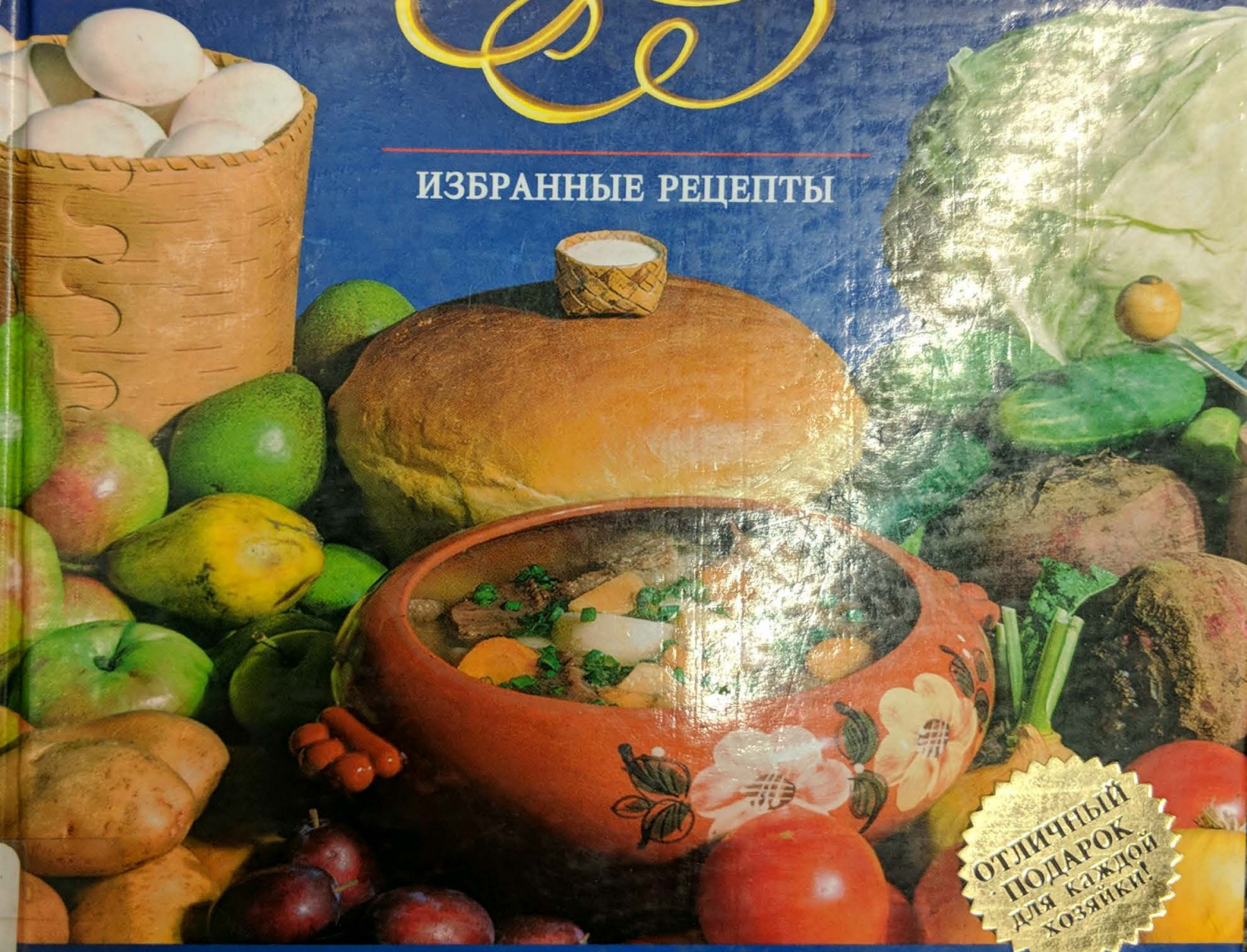
47

Русская кухня

ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ



ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК ДЛЯ КАЖДОЙ ХОЗЯЙКИ!

ВСЕ РЕЦЕПТЫ ТЩАТЕЛЬНО ПРОВЕРЕНЫ, ПОДРОБНО ОПИСАНЫ И ПРОИЛЛЮСТРИРОВАНЫ

Солянка рыбная

800 г рыбной мелочи, 200—300 г крупной рыбы, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 2—3 ст. ложки томата-пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, $^1/_2$ лимона, 3 лавровых листа, 5—6 горошин перца; оливки, маслины и соль по вкусу.

Из рыбной мелочи сварить бульон и процедить. Соленые огурцы с толстой кожицей и крупными зернами очистить, семена удалить, нарезать тонкими ломтиками и отварить в бульоне. Лук нашинковать соломкой, обжарить до полуготовности, добавить томат-пасту, обжарить еще 5—7 мин, положить в бульон, добавить порционные куски крупной рыбы, соль, лавровый лист, перец, оливки и варить до готовности. При подаче положить ломтики лимона и маслины.

Солянка мясная сборная

200 г говядины, 200 г телятины, 100 г окорока, 100 г сосисок, 250 г почек, 3 луковицы, 2—3 соленых огурца, 4 ст. ложки томата-пасты, 4 ст. ложки сливочного масла, 100 г каперсов, 100 г маслин или оливок, $^1/_2$ лимона, $1^1/_2$ л бульона; соль, коренья, зелень и сметана по вкусу.

Из говядины с кореньями сварить бульон (с. 34) и процедить, мясо нарезать кусочками. Телятину обжарить и нарезать кусочками. Почки залить кипятком, вскипятить, воду слить, затем залить их холодной водой, отварить до готовности и разрезать каждую почку на 3—4 части. Ломтики соленых огурцов залить небольшим количеством бульона и припустить. Лук нашинковать соломкой, обжарить, добавить томат-пасту и потушить 5—6 мин.

В кипящий бульон положить все мясные продукты, огурцы, лук с томатом, каперсы и варить 5—20 мин на слабом огне.

Солянку можно приготовить в глиняных порционных горшочках. Для этого в горшочки разложить подготовленный набор мясных продуктов, огурцы, лук с томатом, каперсы, залить горячим бульоном и поставить в духовку на 10—15 мин. Перед подачей положить сметану, ломтик лимона, очищенный от кожицы, маслины или оливки, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Наши советы



Чтобы удалить из свежих грибов мелких вредителей, подержите их в соленой воде.