КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО

Кулинарное путешествие по России



ПРОСТО, ЗНАКОМО, ДОСТУПНО

1,5–2 см толщиной, положить по 2–3 шт. в каждую тарелку. Добавить свежую зелень.

Суп молочный с репой

- *2 л молока*
- *500 г репы*
- *200 г моркови*
- *1 головка репчатого лука*
- *1 ст. ложка манной крупы*
- *20 г сливочного масла*

Репу, морковь и лук почистить, вымыть, мелко нашинковать и спассеровать на сливочном масле 3 мин. Затем добавить манную крупу, перемешать и, выложив все в эмалированную кастрюлю, залить кипящим молоком. Кипятить 3 мин, чуть присолить.

Солянка рыбная

- *1½ л рыбного бульона*
- *400 г стерляди, судака, белуги или осетра*
- *4 головки репчатого лука*
- *2 соленых огурца*
- *30 г сливочного масла*
- *40 г каперсов*
- *80 г маслин*
- *4 ст. ложки томата-пюре*
- *4 ломтика лимона*

Рыбу нарезать на порционные куски и промыть. Разделать на филе с кожей без костей.

Из головизны и рыбных отходов сварить рыбный бульон. В кастрюлю положить по 3–4 куска сырой рыбы, пассерованный лук, натертые на терке огурцы, залить рыбным бульоном и варить 10–15 мин, затем положить каперсы, вареную нарезанную головизну, специи, соль и варить еще 2–3 мин.

При подаче в солянку положить маслины, ломтик очищенного лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Уха дворянская

- *500 г сига*
- *500 г налима*
- *5 окуней*
- *20 ершей*
- *1 корень петрушки*
- *1/3 корня сельдерея*
- *1 головка репчатого лука*
- *3 белка*
- *1 лимон*
- *соль, перец, лавровый лист по вкусу*

Рыбу следует предварительно разделать: снять филе, как с крупной рыбы, так и с мелкой, сначала с костей, а потом с кожи. Головы, кости и кожу, тщательно промыв, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить очищенные корни петрушки и сельдерея, поджаренный лук, соль, перец и лавровый лист по вкусу и поставить варить.

Плов с жареной баранинкой

- *300 г риса*
- *2 стакана воды*
- *250 г баранины*
- *2 ст. ложки сливочного масла*
- *1 головка репчатого лука*
- *15 шт. алычи*
- *1 ст. ложка зелени петрушки*
- *шафран, корица, соль*

Рис отварить в подсоленной воде, в конце варки добавить водный настой шафрана, чтобы крупа окрасилась в красивый желтый цвет, и заправить сливочным маслом.

Баранину нарезать кусочками по 10–15 г, обжарить, добавив пассерованный репчатый лук, вымытую алычу и крупно нарезанную зелень петрушки. Тушить под крышкой до готовности.

При подаче на стол положить на блюдо рис, рядом – баранину в соусе, посыпать корицей.

Солянка по-казански

- *по 100 г говядины, баранины, конины и отварных почек*
- *1 головка репчатого лука*
- *2 соленых огурца*
- *1 ст. ложка масла*
- *10 шт. чернослива*
- *1 ст. ложка сметаны*

- *1/2 стакана катыка*
- *1 ст. ложка томатной пасты*
- *1 стакан бульона*
- *соль и перец*

Сварить мясокостный бульон, процедить его. Отварное мясо (говядину, баранину, конину, почки) нашинковать мелкой соломкой. Лук нарезать кольцами и отдельно обжарить на масле.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нашинковать мелкими длинными полосками и припустить в маленькой кастрюле. Отдельно спассеровать томат-пюре. Чернослив промыть, замочить в горячей воде, вынуть косточки. Процеженный бульон перелить в кастрюлю, положить туда подготовленные продукты, перец, соль и прокипятить 10–15 мин.

Готовая солянка должна быть густой консистенции. Подавать на стол солянку в глубокой тарелке со сметаной или катыком, посыпав зеленью.

Куллама
(изделия из теста, тушеные с мясом)

- *300 г мяса*
- *300 г салмы*
- *1 ст. ложка топленого масла*
- *2 головки репчатого лука*
- *1 морковь*
- *1 стакан бульона*
- *1 лавровый лист*
- *соль, перец*

Соляжка из карпов с квашеной капустой

- *800 г карпов*
- *4 ст. ложки растительного масла*
- *1 головка репчатого лука*
- *800 кг квашеной капусты*
- *2 кислых яблока*
- *3 ст. ложки толченых сухарей*
- *50 г тертого сыра*
- *100 г зелени укропа*
- *лавровый лист*
- *1 соленый огурец*
- *соль, перец*

Тушки карпов очистить, оставив головы, выпотрошить, посолить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета.

Лук мелко нашинковать и поджарить также до золотистого цвета. Квашеную капусту промыть холодной водой и хорошо отжать. Яблоки нарезать мелкой соломкой, смешать с капустой и заправить перцем.

В сотейник с растительным маслом положить слой капусты с яблоками, на него – обжаренных карпов, затем – обжаренный лук, сверху – опять слой капусты. Слои пересыпать рубленым укропом, лавровым листом и молотым черным перцем. Полить мучным соусом: на сковороде, где жарилась рыба, прожарить муку, развести ее сметаной, приправить специями. Затем посыпать капусту толчеными сухарями и тушить в духовке до готовности рыбы и мягкости капусты.

Посыпать тертым сыром и еще в течение нескольких минут подрумянить в духовке.

При подаче на стол украсить солянку дольками соленого огурца.

Рыбная мелочь в молоке

- *1 кг мелкой рыбы*
- *100 г растительного масла*
- *2 ст. ложки муки*
- *3–4 белых сухарика*
- *200 г зелени сельдерея, петрушки и укропа*
- *2 стакана молока*
- *2 яйца*

Подготовленную, выпотрошенную и тщательно промытую мелкую прудовую и речную мелочь посолить, выдержать в прохладном месте 30 мин. Затем запанировать в муке и обжарить в растительном масле.

Сухари перетолочь в крупные крошки, смешать с мелкорубленой зеленью сельдерея, укропа и петрушки. Переложить в смазанный маслом сотейник, сверху положить обжаренную рыбу, влить горячее молоко, закрыть сотейник крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Готовую рыбу переложить на блюдо. Украсить дольками яиц и зеленью.

Раки вареные с зеленью и луком

- *20 раков*
- *200 г зелени укропа и петрушки*