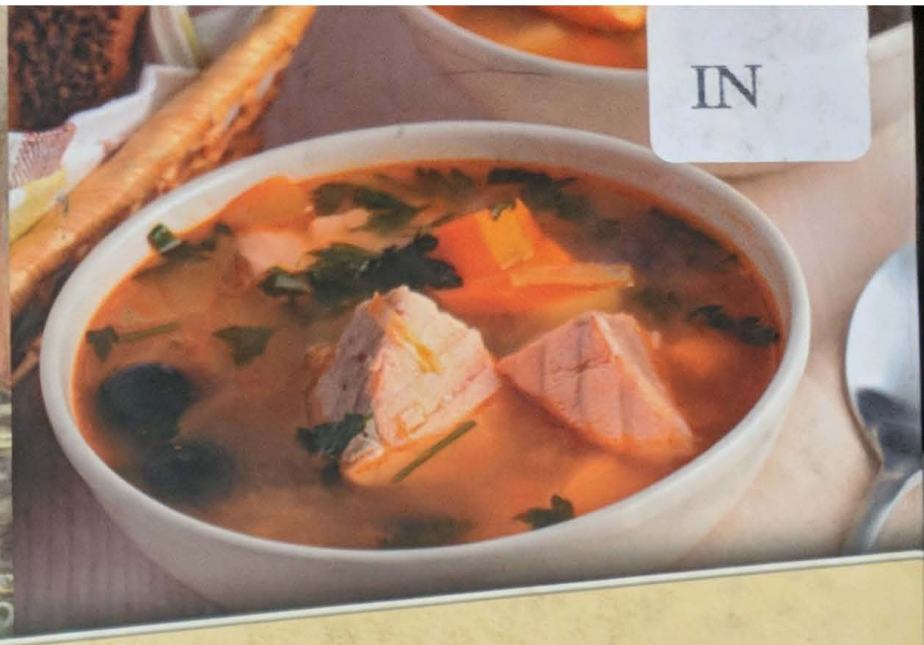




IN

Анна Волконская

Русская кухня по-домашнему

Поваренная книга

Подлинные рецепты. Вкусные традиции







Гусь с яблоками и фруктами «По-дворянски» ... 66
Индейка, фаршированная орехами и белым хлебом ... 67
Фаршированная рыба с ореховым соусом ... 70
Рыба в тесте «Монастырская» ... 72
Судак, фаршированный картофелем ... 75
Солянка рыбная на сковороде ... 76
Карп по-старинному ... 79
Рыба по-старорусски ... 80
Сазан, фаршированный орехами «Митрополичий» ... 82
Картофель, фаршированный мясом ... 83
Солянка овощная на сковороде по-старинному ... 87
Треска, тушеная со щавелем ... 88

Мучные и крупяные блюда

Блины малоросские ... 90
Оладьи с яблоками ... 93
Курник — традиционный русский свадебный пирог ... 94
Пельмени сибирские ... 96
Кундюмы с грибами ... 99
Гурьевская каша с абрикосами ... 100
Рисовая каша, запеченная в тыкве ... 102

Выпечка

Дрожжевое тесто ... 104
Расстегай с грибами и рисом ... 107
Кулебяка с мясной, грибной и картофельной начинкой ... 108
Каравай «Праздничный» ... 110
Пасхальный рулет ... 111
Печенье шоколадное «Графское» ... 114
Торт «Именинник» ... 116

Традиционные ритуальные и обрядовые блюда

Колядки «Рождественские» ... 118
Пасха «Царская» ... 121
Кулич пасхальный ... 122
Пряники с грецкими орехами ... 125

№ 37

Солянка рыбная на сковороде

Деликатесно!

Рыбная солянка сборная — сытный и вкусный суп. Если приготовить ее достаточно густой, то она спокойно может сразу заменить и первое и второе на обед.

Ингредиенты:

На 6 персон:

Филе рыбы – 500 г
Капуста квашеная – 600 г
Бульон – 1 стакан
Масло сливочное или маргарин – 60 г
Лук – 1 шт.
Мука – 1 ч. л.
Огурец соленый – 3 шт.
Сыр – 20 г
Лавровый лист – 1 шт.
Масло сливочное – 25 г
Каперсы – 100 г
Соль, специи, сахар, соус томатный – по вкусу

Для украшения:
Маслины, лимон, маринованные фрукты или зелень

Время приготовления:
Подготовка: 1 ч
Обработка: 1 ч
Всего: 2 ч

Таинство приготовления:

Квашеную капусту отжать и вместе с репчатым луком слегка обжарить на масле. Добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, немного бульона и тушить до полуготовности. Затем добавить немного муки, разведенной в бульоне, перемешать и тушить на слабом огне еще 15–20 мин. Заправить капусту сахаром и солью по вкусу.

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками (по 20–30 г), положить в сотейник, добавить нарезанные без кожицы и семян и слегка отжатые от рассола огурцы, каперсы, пассерованный репчатый лук, немного томатного соуса, соль и припустить в течение 3–5 мин.

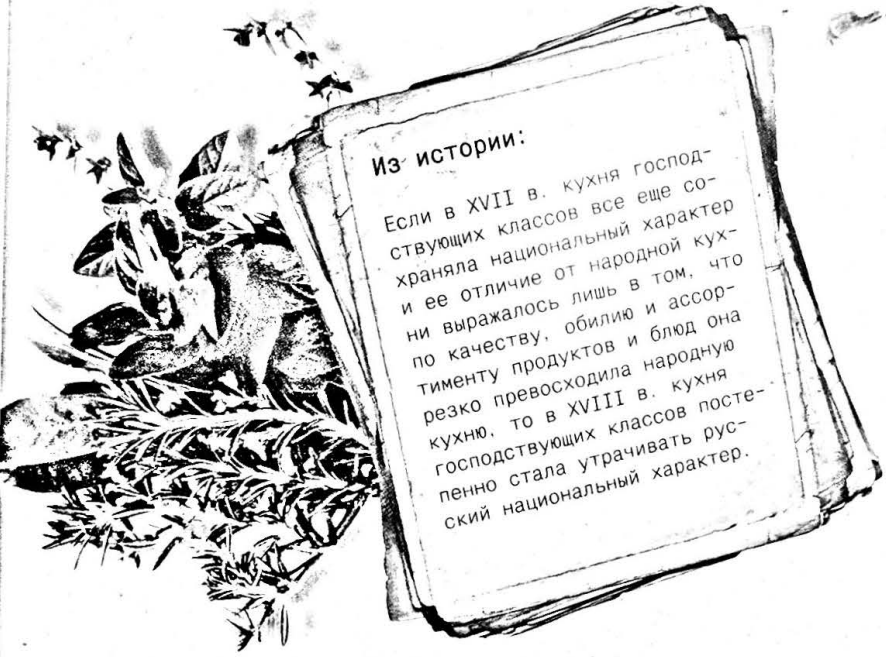
На хорошо смазанную маслом сковороду положить часть тушеной капусты, на нее припущенную рыбу вместе с гарниром и соусом, в котором она припускалась. Сверху уложить остальную капусту и хорошо разровнять ее ножом. Полить сливочным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу до готовности рыбы.



Важно!

Для приготовления солянки можно брать всякую свежую рыбу, но не мелкую и не очень костлявую.

С рыбной солянкой хорошо сочетаются любые пирожки или расстегаи. Хорошая солянка получается из красной рыбы (осетрины, севрюги, белуги, стерляди).



Из истории:

Если в XVII в. кухня господствующих классов все еще сохраняла национальный характер и ее отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню, то в XVIII в. кухня господствующих классов постепенно стала утрачивать русский национальный характер.



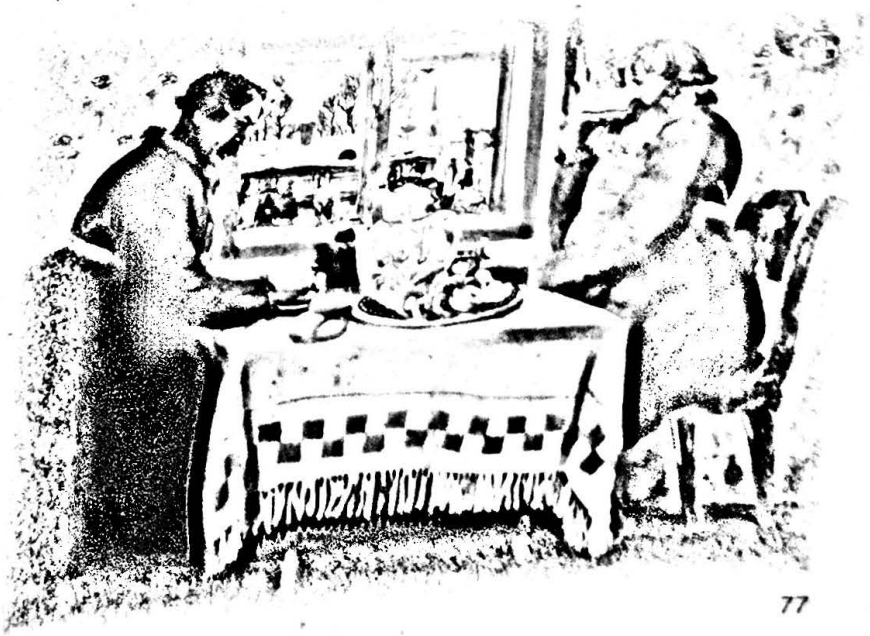
Как и с чем подавать:

Подать на той же сковороде, на которой готовили солянку.

Украсить блюдо маслинами, лимоном, маринованными фруктами или просто зеленью.

Секреты мастерства:

- Когда готовят запеченные блюда из рыбы, нельзя заменять тертый сыр молотыми сухарями. Сыр придает блюду своеобразный вкус и способствует образованию красивой корочки, которая предохраняет соус от высыхания.
- Хорошим гарниром к рыбным блюдам являются изделия из моркови. Гораздо реже подают к ним гарниры из круп и макаронных изделий. При этом наиболее часто используются гречневая крупа и рис, чаще всего в виде рассыпчатых каш.



№ 42

Солянка овощная на сковороде по-старинному

Пряно!

Так готовили солянку в XIX в.

Ингредиенты:

На 6 персон:

Капуста квашеная – 500–600 г
Масло сливочное или растительное – 75–100 г
Лук – 1 и 1/2 шт.
Грибы сушеные – 50–75 г
Мука – 2 ст. л.
Соль, перец, гвоздика, лавровый лист – по вкусу
Сыр – 25 г
Хлеб ржаной – 250–500 г
Масло сливочное – 25–50 г

Время приготовления:

Подготовка: 1 ч
Обработка: 1 ч 15 мин
Всего: 1 ч 30 мин

Как и с чем подавать:

При подаче солянки положить в нее гренки.

Таинство приготовления:

Рубленую квашеную капусту отжать от рассола, смешать с нарубленным луком и жарить, часто помешивая, чтобы она не подгорела.
Сваренные сушеные грибы нашинковать, слегка обжарить с мукой, смешать с капустой, добавить немного грибного бульона, перец, лавровый лист, гвоздику и тушить 10–15 мин.
Затем заправить отдельно приготовленным грибным соусом (в бульоне, оставшемся от варки грибов, развести муку), чуть посолить и поперчить и выложить эту массу на смазанную маслом сковороду.
Поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, полить сливочным маслом и запечь в духовке в течение 15–20 мин.
Приготовить гренки: ржаной хлеб зачистить от корочек, нарезать ломтиками, немного посолить и обжарить на масле.

