

ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛИНАРИЯ



Москва
АСТ

Минск
ХАРВЕСТ

2005

УДК 641.9
ББК 36.996
П 68

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.

П 68 **Православная кулинария.** – М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2005. – 144 с.: ил. – (Золотые кулинарные идеи).

ISBN 5-17-033339-0 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 985-13-6243-3 (ООО «Харвест»)

Блюда православной кухни вкусны и полезны, надо только знать, к какому дню что приготовить. В предлагаемой книге представлены рецепты блюд, которые готовят в пост и к различным православным праздникам. Это кушанья пасхального и рождественского стола, блюда на масленицу и на поминки, разнообразные первые и вторые блюда повседневного и постного стола.

Пользуясь этой книгой, вы сможете сделать не только праздничный стол, но и постный богатым и разнообразным.

Для широкого круга читателей.

УДК 641.9
ББК 36.996

ISBN 5-17-033339-0 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 985-13-6243-3 (ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление.
«Харвест», 2005

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	Язык в соусе из мадеры	11
		Язык с грибами	12
ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ			
Пасхи, куличи	4	Горячие блюда	13
Кулич	4	Тушеная говядина с овощами	13
Пасхальный барашек из масла	4	Тушеная шпигованная говядина	13
Пасхальная грудка (ком)	4	Жаркое-рулет из говядины	13
Пасха сырая	5	Говядина по-русски	14
Пасха заварная «Царская»	5	Маринованные ломтики телятины	15
Пасха сырная	5	Маринованные ломтики телятины в сметанном соусе	15
Пасха шоколадная	6	Фаршированные котлеты из курицы, индейки, гуся или утки	15
Пасха с миндалем и изюмом	6	Отварная свинина	16
Пасхальный пирог (I)	6	Отварная свинина с жареными грибами	16
Пасхальный пирог (II)	7	Фрикадельки с овощами	16
Пасха с крутыми желтками	7	Тушеная свинина с соусом	17
Пасха боярская	7	Биточки, запеченные с рисом, по-казацки	17
Кулич заварной	7	Рубленые котлеты в соусе	17
Кулич с изюмом	8	Битки из мяса с рисом	18
Кулич миндальный	8	Котлеты, фаршированные цветной капустой	18
Закуски	9	Рубленые котлеты, фаршированные грибами	18
Паштет из куриной печени (I)	9	Котлеты из мяса с луком	19
Паштет из куриной печени (II)	9	Котлеты из печени	19
Паштет мясной	9	Котлеты из телятины паровые	19
Паштет из говяжьей или свиной печени	9	Котлеты из телятины с эстрагоном	20
Печень с фруктами	10	Котлеты пышные	20
Рулет из печени	10		
Рулет куриный	10		
Язык заливной	11		
Язык отварной	11		

Котлеты из телятины, запеченные с рисом	20	Лососина или семга малосольные	31
Бараньи котлеты, жаренные в молочном соусе	20	Лососина отварная	31
Биточки из кур, фаршированные грибами	21	Осетрина заливная	31
Котлеты пожарские	21	Осетрина отварная	32
Жареная гусиная печень с грибами	22	Осетрина по-русски	32
Кнели из кур с шампиньонами	22	Рулетики рыбные заливные	32
Рулет с грибами	22	Рыба заливная	33
Язык под белым соусом с изюмом	23	Рыба под майонезом	33
Рулет с сыром	23	Рыба фаршированная куском	34
		Щука заливная	34
		Щука отварная	34
		Щука фаршированная	35
		Яйца, фаршированные луком	35
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СТОЛ		Горячие блюда	36
Закуски	24	Жареная свинина с овощами	36
Гусь фаршированный рождественский ...	24	Рулетики из свинины	36
Говядина заливная	24	Рождественский гусь с оригинальной начинкой	36
Говядина отварная рулетом	25	Жареный гусь или утка с квашеной капустой	37
Говяжье филе шпигованное жареное	25	Гусь с антоновскими яблоками	38
Поросенок с начинкой	25	Утка с яблоками и апельсинами	38
Зельц домашний	26	Утка, фаршированная картофелем	39
Дичь (глухарь или тетерев) жареная	26	Утка с груздями	39
Заливное из ветчины, мозгов и яиц	27	Утка жареная с репой	39
Курица фаршированная по-русски	27	Курица (или индейка), тушенная с фруктами	40
Курица заливная	28	Тушенная курица (или индейка), нарезанная на куски	40
Курица отварная	28	Курица (или индейка), тушенная с помидорами и грибами	40
Мясо тушеное	28	Рагу из курицы или индейки	41
Галантин из судака	29	Жареные цыплята с фруктами	42
Судак (или стерлядь) заливной	29		
Заливное из угря	30		
Икра красная закусочная	30		
Карп заливной	30		
Креветки в коричневом соусе	30		

Жареное куриное мясо с фасолью	42	Оладьи крупяные	52
Цыпленок с горошком	42	Оладьи с кабачками	53
Птица, жаренная в обильном жире	43	Оладьи с яблоками	53
Потроха птицы, тушеные с овощами	43	Пироги	54
Мясо с грибами	44	Пирог из ревеня с переплетом	54
Тушеный язык	44	Пирог с черникой	54
Говядина отварная рулетом		Пирог с морковью открытой	54
в сметане	45	Пирог с яблоками	55
Говядина нарезанная с хреном	45	Пирог с вишнями	55
		Пирог с курагой	56
БЛЮДА НА МАСЛЕНИЦУ		Пирог с грибами	56
Блины	46	Курник свадебный	56
Блины скороспелые на соде	46	Курник — русский слоеный пирог	57
Блины овсяные	46	Кулебяка со свежей капустой	
Блины гурьевские скороспелые	46	и рыбой	58
Блины гречневые заварные	46	Кулебяка с мясом	59
Блины морковные	47	Кулебяка праздничная по-русски	59
Блины кукурузные	47	Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом	60
Блинчики с курятиной	47	Расстегай рыбный	60
Блины капустные	48	Расстегай московский с мясом	
Блины с грибами	48	и яйцом	61
Блинный торт со шпинатом	48	Расстегай московский с грибами	
Блинчики с грибами	49	и рисом	61
Блины сдобные	50		
Блины праздничные	50	ПОВСЕДНЕВНЫЙ СТОЛ	
Блины царские	50	Салаты и закуски	62
Блины сметанные	51	Спаржа холодная под соусом	
Оладьи скорые	51	из шампиньонов	62
Оладьи манные	51	Редька с гусиным жиром	62
Оладьи со свежей капустой	52	Винегрет «Летний»	62
Оладьи с тыквой	52	Винегрет с сельдью	62
Оладьи картофельные		Салат с редисом и творогом	63
фаршированные	52		

Салат из сельдерея с орехами	63	Бульон с яйцом	71
Салат из грибов с хреном	63	Бульон с рулетами	71
Салат картофельный с хреном	63	Борщ летний	72
Салат из копченой рыбы с хреном	63	Борщ с ушками	72
Салат из риса и помидоров	63	Борщ из свеклы и крапивы	72
Салат картофельный с майонезом	64	Борщ из молодой свеклы	72
Салат из фасоли с селедкой	64	Борщ холодный с картофелем	72
Салат из краснокочанной капусты	64	Борщ летний	73
Салат из свежих красных помидоров с заправкой из кислого молока	65	Борщ из маринованной свеклы	73
Салат из свежих овощей, сыра и ветчины	65	Борщ холодный с творогом	73
Салат картофельный с горчичным соусом	65	Борщ московский	74
Салат из зеленой стручковой фасоли	65	Борщ на квасе	74
Салат из печеного сладкого перца с помидорами и луком	66	Борщ с квашеной капустой	75
Салат из краснокочанной капусты и яблок	66	Борщ черниговский	75
Сельдь по-русски	66	Борщ с потрохами	76
Сельдь рубленая с картофелем и яйцом	67	Борщ киевский	76
Ветчина заливная со спаржей	67	Борщ с фасолью	77
Ветчина с хреном	67	Борщ с фасолью и сайкой	77
Первые блюда	68	Свекольник с пахтой	77
Бульон «Борщок»	68	Овощной суп	78
Бульон с фрикадельками	68	Щи из белокочанной капусты	78
Бульон с пельменями	68	Щи постные	78
Бульон с булочками	69	Щи суточные	79
Бульон с кореньями и рисом	69	Щи из щавеля с гренками	79
Бульон с запеченным рисом	69	Щи зеленые с картофелем	80
Бульон с кореньями и зеленью	70	Щи зеленые	80
Бульон с омлетом	70	Щи из свежей капусты	81
		Щи из квашеной капусты с головизной	81
		Щи из квашеной капусты	81
		Щи из квашеной капусты с грибами	82
		Суп-пюре из картофеля	82
		Суп-пюре из кабачков или тыквы	82
		Суп-пюре из моркови	83
		Суп-пюре из свежих помидоров	83

Суп картофельный с бобовыми	83	Суп с курицей и овощами	92
Суп картофельный		Рассольник с ревенем	92
с макаронными изделиями	83	Рассольник с почками	92
Суп из овощей с кукурузой		Суп молочный с тыквой и картофелем	93
молочной зрелости	84	Суп молочный с морковными	
Суп картофельный с фрикадельками	84	клецками	93
Суп картофельный		Суп молочный с домашней лапшой	93
со свежими грибами	84	Рассольник с перловой крупой.....	94
Суп молочный с овощами		Солянка рыбная.....	94
и макаронными изделиями	85	Ушное (старинное русское блюдо)	95
Грибной суп	85	Калья (старинное русское блюдо).....	95
Суп картофельный со щавелем	85	Уха из ершей и окуней.....	95
Суп картофельный с крупой	86	Уха из налима, судака.....	95
Суп из кефира с овощами и зеленью	86	Окрошка с редисом.....	96
Суп рисовый с лимоном	86	Окрошка молочная	96
Суп гороховый с гречками.....	87	Окрошка овощная	96
Холодный суп из овощей.....	87	Вторые блюда	97
Суп рисовый из баранины		Бараний бок с кашей.....	97
с фрикадельками	87	Баранина, тушенная с капустой	
Суп из субпродуктов с фасолью	88	и яблоками	97
Острый суп.....	88	Баранина, тушенная с фасолью	
Суп из мозгов	88	и луком	97
Суп из копченого мяса.....	88	Баранина, тушенная с помидорами	98
Суп с лапшой	89	Тушенная говядина	
Суп с окороком	89	в томатно-сметанном соусе	98
Суп картофельный с фрикадельками		Говядина, тушенная с брусникой.....	98
и чесноком	89	Запеканка мясная с овощами	98
Суп картофельный с вермишелью	90	Печень с овощами	99
Суп-пюре из фасоли	90	Тушенная телятина	99
Суп из телячьих почек	90	Почки под грибным соусом	99
Суп-пюре из зеленого горошка	90	Жареные мозги с ветчиной	
Суп из свежих грибов	91	и грибами	99
Суп с домашней лапшой.....	91	Ребрышки, тушенные с горохом	100
Рассольник с грибами	91		

Свиное жаркое	100	Икра речной рыбы, запеченная	
Жареная печень птицы	100	с хлебом	108
Телячьи почки, тушенные в сметане		Карп жареный	108
с грибами	100	Кнели рыбные под томатным соусом	108
Ломтики телятины, запеченные		Окунь, тушенный с баклажанами	
в фольге	101	и овощами	108
Рыба в горшочке	101	Пирог с изюмом	109
Рыба жареная с картофелем		Рисовый пирог с мясом	110
под молочным соусом	102	Пирог с яблоками	110
Рыба паровая	102	Пирог яблочный с миндалем	110
Рыба отварная с морковью		Творожно-яблочное печенье	111
и лимоном	102	Печенье белковое с орехами	111
Рыба тушеная	103	Печенье песочное на сметане	112
Налим запеченный	103	Пряники медовые «Крестцы»	112
Колбаски рыбные в соусе	103	Кисель смородиновый	112
		Кисель из меда	112
		Кисель из земляники	112
		Кисель из шиповника	113
		Кисель из яблок	113
		Кисель из ежевики	113
		Молочный кисель	113
ПОМИНАЛЬНЫЙ СТОЛ		ПОСТНЫЙ СТОЛ	
Кутья поминальная	104	Закуски и салаты	114
Блины гречневые с пшеничной		Бутерброды с паштетом из сардин	114
мукой	104	Бутерброд с молоками сельди	
Блины-скородумки	104	и сельдью	114
Блины пшеничные (старинный рецепт)	104	Бутерброды с пюре из перца	114
Блинчики с яблоками	105	Бутерброды с сардинами	
Блинчики молочные с яблоками,		или шпротами	114
вареньем, повидлом	105	Бутерброды с сайрой	
Салат из печени трески с яйцом	105	консервированной	114
Салат из грибов со сметаной	106	Винегрет рыбный с квашеной капустой	114
Салат с рисом	106		
Заливное из рыбы	106		
Щучина	107		
Форшмак рыбный с молоками	107		
Суфле из икры с картофелем			
и яйцом	107		

Винегрет рыбный с маринованными овощами	115	Икра из баклажанов	120
Винегрет рыбный с маринованными грибами	115	Икра из кабачков	121
Винегрет рыбный с солеными грибами	115	Закуска из капусты	121
Винегрет с кальмарами	116	Первые блюда	122
Винегрет с сельдью	116	Щи кислые постные	122
Винегрет с фасолью и грибами	116	Борщ с сельдкой	122
Винегрет картофельный с зеленым луком	116	Щи кислые с грибами	123
Салат из краснокочанной капусты	116	Суп с грибами и лапшой	123
Салат картофельный с груздями	117	Суп из голов сома с рисом	123
Салат из свеклы	117	Суп картофельный с цветной капустой	124
Салат из бело- и краснокочанной капусты	117	Суп с зеленым горошком	124
Салат из белокочанной капусты, сельдерея и моркови	117	Суп мучной	124
Салат из квашеной капусты с солеными огурцами	117	Суп с лососем	124
Салат из красного перца и зеленого горошка с рисом	118	Суп холодный	124
Салат из маринованных грибов	118	Похлебка чечевичная постная	125
Салат из грибов и помидоров	118	Суп картофельный с грибами	125
Салат из гороха с солеными огурцами	118	Суп грибной	125
Салат из фасоли с помидорами	118	Ботвинья	125
Салат из помидоров, риса, сельдерея	119	Вторые блюда	126
Свекольная икра с грибами	119	Луковник	126
Икра из баклажанов с яблоками	119	Зразы картофельные с грибами	126
Икра свежей рыбы	120	Картофельные котлеты	126
Икра из свеклы и баклажанов	120	Картофель печеный	126
Грибная икра	120	Картофель, жаренный с грибами	126
		Клецки картофельные с крупой	126
		Картофельная бабка, фаршированная грибами	127
		Колдуны с грибами	127
		Баклажаны со свежими грибами и луком	127
		Рагу овощное	128

Плов с тыквой и фруктами	128	Каша перловая с кабачками	
Рыба в томате	128	и помидорами	131
Рыба жареная	128	Оладьи постные	131
Салака с картофелем	129	Выпечка	132
Ушки	129	Пирог с квашеной капустой	
Рис по-монастырски	129	и сельдью	132
Рис с изюмом и цукатами	130	Пирог с солеными огурцами	132
Каша из дробленой пшеничной		Пирог с квашеной капустой	
крупы	130	и грибами	132
Рассыпчатая гречневая каша	130	Пирог с квашеной капустой и луком	133
Каша с фасолью и овощами	130	Пирог с салакой и картофелем	133
Рисо-овсяная рассыпчатая каша	131		

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

• ПАСХИ, КУЛИЧИ •

Кулич

1 кг муки,
 $\frac{1}{2}$ л молока,
 50–70 г свежих дрожжей,
 20 яиц, 1 стакан сахара,
 500 г сливочного масла,
 муки столько,
 сколько потребуется,
 соль.

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или

холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично. Затем тесто следует очень хорошо выбить (т. е. удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнить ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.



Иисуса Христа во искупление грехов всего человечества. На пасхальном столе обязательно должен быть этот символ либо в виде сахарного барашка, украшающего кулич, либо из сливочного масла. Раньше были специальные формочки-барашки для выпечки кексов, для масла.

Искусная хозяйка может приготовить барашка из масла и без формы. Взять 700–800 г охлажденного, но достаточно податливого масла и, действуя ножом и ложкой, вырезать фигурку барашка.

Пасхальный барашек из масла

Пасхальный барашек — символ, напоминающий о жертвенной гибели

Пасхальная грудка (ком)

1 л молока,
 15 яиц, молотый черный
 и душистый перец,
 соль.

К разболтанным в молоке яйцам добавить немного молотого перца и соли. Довести до кипения и, все время помешивая, варить, пока яйца в молоке не свернутся. Снять с огня, процедить через чистую марлю, которую затем связать, и оставить, чтобы стекла жидкость.

Готовый остывший сыр нарезать ломтями, подавать с тертым хреном и хлебом.



Пасха сырая

2 1/2 кг творога,
200 г сливочного масла,
200 г сахара,
1 стакан сметаны,
соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром до бела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу присоединить к протертому творогу, посолить, перемешать, заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 12 ч в холодильник.

**Пасха заварная «Царская»**

2 кг отжатого творога,
1 стакан густой сметаны,
400 г сливочного масла,
8 яиц, 1 1/2 стакана сахара,
1/2 стакана сладкого миндаля,
3 горьких миндаля,
1/2 стакана изюма,
ванилин.

Творог протереть через сито, положить сметану, сливочное масло, яйца, все хорошенько растереть, сложить в кастрюлю и поставить на плиту, мешая, чтобы не пригорело. Как только начнут показываться пузырьки, снять с огня и поставить на лед или в холодную воду, непрерывно мешая, пока не остынет. Всыпать сахар, положить ванилин и мелко изрубленный сладкий миндаль, прибавить горький миндаль, изюм. Все перемешать и выложить в пасочницу.



Температура в печи при выпекании различных кондитерских изделий зависит от вида теста, размера и формы изделия. При этом различают три вида температуры: умеренную (130–180 °С), среднюю (180–220 °С) и высокую (220–270 °С).

1/2 стакана сметаны
или густых сливок,
1 1/2 стакана изюма,
цукаты,
ванилин.

Растереть до бела сливочное масло с яичными желтками, присоединяя их по одному. Добавить ванилин и сахар. Протереть через сито творог. Соединить масло с

творогом и сметаной или густыми сливками. Растирать все до гладкости. Взбить сметану или густые сливки и яичные белки, соединить с приготовленным творогом. Прибавить мелко нарезанные цукаты и изюм. Все перемешать и уложить в пасочницу, прикрыть крышкой, положить пресс и поставить на сутки в холодное место.

Пасха сырная

1 кг творога
(отжатого от сыворотки),
400 г сливочного масла,
4 яичных желтка,
2 яичных белка,
1 стакан сахара,





Изделия из сладкого теста можно украсить и осдобить посыпкой. Для посыпки употребляются корица с сахаром, сахар с цукатами, сахар с орехами или миндалем, мак с сахаром.

Пасха шоколадная

1 кг творога,
400 г сливочного масла,
2 стакана густой сметаны,
1 стакан сахара, 1 стакан сливок,
200 г шоколада, ванилин.

Творог протереть через сито, смешать со сливочным маслом и густой сметаной. Затем смешать сахар со сливками и шоколадом, истертым на мелкой терке, до-

бавить ванилин. Мешать до тех пор, пока от шоколада не останется крупинок. Шоколадную массу смешать с творожной и далее готовить, как пасху сырную.

Пасха с миндалем и изюмом

1600 г творога,
200 г сливочного масла,

3 стакана сахарной пудры
или мелкого сахара,
9 яиц, 1 стакан сметаны,
 $\frac{1}{2}$ стакана миндаля,
 $\frac{1}{2}$ стакана изюма.

Дважды протереть творог через сито, добавить сметану. Затем растереть добела масло с сахарной пудрой или сахаром, постепенно, по одному, добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль. Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с грузом, поставить в холодильник на 12 ч.

Пасхальный пирог (I)

175 г сливочного масла,
1 стакан сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
третья цедра 1 лимона, 6 яиц,
1 стакан муки, 2 ст. ложки крахмала,
3 ч. ложки без верха разрыхлителя,
4 ст. ложки смородинового желе,
400 мл коньяка, 1 пакетик
порошкового крема для пирожных
(с лимонной эссенцией),
 $\frac{1}{2}$ стакана молока, сок $\frac{1}{2}$ лимона,
60 г сливочного масла или маргарина,
несколько фисташковых зеленых
капель, 1–2 капли фруктового сока
розового цвета,
сахарные цветы
(из кондитерской).

Размягченное масло или маргарин, сахар и лимонную цедру растереть добела. По одному вбить яйца. Муку, крахмал и разрыхлитель просеять и, добавляя по ложке, вымесить тесто. Тестом заполнить смазанную жиром и посыпанную мукой огнеупорную форму и в течение 50 мин выпекать в нагретом до 175 °С духовом шкафу. Пирог охладить, разрезать поперек и прослоить смешанным с коньяком смородиновым желе. Порошковый крем для пирожных соединить с молоком и лимонным соком, затем добавить размягченное масло. 2 ложки крема окрасить в зеленый



цвет. Оставшийся крем окрасить в розовый цвет и этим кремом обмазать торт. Сделать бордюр из зеленого крема и по желанию украсить поверхность торта цветами.



Пасхальный пирог (II)

2 1/2 стакана муки среднего помола,
1/2 стакана сахарной пудры,
3 желтка,
100 г разогретого сливочного
или растительного масла,
80 г изюма, 50 г ядер миндаля,
1/2 стакана молока,
желток для смазывания пирога,
жир для смазывания, соль.

Для опары:

1/2 стакана молока, 30 г дрожжей,
1 ч. ложка сахара,
2 ст. ложки муки среднего помола.

Из теплого молока, дрожжей, сахара и небольшого количества муки приготовить опару и поставить, чтобы она подошла. В подогретой муке размешать соль, сахарную пудру, растертые желтки и разогретое теплое сливочное или растительное масло, добавить подошедшую опару, теплое молоко и замесить довольно крутое тесто. Наконец, добавить рубленый миндаль с изюмом, тесто еще раз размесить и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, сформовать из него булку и положить на смазанный

жиром противень. Оставить, чтобы она поднялась. Затем верх булки надрезать острым ножом, смазать растертым сырым желтком. Можно посыпать рубленым миндалем. Медленно, около часа выпекать в теплой духовке.

Пасха с крутыми желтками

1200 г творога,
400 г сливочного масла,
15 желтков от сваренных вкрутую яиц, 3 стакана 30 %-ных сливок,
2 стакана сахара
или сахарной пудры,
ванилин.

Дважды протереть через сито творог, несоленое сливочное масло, желтки. Добавить к протертой массе взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать. Массу положить в пасочницу под гнет, поставить в холодильник или холодный погреб на 12 ч.

Пасха боярская

1 кг творога,
2 стакана 30 %-ных сливок,
500 г сахара,
300 г сливочного масла,



2 желтка,
100 г апельсиновых цукатов,
ванильный сахар.

Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертым добела сахаром и желтками маслом, добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванилин, тщательно перемешать. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник на 12 ч.

Кулич заварной

3 стакана муки,
3 стакана молока,
50 г сухих дрожжей,

