
ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ И ОВОЩЕЙ



Москва
АСТ

Минск
ХАРВЕСТ

СОДЕРЖАНИЕ

- Баклажаны жареные
- Баклажаны рубленые
- Баклажаны, фаршированные овощами
- Грибная закуска
- Грибная икра
- Грибы с квашеной капустой
- Грибы по-селянски
- Грибы, тушенные с орехами
- Закуска «Русский разносол»
- Закуска из морской капусты
- Закуска из сушеных грибов
- Закуска из хлеба и тыквы
- Заливное из свежих шампиньонов
- Зеленый горошек с майонезом и яйцами
- Икра из сушеных грибов
- Икра из баклажанов
- Икра из свеклы
- Икра из тыквы
- Кабачки консервированные с кислым молоком
- Капуста белокачанная тушеная по-узбекски
- Кнели из фасоли по-кавказски
- Морковь с плавленым сыром
- Огурцы с анчоусами
- Перец, фаршированный сыром
- Помидоры с майонезом
- Помидоры фаршированные
- Помидоры, фаршированные треской
- Пюре морковно-творожное
- Редис с брынзой по-молдавски
- Редька с маслом
- Свекла отварная под соусом
- Тыква отварная
- Фасоль по-датски
- Фасоль стручковая со сливками



Баклажаны рубленые



180 г баклажанов, 20 г белого хлеба, 40 г помидоров, 40 г яблок, 20 г лука, 2 яйца, 10 г растительного масла, 1 зубчик чеснока, 5 г сахара, 5 г уксуса, перец, соль, зелень.



Баклажаны испечь, очистить от кожицы и порубить деревянным или из нержавеющей стали ножом.



Белый хлеб размочить в воде, яйца сварить вкрутую, яблоки очистить и удалить сердцевину, у помидоров удалить плодоножку и промыть их.



Все пропустить через мясорубку, соединить с баклажанами, добавить порубленные чеснок и лук. Затем заправить сахаром, солью, перцем, уксусом и перемешать.



При подаче на стол баклажаны посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Баклажаны жареные



600 г баклажанов, 2 ст. ложки пшеничной муки, 6 ст. ложек растительного масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соус, соль.



Смешать в глубокой миске муку, яйца, молоко и взбить.



Баклажаны очистить, нарезать кружочками, посолить.



Обмакнуть очищенные баклажаны в кляр (приготовленное жидкое тесто) и жарить на сковороде с разогретым растительным маслом до образования корочки.



Выложить готовые баклажаны на блюдо и подать с томатным или сметанным соусом.

