СОБРАНИЕ КУЛИНАРНЫХ УДОВОЛЬСТВИЙ

25

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПЕРВЫХ БЛЮД

ЛЕГКОИ
ПРОСТО







БЫСТРО И ВКУСНО

25 лучших рецептов первых блюд. Собрание кулинарных удовольствий Александр Грин

© Александр Грин, 2021

ISBN 978-5-0053-1319-5 Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero Дорогой читатель!

В книге собраны интереснейшие рецепты первых блюд, которые Вы с легкостью сможете приготовить дома, порадовать себя и своих близких.

Приятного аппетита!

Это первая книга серии "Собрание кулинарных удовольствий".

Рецепт №1 **«Русский куриный суп с клецками» Ингредиенты:**

- Возьмите примерно 200—250 грамм куриного филе или другой части куриной тушки
 - Картофель 2-3 шт.;
 - Одно куриное яйцо;
 - Грамм 100 150 пшеничной муки;
 - Морковь 50 г.;
 - Лук репчатый около 100 грамм,
 - Зелень, чеснок и соль по вкусу
 - Масло растительное.

- Мясо курицы порезать и обжарить примерно 2—3 минуты
- Затем добавьте лук и морковь;
- Обжаривать примерно около трёх минут;
- Затем добавить картофель и лавровый лист;
- Добавьте воды и поставьте на огонь;
- Для приготовления клецок смешайте муку и яйцо;
- Старайтесь чтобы тесто получилось не густым;
- После закипания воды, возьмите чайную ложку, набирайте тесто и опускайте его в бульон. Варить около 10 минут;
 - В конце можете добавить по вкусу зелень и чеснок;

– Ваш вкусный суп готов, приятного аппетита!

Рецепт №2 **«Суп сырный»**

Ингредиенты:

- Взять плавленый сыр примерно 300 грамм;
- Картофель примерно 300 г.;
- Одно куриное яйцо;
- Морковь 80 г.;
- Укроп 40 г.;
- Крупа манная примерно одна столовая ложка;
- Масло сливочное 30 г.;
- Соль по вкусу.

Способ приготовления:

- Сперва нарежьте картофель кубиками и начните варить в очищенной воде;
- После закипания воды, добавляем плавленный сыр. Пока вода снова закипит, помешиваем чтобы сыр расплавился;
- Натираем морковь на крупной терке, обжариваем и добавляем в воду;
- Берем куриное яйцо, добавляем в него столовую ложку манной крупы Смешиваем и подсаливаем, ждём пока манная крупа набухнет. Полученную смесь берём чайной ложечкой и добавляем в суп. В конце приготовления добавляем укроп.
 - Ваш сырный суп готов!

Рецепт №3 «Шурпа»

- Мясо баранина или говядина примерно пол килограмма;
- Картофель 500 г.;
- Морковь 150 г.;
- Помидоры 3–4 штуки;
- Две головки репчатого лука.;

- Укроп 40 г.;
- Кинза 35 г.;
- Соль по вкусу.

- Мясо нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, посолить и оставить вариться на медленном огне примерно на 2 часа
- Нарезать картофель и морковь, добавить в воду и на слабом огне варить примерно 30 минут;
- Добавить нарезанные помидоры, специи, варить еще минут 30. Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать рубленной зеленью перед подачей. Приятного аппетита!



Рецепт №4 «**СУП – ГУЛЯШ»**

Ингредиенты:

1.Взять мясо говядину или свинину примерно грамм 300 - 400

- 2. Лук красный 1 шт.,
- 3. Перец красный сладкий 1–2 шт.,
- 4. Растительное масло и томатную пасту по 2 столовых ложки;
- 5. Молотая паприка 1 ст. л.,
- 6. Вино красное сухое 300 мл.,
- 7. Бульон овощной 500 мл.,
- 8. Картофель 300 гр.,
- 9. Лимон 1 шт.,
- 10. Чеснок 1 зуб.,
- 11. Тмин 1 ч.л.,

Зелень и соль по вкусу

- Взять мясо и нарезать кубиками;
- Перец очистить от семян и вместе с луком нарезать;
- Затем наливаем в кастрюлю масло, добавляем лук, мясо и прожариваем одну две минуты;
 - Добавляем перец.
 - Добавляем томатную пасту и все перемешиваем;
- Заливаем красным вином и бульоном и доводим до кипения. Затем на среднем огне варим еще примерно минут 20;
- Затем нарежьте картофель. Добавьте его в кастрюлю и снова доведите до кипения. Далее натрите цедру лимона, добавьте ее в кастрюлю, далее добавьте натертый чеснок, тмин, соль, перец и паприку. Петрушку добавить перед употреблением
 - Ваш прекрасный Суп гуляш готов!

Рецепт №5 **«Солянка вкуснейшая»**

Ингредиенты:

- Куриные бедрышки примерно грамм 350;;;
- Грудинка куриная копченая около 100 гр.;
- Ветчина 100 гр.;
- Колбаса желательно сырокопченая 100 гр.;
- Морковь 2 шт.;
- Лук репчатый 2 шт.;
- Сельдерей 150 гр.;
- Чеснок 1.5 зубч.;
- Масло сливочное 25 гр.;
- Перец черный молотый 1,5 ст. л.;
- Молотая паприка 1 ст. л.;
- Томатная паста 2−3 ст. л.;
- Лавровый лист 2 шт.;
- Оливки;
- Лимон;
- Сметана;
- Соль по вкусу.

- Первым делом необходимо сварить бульон. Для этого, очищаем куриные бедра от шкурки, заливаем их водой, доводим до кипения и на среднем огне варим примерно пол часа.
- Далее, мясо курицы достаём из кастрюли, отделяем от костей и вилкой разбираем на части. Бульон процеживаем и мясо снова кладём в бульон;
- Корень сельдерея, репчатый лук и морковь нарезать в виде соломки. Чеснок нарезать. В сковороде разогреть сливочное масло, спассеровать овощи, что бы они слегка размякли;

- Ветчину, грудинку и колбаску нарезать тонкими частями, кладём к овощам и томим на среднем огне примерно минут 10;
- Добавить в сковороду томатную пасту и влить немного воды, тушим 4—6 минут;
- Всё что получилось на сковороде, добавляем в бульон, солим, кладём лавровый лист, добавляем паприку и черный перец. Затем доводим всё это до кипения и сразу же убираем с плиты.
- Рецепт вкуснейшей солянки готов! Подаём с оливками, лимоном и сметаной!

Рецепт №6 **«Лагман Народный – Узбекский»**

Ингредиенты:

- Мясо можно взять любое на выбор примерно пол килограмма;;
- Одно куриное яйцо;
- Мука пшеничная высшего сорта 100 гр.;
- Морковь 2 шт.;
- Лук репчатый 1,5 шт.;
- Редис 1 шт.;
- − Соль 1−2 щепоти.;
- Смесь перцев 1 2 щеп.;
- Масло сливочное 50 гр.;
- Помидоры 110 гр.;
- Зелени 10 гр..;
- Перец красный сладкий 100 гр.;
- Бульон овощной примерно 2 л.

- Берем кусок мяса, желательно не жилистого, промыть и порезать на кусочки;
 - В кастрюле растапливаем сливочное масло;
 - Слегка обжариваем мясо, можно в кастрюле;
 - Далее, нарезаем кубиками лук;
 - Помидоры порезать кубиками, морковь соломкой;
 - Взять морковь, добавить к мясу и обжарить;
 - Затем нарезать редьку и перец;
- Отправить все оставшиеся овощи к мясу, обжарить, залить бульоном и поставить вариться на медленном огне;
- Далее, делаем вермишель. Смешиваем яйцо с мукой, солью и зеленью;
- Замешиваем тесто. Режем на несколько частей. Берем одну часть, раскатываем очень тонко и режим на тоненькие кусочки. Хорошо, если есть машинка для вермишели, можно делать на ней;
 - Нарезаем вермишель, просушиваем;
- Когда мясо приготовится, добавляем вермишель и варим
 минут;
- Добавляем соль и специи. Варим до готовности. Лагман должен быть густым.
 - Рецепт народного Узбекского лагмана готов!

Рецепт №7 «**СУП КУРИНЫЙ С ГАЛУШКАМИ»**

- Берём мясо курицы, любую часть примерно 500 600 г.;
- Морковь 1 шт.;
- Яйцо куриное 2 шт.;
- Лук **–** 1 шт.;
- Картофель 3 5 шт.;
- Молоко примерно 70-100 г.;

- Пшеничная мука примерно 70 100 г.;
- Зелень 1 пучок;
- Черный молотый перец и соль.

- Промойте мясо в воде.
- Положите мясо в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения;
- На медленном огне варим до готовности и не забываем снимать пену;
- Очищаем и промываем морковь, картофель, лук и перец. Нарезаем картофель кубиками и кладем в бульон;
 - Нарезаем лук кубиками и обжариваем до золотистого цвета;
- Нарезаем тонко морковь и перец и вместе с луком тоже обжариваем до золотистого цвета, затем кладём в бульон и варим примерно 2—4 минуты.
- Замешиваем тесто используя яйцо, молоко и муку. Тесто ложкой, желательно чайной опускаем в бульон;
 - Соль и перец добавляем по вкусу
 - Суп куриный с галушками готов!

Рецепт №8 **«Вкуснейший суп из кабачков»**

- Кабачки примерно 800 г. 1 кг.;
- Лук 1 шт.;
- Бульон куриный или овощной 1 л.;
- Масло топленое 50 г.;

- Карри 2 ч.л.;
- Соль, перец, сметана и зелень исходя из вкусовых предпочтений.

- Порезать лук полукольцами потоньше;
- Порезать кубиками кабачки. Не забыть очистить шкурку кабачков и очистить от семян;
- Выкладываем овощи в противень, посыпаем карри и обливаем сливочным маслом (топленым)
- Ставим противень в духовку для запекания овощей. Запекаем 15—20 минут при температуре 190 градусов;
- Вливаем к овощам горячий бульон, закрываем противень фольгой и ставим в духовку на пол часа.
 - Посолить и поперчить по вкусу
 - Добавить зелень и сметану по вкусу.
 - Вкуснейший суп из кабачков готов;

Рецепт №9 «Свекольник»

- Бульон куриный примерно 1,7 л.;
- Свекла 500 гр.;
- Картофель 500 гр.;
- Морковь 1 шт.;
- Лук 1 шт.;
- Масло сливочное 40 гр.;
- Томатная паста 2 ст. л.;

- Соль 1 щепотка;
- Перец черный молотый 1 ст. л.;
- Сметана и зелень для подачи.

- Сперва делаем куриный бульон, доводим до кипения;
- Нарезаем картофель и добавляем его в бульон;
- Запекаем свеклу в фольге, даём ей время остыть, очищаем и режем на небольшие бруски;
- Нарезаем лук полукольцами, а морковь соломкой. Спассеровать овощи на сливочном масле.
- Следите за тем, чтобы температура была невысокой. Овощи не должны покрываться коркой.
- Добавить к луку и морковке томатную пасту и влить немного бульона томить примерно 10—15 минут;
 - Заправляем суп подготовленными овощами и свеклой;
- Доводим до кипения, убавляем температуру и варим свекольник до полной готовности;
- За несколько минут до готовности добавляем соль, перец и сметану.
 - Доводим до кипения и убираем с плиты;
 - Ваш Свекольник готов!

Рецепт №10 «СУП РИСОВЫЙ»

```
Фарш любой – 200—300 г.;
Рис – 100 г.;
Картофель – 200 г.;
Морковь – 1 шт.;
```

```
Лук репчатый – 1 шт..;
Масло подсолнечное – 15 г.;
Вода – 1.5 л.;
Соль
```

- Мелко порезать морковь и лук;
- Сделать пассеровку лука и моркови на растительном масле в той кастрюле, в которой будете варить суп. Готовить 2 минуты;
- Добавляем рис. Готовим несколько минут пока рис не стане прозрачным;
 - Добавляем 1,5 литра воды и готовим примерно 8-10 минут;
 - Подготавливаем фарш, добавляем в него соль и перец;
 - Делаем фрикадельки;
 - Чистим и нарезаем картофель;
- Кладём фрикадельки и картофель в бульон и варим еще примерно 10 15 минут;
 - Вкуснейший суп рисовый готов!



Рецепт №11 «РАССОЛЬНИК ПЕРЛОВОЧНЫЙ»

Ингредиенты:

- Бульон куриный примерно 2,5 литра;
- Картофель 5 шт.;
- Крупа перловая 100—150 г.;
- Морковь 1 шт.;
- Репчатый лук 1 штука;
- Соленые огурцы 3 шт.;
- Лавровый лист 1 шт.;
- Соль и зелень.

- Приготавливаем куриный бульон;
- Нарезаем мелко морковь и репчатый лук;
- Натираем на крупной терке солёные огурцы;
- Около пяти минут обжариваем овощи на растительном масле;
- Очищаем и нарезаем картофель, затем кладём его в бульон, добавляем лавровый лист и варим примерно 5—7 минут;
- В отдельной кастрюле варим перловку до готовности, затем промываем;
 - Добавляем в бульон сваренную перловку;
- Добавляем в бульон обжаренные овощи и варим до того, пока не приготовится картофель
 - Ваш вкуснейший Перловочный рассольник готов!

Рецепт № 12 **«Пикантный суп из картофеля с томатами и фрикадельками»**

Ингредиенты:

- Картофель **-** 500-600 г.;
- Фарш (любой) 250 г.;
- Морковь 2 шт.;
- Лук репчатый 2 шт.;
- Томатная паста 15 г.;
- Масло растительное 20 г.;
- Лавровый лист 1 шт.;
- Чеснок 2 зубчика;
- Соль, перец и зелень.

- Очищаем картофель и режем его на 4 части, чтобы куски были крупными;
 - Нарезаем морковь и лук;
- Делаем фарш (или берем готовый) добавляем в него соль и перец по вкусу;
 - Несколько минут обжариваем лук и морковь;
 - Добавляем томатную пасту. Готовим примерно 3—5 минут;
 - Делаем фрикадельки;
 - Кладём картофель в посуду для приготовления;
 - Добавляем томатный соус, лавровый лист, перец и чесночек.
 - Заливаем водой по уровню чуть выше картофеля;
- Ставим на плиту, доводим до кипения, добавляем фрикадельки и готовим примерно 20 -25 минут.

- Картофель положить в посуду для приготовления. Добавить томатный соус, лавровый лист, чеснок, перец. Залить водой немного выше уровня картофеля. Поставить на огонь. Довести до кипения, добавить фрикадельки. Готовить 20 минут;
 - В конце добавляем зелень
 - Пикантный суп из картофеля с томатами и фрикадельками готов!

Рецепт №13 **«Харчо»**

Ингредиенты:

```
    – Мясо (любое) примерно 500 – 600 г.;
```

```
– Рис – 100 – 150 г.;
```

- Лук репчатый 2 шт.;
- Чеснок 2 шт.;
- Помидоры -100 г.;
- Ткемали 100 г.;
- Орехи грецкие 100 г.;
- Соль;
- Перец черный молотый;
- Кинза;
- Зелень:
- Лавровый лист 2 шт.;
- Мука пшеничная 30 г.

- Промываем мясо и нарезаем его небольшими кусками.
- Снова промываем и кладём в кастрюлю с водой и ставим вариться на плиту. Не забываем снимать пену;
- Варим примерно 1,5 2 часа, затем вынимаем и процеживаем бульон;

- Мелко режем лук, обжариваем на масле и добавляем муку;
- Промываем рис и вместе с мясом кладём в кипящий бульон. Добавляем соль, мелко нарезанный лук, кинзу, лавровый лист, черный перец. Примерно 15-20 минут варим рис;
 - Добавляем в суп измельченный грецкие орехи.
- На масле или жире прожариваем томат или ткемали и добавляем в суп.
- Далее, добавляем зелень петрушки, хмели-сунели и красный перец. Варим максимум 2 минуты;
- Далее нужно снять кастрюлю с огня, добавить раздавленный чеснок и кинзу.
- Дать супу постоять накрытым крышкой примерно 3 минуты и можно подавать к столу;
 - Вкуснейший суп харчо готов!

Рецепт №14 «**СУП КУРИНЫЙ СЕРДЕЧНЫЙ»**

- Куриные сердечки 0.5 кг.;
- Куриные бедра 1 шт.;
- Картофель 3 шт.;
- Морковь 1 шт.;
- Лук репчатый 1 шт.;
- Чеснок 3 зубчика;
- Масло растительное 30 мл.;
- Крупа гречневая 50 г.;
- Соль 1 ч.л.;
- Перец черный молотый 0.5 ч.л.;
- Зелень;

- Под проточной водой тщательно промыть куриное бедро;
- Затем промыть куриные сердечки и удали с них пленку и жировой слой. Также разрезать все сердечки на несколько частей.
- Подготовленные куриное бедро и сердечки положит в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и довести до кипения.
- После закипания всю воду слить и залить новую чистую, повторить процедуру два три раза.
- При последней замене воды, залить 2 литра чистой отфильтрованной воды, поставить на огонь и варить около часа на слабом огне.
- Пока варится бульон, подготавливаем остальные ингредиенты: Очищаем картофель, лук, морковь и чеснок. Спустя 45 минут варки бульона добавляем картофель;
- На сковороду мелко нарезать морковь и лук, затем облить маслом и поставить на огонь;
 - Мелко нарезать чеснок и добавить к овощам;
- Гречку желательно просушить в духовке или на сковороде, это придаст гречке особого вкуса
 - Переложить гречку и овощи в кастрюлю
- Проварить еще примерно 15—20 минут, в конце добавить соль, перец и зелень
 - Ваш вкуснейший сердечный куриный суп готов!

Рецепт №15 **«Шулюм»**

Ингредиенты:

```
Филе свиное – 0,5 кг.;
Копченые ребра свиные – 0,5 кг;
Лук -1 шт.;
Картофель – 3 шт.;
Морковь – 1 шт.;
Помидоры – 2 шт.;
Перец сладкий красный – 1 шт.;
Оливковое масло – 2,5 ст. л.;
Чеснок – 1 зубчик;
Паприка молотая – 1 ст. л.;
Перец черный молотый – 1 ст. л.;
```

- Перец чили, зелень и соль - для подачи;

- Свиные ребра ножом отделить друг от друга;
- Крупно нашинковать лук и морковь;
- В кастрюлю налить оливкового масла, нагреть его и обжарить морковь и лук до появления золотистого цвета;
- Свиное филе разделать на бруски. Картофель можно не очищать, а порезать крупными кубиками.
 - Свиное филе и картофель положить в кастрюлю
- Налить чистую воду в кастрюлю, положить свиные ребра и раздавленный зубчик чеснока;
 - Довести до кипения и томить на тихом огне примерно 40 минут;
- На каждом помидоре сделать разрез, облить кипятком и снять шкурку и крупно нарезать.

- Болгарский перец разрезать пополам и натереть мякоть на крупной терке;
- Добавляем овощи в кастрюлю и приправляем рубленым чесноком. Солим и добавляем немного перца с паприкой.
- Доводим суп до кипения и снимаем с плиты, затем накрываем крышкой, даем настояться минут 10-15.
 - Ваш вкуснейший Шулюм готов!



Рецепт №16 «**СУП – РЫБНАЯ РАДОСТЬ»**

Ингредиенты:

- Рыбные консервы 250г.;
- Картофель 200 г.;
- Морковь 50 г.;
- Пшено 50 г.;
- Лук репчатый 2 шт.;
- Вода 2 л.;
- Укроп, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

- Нарезать морковку и лук;
- Наливаем в кастрюлю воду, ставим на плиту, доводим до кипения, затем добавляем в воду заранее промытое пшено;
- На растительном масле обжариваем морковку с луком и добавляем в суп;
 - Очищаем и нарезаем картофель и добавляем в суп;
- Открываем рыбную консерву, сливаем из неё жидкость и рыбу добавляем в суп.
 - Варим пока картофель не приготовится.
 - После готовности кладём укроп;
 - Вкусный суп «Рыбная радость» готов

Рецепт №17 «**СУП ИЗ ОВОЩЕЙ – ДИЕТА»**

Ингредиенты:

– Помидоры среднего размера – 2 шт.;

- Перец сладкий зеленый 1 шт.;
- Кукуруза мороженая 60 гр.;
- Имбирь 5 гр.;
- Морковь 1 шт.;
- Лук 1 шт.;
- Сок томатный 150 мл.;
- Перец горошком 1 гр.;
- Соль по вкусу.;
- Масло оливковое 50 гр.;
- Сливочное масло 50 гр.;

- Морковь очищаем и нарезаем полукольцами;
- Лук очищаем и мелко нарезаем;
- Очищаем имбирь и натираем на терке
- Очищаем перец и нарезаем полосками;
- В кастрюле растапливаем масло, добавляем лук, морковь, перец и всё это обжариваем;
 - Очищаем помидоры от кожицы и нарезаем;
 - Добавляем помидоры и кукурузу в кастрюлю и обжариваем;
- Добавляем томатный сок, масло оливковое, имбирь, затем перчим и солим. Заливаем водой и ставим на плиту вариться.
- Как только закипит, снимаем с плиты и оставляем настояться 10 минут;
 - Ваш суп из овощей «Диета» готов!



Рецепт №18 **«ХОЛОДНЫЙ БОРЩ ПО-ЛИТОВСКИ»**

Ингредиенты:

- Свекла **-** 2-3 шт.;
- Огурцы среднего размера 2 шт.;
- Яйцо куриное 3–4 шт.;
- Лук зеленый 1 пучок;
- Укроп 1 пучок;
- Кефир 1 литр.;
- Сметана 3–4 ст. ложки;
- Соль.

Способ приготовления:

– Отвариваем свеклу до готовности, выкладываем, чтобы остывала;

- Затем ее очищаем и натираем на крупную терку в кастрюлю;
- Варим яйца, очищаем от скорлупы, нарезаем кубиками и добавляем туда же;
 - Огурцы так же нарезаем кубиками и добавляем в кастрюлю;
 - Зелень укропа и лука нарезаем мелко;
- Добавляем 3—4 ложки сметаны, солим на вкус и тщательно перемешиваем;
 - Добавляем кефир и чуть чуть очищенной воды.
- Ставим в холодильник примерно на час, чтобы хорошо охладить. Подавать охлаждённым.
 - Ваш холодный борщ по-Литовски готов.

Рецепт №19 **«Окрошка из томатов»**

Ингредиенты:

- Помидоры обычные (Рекомендуется Черри) 500 граммов;
- Вода минеральная 350 мл.
- Перец оранжевый сладкий 2 шт.;
- Огурцы 230 граммов;
- Перец чили по вкусу;
- Печень трески 1 банка;
- Винный уксус 25 мл.;
- Паприка молотая 1 ст. л.;
- Перец черный душистый 1 ст. л.;
- Сахар 1 ст. ложка;
- Соль;
- Зелень и оливковое масло для подачи;

- Взять банку с печенью трески, вскрыть и не сливая масло покрошить на кусочки;
 - Помидорчики помыть, олить кипятком, и взбить блендером;
- Взбитые помидоры положить в кастрюлю, налить минеральную воду,
- Добавить винный уксус, соль, сахар, паприку и черный перец душистый;
 - Дать полученной основе настояться минут 20;
- Помыть болгарский перец и огурец, очистить перец от семенных створок. Нарезать перец и огурец мелким кубиком;
- В тарелки выкладываются нашинкованные овощи и по порции печени трески. Всё это залить томатно-минеральной основой, добавить зелени и оливкового масла;
 - Ваша окрошка из томатов готова!

Рецепт №20 **«ГУЛЯШ ИЗ ВЕНГРИИ»**

- Свинина примерно 500–600 г.;
- Грудинка свиная копченая 300 г.;
- Перец красный сладкий 1 шт.;
- Помидоры 2 шт.;
- Картофель 350г.;
- Лук 350 г.;
- Чеснок 1 зубч.;
- Масло оливковое 2 ст. л.;
- Сливочное масло 2 ст. л.;
- Пшеничная мука 3 ст. л.;
- Черный перец 1 ст. л.;
- Перец горошком 5 шт.;
- Молотая паприка 1 ст. л.;

- Перец чили 1 штука;
- Зелень и соль по вкусу;

- Нарезаем копчёную грудинку небольшими кусочками;
- Свиное филе также режем медальонами;
- Лук нарезать полукольцами
- Всё это обжариваем в оливковом масле на сильном огне
- Картофель очищаем, нарезаем кубиками, кладём в сковороду, где и мясо и обжариваем;
 - Перец натираем на терке;
 - Очищаем помидорки от кожуры и порезать кубиками
 - Заливаем воду в кастрюлю до покрытия продуктов;
 - Добавляем чеснок и соль по вкусу, а также специи
 - Варим на средней температуре минут 40–50
- Далее пассеруем муку на сливочном масле, вливаем в неё воды и кладём эту смесь в кастрюлю, где находится мясо;
- Варим еще примерно 10 минут. По готовности добавляем зелень.
 - Ваш Гуляш из Венгрии готов!

Рецепт №21 **«ЛАПША КУРИНАЯ ВКУСНЕЙШАЯ»**

- Мясо курицы (небольшая куриная тушка) 1 1,2 кг.;
- Яйцо куриное 3 штуки;
- Мука пшеничная 300 грамм
- Морковь 1 шт.;

- Небольшой пучок зелени;
- Перец горошком 1 ст. л.;
- Перец душистый 2 шт.;
- Тимьян 2 шт.;
- Лавровый лист 2 шт.;
- Соль

- Берем куриную тушку о отделяем от неё бёдра.
- Кладем куриную тушку в кастрюлю для лапши, заливаем водой.
- Очищаем морковь и кладём в кастрюлю.
- Ставим это всё на огонь и доводим до кипения; После закипания делаем медленный огонь;
 - Кладём в бульон немного зелени, тимьяна и 2 лавровых листа;
 - Раздавливаем чеснок и кладем в бульон
- Кладем в бульон несколько горошин черного перца и щепоть душистого перца
 - Бульон варить примерно полтора часа на медленном огне;
- Далее вынимаем из бульона курицу снимаем мясо с костей, а бульон процеживаем и выбрасываем овощи и зелень. Бульон солим.
- Далее делаем лапшу. Насыпаем в миску муку, добавляем чайную ложку толченые зерна черного перца и перемешиваем. Добавляем два яйца и ложку растительного масла.
- Добавляем немножко воды и замешиваем тесто. Затем накрываем и минут 25 пусть постоит;
- Делим тесто на части, чтобы было возможно раскатать его тонко на столе.
- Кладем куски в виде пластов друг на друга и нарезаем полоски в ширину по пол сантиметра.

- Дать лапше время подсохнуть.
- Кладем лапшу в кипящий бульон и варим максимум 5 минут
- Лапша куриная вкуснейшая готова;

Рецепт №22 Еще один рецепт супа с лапшой

Ингредиенты:

- Лапша 100 гр.;
- Бульон куриный 2,5 л.;
- Картофель небольшой 3 шт.;
- Морковь 1 шт.;
- Лук зеленый 15 гр.;
- Зелень 5 гр.;
- Соль 1 щеп.;
- Куриные ножки 2 шт.
- Лавровый лист 1 шт.;
- Смесь перцев 1 щеп.;

- Сперва делаем куриный бульон. Наливаем воду в кастрюлю и кладём куриные ножки.
 - Добавляем зелень и кладем одну очищенную луковицу.
- Ставим на огонь и на медленном огне варим около часа. Через час процеживаем и мясо отделяем от костей на маленькие кусочки.
- Добавляем в бульон лавровый лист, солим и снова доводим до кипения;
 - Чистим и нарезаем морковь и картофель;
 - Нарезаем лук и зелень;

- Кладем в бульон мясо, картофель, морковь.
- Варим еще 15 минут пока не приготовится картофель
- Добавляем лапшу и варим на медленном огне пять минут
- Добавляем зелень, перец и специи и снимаем с огня.
- Суп готов!

Рецепт №23 **«Рисовый суп с фрикадельками»**

Ингредиенты:

```
– Фарш любой 250 – 300 г.;
```

- Вода 2,5 л.
- Рис 100 120 г.;
- Картофель 250 300 г.;
- Морковь 100- 120 г.;
- Лук репчатый 100 г.;
- Томатная паста 30 г.;
- Лавровый лист 1 шт.;
- Соль и зелень;

- Нарезаем лук и морковь;
- На сковороде обжариваем нарезанный лук и морковь в томатной пасте
- Перекладываем обжаренные морковь и лук в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. Добавляем соль и лавровый лист;
 - Промываем рис и добавляем в бульон. Варим примерно 6 минут
 - Формируем из фарша фрикадельки, добавляем в бульон;

- Чистим и нарезаем картофель и добавляем в бульон. Варим до готовности.
 - Рисовый суп с фрикадельками готов!

Рецепт №24 **«ПОЛЕВОЙ СУП»**

Ингредиенты:

```
Тушка утки – 1 шт.;
Картофель – 3 шт.;
Пшеничная крупа примерно 50 гр.;
Морковь – 1 шт.;
Репа – 1 шт.;
Перец красный сладкий – 2 шт.;
Чеснок – 3 зуб.;
Шнитт лук – 1 пуч.;
Лук шалот – 3 шт..;
Тимьян – 2 – 3 вет.;
Лавровый лист – 2 – 3 шт.;
Хрен – 1 ст. л.;
Зелень – 2 вет.;
Стебель сельдерея – 2 шт.;
Перец черный молотый, соль.
```

Способ приготовления:

– Делаем букет гарни: соединяем кулинарной нитью зелень, шнитт лук, тимьян и стебли сельдерея;

- Заливаем утку водой, ставим на огонь, доводим до кипения, добавляем букет гарни, делаем огонь слабым и варим на медленном огне 1,5 часа;
- Шинкуем шалот перьями, затем нарезаем болгарский перец, картошку, морковь и репу;
- После того как утка сварилась, достаём её из бульона, отделяем мясо от костей, кости выбрасываем, а мясо возвращаем в бульон. По желанию, бульон можно процедить.
- Положить в бульон свежие овощи, пшеничную крупу, доводим до кипения и варим еще 5 минут
- Готовый суп солим по вкусу, добавляем натертый чеснок, хрен, накрываем крышкой и даём постоять минут 5
 - Суп полевой готов!

Рецепт №25 **«СУП ГРЕЧНЕВЫЙ»**

Ингредиенты:

- 1. Мясо говядина 500 гр.;
- 2. Крупа гречневая пол стакана;
- 3. Морковь 1 шт.;
- 4. Картофель 1 шт.;
- Лук репчатый 1 шт.;
- Зелень 1 пучок;
- 7. Соль, подсолнечное масло

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1. Заливаем пол кастрюли водой и ставим на огонь;
- 2. Промываем мясо под водой и кладём в кастрюлю;
- 3. После закипания сделать огонь медленным и накрыть крышкой;
- 4. Варим на медленном огне примерно 1 час 20 минут;
- 5. Пока бульон варится промываем гречу;
- 6. На сковороде на растительном масле слегка поджариваем лук;
- 7. Чистим морковь и нарезаем соломкой;
- 8. Добавляем морковь к луку, прожариваем, помешивая минут 10, затем снимаем сковороду с огня;
- 9. Когда мясо сварится, вынимаем его, нарезаем на кусочки и кладем обратно;
 - 10. Добавляем гречку в кастрюлю и даем закипеть;
 - 11. Добавляем нарезанный кубиками картофель и варим 10 минут
 - 12. Добавляем лук и морковь;
 - 13. Добавляем соль и зелень;
 - 14. Ваш гречневый суп готов!

АЛЕКСАНДР ГРИН

СОБРАНИЕ **КУЛИНАРНЫХ УДОВОЛЬСТВИЙ**

25 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПЕРВЫХ БЛЮД

ЛЕГКО И ПРОСТО



БЫСТРО и вкусно



