

УРАЛЬСКАЯ КУХНЯ

Очень просто!



ББК36.997
У68

Составитель *И. В. Козлова*

У68 **Уральская** кухня. / Сост. И.В. Козлова. - М.:
Эксмо, СПб.: Терция, 2004. - 64 с.

На Урале, который является естественной границей между Европой и Азией, издавна сплетались исконно русские традиции с обычаями азиатских народов, также с давних пор обживавших эти места. Характерно подобное смешение традиций и для местной кухни.

В нашей книге вы найдете разнообразные рецепты приготовления и старинных, и современных уральских блюд. Большинство из них не сложны в приготовлении, а их компоненты доступны и недороги.

ISBN 5—699—03174—X

©«Терция», составление, 2003
©«Терция», оформление, 2003
© «Yen i I», 2003

www.infanata.org

Предисловие

Уральская кухня складывалась под влиянием русской кухни, но в ней нашли отражение кулинарные традиции и многих других народов, как коренных, так и пришедших на Урал в разное время (башкир, татар, казахов, коми, удмуртов, пермяков).

Много сходных черт имеет уральская кухня с древнерусской кухней: в ней широко используется дичь (мясо лося, зайца, рябчики, куропатки, тетерева) в сочетании с лесными ягодами, грибами и диким медом.

Наряду с дичью используется и домашняя птица, особенно в последнее время.

Основные супы — щи (из свежей и квашеной капусты, с грибами), а также различные похлебки, солянки и уха.

Рыба также занимает далеко не последнее место в уральской кухне, однако в отличие от Сибири, где рыбу употребляют в вареном, тушеном, жареном, вяленом, сушеном виде, на Урале предпочтение отдают в основном рыбным пирогам.

Традиционное блюдо на уральском (как впрочем и на сибирском) столе — это всеми любимые пельмени. Особенностью уральских пельменей является использование в фарше трех видов мяса в определенной пропорции: 45% говядины, 35% баранины и 20% свинины.

Кроме мясных пельменей в уральской кухне распространены пельмени с грибами, луком, репой и квашеной капустой (колдуны).

На Урале всегда пекли вкуснейшие шаньги, пироги с разными начинками — с рыбой, грибами, капустой, картофелем и пр.



Сегодня многие кулинарные традиции смешались, и неудивительно видеть на столе уральцев украинский борщ, а на столе киевлян — пироги с рыбой. Некоторые блюда истинно уральской кухни мы готовим очень часто (уральские ши, пельмени), но многие уходят от нас, оставаясь частью кулинарной истории нашей страны.

В этой книге мы постарались собрать для вас разнообразные рецепты приготовления уральских блюд: и старинных, и современных. Большинство блюд очень просто готовить, а входящие в них продукты недороги и практически всегда под рукой.

ЗАКУСКИ



Заварная капуста

1 кг белокочанной свежей капусты, 1 л воды, 1 корочка черного хлеба, 5 г тмина, 5 г аниса, 25–30 г соли, растительное масло, свежая клюква или моченая брусника по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, вымыть, обсушить и разрезать на четыре части. Положить капусту в эмалированную посуду, добавить анис, тмин, залить кипящей подсоленной водой и прижать небольшим гнетом. Когда рассол остынет, добавить к капусте корочку черного хлеба и оставить на 3–4 дня в теплом месте.

Когда капуста заквасится, вынуть ее из рассола и переложить в другую посуду. Перед подачей полить растительным маслом, сбоку положить клюкву или моченую бруснику.



Закусочные голубцы

1 кочан капусты, соль по вкусу.

Для начинки: 2–3 моркови, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Для рассола: 2 л воды, 2 ст. ложки соли.



Кочан капусты очистить от верхних листьев, вымыть и опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Когда вода закипит, снять с огня. Через 10 мин повторить операцию. Подготовленную таким образом капусту вынуть из воды, обсушить и аккуратно разобрать на листья.

Приготовить начинку. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с очищенным, мелко нарубленным чесноком. Выложить по 1–1,5 ст. ложки приготовленной начинки на каждый лист капусты, завернуть его в виде колбаски. Положить подготовленные голубцы в глубокую посуду, залить кипящим рассолом так, чтобы он только прикрыл их. Через 2 дня закуска будет готова.



Квашеная капуста с яблоками

600 г квашеной капусты, 2 яблока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 2–3 ст. ложки клюквы, 100 г растительного масла.

Капусту слегка отжать от рассола. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, сердцевины и семян, нарезать дольками и положить в капустный рассол, чтобы они не потемнели. Затем яблоки обсушить, смешать с капустой, посыпать сахаром и полить маслом. Украсить зеленью и клюквой.



Редька с гренками

2 средние редьки, 200 мл кваса или 100 мл 3%-го уксуса, 100 г растительного масла, 100 г измельченного зеленого лука, соль по вкусу.

Для гренек: 7–8 ломтиков формового черного хлеба, 50 г растительного масла, соль по вкусу.



Приготовить гренки. У хлеба срезать корочку, мякоть нарезать небольшими прямоугольничками, посыпать солью и обжарить в разогретом растительном масле.

Редьку очистить, тщательно вымыть в холодной воде, обсушить и натереть на крупной терке. Заправить квасом или уксусом, посолить, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и по краям обложить гренками.



Редька с жареным луком

2 средние редьки, 1–2 луковицы, 80–100 г куриного или гусиного жира, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть, тонко нашинковать и обжарить в сковороде с разогретым жиром.

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке или нашинковать тонкой соломкой, посолить, добавить обжаренный лук и хорошо перемешать. Перед подачей посыпать зеленым луком.



Свекольная икра

1 средняя свекла, 2 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, 1 небольшая луковица, 1,5 ст. ложки растительного масла, уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.



Неочищенную свеклу хорошо вымыть, сварить, охладить и очистить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в разогретом масле (0,5 ст. ложки). Чеснок очистить. Все подготовленные овощи пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить оставшееся масло.



Винегрет по-уральски

1 свекла, 2–3 клубня картофеля, 1 средняя морковь, 2–3 соленых огурца, 100–120 г соленых грибов, 1 луковица или 3–4 ст. ложки измельченного зеленого лука, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 100 г растительного масла, соль по вкусу.

Свеклу, картофель, морковь тщательно вымыть, сварить в кожуре, затем охладить и очистить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян. Соленые грибы вынуть из рассола и промыть. Отварные овощи и соленые огурцы нарезать маленькими кубиками, грибы измельчить. Лук очистить, вымыть и нашинковать тонкой соломкой.

Все продукты соединить, заправить растительным маслом и хорошо перемешать. Перед подачей посыпать зеленью петрушки.



Соленые грибы с луком и маслом

8 *400 г соленых грибов (груздей, рыжиков, волнушек), 1 небольшая луковица, 1–1,5 ст. ложки раститель-*

ного масла, 3–4 ст. ложки измельченного зеленого лука.



Соленые грибы обсушить от рассола, нарезать ломтиками. Луковицу очистить, вымыть, нашинковать тонкой соломкой и соединить с грибами. Заправить растительным маслом. Перед подачей посыпать зеленым луком.



Соленые грибы со сметаной

400 г соленых грибов (груздей, рыжиков, волнушек), 2–3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки или 3–4 ст. ложки измельченного зеленого лука.

Соленые грибы обсушить от рассола, нарезать ломтиками и заправить сметаной. Перед подачей посыпать зеленью петрушки или зеленым луком.



Соленые грибы с картофелем

300 г соленых грибов, 3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 небольшая луковица, 150 г растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Соленые грибы обсушить от рассола, нарезать ломтиками. Картофель тщательно вымыть, отварить в мундире, затем воду слить. Картофель охладить, очистить, нарезать ломтиками, добавить соленые грибы, очищенный, вымытый и измельченный лук. Заправить раститель-



ным маслом, поперчить по вкусу. Перед подачей посыпать зеленью петрушки.



Соленые грибы с квашеной капустой

300 г соленых грибов, 300 г квашеной капусты, 0,5 средней луковицы, 1,5–2 ст. ложки растительного масла, 1–1,5 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Соленые грибы обсушить от рассола, нарезать соломкой. Квашеную капусту слегка отжать от рассола, соединить с грибами, очищенным и нашинкованным соломкой луком. Поперчить по вкусу и заправить растительным маслом.

Перед подачей посыпать зеленью петрушки.



Заливные соленые грибы с луком и зеленью

400 г соленых грибов, 1 луковица, зелень петрушки по вкусу.

Для желе: 1 стакан воды, 0,5 стакана грибного рассола, 1 ч. ложка желатина (в порошке).

Соленые грибы обсушить от рассола. Крупные грибы разрезать на части, мелкие можно оставить целыми. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими колечками.

Приготовить желе. Для этого желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и отставить. Когда желатин набухнет, влить к нему горячую воду, вскипаченную с грибным рассолом, и, помешивая, про-



греть на слабом огне до полного растворения желатина. Получившийся раствор охладить до комнатной температуры, затем налить тонким слоем в формочки (примерно на $\frac{1}{5}$ всего объема) и поставить в холодное место, чтобы желе застыло. Затем выложить на желе грибы, покрыть их колечками лука, листиками зелени петрушки и залить оставшимся раствором. Поставить желе в холодное место.



Грибы под сметаной с хреном

150 г сушеных грибов, 0,75 стакана сметаны, 60–70 г корня хрена (или 2–3 ст. ложки готового столового хрена), соль по вкусу.

Грибы промыть и замочить в холодной подсоленной воде на 3–4 ч. Затем отварить в той же воде, обсушить, нашинковать тонкой соломкой и выложить в салатник.

Корень хрена очистить, вымыть, обсушить и измельчить на мелкой терке. Затем перемешать со сметаной, подсолить по вкусу и залить получившейся смесью грибы.



Грибная икра

50 г сушеных грибов, 70 г соленых грибов, 1 небольшая луковица, 1,5 ст. ложки растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 зубчика чеснока, 1–1,5 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть и замочить в холодной подсоленной воде на 3–4 ч. Потом в той же воде



отварить до готовности, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить до золотистого цвета в разогретом масле. Добавить измельченные грибы (по желанию можно влить немного грибного отвара), перемешать и тушить в течение 15 мин. Потом добавить мелко нарезанные соленые грибы, очищенный и растолченный чеснок, поперчить по вкусу и хорошо перемешать. Готовую икру охладить, выложить в глубокий салатник, посыпать зеленью петрушки и мелко нарубленным яйцом.



Закуска из картофеля и соленых огурцов

2–3 клубня картофеля, 1–2 небольших соленых огурца, 0,5 луковицы, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Картофель тщательно вымыть, сварить в мундире, охладить и нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и также нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нашинковать тонкой соломкой или ломтиками, соединить с картофелем и огурцами. Посолить, поперчить по вкусу, заправить растительным маслом, перемешать и выложить в салатник.



Салат по-коми-пермяcki

500 г квашеной капусты, 200 г отварной говядины, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.



Капусту слегка отжать от рассола и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть и также мелко нарубить. Отварное мясо нарезать кубиками (оставить несколько тонких ломтиков для украшения).

Все продукты смешать, заправить растительным маслом и тщательно перемешать. Готовый салат выложить горкой в салатник или тарелку и украсить ломтиками оставшейся говядины. Перед подачей посыпать зеленью петрушки.



Салат по-уральски

250 г отварного куриного мяса, 2 отварных (в мундире) клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 0,5–0,6 стакана майонеза, 100 г балыка, консервированные маслины, черный молотый перец, соль по вкусу.

Холодное отварное куриное мясо мелко нарезать. Картофель и огурцы очистить, нарезать мелкими кубиками, добавить майонез, перец, соль и все хорошо перемешать. Выложить в салатник, украсить тонкими ломтиками балыка, маслинами без косточек и кружочками сваренного вкрутую яйца.



Студень из субпродуктов

2 свиные ножки, 2 рыльца, 2 уха, 2 моркови, 3 зубчика чеснока, 2 луковицы, 2 яйца, 18 горошин душистого перца, 1 корень петрушки, лавровый лист, соль по вкусу.

Свиные рыльца, уши, ножки очистить, хорошо промыть в холодной воде, положить в глубокую кастрюлю



лю и залить холодной водой. Довести до кипения, затем уменьшить огонь до слабого и варить все в течение 5–6 ч, периодически снимая образующуюся при варке пену. Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей. Кости положить обратно в бульон, добавить очищенные и нарезанные морковь, корень петрушки, чеснок (целыми зубчиками), лавровый лист, душистый перец и соль. Варить еще около 1 ч. Затем снять жир, бульон процедить и дать ему отстояться, потом слить.

Мясо и вареные овощи мелко нарезать или пропустить через мясорубку, 1 морковь нарезать кружочками. Все положить в процеженный бульон, довести его до кипения, потом разлить в формы, охладить до комнатной температуры и поставить в холодильник на 1 сутки.



Уральский холодец

800 г путового говяжьего сустава, 350–400 г говядины, 1,2 кг курицы, 1 большая морковь, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 1–2 небольших корня петрушки, лавровый лист, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Путовый сустав вымыть, обсушить, разрубить на несколько частей, залить холодной подсоленной водой и варить при слабом кипении в течение 6–8 ч, периодически снимая выделяющиеся при этом жир и пену.

Через 3–4 ч добавить говядину и курицу (без жира) и продолжать варить до готовности. За 30 мин до окончания варки в бульон положить очищенные, вымытые и мелко нарезанные морковь, лук, корни петрушки.

Сваренные мясо, курицу и путовый сустав вынуть из бульона, бульон тщательно процедить. У курицы



удалить кожу и кости, у путового сустава — кости и сухожилия. Все мясо мелко нарезать и добавить в процеженный бульон. Посолить, поставить на огонь и варить 15–20 мин. За 2–3 мин до готовности добавить очищенный и мелко нарубленный (или растолченный) чеснок. Затем разлить в формы и поставить в холодное место для застывания.



Яйца пряженные

8 яиц, топленое масло для фритюра, зелень петрушки по вкусу.

Для теста: 5 ст. ложек пшеничной муки, 0,3 стакана молока, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Приготовить тесто. У двух яиц отделить желтки от белков. Муку высыпать в миску, добавить молоко, масло, яичные желтки, растертые с солью, и все хорошо перемешать. Белки взбить в пену, вылить в тесто, посолить и перемешать. По консистенции готовое тесто должно напоминать густую сметану.

Восемь яиц сварить вкрутую, охладить, очистить и разрезать пополам. Обмакнув в тесто, обжарить в большом количестве сильно разогретого топленого масла (во фритюре) до образования золотистой корочки. Затем уложить на блюдо и украсить листиками петрушки.

СУПЫ



Окрошка уральская

1,2–1,5 л хлебного кваса, 260 г квашеной капусты, 300 г отварной говядины, 120 г зеленого лука, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка столовой горчицы, 1 стакан сметаны, зелень укропа, тертый корень хрена, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, вынуть желтки и растереть их с горчицей, сахаром, солью и хреном. Затем развести в 0,5 стакана кваса, добавить мелко нарезанное мясо. Туда же положить слегка отжатую и мелко нарезанную квашеную капусту, зеленый лук, измельченные белки яиц. Влить к ним 2 стакана кваса, хорошо, но осторожно перемешать, перелить окрошку в кастрюлю, плотно закрыть крышкой и поставить в холодное место на 2–3 ч, перед подачей влить оставшийся квас. Готовую окрошку разлить по тарелкам, положить в них по 1 ст. ложке сметаны или растительного масла, посыпать измельченной зеленью укропа.



Окрошка уральская с рыбой

16 *1,5 л кваса, 500 г свежей потрошеной рыбы, 2–3 отварных клубня картофеля, 5–6 шт. редиса, 1 ста-*



кан квашеной капусты без рассола, 4–5 ст. ложек мелко нарезанного зеленого лука, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сметаны, 30 г сахара, 1 ч. ложка столовой горчицы, 1 пучок зелени укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рыбу вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, отделить филе от костей и нарезать его мелкими кусочками. Квашеную капусту промыть и мелко на рубить. Зеленый лук растереть с солью.

Яйца сварить вкрутую, очистить. Яичные белки, вареный картофель и редис нарезать кубиками. Яичные желтки растереть с солью, сахаром и горчицей.

Все продукты соединить, залить квасом, хорошо, но осторожно перемешать, добавить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.



Суп-лапша с мясом

800 г говяжьих костей, 500 г говядины с костями, 2 небольшие луковицы, 1–2 моркови, 250 г лапши (желательно домашней), черный молотый перец, соль по вкусу.

Кости вымыть, обсушить, нарубить, залить холодной водой и поставить вариться.

Через 1,5–2 ч добавить обмытую говядину с костями и продолжать варить еще 1,5 ч. Готовый мясной бульон процедить (мясо переложить в другую посуду) и снова поставить на огонь.

Когда бульон закипит, положить в него очищенные, вымытые и нарезанные лук и морковь, а через 15–20 мин — подсушенную домашнюю лапшу. Когда лапша всплывет, снять кастрюлю с огня.



Положить в каждую тарелку 2–3 кусочка мяса и залить горячим супом-лапшой.



Летние щи с квасом

1 л хлебного кваса, 400 свежей белокочанной капусты, 1 морковь, 1 небольшой корень петрушки, 1 луковица, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, сваренное вкрутую, зелень петрушки, соль по вкусу.

Свежую капусту ошпарить, обсушить и мелко нарубить. Корень петрушки, морковь и лук очистить, вымыть и нарезать ломтиками.

В глубокой сковороде разогреть масло, выложить туда подготовленные овощи и тушить до мягкости. Затем охладить их и развести холодным квасом. Разлить в тарелки, посыпать измельченной зеленью петрушки, украсить измельченными яйцами.



Щи из свежей капусты с мясом

650–700 г говядины с костью, 600 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1–2 моркови, 1 корень петрушки, 2 небольшие луковицы, 1 ст. ложка томатной пасты или 2 небольших помидора, 30 г животного жира, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, 2–3 горошины душистого перца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мясо с костью вымыть, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной подсоленной водой и варить при-



Капусту обмыть, нарезать шашечками или соломкой и опустить в кипящий бульон. Добавить нарезанный дольками или брусочками картофель.

Корень петрушки и лук очистить, вымыть, нарезать ломтиками и слегка обжарить с томатной пастой в разогретой с жиром сковородке. Затем добавить в щи и варить в течение 15–20 мин. За 5 мин до готовности в щи добавить душистый перец, лавровый лист и соль по вкусу. Одновременно со специями можно положить чеснок, растертый с солью.

Если вместо томатной пасты используются свежие помидоры, их нужно вымыть, ошпарить, удалить кожицу, нарезать и класть в суп за 2–3 мин до его готовности.

Готовые щи разлить в тарелки, положить в каждую по кусочку мяса, сверху посыпать измельченной зеленью петрушки. Отдельно подать сметану.



Кислые щи с мясом и яйцами

800 г говядины с костью, 600 г квашеной капусты, 1–2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 большая луковица, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка пшеничной муки, 50 г топленого масла, 2–3 ст. ложки сметаны, 4 яйца, 2 лавровых листа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо с костью вымыть, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой и поставить на слабый огонь. Варить примерно 2–2,5 ч.

Квашеную капусту нарубить, отжать из нее сок. Подготовленную капусту положить в сотейник, разогретый с топленным маслом (30 г), добавить томатную



пасту (1,5–2 ст. ложки), немного бульона и тушить 2–2,5 ч.

Корень петрушки и лук очистить, вымыть, нарезать ломтиками, спассеровать с оставшимися маслом и томатной пастой. Добавить к капусте за 10–15 мин ее готовности.

В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и луком, варить 20–25 мин, затем посолить, поперчить, добавить спассерованную на сухой сковороде муку и варить щи еще 5–10 мин.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и разрезать на половинки.

В тарелки положить по кусочку мяса, половинке яйца, залить щаами, добавить сметану и посыпать измельченной зеленью петрушки.



Кислые щи с перловой крупой

800 г говядины с костью, 600 г квашеной капусты, 1–2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 большая луковица, 3 ст. ложки перловой крупы, 50 г топленого масла, 2–3 ст. ложки сметаны, 3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо с костью вымыть, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой и поставить на слабый огонь. Варить примерно 2–2,5 ч.

Квашеную капусту нарубить, отжать из нее сок. Подготовленную капусту положить в сотейник, разогретый с топленным маслом (30 г), добавить немного бульона и тушить 2–2,5 ч.

Корень петрушки и лук очистить, вымыть, нарезать ломтиками, спассеровать с оставшимся маслом.



Добавить к капусте примерно за 10–15 мин до ее готовности.

В кипящий бульон положить промытую перловую крупу, варить примерно 25–30 мин. Затем добавить подготовленную капусту с кореньями и луком, посолить, поперчить по вкусу и варить 20–25 мин. После этого добавить спассерованную на сухой сковороде муку и варить щи еще 5–10 мин.

В тарелки положить по кусочку мяса, залить щами, добавить сметану, очищенный и мелко нарубленный (или растолченный с солью) чеснок и посыпать измельченной зеленью петрушки.



Кислые щи с рыбой

800 г свежей рыбы, 600 г квашеной капусты, 1–2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 большая луковица, 3 ст. ложки перловой крупы, 50 г топленого масла, 3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, сливочное масло, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рыбу выпотрошить, отрезать плавники и головы и хорошо промыть. Головы и плавники поместить в марлевый мешочек, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой и поставить на слабый огонь. Варить в течение 1,5–2 ч, затем головы и плавники вынуть, а бульон процедить.

Квашеную капусту нарубить, отжать из нее сок. Подготовленную капусту положить в сотейник, разогретый с топленным маслом (30 г), добавить немного бульона и тушить 2–2,5 ч.

Корень петрушки и лук очистить, вымыть, нарезать ломтиками, спассеровать с оставшимися мас-



лом. Добавить к капусте за 10–15 мин до ее готовности.

В кипящий бульон положить рыбу, нарезанную порционными кусками, промытую перловую крупу, варить примерно 25–30 мин. Затем добавить подготовленную капусту с кореньями и луком, посолить, поперчить по вкусу и варить 20–25 мин. После этого добавить спассерованную на сухой сковороде муку и варить щи еще 5–10 мин.

В тарелки положить по кусочку мяса, залить щами, добавить кусочек масла, очищенный и мелко нарубленный (или растолченный с солью) чеснок и посыпать измельченной зеленью петрушки.



Суточные щи

2,5–3 л мясного или костного бульона, 500–600 г квашеной капусты, 2–3 кости от свиных сырокопченостей, 1–1,5 ст. ложки пшеничной муки, 1–2 моркови, 1–2 небольших корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томатной пасты, 50 г животного жира, соль по вкусу.

Квашеную рубленую капусту слегка отжать от рассола, нарубить и положить вместе с вымытыми и нарубленными костями и томатной пастой в сковороду с разогретым жиром (30 г). Тушить 1,5–2 ч, потом выложить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить около 1 ч.

Корни петрушки, морковь и лук очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Обжарить их в разогретом жире (20 г) до золотистого цвета. Отдельно спассеровать в оставшемся жире муку. Добавить ее вместе с обжаренными овощами в бульон с капустой за 30 мин до окончания варки, посо-

лить по вкусу. В готовые щи положить чеснок, растертый с солью.



Суточные щи получатся вкуснее, если их настоять в глиняном горшочке. Для этого кастрюлю со щами нужно снять с огня за 10 мин до готовности и разлить в глиняные порционные горшочки (емкостью 0,5 л).

В каждый горшочек положить по кусочку мяса и зубчику чеснока, растертого с солью. Сверху горшочек залепить лепешкой из сдобного теста, смазать ее яйцом и поставить в духовку, разогретую до 200° С. Когда лепешка подрумянится и станет выпуклой, — щи готовы.

Подавать прямо в горшочках.



Щи наваристые с грибами

2–3 л грибного отвара, 5–6 белых сушеных грибов, 600 г квашеной капусты, 1–2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 большая луковица, 50 г сливочного или топленого масла, 3–4 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, сметана, зелень петрушки или укропа, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть в холодной воде и замочить на 2–3 ч. Затем в этой же воде сварить до готовности. Отваренные грибы обсушить (грибной отвар не выливать) и нарезать соломкой.

Квашеную капусту слегка отжать от рассола и нарубить. Корни петрушки, морковь и лук очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Обжарить их в разогретом масле (20 г) до золотистого цвета, добавить капусту и все вместе потушить 5–7 мин.

Отдельно спассеровать в оставшемся масле муку. Добавить ее вместе с обжаренными овощами в разогретый грибной отвар посолить по вкусу.



За 5–10 мин до готовности положить в суп перец, лавровый лист и соль.

Готовые щи подавать со сметаной и измельченной зеленью петрушки или укропа.



Постные кислые щи с гречневой крупой

750 г квашеной капусты, 40 г сушеных грибов, 2 ст. ложки гречневой крупы, 2 луковицы, 1–2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 маленькая репа, 1 небольшой корень петрушки, 3–4 ст. ложки подсолнечного масла, 150–200 г сметаны, 3–4 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 3–4 ст. ложки измельченной зелени укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть в холодной воде и замочить на 2–3 ч. Затем в этой же воде сварить до готовности. Отваренные грибы обсушить (грибной отвар не выливать) и нарезать соломкой.

Квашеную капусту слегка отжать от рассола, положить в глиняный горшочек, залить кипятком и поставить в разогретую до 180–200° С духовку на 20–30 мин. Отвар слить в эмалированную кастрюлю. Капусту смешать с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, добавить подсолнечное масло и растереть в эмалированной посуде деревянной ложкой. Капусту и лук соединить с капустным отваром и прогреть на плите.

1 л грибного отвара довести до кипения, положить в него хорошо промытую гречневую крупу, а через 10–15 мин – очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками картофель, репу, морковь и корень петрушки. Варить до мягкости овощей. За 5–7 мин до готовности положить в суп капусту с луком.

Готовые щи подавать с измельченной зеленью укропа и сметаной.



Щи кислые холодные

2,5–3 л мясного или куриного бульона, 600 г квашеной капусты, 2 небольшие моркови, 1 корень петрушки, 1 большая луковица, 2,5–3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Квашеную капусту отжать, мелко нарезать и тушить в глубокой сковороде без жира, добавляя по необходимости капустный рассол.

Корень петрушки, морковь и лук очистить, вымыть и очень мелко нарубить и спассеровать в разогретом растительном масле.

В глубокой кастрюле разогреть процеженный бульон, положить в него сначала капусту, а через 10–12 мин – обжаренные петрушку, морковь и лук. Варить до готовности, затем снять с огня и охладить.

Холодные щи разлить в тарелки, сверху положить сметану и кусочек сваренного вкрутую яйца, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.



Щи из квашеной капусты с грибами

2–3 л грибного отвара, 50 г сушеных грибов, 600 г квашеной капусты, 2 моркови, 1–2 небольших корня петрушки, 1–2 луковицы, 20–3 ст. ложки томатной пасты, 1,5 ст. ложки пшеничной муки, 100 г сливоч-



ного или топленого масла, 100 г сметаны, зелень петрушки или укропа, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть в холодной воде и замочить на 2–3 ч. Затем в этой же воде сварить до готовности. Отваренные грибы обсушить (грибной отвар не выливать) и нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и поджарить в разогретом топленом масле (20 г) до золотистого цвета. Морковь и корни петрушки очистить, вымыть, нарезать ломтиками и обжарить отдельно в разогретом масле (20 г) вместе с томатной пастой.

Капусту потушить в глубокой сковороде с маслом (30 г), соединить с обжаренными луком, морковью и корнями петрушки, залить горячим грибным бульоном, посолить, добавить пассерованную муку, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, нарезанные грибы и довести до готовности.

Отдельно подать сметану.



Суп с гречневой крупой и грибами

2 л мясного бульона, 2 клубня картофеля, 3–4 ст. ложки гречневой крупы, 4–5 свежих грибов (желательно белых), 1 большая луковица, 40 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

В кипящий мясной бульон положить очищенный, вымытый, нарезанный кубиками картофель и довести до кипения. Затем добавить промытую и обсушенную гречневую крупу, очищенные, ошпаренные кипят-

ком и нарезанные грибы. Лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в сковороде с разогретым маслом и положить в слабо кипящий суп, посолить. Варить до готовности.

Готовый суп заправить сметаной, разлить по тарелкам и посыпать зеленью петрушки.



Борщ по-коми-пермяцки

600 г говяжьей грудинки с костями, 3–4 клубня картофеля, 1 свекла, 1 средняя луковица, 1–2 моркови, 3–4 ст. ложки пшена, 100 г сметаны, 300 мл кефира, черный молотый перец, соль по вкусу.

Говяжью грудинку обмыть, обсушить, разрубить вместе с костью на 3–4 куска, положить в керамический горшок, залить холодной водой и поставить в разогретую до 180–200° С духовку.

Через 20–30 мин положить промытое пшено, а также очищенные, вымытые и нарезанные тонкими ломтиками картофель, свеклу и морковь. Варить до готовности. За 2–3 мин до готовности влить в суп кефир, поперчить и посолить.

Готовый борщ подавать со сметаной.



Борщ с нугылями

1 курица (около 1 кг), 2 средние свеклы, 600 г свежей белокочанной капусты, 2–3 помидора, 1–2 моркови, 1 большая луковица, 1 корень петрушки, 2–3 ст. ложки измельченной зелени укропа, 2 ст. ложки пшеничной



муки, 80 сливочного масла, 200 г сметаны, 1–2 ст. ложки 3%-го уксуса, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для нугулей: 400 г безопарного дрожжевого теста.

Курицу вымыть, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной подсоленной водой и сварить до готовности (1–1,5 ч), периодически снимая выделяющуюся при этом пену. Готовый бульон процедить.

Приготовить нугули. Для этого замесить безопарное дрожжевое тесто (см. с. 57), дать ему выстояться, после чего раскатать в тонкие жгуты и нарезать их полосками длиной 6–7 см, толщиной 4–5 мм.

Свеклу очистить, вымыть, нарезать мелкой соломкой и тушить до готовности в сотейнике вместе с разогретым маслом (40 г), уксусом и небольшим количеством куриного бульона. Морковь, корень петрушки, лук и помидоры вымыть, очистить, мелко нарезать и пассеровать в оставшемся разогретом масле. Капусту обмыть, нашинковать мелкой соломкой и положить в слабо кипящий бульон. Через 5–7 мин добавить туда приготовленные нугули.

В конце варки положить в борщ свеклу, пассерованные морковь, петрушку, лук, помидоры и душистый перец. Все посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения. При подаче положить в каждую тарелку по 2–3 кусочка куриного мяса, сметану и зелень укропа.



Мясная солянка по-уральски

800 г говядины (мякоти), 150 г телятины, 150 г куриного мяса, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1–1,5 ст. ложки пшеничной



грибов (лучше рыжиков), 10–12 консервированных оливок, 1–1,5 ст. ложки каперсов, 1–1,5 стакана густой сметаны, лавровый лист, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину вымыть, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой и варить, периодически снимая образующуюся при этом пену. Через 30 мин добавить очищенные, вымытые и нарезанные крупными ломтиками морковь, корень петрушки и 1 луковицу. За 2–3 мин до готовности мяса положить в суп лавровый лист, душистый перец горошком, черный молотый перец и соль по вкусу. Готовое мясо вынуть из кастрюли, бульон тщательно процедить.

Снова поставить бульон на огонь и положить в него вымытое куриное мясо, ветчину и сосиски. Варить до готовности, затем курицу нарезать мелкими кусочками, ветчину и сосиски измельчить, потом все снова положить в бульон.

Оставшуюся луковицу очистить, вымыть, мелко нашинковать и обжарить вместе с мукой в разогретом сливочном масле. Затем развести небольшим количеством горячего бульона и влить в кастрюлю с солянкой. Положить туда же нарезанные кубиками и припущенные в небольшом количестве бульона огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения, затем убавить огонь и варить 10–15 мин. За 1–2 мин до окончания варки добавить сметану.



Солянка со свежими грибами

360 г свежих грибов, 600 г свежей белокочанной капусты, 2 луковицы, 2 небольшие моркови, 1 корень



петрушки, 2 соленых огурца, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ч. ложки сахара, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 10–12 консервированных маслин, 5–6 ломтиков лимона, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Грибы очистить, вымыть, отварить до готовности. Затем обсушить, нарезать мелкими ломтиками и обжарить в разогретом сливочном масле (20 г).

Отдельно обжарить в масле (20 г) очищенную, вымытую и нарезанную соломкой луковицу, смешать ее с грибами, добавив очищенные и нарезанные мелкими кубиками соленые огурцы.

Капусту обмыть, нарезать соломкой, положить в кастрюлю. Морковь, корень петрушки и оставшийся лук очистить, вымыть, нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле. Добавить в кастрюлю с капустой, влить немного грибного отвара, положить масло (20–30 г) и тушить в течение 30 мин.

Затем ввести разведенную охлажденным грибным отваром обжаренную на сухой сковороде муку, томатную пасту, сахар, душистый перец, лавровый лист и соль по вкусу. Все хорошо перемешать и тушить 20 мин.

В смазанный растопленным маслом (30 г) и посыпанный панировочными сухарями (1 ст. ложка) сотейник положить половину тушеной капусты с огурцами, на нее — подготовленные грибы.

Разровнять, покрыть оставшейся капустой с огурцами, посыпать оставшимися молотыми сухарями, перемешанными с тертым сыром, сбрызнуть оставшимся растопленным сливочным маслом и поставить в разогретую до 200° С духовку. Запекать в течение 15–20 мин.

30 Готовую солянку разлить в тарелки, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, украсить

маслинами без косточек и тонкими ломтиками лимона.



Уха

1 кг свежей мелкой рыбы, 2–3 луковицы, 1 корень петрушки, лавровый лист, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Мелкую рыбу выпотрошить, хорошо промыть затем положить в кастрюлю, залить холодной подсоленной водой и поставить на огонь. Довести до кипения, снять пену, убавить огонь и добавить очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками корень петрушки и лук. Посолить по вкусу и варить при слабом кипении в течение 40–50 мин. В конце варки положить лавровый лист и душистый перец. Готовый бульон процедить.



Уха с тельным

Для ухи: 1 кг мелкой потрошеной рыбы, 1 большая луковица, по 0,5 корня петрушки и сельдерея, 1 морковь, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Для тельного: 1 кг филе судака или щуки, 100–125 г пшеничного хлеба, 250 мл сливок, 200–300 г сливочного масла, 1 луковица, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить уху. Рыбу хорошо промыть, положить в большую кастрюлю, залить холодной подсоленной водой и варить на среднем огне, время от времени



снимаемая образующуюся при кипении пену. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть, нарезать крупными ломтиками и положить в кипящий бульон. Посолить по вкусу, добавить душистый перец. Варить до готовности рыбы и овощей. Готовый суп процедить.

Приготовить тельное, как описано на с. 53, разложить его в тарелки (по 3–4 шт. на порцию) и залить процеженным рыбным бульоном.



Суп гороховый по-уральски

1–1,5 стакана сушеного гороха, 2 ст. ложки перловой крупы, 1 большая луковица, 60–80 г шпика, душистый перец горошком, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Перловую крупу и горох перебрать, промыть, залить водой (2–2,5 л) и варить до размягчения крупы.

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, обжарить до золотистого цвета с измельченным шпиком и добавить в суп вместе с лавровым листом и душистым перцем за 15–20 мин до его готовности.



Русская похлебка

2–2,5 л мясного или куриного бульона, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2–3 ст. ложки перловой крупы, сметана, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.



Перебранную, промытую, предварительно замоченную (2–3 ч) перловую крупу положить в кастрюлю с разогретым бульоном. Свежую капусту вымыть, обсушить, нарезать мелкими квадратиками и тоже положить в бульон. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные кубиками картофель, морковь, корень петрушки и лук. Все посолить, поперчить по вкусу и варить до готовности овощей. Готовую похлебку заправить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Суп из редьки с квасом

1 большая черная редька, 1–2 отварных клубня картофеля, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3–4 ст. ложки измельченного зеленого лука, 3–4 ст. ложки сметаны, 500 мл кваса, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.

Редьку очистить, тщательно вымыть в холодной воде, натереть на крупной терке. Залить охлажденным квасом, добавить нарезанный ломтиками отварной картофель, измельченные яйца, сметану и зеленый лук. Все посолить, поперчить по вкусу и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Тюря из квашеной капусты

1,5 л кваса, 300 г квашеной капусты, 100 г ржаного хлеба, 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Квашеную капусту слегка отжать от рассола и нарезать мелкими кусочками. Лук очистить, вымыть



и вместе с черствым хлебом натереть на крупной терке. Все тщательно перемешать, добавить растительное масло, развести квасом, посолить, поперчить по вкусу и подавать на стол.



Губница

2–2,5 л воды, 200 г свежих грибов, 100 г пшена, 50 г репчатого лука, 150 г сметаны, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, мелко нарезать, залить горячей водой, добавить промытое пшено и варить на медленном огне до размягчения крупы.

Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в разогретом масле и за 10 мин до окончания варки добавить в суп, посолить, поперчить по вкусу.

Готовую губницу разлить по тарелкам, заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Пельмени (основной рецепт)

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 240 г говядины (мякоти), 200 г баранины (мякоти), 100 г свинины (мякоти), 50 г сливочного масла, 40–60 г сливок, 1 большая луковица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто. Муку высыпать на стол горкой и сделать в ней углубление. Влить туда подсоленную воду, добавить яйца и масло. Перемешать, постепенно забирая муку от краев к середине, пока не получится крутое тесто. Продолжать месить тесто, пока оно не станет однородным.

Приготовить фарш. Вымытое и обсушенное мясо дважды пропустить через мясорубку вместе с маслом, посолить, поперчить и, перемешивая, постепенно вылить сливки. Добавить очищенный, вымытый и мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать из теста кружки. На одну половинку кружка выложить чайной ложкой фарш, сложить кружок пополам и хорошо защипать края. Готовые пельмени выложить на присыпанную мукой разделочную доску и поместить в морозильную камеру.



Едят пельмени горячими. К ним подают сливочное масло, уксус, сметану, горчицу. Бульон, в котором варились пельмени, можно использовать как самостоятельное первое блюдо. Вкусны также пельмени, запеченные в сметане или поджаренные в масле.



Пельмени с курицей

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 700–800 г куриного филе, 0,3 стакана молока или сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто для пельменей, как описано в основном рецепте (см. с. 35).

Приготовить фарш. Куриное филе вымыть, обсушить, потом дважды пропустить через мясорубку, развести молоком или сливками, посолить, поперчить и все тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать из теста кружки. На одну половинку кружка выложить чайной ложкой начинку, сложить кружок пополам и защипать края. Готовые пельмени выложить на присыпанную мукой разделочную доску и поместить в морозильную камеру.



Пельмени с рыбой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, 200 мл воды, соль по вкусу.



Для фарша: 700–750 г филе свежей рыбы, 0,5 яйца, 1–2 луковицы, 100 мл сливок или молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто для пельменей, как описано в основном рецепте (см. с. 35).

Приготовить фарш. Филе рыбы очистить от мелких косточек, вымыть, обсушить и разрезать на кусочки. Затем пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком, развести сливками или молоком, посолить, поперчить и все тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать из теста кружки. На одну половинку кружка выложить чайной ложкой начинку, сложить кружок пополам и защипать края. Готовые пельмени выложить на присыпанную мукой разделочную доску и поместить в морозильную камеру.



Пельмени с грибами

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 400 г любого филе свежей рыбы, 2 луковицы, 120 г растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто для пельменей, как описано в основном рецепте (см. с. 35).

Приготовить начинку. Сушеные грибы промыть, замочить на 3–4 ч, потом отварить. Пропустить через мясорубку филе рыбы, грибы, лук, все хорошо перемешать и обжарить до готовности на сковороде с маслом.

Раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать из теста кружки. На одну половинку кружка выложить



чайной ложкой фарш, сложить кружок пополам и защипать края. Готовые пельмени выложить на присыпанную мукой разделочную доску и поместить в морозильную камеру.



Пельмени с капустой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300–350 г свинины (мякоти), 200 г свежей белокочанной капусты, 0,25 стакана воды, 1 луковица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто для пельменей, как описано в основном рецепте (см. с. 35).

Приготовить начинку. Мякоть свинины вымыть и обсушить. Лук очистить, вымыть и вместе с мясом пропустить через мясорубку. Добавить измельченную капусту, посолить, поперчить по вкусу, влить воду и все перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать из теста кружки. На одну половинку кружка выложить чайной ложкой начинку, сложить кружок пополам и защипать края. Готовые пельмени выложить на присыпанную мукой разделочную доску и поместить в морозильную камеру.



Пельмени с редькой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1–1,5 ст. ложки растительного масла, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 2 средние редьки, 2 луковицы, 300 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.



Приготовить тесто для пельменей, как описано в основном рецепте (см. с. 35).

Приготовить начинку. Редьку очистить, тщательно вымыть холодной водой, затем натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Соединить его с редькой, добавить сметану, посолить, поперчить и все тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать из теста кружки. На одну половинку кружка выложить чайной ложкой начинку, сложить кружок пополам и защипать края. Готовые пельмени выложить на присыпанную мукой разделочную доску и поместить в морозильную камеру.



Скоблянка

800 г замороженной говядины или свинины (мякоти), 2 луковицы, 1–2 помидора, 400 г сметаны, черный молотый перец, зелень петрушки, животный жир для жаренья, соль по вкусу.

Замороженное мясо настрогать тонкой стружкой, посолить, поперчить, обжарить в раскаленной с жиром сковороде.

Лук очистить, вымыть, нарезать соломкой и обжарить в разогретом масле. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, также обжарить в жире, потом выложить вместе с луком в сковороду с жарящимся мясом, перемешать и обжаривать все вместе 2–3 мин, после чего залить кипящей сметаной.



Подавать с жареным картофелем и измельченную зеленую петрушки.



Уральское жаркое с солеными грибами

1 кг говядины или нежирной свинины (одним куском), 200 г соленых рыжиков или белых грибов, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 2 средние моркови, 30 г маргарина, 1–1,5 стакана мясного бульона, 120 г сметаны, 3%-й уксус, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Кусок мяса обмыть, обсушить, слегка отбить, затем нашпиговать кусочками свиного сала и натереть солью.

Лук и 1 морковь очистить, вымыть и нарезать крупными ломтиками или кружочками. Обжарить вместе с мясом в глубокой сковороде с разогретым маслом.

Обжаренное мясо поместить в кастрюлю, туда же положить крупно нарезанные соленые грибы, сахар, очищенную, вымытую и измельченную на терке сырую морковь, корочку черного хлеба. Полить бульоном, добавить по желанию кипяток, уксус по вкусу. Поставить в разогретую до 180–200° С духовку на 1,5 ч. Подавать со сметаной.



Говядина по-уральски

600 г говядины (мякоти), 1–2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 60 г топленого масла, черный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

40 Говядину обмыть, отбить, посолить и поперчить по вкусу. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко наре-



зять и посыпать ими мясо. Свернуть его рулетом, положить на сковороду, разогретую с маслом, швом вниз и жарить, время от времени переворачивая, до готовности (по необходимости можно влить немного воды). Посыпать измельченной петрушкой.

Подавать с отварным картофелем.



Мясо по-старозауральски

160 г говядины, 0,5 луковицы, растительное или сливочное масло для жаренья, сметана, соль по вкусу.

Для льезона: 1 яйцо, 1 ст. ложка молока или сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Порционный кусок мяса отбить, положить на него измельченный лук и все вместе отбить тупой стороной ножа, придавая форму овальной лепешки. Посолить и поперчить по вкусу.

Приготовить льезон. Яйцо взбить с молоком, добавить соль и перец по вкусу.

Подготовленное мясо с луком обмакнуть в льезон и обжарить с обеих сторон в разогретой с маслом сковороде.

Отдельно подать сметану, жареный картофель, малосольные огурцы, соленые грузди с зеленью петрушки.



Свинина по-зауральски

1 кг свинины (поясничной части), 1 кг жареного картофеля, 200 г грибов, 2 луковицы, 5–6 яиц, 200 г молока, 2–3 ст. ложки пшеничной муки, 100 г сыра, растительное, сливочное или топленое масло для жаренья,



зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину вымыть, обсушить, нарезать по 2 куса на порцию и отбить их. Затем посолить, поперчить и обжарить в разогретом масле с обеих сторон до полуготовности.

Картофель и лук очистить, вымыть, нарезать кружочками и обжарить по-отдельности в разогретом масле. Грибы очистить, вымыть, нарезать и также обжарить в масле.

Положить в сковороду мясо, вокруг него кружочки обжаренного картофеля и жареные грибы. Залить смесью молока, муки и тертого сыра, сверху уложить колечки лука и запечь в духовке.

Подать горячим, посыпав мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.



Мясо в горшочке «Екатеринбургское»

350 г говядины (мякоти), 20–30 г топленого масла, 200 г свежей белокочанной капусты, 40 г томата-пюре, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, 1–1,5 стакана мясного бульона, растительное или сливочное масло для жаренья, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо обмыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками, посолить и поперчить по вкусу. Слегка обжарить в сковороде с разогретым маслом, потом положить в глиняный или чугунный горшочек.

Добавить нарезанную шашечками капусту, очищенный, вымытый, измельченный и обжаренный в разогретом масле лук и томат-пюре.

Все залить горячим мясным бульоном, добавить лавровый лист и тушить в течение 1–1,5 ч. Перед

подачей посыпать готовое мясо мелко нарезанной зеленью петрушки.



Свинина с квашеной капустой

700 г свинины (реберной части), 400 г квашеной капусты, 150–200 г репчатого лука, растительное масло или животный жир, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину с косточками зачистить, вымыть, обсушить, нарубить мелкими кусочками и обжарить со всех сторон в разогретом масле или жире.

Квашеную капусту слегка отжать от рассола. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, смешать с капустой и подрумянить в глубокой сковороде с разогретым маслом. Добавить туда обжаренное мясо, все хорошо перемешать и тушить до готовности (по необходимости можно влить немного воды).



Колбаски по-уральски

600 г говядины (мякоти), 1–1,5 крупной головки чеснока, топленое масло для жаренья, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, обсушить и дважды пропустить через мясорубку. Затем развести небольшим количеством воды, посолить, поперчить, добавить растертый с солью чеснок, все тщательно перемешать и поставить в холодильник на 5–6 ч.



Из охлажденного фарша сформовать колбаски и зажарить на сковороде с разогретым теплым маслом до готовности.

Подать с помидорами, огурцами, томатным соусом с грибами.



Котлеты «Зауральские»

500 г мякоти говядины, 2 клубня картофеля, 4 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, черный молотый перец, масло или животный жир для жаренья, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г жареных грибов, 2 ст. ложки жареного лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для льезона: 1 ст. ложка молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Дважды пропустить вымытое и обсушенное мясо через мясорубку, добавить молоко, яйцо, соль и перец по вкусу. Все хорошо перемешать, так чтобы получился однородный фарш.

Приготовить начинку. Соединить грибы с жареным луком, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

Приготовить льезон. Яйцо взбить с молоком, посолить по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками или стружкой.

Из фарша сформовать лепешки, на каждую уложить луково-грибную начинку и, аккуратно соединив края, сформовать котлеты.

Смочить в льезоне, обвалять в сыром картофеле и снова смочить в льезоне. Обжарить подготовленные котлеты в большом количестве сильно разогретого масла (фри-юре).



Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки, с луком-фри, жареным картофелем или свежими огурцами и помидорами.



Котлеты с хреном

1 кг говядины (мякоти), 2 небольшие луковицы, 1 яйцо, 200 г тертого корня хрена, 2,5 ст. ложки столовой горчицы, 1 стакан крошек черствого белого хлеба, 1,5 стакана мясного бульона, растительное или топленое масло для жаренья, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, обсушить и дважды пропустить через мясорубку. Добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и яйцо, размоченные в воде крошки белого хлеба (0,5 стакана), посолить, поперчить по вкусу. Влить немного холодной кипяченой воды, все хорошо взбить и сформовать из получившегося фарша небольшие котлеты.

Смазать котлеты смесью мелко натертого хрена с горчицей, хорошо обвалять в оставшихся хлебных крошках и обжарить с обеих сторон в сильно разогретом масле. После этого влить в сковороду с котлетами бульон и тушить до готовности.

Подавать с отварным картофелем и малосольными огурцами.



Котлеты «Челябинские»

900 г свинины (мякоти), 2 луковицы, 120 мл воды, 70 г шпика, 1 стакан белых панировочных сухарей,



растительное или топленое масло для жаренья, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным луком и водой. Посолить, поперчить, добавить шпик, нарезанный очень мелкими кубиками. Все хорошо вымесить и сформовать котлеты. Обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в разогретом масле.

Подавать, посыпав зеленью, с тушеной капустой, жареными грибами, отварным или жареным картофелем. Отдельно подать красный соус и горчицу.



Котлеты из свинины и рыбы

150 г жирной свинины, 300 г филе свежей рыбы, 80 г пшеничного хлеба, 4 ст. ложки молока или сливок, 3–4 ст. ложки белых панировочных сухарей, 2–3 зубчика чеснока, растительное или топленое масло для жаренья, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в разогретом масле.

Свинину, филе рыбы обмыть, обсушить и вместе с обжаренным луком пропустить через мясорубку. Добавить хлеб, размоченный в молоке или сливках, посолить, поперчить по вкусу, перемешать и еще раз пропустить через мясорубку.

В готовую котлетную массу добавить измельченные чеснок и зелень петрушки.

Все тщательно перемешать, сформовать небольшие котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, обжарить с обеих сторон в сковороде с разогретым маслом,

после чего поставить на 10 мин в разогретую до 200° С духовку.



Котлеты из свинины с печенью

400 г мякоти свинины, 300 г печени, 100 г пшеничного хлеба, 0,3 стакана молока, 1 луковица, топленое или растительное масло для жаренья, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину, размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, очищенный и вымытый лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Приготовить начинку. Печень вымыть, очистить от пленок, посолить и обжарить в разогретом масле.

Из свиного фарша сформовать небольшие лепешки, на каждую положить немного начинки из печени. Соединить края, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и зажарить с обеих сторон в разогретом масле.

Подавать, посыпав зеленью, с жареным картофелем, свежими помидорами и огурцами или солеными грибами.



Почки по-зауральски

700 г телячьих или говяжьих почек, 2 луковицы, 100 г жареных грибов, 300 г жареного картофеля, 2 помидора, 500 г сметаны, растительное или топленое масло, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Вымоченные и очищенные почки обсушить и нарезать ломтиками. Положить в сотейник или глу-



бокую сковороду, смазанную маслом. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками и обжарить в разогретом масле. Добавить их вместе с жареными грибами, луком и картофелем к почкам. Посолить, поперчить по вкусу, залить вскипяченной сметаной и тушить на очень слабом огне до готовности.



Поджарка из печени

600 г печени, 100 г шпика, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, сливочное масло для жаренья, черный молотый перец, соль по вкусу.

Печень очистить от пленки, вымыть и обсушить. Нарезать брусочками, посолить, поперчить, добавить нарезанный тонкой соломкой шпик. Выложить печень со шпиком в разогретую с маслом сковороду, подрумянить со всех сторон. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и спассеровать с томатной пастой в разогретом масле. Огурцы очистить от кожицы и семян и припустить в небольшом количестве воды. Смешать их с луком, печенью, мелко нарубленным или растолченным чесноком и петрушкой. Все перемешать и прогревать на медленном огне 5–7 мин.

Подавать с тушеным картофелем и малосольными огурцами.



Рубцы отварные

48 *1 кг свиных рубцов, 2 моркови, 2 корня петрушки, 4–7 зубчиков чеснока, зелень петрушки, лавровый*

лист, тмин, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.



Подготовленные рубцы замочить в холодной воде 2–3 ч (за это время 3–4 раза сменить воду).

В кастрюле вскипятить подсоленную воду (3–4 л), положить туда рубцы, очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками морковь, корни петрушки, чеснок (2 зубчика), лавровый лист, тмин и душистый перец. Варить в течение 2–3 ч (пока рубцы не станут мягкими).

Сваренные рубцы посыпать черным молотым перцем, оставшимся очищенным и измельченным чесноком, рубленой зеленью петрушки. Завернуть рубцы рулетами, перевязать нитками, положить в бульон и варить еще 30–40 мин.

Готовые рубцы вынуть из бульона, удалить нитки, нарезать кружочками.

Подать с отварным или жареным картофелем и солеными огурцами. Отдельно подать хрен с уксусом.



Куриные котлеты с грибами

600 г мякоти курицы, 120 г белого хлеба, 180 мл молока, 300 г свежих грибов (желательно белых), 60 г сметаны, 60 г сливочного масла, 60 г маргарина, белые панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мякоть курицы обмыть, обсушить, нарезать кусочками, смешать с размоченным в молоке и слегка отжатым белым хлебом, посолить, поперчить, дважды пропустить через мясорубку и хорошо перемешать.

Приготовить начинку. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить немного
жидкости и тушить на среднем огне. Через 15–20 мин



посолить, добавить сметану и тушить до готовности. Готовую начинку охладить.

Куриный фарш разделить в виде лепешек, на середину каждой лепешки положить фарш, соединить края и придать изделию форму котлеты. Запанировать подготовленные котлеты в сухарях и обжарить в разогретой смеси масла и маргарина.



Курица с капустой под грибным соусом

1 потрошенная курица, 1 морковь, по 2 корня петрушки и сельдерея, 1 луковица, 500 г свежей белокочанной капусты, 2–3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Для соуса: 200 г очищенных грибов, 1 стакан куриного бульона, 120 г сливочного масла, 25 г пшеничной муки, 2 яичных желтка, 50 г сметаны, 1 ч. ложка сока лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Курицу вымыть, обсушить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Уменьшить огонь, снять пену и положить очищенные, вымытые и нарезанные овощи (морковь, петрушку, сельдерей, лук, капусту), грибы (не измельчая), душистый перец, посолить, поперчить по вкусу и варить на слабом огне до готовности.

Приготовить соус. Муку слегка поджарить в разогретом масле (20 г), влить горячий бульон, помешивая, прокипятить в течение 5 мин и снять с огня.

Добавить растертые со сметаной яичные желтки, сваренные с курицей, обсушенные и нарезанные грибы, посолить и поперчить по вкусу. Влить в соус сок лимона и снять с огня.

Курицу разрезать на порционные куски, сложить их в кастрюлю, залить приготовленным соусом и

поставить на 15–20 мин в разогретую до 200° С духовку. Подавать с салатом из свежих овощей.



Утка с репой

1 небольшая утка, 4 репы, 2 луковицы, 1,5 стакана куриного или мясного бульона, 2 ч. ложки крахмала, 0,75 стакана красного вина, 50 г сливочного масла, лавровый лист, сахар, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Выпотрошенную, вымытую и обсушенную утку посолить и поместить в утятницу, разогретую с маслом. Туда же положить очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, лавровый лист, душистый и черный молотый перец, соль по вкусу.

Утятницу (не закрывая крышкой) поставить на 40–50 мин в хорошо разогретую духовку. Когда утка зарумянится, влить к ней горячий бульон и продолжать готовить, время от времени поливая им тушку.

Репу очистить от кожицы, тщательно вымыть, обсушить и разрезать на 8 частей. Сложить репу в кастрюлю, добавить немного горячего бульона и тушить, пока репа не станет мягкой.

В глубокой сковороде распустить масло, всыпать в него сахар и, помешивая, поджаривать до тех пор, пока он не приобретет коричневатый оттенок.

Положить размягченную репу, добавить 0,5 стакана вина, все перемешать и поставить сковороду в разогретую духовку. Когда репа покроется блестящей глазурью, вынуть ее из духовки.

Жареную утку аккуратно разрезать на кусочки и уложить их на блюдо, по возможности придав утке



первоначальную форму. Лук и репу расположить вокруг утки.

В оставшийся в утятнице сок влить вино (3 ст. ложки), бульон и дать вскипеть под крышкой.

В оставшемся вине развести крахмал и влить его в утятницу. Когда соус загустеет, облить им утку и гарнир.



Гусь с грибами под сметанным соусом

1 гусь, 1 морковь, по 1 небольшому корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 10–12 горошин душистого перца, 300–400 г свежих белых грибов, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для сметанного соуса: 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки пшеничной муки, 30–40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Выпотрошенного и вымытого гуся разрубить на порционные куски, уложить в глубокую кастрюлю и залить кипящей водой, так чтобы куски были только покрыты. Довести все до кипения, огонь уменьшить, образовавшуюся при кипении пену тщательно удалить.

Добавить в кастрюлю мелко нарубленные грибы, очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками морковь, корни петрушки и сельдерея, а также лук.

Посолить, поперчить по вкусу и варить при слабом кипении до полной готовности мяса. Затем вынуть его из кастрюли.

Приготовить сметанный соус следующим образом. Оставшихся от варки гуся 3–4 стакана бульона соединить со сметаной и обжаренной в разогретом масле мукой.

Хорошо перемешать и прогревать на очень слабом

в соус, довести все до кипения и сразу же подать к столу.



Тельное из рыбы

1 кг филе свежей рыбы (судака, щуки), 100–125 г пшеничного хлеба, 250 мл сливок, 200–300 г сливочного масла, 1 луковица, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, черный молотый перец, соль по вкусу.

700–800 г филе рыбы дважды пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках хлебом и маслом. Фарш посолить, поперчить, добавить в него еще немного сливок и все хорошо перемешать или еще раз пропустить через мясорубку.

Из оставшейся рыбы приготовить начинку следующим образом. Нарезать филе мелкими кусочками, посолить, поперчить и вместе с очищенным, вымытым и измельченным луком припустить в небольшом количестве бульона (0,25 стакана).

Из приготовленной рыбной массы на смоченной холодной водой доске сделать шарики. Каждый шарик расплющить в плоскую лепешку, положить на нее немного начинки, края лепешки соединить, чтобы получились полумесяцы.

Каждое изделие смазать взбитым с небольшим количеством соли яйцом (лучше с помощью кисточки), затем осторожно обвалять в панировочных сухарях.

В чугунной сковороде разогреть сливочное масло и зажарить в нем тельное, подрумянивая его с обеих сторон. Затем сковороду на 10–15 мин поставить в хорошо разогретую духовку.

К тельному можно подать зеленый консервированный горошек, жареный картофель и сметану.



Для этого блюда можно использовать и другую рыбу, обладающую хорошей клейкостью.



Рыба в горшочке по-зауральски

600 г филе свежей рыбы, 100 г растительного масла, 500 г майонеза, 2 луковицы, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, пшеничная мука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Филе рыбы очистить от мелких косточек, вымыть, обсушить и нарезать порционными кусками.

Лук очистить, вымыть, обсушить и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета.

Подготовленное филе обвалять в муке, уложить в горшочек, сверху выложить обжаренный лук, тертый сыр, петрушку, майонез и поставить в разогретую до 200° С духовку. Запекать до готовности.



Рыба в молоке

600 г свежей потрошеной рыбы, 4 клубня картофеля, 1–2 небольшие моркови, 1–2 луковицы, 50 г сливочного масла, 750 мл молока, черный молотый перец, соль по вкусу

Подготовленную рыбу вымыть, обсушить, нарезать небольшими порционными кусками, очищенный и вымытый картофель — кубиками.

Морковь и лук очистить, вымыть, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Все положить в горшочек, посолить, поперчить, залить горячим молоком

и поставить в разогретую до 200° С духовку. Запекать до готовности. Подавать в горшочках.



Рыба жареная с клюквенным соком

1 кг мелкой рыбы (пескарей, карасей), 600 г клюквы, 300 г меда, 160 г пшеничной муки, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, хорошо промыть, посолить, обвалять в муке и поджарить с обеих сторон в раскаленной с маслом сковороде.

Клюкву растолочь, в небольшую кастрюлю отжать сок, добавить разогретый мед и упарить на медленном огне почти наполовину.

Жареную рыбу уложить в тарелку и облить клюквенным соком с медом.



Каша с рыбой

300 г пшена, 400 г филе свежей рыбы, 1 луковица, 50 г сливочного или топленого масла, зелень петрушки или укропа, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Рыбу вымыть, залить водой, добавить соль, перец и отварить до готовности. Бульон процедить, перелить в отдельную кастрюлю, всыпать туда промытую крупу и сварить жидкую кашу. За 3—5 мин до готовности добавить очищенный, вымытый, измельченный и обжаренный в масле лук. Отварное филе измельчить, положить в горшочек, залить кашей и довести до кипения.

ПИРОГИ



Опарное дрожжевое тесто

640 г пшеничной муки высшего сорта, 20 г дрожжей, 160 мл молока или воды, 70 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 2 яйца, 10 г соли.

В теплое молоко или воду влить дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды, всыпать примерно половину количества просеянной муки и перемешать до получения однородной массы. Дать подготовленной опаре выходиться (в течение 2–3 ч), так чтобы ее объем увеличился примерно в 1,5–2 раза. Когда опара начнет оседать, добавить в нее соль, растертые с сахаром яйца, всыпать оставшуюся муку и хорошо перемешать. Постепенно добавляя растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло или маргарин, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и не будет легко отставать от рук и стенок посуды. Накрывать посуду чистой полотняной салфеткой или полотенцем (но не крышкой!) и поставить в теплое место для подъема.

Время, необходимое для подъема теста, зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температурных условий. Объем теста должен увеличиться не менее чем в два раза. Подошедшее тесто следует осторожно обмять (при этом из теста удаляется излишний углекислый газ и оно обогащается кислородом). За все



время расстойки (1,5–2 ч) рекомендуется сделать 2–3 обминки.



Безопасное дрожжевое тесто

640 г пшеничной муки высшего сорта, 20 г дрожжей, 250 мл молока или воды, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 35 г сахара, 10 г соли.

Влить в посуду подогретое до 30–35° С молоко или воду, развести там дрожжи, растворить сахар, соль, влить яйцо, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло или маргарин. Хорошо вымешенное тесто должно быть однородным, легко отставать от рук и стенок посуды.

Замешенное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть чистой салфеткой или полотенцем (но не крышкой!) и поставить в теплое место для брожения на 3–4 ч.

При брожении теста образуются пузырьки углекислого газа, способствующие его разрыхлению. Однако слишком большое содержание углекислого газа замедляет процесс брожения, поэтому тесто нужно периодически вымешивать, обминать. Первую обминку нужно провести через 1–1,5 ч после начала брожения (когда тесто поднимется), вторую – через 1–1,5 ч после первой.



Пирог с яблоками

800 г безопасного дрожжевого теста, 1 яйцо и 1–2 ст. ложки молока для смазывания.



Для начинки: 1 кг яблок, 250 г сахара, корица по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 57).

Приготовить начинку. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, сердцевины и семян, нарезать ломтиками. Посыпать сахаром, смешанным с корицей и хорошо перемешать.

Готовое выстоявшееся тесто тонко раскатать, обернуть вокруг скалки и аккуратно переложить на смазанный маслом противень. Покрывать слоем яблок. Края теста загнуть кверху. Подготовленный пирог оставить на 15 мин расстаиваться, затем края теста смазать яйцом, взбитым с молоком. Выпекать 15–20 мин при температуре 210–230° С.



Пирог с черникой

800 г безопарного дрожжевого теста, 1 яйцо, сливочное масло для смазывания.

Для начинки: 2 стакана ягод черники, по 0,3 стакана жидкого меда, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 57).

Приготовить начинку. Мед с маслом и сахаром разогреть на медленном огне (мед должен стать жидким), охладить до комнатной температуры, затем перемешать с черникой.

Раскатать из теста 2 одинаковых прямоугольника (по размеру противня). Переложить один пласт теста на противень, смазанный маслом, выложить на него приготовленную начинку. Сверху закрыть вторым пластом теста, смазать взбитым яйцом и зашипать. Выпекать в ра-

загретой до 180–200 °С духовке до готовности, затем сразу же смазать пирог маслом.



Пирог с грибами

800–900 г опарного дрожжевого теста, растительное масло.

Для начинки: 400 г соленых грибов, 40 г сливочного масла, 75 г репчатого лука, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сметаны, 50 г отварного риса, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить опарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 56–57).

Приготовить начинку. Грибы промыть в холодной воде и мелко нарубить, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, положить все в сковороду, разогретую с маслом, и потушить 10–12 мин. Добавить сметану, рис и рубленые яйца, посолить, поперчить.

Из выстоявшегося теста скатать шар, затем круглую лепешку, переложить ее на смазанный маслом противень. Смазать тесто растительным маслом и выложить на него начинку ровным слоем. Дать пирогу расстояться 10–15 мин, затем поставить в разогретую до 180–200 °С духовку и выпекать в течение 30–35 мин.



Пирог из блинчиков со свежими грибами

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 10 г свежих прессованных дрожжей, соль по вкусу.



Для начинки: 150 г свежих грибов, 30 г сливочного масла, 30 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для запекания: 1 стакан сметаны, сливочное масло, сахар, соль по вкусу.

Из 3–4 ст. ложек муки, молока, дрожжей и небольшого количества замесить опару и поставить ее в теплое место. Когда опара поднимется, добавить оставшуюся муку, яйца, влить растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло, положить сахар, соль, хорошо вымесить и снова поставить в теплое место для подъема. Тесто должно быть, как жидкая сметана.

В раскаленной с маслом сковороде испечь тонкие блинчики.

Приготовить начинку. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в разогретом масле, добавить сметану, соль, перемешать и охладить. Выложить по 1,5–2 ст. ложки начинки на каждый блинчик и свернуть его трубочкой.

В глубокую посуду, смазанную маслом, поместить блинчики, плотно укладывая их друг к другу. Залить сметаной, смешанной с солью и сахаром, поставить в разогретую до 180–200 °С духовку и выпекать в течение 12–15 мин.



Шаньги из гречневой каши с творогом

800–900 г безопарного дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г гречневой каши, 1 кг творога, 0,3 стакана молока, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, соль по вкусу.



Приготовить начинку. Гречневую крупу промыть, залить холодной подсоленной водой и сварить вязкую кашу. Добавить масло, перемешать и охладить. Потом положить яйца, снова хорошо перемешать и соединить с растертым с небольшим количеством молока творогом.

Из выстоявшегося теста раскатать небольшие лепешки, на середину каждой лепешки положить горку начинки, края теста загнуть кверху. Выложить подготовленные шаньги на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать в течение 20–25 мин.



Рыбный пирог

500 г безопарного дрожжевого теста, сливочное или растительное масло для смазывания противня.

Для начинки: 2 стакана отварного риса, 400 г филе свежей рыбы, 100 г репчатого лука, 2 моркови, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, подсолнечное масло, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 57).

Раскатать из теста 2 одинаковых прямоугольника (по размеру противня). Переложить один пласт теста на противень, смазанный маслом, выложить на него вымытую, обсушенную и нарезанную маленькими кусочками рыбу, сверху – ровный слой отварного риса.

На рис выложить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой лук, морковь, зелень петрушки или укропа, посолить, добавить масло. Сверху закрыть вторым пластом теста и защипать. Выпекать в духовке, разогретой



до 180–200 °С в течение 45–50 мин, затем сразу же смазать пирог маслом.



Уральский хворост

300 г пшеничной муки, 4 яйца, 3 ст. ложки сахара, топленое масло для фритюра, сахарная пудра, соль по вкусу.

Яйца, соль, муку соединить и вымесить довольно крутое тесто. Раскатать его как можно тоньше, и нарезать полосками. Скрутить каждую полоску жгутиком.

В глубокой сковороде вскипятить масло, опускать туда жгутики и обжаривать их до бледно-желтого цвета.

Готовый хворост вынуть из масла, обсушить на салфетке, охладить и посыпать сахарной пудрой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Закуски	5
Супы	16
Горячие блюда	35
Пироги	56

УРАЛЬСКАЯ КУХНЯ

Художественный редактор А. Г. Лютиков

Технический редактор К. В. Силаева

Редактор К. К. Алексеев

Корректор И. Г. Иванова

Художник А. Ю. Котова

Подписано в печать с готовых монтажей 09.11.2004

Формат 70x100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58

Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 5539

ООО Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

e-mail: tercia@peterstar.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

**По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»
обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

109472, Москва, ул. Академика Скрябина, д. 21, этаж 2.

Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16.

Многоканальный тел. 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 932-74-71.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (095) 745-89-15, 780-58-34.

www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве
в сети магазинов «Новый книжный»:**

Центральный магазин — Москва, Сухареvская пл., 12

(м. «Сухареvская», ТЦ «Садовая галерея»). Тел. 937-85-81.

Информация о других магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

ООО Дистрибуторский центр «ЭКСМО-УКРАИНА».

Киев, ул. Луговая, д. 9. Тел. (044) 531-42-54, факс 419-97-49;

e-mail: sale@eksmo.com.ua

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» в Санкт-Петербурге:

РДЦ СЗКО, Санкт-Петербург, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82/83.

Сеть книжных магазинов «Буквоед»:

«Книжный супермаркет» на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34

и «Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Сеть магазинов «Книжный клуб «СНАРК»

представляет самый широкий ассортимент книг издательства «Эксмо».

Информация о магазинах и книгах в Санкт-Петербурге по тел. 050.

Отпечатано с готовых диапозитивов во ФГУП ИПК

«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org