 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 луковича, 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.



Похлебка по-суворовски

350 г судака, 250 г картофеля, по 1 моркови и луковице, 1 корень сельдерея, 100 г сушеных грибов, 2 помидора, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока.

Для кулебяки из слоеного теста: 250 г муки, 100 г маргарина, 2 яйца, вода, соль.

Для рыбного фарша: 200 г судака или окуня, 5 луковиц, 40 г маргарина, черный молотый перец, соль.



Сварить рыбный бульон. Замоченные в холодной воде грибы промыть, отварить и нарезать. Подготовить и нарезать рыбу, картофель. Спассеровать грибы, нарезанные морковь, корень сельдерея, лук. Подготовленные продукты положить в глиняный горшочек, залить рыбным бульоном и поставить в духовку. Перед окончанием варки добавить помидоры, нарезанные дольками.

При подаче на стол положить в похлебку нарезанные чеснок, и зелень петрушки.

Отдельно подать кулебяки из слоеного теста.

Похлебка «Суздальская»

1½ кг картофеля, 1 кг говядины, 2 л бульона, 4 луковицы, 2 ст. ложки

растительного или сливочного масла, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить и тушить 10–15 минут. Картофель нарезать кубиками. В горшочки положить мясо, картофель и лавровый лист, залить бульоном и поставить в духовку на 30–35 минут. За 5 минут до готовности добавить лук, нарезанный кольцами и обжаренный в масле до золотистого цвета.

Рассольник с гусиными потрохами

2 л мясного или мясокостного бульона, потроха одного гуся, по 1 корню петрушки, пастернака и сельдерея, 1 луковица, по 50 г щавеля и шпината, 4 соленых огурца, 1 стакан огуречного рассола, 1 ст. ложка сливочного масла, сметана, 1 лавровый лист, зелень петрушки и укропа, 2–3 горошины черного перца, соль.

Голову, шейку и крылышки гуся опалить и тщательно промыть. Шейку разрубить на 3–4 части, крылышки – на 2; отрубить клюв. Сердце надрезать и удалить кровь. Пупок разрезать пополам в продольном направлении, снять внутреннюю пленку и хорошо вымыть. Первые два сустава лапок ошпарить и снять жесткую кожицу. Все опустить в глиняный горшок, залить горячим бульоном, положить перец горошком, лавровый лист, измельченные коренья и варить 1,5–2 часа при слабом кипении. Печенку сварить отдельно.

Очищенные от кожицы и семян огурцы нарезать соломкой, выложить в сковороду, влить немного бульона и слегка потушить под крышкой. Из-



мельченный лук обжарить на сливочном масле.

В горшок положить тушеные огурцы, обжаренный лук, проварить 10 минут, затем добавить мелко нарезанные щавель, шпинат, вскипяченный и процеженный огуречный рассол, отварные потроха и варить еще 5–7 минут.

Разливая рассольник по тарелкам, добавить сметану и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Рисовый суп с грибами

1½ л воды, 2 стакана овощного отвара, 6 картофелин, 50 г сушеных грибов, по 1 моркови и луковице, по 1 корню петрушки и сельдерея, 3 ст. ложки сливочного масла, ½ кг риса, 3–4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль.

Сушеные грибы промыть, залить холодной водой на 3–4 часа и сварить в этой же воде. Готовые грибы нарезать небольшими ломтиками, бульон процедить.

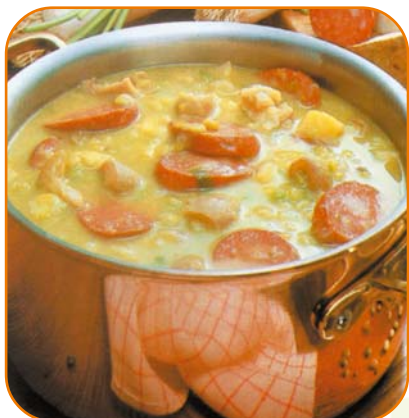
Очищенный и вымытый лук мелко нарезать, выложить в глубокую сковороду и обжарить в разогретом масле. Добавить измельченные коренья, морковь, вареные грибы, овощной отвар и тушить до мягкости кореньев. Затем тушеные овощи равномерно разложить в горшочки, залить горячим процеженным грибным отваром, довести до кипения, всыпать промытый рис, нарезанный небольшими кубиками картофель и варить около 20 минут. За 3–5 минут

Петрушка, укроп, мята сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой совершенно сухой кастрюле, причем зелень тоже должна быть сухой.



до готовности посолить и заправить сметаной.

Подавая на стол, посыпать суп измельченной зеленью петрушки.



Рыбный суп с морской капустой

300 г филе морского окуня или трески, 2 л рыбного бульона или воды, 4 картофелины, 1 большая луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 200–250 г замороженной морской капусты, 3–5 лавровых листа, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 4–6 горошин душистого перца, соль.

Морскую капусту залить холодной водой, оставить на 10–12 часов, затем воду слить, а капусту промыть, снова залить холодной кипяченой водой и варить 15 минут. Отвар слить, влить чистую воду и варить, еще дважды сливая отвар и заливая вновь чистой водой.

Рыбное филе опустить в кипящий рыбный бульон или воду и варить 40–60 минут. Лук, морковь и корень петрушки почистить, вымыть, нарезать соломкой и обжарить на растительном масле.

Готовое филе вынуть, нарезать крупными кусками, а бульон процедить, перелить в глиняные горшочки, добавить нарезанный небольшими кубиками картофель и варить около 20 минут. Через 10 минут после начала варки по-

Чтобы руки не чернели, картофель и овощи следует чистить нержавеющей ножом. Можно также намочить руки перед чисткой уксусом и дать им высохнуть, не вытирая.



ложить в суп отварную морскую капусту, обжаренные овощи, лавровый лист, перец горошком и соль.

Подавать в горшочках, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Солянка мясная

200 г отварной говядины, 200 г жареной говядины или телятины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 200 г отварной курятины, 1/4 л крепкого бульона, 1–2 стакана огуречного рассола, 2 соленых огурца, 250 г свежей капусты, 1 стакан соленых грибов, 2 помидора, 10–12 маслин, 1–1,5 ст. ложки каперсов, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, соль.

Сварить мясной или костный бульон. Огуречный рассол прокипятить, снять накипь, соединить с кипящим бульоном.

Вареные и жареные мясные продукты нарезать кубиками, огурцы, помидоры – ломтиками, лук нашинковать. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком и нарезать. Перечисленные продукты вместе с маслинами, каперсами, зеленью, пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном.

оном и поставить в духовку на 10–15 минут.

Солянка мясная с пирожками

600 г телятины, 400 г ветчины, 400 г нежирной вареной колбасы, 400 г свежих грибов, 6 л бульона из говяжьих костей, 4 луковицы, 4 соленых огурца, 4 ст. ложки каперсов, 1 банка маслин без косточек, 4 стакана сметаны, 3–4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки томатного пюре, 4 небольших помидора, 4 ломтика лимона, зелень по вкусу, соль.

Телятину, ветчину и колбасу нарезать небольшими кусочками и обжарить. Отдельно обжарить на растительном масле мелко нарезанные лук и грибы. Все разложить по горшочкам и залить готовым бульоном, слегка посолить. Добавить мелко нарезанные соленые огурцы, довести до кипения и немного потушить, накрыв горшочки крышками. Вынуть горшочки из духовки и в каждый положить маслины, каперсы, нарезанные свежие помидоры, сметану, предварительно смешанную с томатным пюре, мелко нарубленную зелень и ломтик лимона.

На стол подавать с пирожками.

