КУЛИНАРИЯ

1935

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ИЗДАТЕЛЬСТВО
ТОРГОВОЙ
ЛИТЕРАТУРЫ

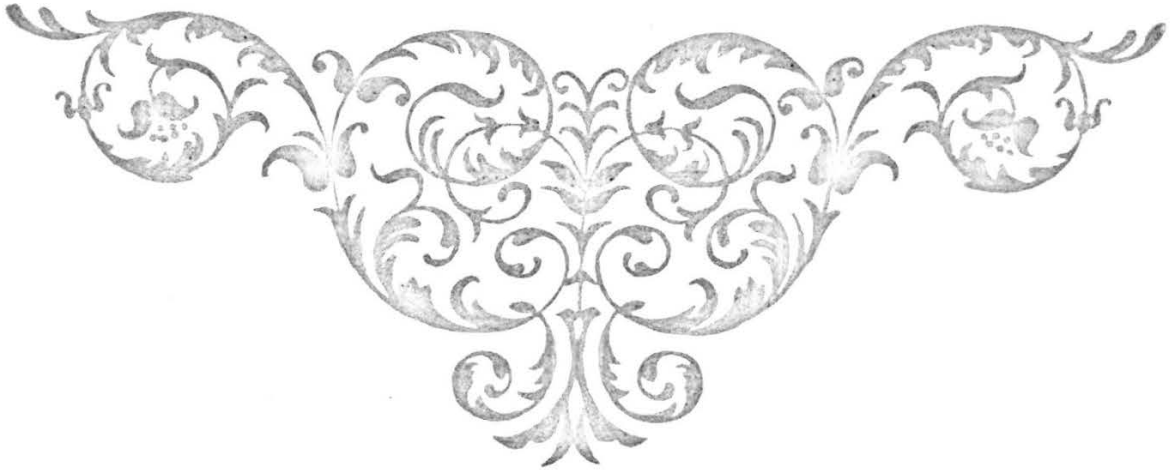
Москва
1955

Abaturov, P.V.

Ministerstvo torgovli SSSR
МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

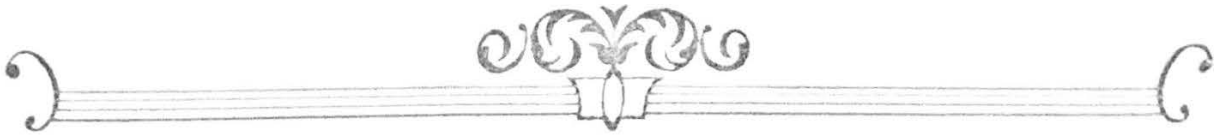


KULINARIJA
КУЛИНАРИЯ



MIDDLEBURY COLLEGE LIBRARY

1955



ГОСТОРГИЗДАТ

Printed in USSR

Middlebury College
Library

настой шафрана. Варить суп лучше в порционной посуде, в которой и подавать его на стол.

Баранина 120, горох лущеный 30, баранье сало (курдюк) 20, лук репчатый 15, картофель 75, алыча 15, барбарис сушеный 10, шафран, зелень.

511. СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНЫМ ГУСЕМ ИЛИ УТКОЙ

Горох перебрать и промыть так же, как фасоль, и залить водой. Варить копченую птицу до тех пор, пока она не станет мягкой, а горох не разварится до пюреобразного состояния. Лук мелко нарезать, спассеровать на жире, снятом с бульона, и положить в суп за 15—20 минут до его готовности; одновременно заправить суп белым соусом и довести до вкуса.

При подаче положить в тарелку кусок птицы и посыпать суп зеленью. Отдельно к супу подать гренки из белого хлеба, нарезанные мелкими кубиками.

Гусь или утка 50, горох лущеный 70, мука 10, жир 10, лук репчатый 40, гренки 30, зелень.

СОЛЯНКИ И ДРУГИЕ ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

В зависимости от того, какой используется бульон, различают солянки мясные, рыбные и грибные. Соответственно этому солянки готовят с добавлением мясных продуктов, рыбы и грибов. Во все виды солянок кладут репчатый лук, соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, томат-пюре, масло сливочное, зелень, различные специи. В мясные и рыбные солянки, кроме того, добавляют лимон.

Лук нарезают и пассеруют с добавлением томата-пюре. Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают на четыре части и после удаления семян нарезают поперек. У оливок вынимают косточки. Промытые маслины и ломтик лимона кладут в тарелку с солянкой или подают на розетке с мелко нарезанной зеленью.

512. СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 5—8 минут. Соленые огурцы в зависимости от сорта обработать различно (462).

В кипящий бульон положить гарнир: лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясные продукты и специи и варить 5—10 минут. В конце варки в солянку добавить соль и сметану.

В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона, зелень или подать их отдельно.

Кости мясные 125, мясо 40, ветчина вареная (окорок со шкурой) 20, сосиски 20, почки 47, лук репчатый 50, огурцы соленые 30, каперсы 10, маслины 25, оливки 8, томат-пюре 25, масло сливочное 10, сметана 30, лимон $^1/_{10}$ шт., лавровый лист, перец горошком, зелень.

513. СОЛЯНКА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Это блюдо приготовить так же, как солянку сборную мясную, но использовать вместо мясных продуктов вареную или жареную домашнюю птицу и дичь.

Гусь 100, рябчик или куропатка серая $^1/_2$ шт., или куропатка белая $^1/_3$ шт., или фазан $^1/_6$ шт., лук репчатый 50, огурцы соленые 30, каперсы 10, маслины 25, оливки 8, томат-пюре 25, масло сливочное 10, сметана 30, лимон $^1/_{10}$ шт., лавровый лист, перец горошком, зелень.

514. СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Подготовленные свежие белые грибы сварить, промыть и нашинковать; отвар использовать для солянки. Сушеные грибы обработать и сварить так же, как при изготовлении грибного бульона. Солянку можно приготовить с солеными грибами. В этом случае нужно взять 8 *г* сушеных белых грибов и 40—50 *г* соленых грибов (белых, рыжиков, груздей и др.). Соленые грибы тщательно промыть и нашинковать. В остальном грибную солянку приготовить так же, как и мясную сборную.

Грибы белые свежие 83 или сушеные 13, лук репчатый 50, огурцы соленые 30, каперсы 10, маслины 25, оливки 8, томат-пюре 25, масло сливочное 10, сметана 30, лимон $^1/_{10}$ шт., лавровый лист, перец горошком, зелень.

515. СОЛЯНКА РЫБНАЯ

Сырую рыбу осетровых пород нарезать по 3—4 куска на порцию, а филе судака — по 1—2 куска. Осетровую рыбу погрузить в кипяток на одну минуту. Головизну (хрящи) сварить до готовности. Остальные продукты

подготовить так же, как для солянки сборной мясной.

В кипящий рыбный бульон положить гарнир, рыбу, лавровый лист, перец и варить 10—15 минут. В конце варки добавить нарезанные вареные хрящи.

В тарелку с солянкой положить маслины, лимон, зелень или подать их отдельно.

Если приготовляется большое количество порций, то подготовленные продукты — рыбу, гарнир, специи — нужно разложить в сотейники (на определенное количество порций) и хранить в холодильнике. Бульон сохранять горячим. По мере необходимости продукты в сотейниках заливать горячим рыбным бульоном и варить солянку 10—15 минут.

Этот способ также применяется при подаче солянки по заказу (порционно). В этом случае подготовленные продукты следует разложить в миски и варить 10—15 минут.

Стерлядь 125, судак свежий 122, белуга или осетрина 123, головизна 75, лук репчатый 50, огурцы соленые 35, каперсы 10, маслины 25, оливки 8, томат-пюре 25, масло сливочное 20, лимон $^1/_{10}$ шт., лавровый лист, перец, зелень.

516. СОЛЯНКА ДОНСКАЯ

Морковь, петрушку нарезать кружочками или ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать на жире. Пассерованные коренья положить в кипящий рыбный бульон, довести его снова до кипения и добавить остальные продукты (гарнир, осетрину). Помидоры нарезать на кружочки и добавить в солянку за 5—10 минут до окончания ее варки. Варить и подавать солянку, как обычно.

Осетрина 95, головизна 47, морковь 20, петрушка 15, лук репчатый 35, огурцы соленые 30, каперсы 10, маслины 25, оливки 8, помидоры 40, томат-пюре 25, масло сливочное 12, лимон $^1/_{10}$ шт., лавровый лист, перец, зелень.

517. СОЛЯНКА С ЗАВАРНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Репчатый лук нашинковать и спассеровать на масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 5—8 минут. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками и соединить с пассерованным луком, вареными нарезанными мясными продуктами — говядиной, языком, бараньей колбасой или копченой бараниной. Все это залить готовым процеженным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, мучные заварные клецки (1554) и варить 5—10 минут.

Подавать солянку со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Готовые мясные продукты (говядина, язык, колбаса баранья или баранина копченая) 60, лук репчатый 30, огурцы соленые 30, масло сливочное 10, томат-пюре 25, перец, лавровый лист, зелень; *для клецек*: мука 20, масло сливочное 3, яйца 7, бульон 30.

518. СУП РАКОВЫЙ

В состав этого супа входит рыбный бульон, нарезанные в виде гребешков пассерованные коренья (петрушка, сельдерей, морковь), репчатый лук, либо сваренная звеном севрюга или осетрина, либо куском — белуга, вареные хрящи, фаршированные раки, кнели, очищенные раковые шейки, клешни и раковое масло.

При изготовлении ракового супа в небольших количествах, по заказу потребителя, когда полуфабрикаты сохраняют в охлажденном виде, можно перед подачей положить в порционную металлическую миску спассерованные овощи, кусок рыбы, кусочки хрящей, фаршированные раки, раковые шейки, клешни, кнели и раковое масло. Продукты залить бульоном и варить на слабом огне 10 минут. Подавать суп в той же миске, в которой он варился, положить отдельно сваренные кнели и посыпать зеленью.

Если приготовляют большое количество порций, то коренья и лук, слегка спассеровав, следует положить в кипящий бульон и варить 15—20 минут. Через 5—10 минут после начала варки положить фаршированные раки, добавить специи (лавровый лист, перец), раковое масло, а за 2—3 минуты до окончания варки супа положить кнели, предварительно отдельно сваренные.

СУП ИЗ ЧЕРЕПАХИ

(См. начало рецепта на стр. 225)

Приготовить настой из душистых трав (базилика, майорана, петрушки, укропа, розмарина, мяты, мускатного цвета). Для этого в кастрюлю с кипящей мадерой (1 стакан) положить эти пряности, вскипятить, отставить с огня и дать настояться; затем процедить, влить настой в суп и довести до кипения.

Суп посолить, поперчить и подать его, положив в каждую тарелку несколько ломтиков черепахи.

Черепаховый суп для придания ему самой небольшой густоты можно заправить ложечкой картофельного крахмала, разведенного водой.

Суп, известный под названием „ложночерепаховый", приготовляется так же, но вместо черепахи используют телячью головку.

зеленым) и долькой лимона. Вместо лимона можно подать соус ткемали.

Рыба 150, масло подсолнечное 15, помидоры 85, лук репчатый 25 или лук зеленый 30, лимон 1/10 шт. или соус ткемали 50, перец.

735. СОЛЯНКА НА СКОВОРОДЕ С ОСЕТРИНОЙ, СЕВРЮГОЙ, БЕЛУГОЙ

Приготовить тушеную капусту, рыбу и гарнир. Осетрину, севрюгу или белугу нарезать по 3—4 кусочка на порцию, ошпарить, вымыть, уложить в смазанный маслом сотейник, прибавить вареные хрящи, нарезанные ломтиками соленые огурцы (без кожицы и семян), пассерованный лук, долить немного бульона и припустить, закрыв посуду крышкой. В готовую рыбу положить каперсы, оливки, маслины и заправить томатным соусом. Смазать маслом сковороду, уложить половину приготовленного количества тушеной капусты, на нее заправленную в соусе с гарниром рыбу, закрыть оставшейся капустой, посыпать сухарями с сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Готовую солянку украсить ломтиками лимона с зеленью, маслинами и маринованными ягодами.

Солянку можно готовить без маслин, оливок и лимона.

Рыба 150, масло сливочное 15, капуста тушеная 150, каперсы 15, огурцы соленые 35, головизна 25, лук репчатый 15, сыр 5, сухари 4, оливки 15, маслины 20, маринованные плоды 25, лимон 1/10 шт., соус 30, зелень.

736. ОСЕТРИНА, СЕВРЮГА, БЕЛУГА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

На сковороду налить немного лукового соуса с грибами, положить припущенную рыбу, на нее — половинки поджаренного помидора, залить все этим же соусом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Рыба 150, масло топленое 8, масло сливочное 7, помидоры 110, сыр 6, соус 150.

737. СТЕРЛЯДЬ, ОСЕТРИНА, БЕЛУГА, СЕВРЮГА ПАРОВЫЕ

Очищенную и нарезанную на порции рыбу положить в сотейник кожей вниз, налить бульон, добавить белое вино и припустить. Готовую рыбу выложить на блюдо, снять с нее хрящи и положить на нее вареные свежие грибы, крабы; сбоку рыбы уложить отварной картофель. Бульон уварить на половину объема, добавить белый соус, дать вскипеть, заправить его лимонным соком, сливочным маслом и полить подготовленную рыбу.

Поверх соуса на рыбу положить ломтик лимона и зелень петрушки.

Рыба 155, бульон 100, белое вино 10, сок лимона 8, масло сливочное 10, грибы белые или шампиньоны 30, крабы 10, соус белый основной 75, лимон 1/10 шт., гарнир 100, перец, зелень.

738. СТЕРЛЯДЬ ПАРОВАЯ „КОЛЬЦОМ"

С мелкой стерляди (до 400 г) счистить костные пластинки, расположенные с боков и на брюшке, затем рыбу выпотрошить, удалить вязигу, жабры и тщательно вымыть в холодной воде.

Обработанную рыбу посыпать солью и перцем с внутренней стороны и свернуть кольцом, для чего у хвостового плавника прорезать мякоть и вставить в разрез нос рыбы.

Припустить стерлядь в бульоне с добавлением белого вина. Готовую рыбу переложить на блюдо, удалить со спинки костные жучки, положить на рыбу свежие вареные грибы, крабы.

Бульон уварить на половину объема, добавить в него белый соус, прокипятить, заправить лимонным соком, солью, перцем, сливочным маслом и полить им рыбу. Сверху положить ломтик лимона и зелень петрушки. Гарнир — отварной картофель.

Рыба 155, бульон 100, вино белое 10, грибы белые или шампиньоны 30, лимон 1/10 шт., крабы 10, соус белый основной 75, сок лимонный 8, масло сливочное 10, гарнир 100, перец, зелень.

739. СТЕРЛЯДЬ, ОСЕТРИНА, СЕВРЮГА, БЕЛУГА, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

На решетке стерлядь жарят порционными кусками и целыми рыбами.

С порционных кусков стерляди, зачищенных от хрящей, удалить влагу салфеткой, посыпать куски солью и перцем, смазать растопленным сливочным маслом и запанировать в крошках белого хлеба.

Для жарки в целом виде у очищенной и вымытой стерляди срезать спинные жучки, разрубить пополам голову, распластовать рыбу с внутренней стороны, не отделяя одну половинку от другой. С половинок рыбы срезать

если требуется, добавить огуречный рассол или вино. Залить этим соусом рыбу и прогреть до кипения.

Подать с кнедликами из пшеничного хлеба, рассыпчатым отварным рисом или картофелем. Рыбу полить соусом и посыпать зеленью петрушки. Это блюдо можно приготовить и без вина.

Так же можно приготовить треску, ставриду, камбалу, сома.

Рыба 150, сельдерей и петрушка по 10, огуречный рассол 120, вино виноградное 30, мука пшеничная 5, масло сливочное 5, гарнир 100—150, соус 50, мускатный орех, перец черный и душистый по 0,1, зелень.

758. ОКУНЬ МОРСКОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

На металлическое блюдо налить немного сметанного соуса, положить жареную рыбу, а вокруг нее — поджаренные ломтики картофеля. На рыбу уложить поджаренные белые грибы и репчатый лук, ломтик яйца и залить все сметанным соусом. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропом.

Так же можно приготовить треску, щуку, сома.

Рыба 150, мука 6, масло топленое или сало растительное 20, масло сливочное 5, грибы 15, яйца 20, лук репчатый 20, соус 150, картофель 150, сыр 6, зелень.

759. СОЛЯНКА НА СКОВОРОДЕ

Филе окуня нарезать по 3—4 кусочка на порцию, сложить в посуду, прибавить нарезанные ломтиками соленые огурцы, очищенные от кожи и семян, спассерованный лук, долить немного бульона и припустить. К готовой рыбе прибавить каперсы, маслины и томатный соус.

На порционную сковороду положить слой тушеной капусты, на нее — припущенную рыбу с соусом и гарниром, закрыть все капустой, разровнять поверхность, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

Подать на сковороде, положив сверху ломтик лимона; посыпать рубленой зеленью.

Рыба 125, капуста тушеная 150, сало растительное 15, огурцы соленые 30, каперсы 12, лук репчатый 8, сухари 3, маслины 15, лимон $^1/_{10}$ шт., соус 50, зелень.

760. ПЕЧЕНЬ НАЛИМА С КЛЕЦКАМИ В СОУСЕ БЕЛОЕ ВИНО

Печень налима припустить с добавлением рыбного бульона, сливочного масла, лимонного сока и соли.

Приготовить из налима или судака кнельную массу (стр. 282) и разделать ее при помощи ложки; уложить клецки в смазанный маслом сотейник. После этого в сотейник с клецками долить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и припустить в жарочном шкафу.

Готовую печень налима нарезать небольшими кусочками, добавить припущенные клецки, нарезанные ломтиками вареные грибы, крабы, заправить соусом белое вино, долив в него выпаренный на половину объема бульон, оставшийся от варки печени, и довести до вкуса.

Подать в глубокой посуде или в специальных кастрюльках (кокотницах); печень налима можно подавать также в воловане из слоеного теста.

Печень налима 100, масло сливочное 10, сок лимонный 0,5, кнельная масса 100, грибы белые свежие или шампиньоны 30, крабы 10, соус 75, волован готовый 80.

761. НАЛИМ ЖАРЕНЫЙ С БАКЛАЖАНАМИ

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать кружками, посолить, запанировать в пшеничной муке и поджарить на подсолнечном масле.

Порционные куски, нарезанные от филе рыбы, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и поджарить на масле.

Вокруг поджаренной рыбы уложить поджаренные баклажаны; все это полить красным соусом, прогреть на плите, посыпать зеленью и подать на сковороде. Зелень можно смешать с мелко рубленным чесноком.

Так же можно приготовить треску, судака, щуку, сома, камбалу, палтуса.

Рыба 150, мука 15, масло подсолнечное 20, баклажаны 200, соус красный 50, зелень петрушки, соль, перец, чеснок 1.

762. НАЛИМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ

Порционные куски рыбы, нарезанные от филе без кожи и костей, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить

кания или порционную сковороду, смазанную сливочным маслом, налить немного горячего овощного соуса, уложить на него ломтики мяса, залить тем же соусом, посыпать натертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь.

Для приготовления соуса кабачки или баклажаны (без кожицы и семян), репчатый лук, свиной шпиг или внутреннее сало нарезать мелкими кубиками (5—6 *мм*). Свежие помидоры (без кожи и семян) изрубить не очень мелко. Лук спассеровать со шпигом, добавить кабачки или баклажаны; когда последние станут мягкими, положить помидоры и продолжать пассерование еще 10—15 минут. После этого заправить массу солью и перцем, добавить мясной бульон или красный соус и прокипятить.

Подать мясо в той же посуде, в которой оно запекалось. При подаче полить говядину сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Говядина 110, кабачки или баклажаны 100, лук репчатый 50, помидоры свежие 80, шпиг свиной 20, масло сливочное 10, сыр голландский 5, сухари 2, перец, зелень.

869. ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Тушеную, жареную или вареную говядину нарезать тонкими широкими ломтями (1—2 на порцию).

Дно фарфоровой огнеупорной сковороды или порционного блюда смазать жиром, покрыть приготовленным соусом, положить на него ломти мяса, покрыть их ровным слоем остального соуса, посыпать толчеными сухарями, смешанными с натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Подать с отварным картофелем или картофельным пюре. Отварной картофель целыми клубнями (2—3 шт.) можно положить к мясу на блюдо, залить соусом вместе с мясом и запечь.

Для соуса репчатый лук мелко нарезать, слегка спассеровать с маслом, добавить мякиш белого не слишком черствого хлеба, нарезанного мелкими кусочками, влить коричневый бульон и, помешивая, варить пока масса не станет густой. Затем протереть ее через редкое сито, заправить по вкусу солью и перцем. В полученный густой соус можно прибавить белое или красное виноградное вино (100 *г* на 1 *кг* массы) или винный уксус по вкусу.

Говядина 150, лук 50, хлеб пшеничный 30, вино 50 или уксус 20, масло сливочное 15, сыр 5, сухари 3, гарнир 150, перец.

870. БИФШТЕКС, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СЛОЙКОЙ

Жареный бифштекс уложить в глубокую порционную сковороду или глиняный горшочек, добавить пассерованный репчатый лук, вареные или поджаренные шампиньоны, кусочки вареного яйца и залить соусом красным с мадерой. Сверху закрыть пресным слоеным тестом, смазать яйцом и запечь в жарочном шкафу.

Говядина 160, масло сливочное 10, грибы 20, лук 40, яйца 25, соус 100, тесто слоеное пресное 100, перец.

871. СОЛЯНКА СБОРНАЯ НА СКОВОРОДЕ

Жареные или вареные мясо, домашнюю птицу, дичь, язык, почки, ветчину, колбасу или сосиски нарезать небольшими тонкими ломтиками (по 4—5 *г*).

Соленые огурцы с тонкой кожей и недозрелыми семенами (нежинские и другие) разрезать вдоль на ломтики толщиной примерно 5 *мм*, которые в свою очередь разрезать поперек на дольки. Если же огурцы с толстой кожей и грубыми перезрелыми семенами, то очистить с них кожу, разрезать их по длине на три — четыре части, удалить семена и также нарезать дольками. Репчатый лук нашинковать и спассеровать с жиром. Мясные продукты, огурцы и лук сложить в одну посуду, добавить каперсы, оливки, томатный или красный соус основной, все перемешать и прокипятить.

На порционную сковороду положить готовую горячую тушеную капусту слоем 5—6 *мм*, на нее — мясные продукты с овощами и соусом, которые накрыть слоем той же капусты. Поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу или электрогриле до образования на поверхности капусты корочки.

При подаче на солянку положить ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки или укропом, и украсить маринованными ягодами (брусникой, сливами, виноградом и др.),

оливками и маслинами. Солянку можно приготовить также и без маслин и оливок.

Мясо вареное или жареное 35, колбасные изделия 25, почки или язык 25, ветчина или грудинка 15, капуста тушеная 200, лук репчатый 15, сало свиное 5, огурцы 30, каперсы 15, оливки и маслины по 15, соус 50, сыр и сухари по 4, масло сливочное 5, фрукты и ягоды маринованные 20, лимон $^1/_{10}$ шт., перец, зелень.

872. ПОДЖАРКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОГУРЦАМИ

Филе говядины (вырезку) нарезать мелкими кусочками, как на бефстроганов, посыпать солью и перцем, обжарить на масле с репчатым луком, добавить соленые огурцы, каперсы, толченый чеснок, томат-пюре, соус «Южный» и белое виноградное вино. Все это соединить с мясным сильно концентрированным бульоном (фюме) и тушить 10 минут.

Подать, посыпав зеленью петрушки, сверху положить ломтик лимона.

Говядина (вырезка) 160, масло топленое 20, лук 40, огурцы 40, томат-пюре 25, соус «Южный» 10, вино 25, каперсы 15, чеснок 3, бульон 50, перец, зелень.

873. ПОДЖАРКА ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Поджарить на сковороде свиной шпиг, нарезанный кубиками (7—8 *мм*) и добавить нашинкованный репчатый лук. Когда лук слегка поджарится, положить на эту же сковороду говядину и свинину, нарезанные небольшими ломтиками, затем так же нарезанную вареную колбасу. На обжаренные мясные продукты уложить ломтики вареного картофеля, залить смесью сырых яиц с молоком и запечь в жарочном шкафу. Отдельно подать огурцы или помидоры. Блюдо можно приготовить также с одной только говядиной, свининой или колбасой.

При подаче посыпать зеленью петрушки или укропом.

Говядина 40, свинина 40, колбаса 30, шпиг копченый 30, лук 50, молоко 25, яйца 23, картофель 150, огурцы или помидоры 50—60, зелень.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ

874. БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ

Зачищенное от сухожилий мясо и внутренний говяжий или свиной жир или шпиг пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец, воду или молоко (130 *г* на 1 *кг* мяса) и перемешать. К мясу можно добавить сырые яйца (1—2 шт. на 1 *кг* мяса).

Из приготовленной измельченной массы сформовать битки и, не панируя их в молотых сухарях, жарить так же, как бифштекс натуральный.

Готовый бифштекс положить на блюдо, полить маслом и мясным соком или соусом луковым с горчицей или корнишонами. Гарнировать картофелем, овощами или сложным гарниром, посыпать зеленью петрушки или укропом.

Говядина 115, сало говяжье внутреннее 20, яйца 5, молоко 8, комбижир животный 8, масло сливочное 5, гарнир 150, перец, зелень.

875. БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ С ЯЙЦОМ

Бифштекс приготовить, как описано выше (874), но при подаче на мясо положить яичницу глазунью.

Говядина 115, сало говяжье внутреннее 20, масло сливочное 5, комбижир особый 8, яйца 1 шт., гарнир 150, перец, зелень.

876. БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ С ЛУКОМ

Подготовленный бифштекс положить на сковороду или сотейник с нагретым жиром, а вокруг него уложить нашинкованный репчатый лук и жарить бифштекс до готовности, периодически помешивая лук и переворачивая бифштекс.

Подать на той же сковороде, на которой бифштекс жарился вместе с луком, или же переложить бифштекс со сковороды на тарелку и поместить на него лук.

Лук к бифштексу можно жарить и отдельно на сковороде с жиром или в большом количестве жира (фритюре). Гарнир — жаре-

РЕЦЕПТ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕННОЙ В ПИВЕ

Мякоть говядины (1 *кг* от задней ноги) нарезать некрупными кусочками правильной формы. Положить в посуду, добавить измельченные лук, морковь и свиной шпиг (100 *г*), нарезанный мелкими брусочками. Все это залить светлым пивом (500 *г*) и поставить в холодное место на 24 часа. После этого посуду со всем содержимым поставить на слабый огонь и тушить 2—3 часа; готовое мясо вынуть, соус процедить и выпарить до половины объема, заправить разведенным картофельным крахмалом (1 чайная ложка на $^1/_4$ стакана воды), положить апельсинную цедру (с одного апельсина), предварительно обваренную кипятком и нарезанную тончайшей соломкой, прокипятить. Перед подачей в соус добавить лимонный сок; этим соусом залить мясо и прогреть до кипения.

дукты, и тушить пока мясо не станет мягким. Затем в посуду с мясом влить горячий белый соус и продолжать тушение еще в течение 10—15 минут.

При подаче на блюдо или тарелку с гарниром положить мясо, полить соусом, в котором оно тушилось, и посыпать зеленью петрушки или укропом. Гарниром к мясу может служить картофель отварной, жареный или картофельное пюре, мучные и манные клецки, кнедлики, галушки, отварные макаронные изделия.

Свинина 110, сало свиное 12, мука 3, пиво 50, бульон 50, соус 50, коренья (морковь, лук, петрушка, репа, сельдерей) 50, мята сухая 0,5 или мята свежая 5, гарнир 100—150, лавровый лист, перец горошком, зелень.

1014. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ

Приготовить и подать так же, как свинину, тушенную в пиве, только пиво заменить белым сухим виноградным вином.

1015. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Из мякоти задней ноги или лопатки свинины нарезать плоские порционные куски, слегка отбить их тяпкой, посолить, посыпать перцем, запанировать в пшеничной муке и обжарить с жиром до образования на поверхности кусков поджаристой корочки.

Морковь, петрушку и сельдерей нарезать кубиками (10 *мм*), а репчатый лук и картофель — дольками. Коренья и лук слегка обжарить, отдельно обжарить картофель.

Куски свинины и овощи уложить в коробин или сотейник слоями, так, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавить томат-пюре и лавровый лист. Залить все бульоном, сваренным из костей свинины, так, чтобы только покрыть им продукты, закрыть посуду крышкой и тушить.

При подаче мясо положить в баранчик, на блюдо или тарелку вместе с овощами и соусом и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Свинина 110, мука 8, сало свиное 15, картофель 200, лук 20, морковь 15, сельдерей 10, петрушка 5, томат-пюре 15, лавровый лист, перец, зелень.

1016. ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ

Мякоть свинины (средней жирности) нарезать кусками по 20—25 *г*, посолить, обжарить с жиром, посыпать подсушенной, как для соуса, пшеничной мукой и, помешивая, продолжать жарить еще в течение 5—6 минут. После этого залить водой или бульоном, добавить томат-пюре, нашинкованный пассерованный репчатый лук, белое виноградное вино, соль, перец, лавровый лист и тушить до тех пор пока мясо не станет мягким, но не переварится.

Гуляш можно также готовить без вина.

Подать гуляш с рассыпчатой кашей пшеничной, рисовой, гречневой, ячневой, с клецками из пшеничной или манной крупы или картофелем отварным или жареным, макаронами.

При подаче на тарелку положить гарнир, а рядом с ним — мясо с соусом, посыпать зеленью петрушки или укропом.

Свинина 110, сало свиное 7, томат-пюре 10, мука 5, лук 40, вино 15, гарнир 150, лавровый лист, перец горошком, зелень.

1017. СВИНИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Мякоть задней ноги или лопатки нежирной свинины нарезать ломтями поперек волокон, отбить тяпкой и разрезать на брусочки длиной 3—4 *см*, весом по 3—5 *г*. Мясо посолить, обжарить на сковороде с жиром, затем прибавить к нему нашинкованный репчатый лук и, помешивая, жарить еще при умеренном нагреве, пока не поджарится (слегка) лук. После этого посыпать мясо с луком подсушенной, как для соуса, пшеничной мукой, хорошо перемешать, добавить сметану, томат-пюре, соус «Южный» или острый «Московский» и, помешивая, прокипятить.

Подать с жареным или отварным картофелем, клецками из манной крупы или с рассыпчатой пшеничной, рисовой или гречневой кашей.

Свинина 110, сало свиное 7, лук репчатый 20, томат-пюре 15, мука пшеничная 5, сметана 40, соус «Южный» 10, гарнир 150.

1018. СОЛЯНКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Репчатый лук мелко нарезать и слегка поджарить с топленым маслом или свиным салом, прибавить пшеничную муку и жарить вместе с луком еще некоторое время, наблюдая при этом, чтобы лук не так сильно поджарился. Затем влить немного мясного бульона, добавить томат-пюре и, помешивая, прокипятить.

Кислую шинкованную капусту отжать от излишков сока, а если она очень кислая, то погрузить на 5—10 минут в кипящую воду и откинуть на дуршлаг.

В сотейнике или другой посуде распустить топленое свиное сало, положить подготовленные капусту и лук с томатом, добавить лавровый лист, тмин, посолить и тушить на слабом огне, покрыв посуду крышкой. При тушении капусту время от времени перемешивать. Когда капуста станет мягкой, добавить очищенные от кожицы и семян мелко нарезанные соленые огурцы, нарезанную мелкими кубиками (8—10 *мм*) вареную копченую грудинку или ветчину, немного мясного бульона и снова тушить 15—20 минут.

Перед подачей заправить молотым красным или черным перцем. Подать в горячем виде, посыпать укропом.

Так же можно приготовить солянку со свежей жареной свининой, колбасой или сосисками.

Капуста 150, лук 50, мука 3, сало свиное 15, огурцы 30, грудинка копченая 70, томат-пюре 10, тмин 0,3, лавровый лист, перец, укроп.

1019. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С МАКАРОНАМИ

Мякоть поясничной части или задней ноги нарезать широкими порционными кусками, отбить тяпкой, срезать неровности кромок и лишний жир, оставив его на мясе слоем не толще 10 *мм*. Куски мяса посыпать солью, перцем и обжарить на жире с обеих сторон до образования корочки. После этого сложить мясо в глубокий сотейник или коробин, залить бульоном, сваренным из обжаренных свиных костей, добавить рубленый пассерованный лук, овощной перец, нарезанный в виде короткой лапши, нарезанные дольками помидоры без кожи и семян, закрыть посуду крышкой и тушить мясо не до полной готовности. Рожки (макароны) отварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, положить в посуду с мясом, перемешать с соусом и тушить, пока мясо не станет мягким. Это блюдо можно готовить также и с другими видами макаронных изделий или с домашней лапшой, нарезав раскатанное тесто квадратами (25—30 *мм*). Вермишель следует закладывать в кипящий с мясом соус без предварительного отваривания.

При подаче на тарелку или блюдо положить мясо, а на него — слоем макароны, посыпать натертым сыром.

Свинина 110, сало свиное 15, лук 15, помидоры 50, перец овощной 30, макароны 60, сыр 8, перец.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОЙ СВИНИНЫ

1020. КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ ИЗ РУБЛЕНОЙ СВИНИНЫ

Котлеты или биточки рубленые можно приготовлять из мякоти любой части не очень жирной свинины, но целесообразнее использовать для этих блюд мякоть лопатки, а также все мелкие куски и обрезки от других частей туши.

Котлетную массу из свинины разделать так же, как из говядины.

Готовые котлеты или биточки подать с жареным, отварным картофелем или с картофельным пюре, тушеной капустой, фасолью в томате, полив их жиром или соусом красным, томатным или сметанным с луком. К котлетам без соуса можно подать огурцы, помидоры, квашеную капусту.

Свинина 75, хлеб белый 20, молоко или вода 20, сухари 10, сало свиное 15, гарнир 150, перец.

1021. БИТКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ ИЗ РУБЛЕНОЙ СВИНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Мякоть не очень жирной свинины, преимущественно от передней ноги, и все мелкие куски, получаемые при разделке свиной туши, пропустить через мясорубку, посолить, добавить холодную воду, перец и хорошо перемешать (хлеб не добавлять). Из приготовленной массы сформовать битки или котлеты по 1—2 шт. на порцию. Жарить на сковороде с жиром до полной готовности за 10 минут до подачи.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

Крупный кусок отварной говядины (300 *г*) нарезать широкими ломтями толщиной 1 *см*.

Красную пассеровку (масло топленое 10 *г*, мука 10 *г*) разбавить бульоном (200 *г*), влить белое столовое вино (50 *г*), кипятить, помешивая, 5—6 минут, посолить, добавить перец и толченый мускатный орех (по 0,3 *г*). Вылить половину этого соуса в посуду для запекания, посыпать тертым сыром (20 *г*), уложить туда же ломтики мяса, залить оставшимся соусом и вновь посыпать тертым сыром (20 *г*). За 8—10 минут до подачи поставить в жарочный шкаф с таким расчетом, чтобы поверхность мяса заколеровалась, а мясо только прогрелось.

Middlebury College Library

фасоли, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной корочки. Подать мясо в той же посуде, в которой оно запекалось.

Кролик 100, масло топленое 5, лук 15, соус 50, капуста тушеная или картофель 150, сыр 5, сухари 3.

1040. СОЛЯНКА С КРОЛИКОМ

Приготовить так же, как солянку сборную на сковороде, но заменить набор мясных продуктов частично или полностью вареным или жареным мясом кролика.

Кролик жареный 70, сосиски или ветчина 30, огурцы соленые 30, каперсы 15, соус томатный 50, капуста тушеная готовая 200, сухари 4, сыр 3, масло топленое 5, фрукты или ягоды маринованные 20, лимон $^1/_8$ шт., зелень.

1041. КРОЛИК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

Задние ножки и почечную часть тушки жарить в жарочном шкафу до готовности, затем, отделив кости, нарезать мясо поперек волокон тонкими ломтиками по 3—4 на порцию. На дно порционной сковороды, смазанной маслом, положить слой ломтиков вареного картофеля, а на них — ломтики мяса, которые снова покрыть ломтиками картофеля. Сырое яйцо смешать со сметаной и мелко нарезанным зеленым луком, посолить. Залить этой смесью мясо с картофелем и запечь в жарочном шкафу. Так же можно приготовить кролика с рассыпчатой рисовой, пшеничной или гречневой кашей, с отварными макаронами, домашней лапшой или фасолью.

Подать запеченное мясо на той же сковороде, на которой оно запекалось.

Кролик 100, картофель 150, масло топленое 5, яйца 1 шт., сметана 30, лук зеленый 10.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА КРОЛИКА

1042. БИТОЧКИ ИЗ КРОЛИКА, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

Сырое кроличье мясо (мякоть) пропустить через мясорубку вместе с размоченным в воде пшеничным хлебом, посолить и хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать (без панировки) биточки по 2 шт. на порцию и поджарить их на оливковом (прованском), ореховом или подсолнечном масле.

Репчатый лук нарезать дольками, баклажаны — ломтиками, стручки овощного сладкого перца нашинковать крупной лапшой, свежие помидоры ошпарить в кипятке, удалить кожу и разрезать на дольки. Подготовленные овощи обжарить по отдельности на растительном масле, затем все соединить, добавить помидоры, веточки зелени петрушки, соль и перец.

Половину этой овощной смеси положить слоем в глубокий сотейник или коробин, а на нее уложить жареные биточки, которые закрыть второй половиной овощной смеси; тушить при слабом кипении 25—30 минут. Чтобы овощи не подгорели, подливать во время тушения немного воды или бульона. Это блюдо можно подать горячим и холодным.

При подаче на блюдо или тарелку положить биточки, а на них — тушеные овощи, посыпать зеленью петрушки и мелко нарубленным чесноком; сверху на овощи положить ломтик лимона и маслины.

Кролик 100, хлеб пшеничный 15, масло подсолнечное 15, лук репчатый 25, баклажаны 50, перец овощной 20, помидоры 100, чеснок 1, маслины 2—3 шт., лимон $^1/_{10}$ шт., перец, зелень.

1043. КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КРОЛИКА

Обработанную тушку кролика промыть, мясо отделить от костей. Для того чтобы в мясо не попали костные осколки, не следует перерубать кости перед отделением мякоти. Нарезанные кусочками сырое внутреннее свиное сало или шпиг и мясо кролика пропустить через мясорубку, после этого прибавить размоченный в молоке или воде пшеничный (без корок) хлеб, соль, перец, перемешать и вновь пропустить через мясорубку (можно добавить сырое яйцо). Из массы сформовать котлеты и жарить их на сковороде или противне с жиром. Готовые котлеты полить сливочным маслом и подать с любым овощным гарниром, картофелем отварным, жареным или картофельным пюре.

Кроме того, к котлетам можно подать огурцы, помидоры, салат зеленый, заправленный растительным маслом и уксусом или сметаной.

Кролик (мякоть) 75, сало свиное 7, шпиг 8, масло сливочное 8, хлеб пшеничный 18, молоко 25, сухари 10, яйца 8, гарнир 150, огурцы или помидоры 75.

горячим отварным картофелем, рассыпчатой пшеничной, перловой, рисовой кашей, с рыбой или мясом в качестве гарнира.

Перец 30, баклажаны 40, кабачки 50, лук 30, грибы 30, помидоры 75, масло подсолнечное 25, зелень петрушки 5, чеснок 0,5, гарнир 100.

1475. ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ

Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить в сотейнике с подсолнечным маслом, добавить к нему нарезанные свежие помидоры (без семян), листья щавеля и шпината, нашинкованный зеленый лук и продолжать жарить все это еще 10—15 минут. Затем залить холодной водой (100—120 *г*) и, нагрев до кипения, положить очищенные, нарезанные кубиками (1,5—2 *см*) кабачки или тыкву, посолить, добавить мелко рубленные укроп и чеснок, перец, закрыть крышкой и тушить при слабом кипении.

Готовые овощи подать на блюде или в салатнике вместе с соусом в горячем или холодном виде. Сверху на овощи положить ломтики лимона, посыпать зеленью.

Кабачки или тыква 150, помидоры 80, лук репчатый и зеленый 25, шпинат и щавель по 20, масло подсолнечное 30, укроп 5, чеснок 2, лимон $^1/_8$ шт., перец.

1476. СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ НА СКОВОРОДЕ

В готовую тушеную капусту добавить соленые огурцы, очищенные от кожицы и зерен, нарезанные соленые грибы и каперсы и нарезанные соломкой поджаренные морковь, петрушку, лук; заправить лавровым листом, сахаром, перцем. Массу, помешивая, слегка прогреть и выложить на порционные сковороды, смазанные жиром, затем посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь. Перед подачей солянку полить маслом. Оформить ее можно ломтиками лимона, маслинами, маринованными вишнями или сливами.

Капуста тушеная 150, огурцы соленые 50, грибы маринованные или соленые 50, каперсы 25, коренья разные 40, сыр 5, масло подсолнечное 15, сухари молотые 5, сахар 5, маслины 10, вишня или слива маринованная 10, лавровый лист, перец.

1477. ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА

Морковь, репу, капусту, нарезанные соломкой, припустить в небольшом количестве жидкости и жира. Нарезанный лук спассеровать. Одновременно сварить картофель и протереть его через сито. Овощи и лук смешать с картофельным пюре, добавить яйца, соль, перец. Уложить ровным слоем на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень или сковороду. Посыпать тертым сыром или сухарями, смешанными с сыром, и запечь.

Готовую запеканку нарезать на порции и подать со сметаной или сметанным соусом.

Картофель 100, капуста 50, морковь 50, репа 25, лук 30, яйца $^1/_2$ шт., масло подсолнечное 20, сыр 5, сухари молотые 5, сметана 30 или соус сметанный 50, перец.

1478. ПУДИНГ ИЗ ОВОЩЕЙ

Морковь и репу, нарезанные мелкими кубиками, и нарубленную капусту припустить. Цветную капусту отварить и протереть. Картофель, нарезанный мелкими кубиками, слегка обжарить. Подготовленные овощи и консервированный или сваренный зеленый горошек соединить с приготовленной на молоке манной кашей и добавить взбитые яйца. Тщательно перемешать и выложить смесь в порционные формочки или на противни, смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Этот пудинг можно варить на пару, причем сыром в этом случае посыпать не следует. Подать пудинг со сметаной.

Картофель 100, капуста 50, морковь и репа 75, капуста цветная 50, горошек зеленый 20, крупа манная 20, молоко 40, яйца 1 шт., масло сливочное 15, сыр 5, сметана 30.

1479. ФОРШМАК ИЗ ОВОЩЕЙ

Мелко изрубить белокочанную капусту и припустить ее с маслом до готовности; вареный картофель протереть через сито. Залить молоком крошки белого хлеба. Все это смешать, прибавить сырые яичные желтки, сметану, мелко нарезанный пассерованный лук, нарубленные кильки или соус от них, перец и соль по вкусу. Затем взбить белки и перемешать их с массой.

Переложить массу в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. Готовый форшмак выложить из формы на блюдо. Подать в целом виде или разрезанным на порции, отдельно подать холодную сметану (30—40 *г*) на порцию.

Капуста 100, картофель 100, сметана 20, яйца 1 шт., кильки или сок от килек 30, лук 20, хлеб пшеничный 40, молоко 40, сыр 10, сухари 5, перец.

2085. БОРЩ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ФАСОЛЬЮ И САЛОМ

Капусту нарезать квадратиками (шашками), картофель — кубиками; в остальном борщ варить обычным способом. За 10 минут до окончания варки положить в борщ консервированную фасоль. Добавить в борщ чеснок, растертый с солью (1 *г*).

Фасоль консервированная 50, свекла 100, капуста свежая 50 или квашеная 43, картофель 60, морковь 20, лук репчатый 20, петрушка 7, томат-пюре 15, сало свиное 10, сметана 10, сахар 3, уксус 3%-ный 8.

2086. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОНСЕРВАМИ ИЗ БОБОВЫХ

Суп картофельный сварить обычным способом; консервированную фасоль добавить в суп за 10 минут до окончания его варки.

Фасоль или горох консервированные с говядиной, бараниной, свининой, со шпигом или смальцем в бульоне или томатном соусе 100, картофель 165, лук репчатый 25, морковь 25, петрушка 7, сало свиное 10.

2087. ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ФАСОЛЬЮ С МЯСОМ

Это блюдо можно приготовить из консервов «Бобовые со шпигом или смальцем в томатном соусе».

Картофель нарезать кубиками и обжарить на топленом сале обычным способом. При подаче положить на картофель разогретую консервированную фасоль, смешанную с пассерованным луком и специями.

Консервированная фасоль с мясом 100, картофель 300, сало топленое 15, лук репчатый 20, специи.

2088. РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ФАСОЛЬЮ СО ШПИГОМ ИЛИ МЯСОМ

Рагу приготовить обычным способом. Консервированную фасоль со шпигом или мясом положить в рагу за 10 минут до его готовности, перемешать и прогреть.

Фасоль консервированная со шпигом или мясом 50, картофель 135, морковь 50, репа, брюква или тыква 50, капуста свежая 50, лук репчатый 20, мука 5, сало топленое или шпиг 10, томат-пюре 20, чеснок 1.

2089. МАКАРОНЫ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ФАСОЛЬЮ С МЯСОМ

Макароны сварить. При подаче положить на них консервированную разогретую фасоль с мясом, смешанную с пассерованным луком и специями.

Макароны 60, консервированная фасоль с мясом в бульоне 100, маргарин сливочный 10, лук репчатый 15.

2090. СВИНАЯ СОЛЯНКА

Для приготовления блюда из консервов «Свиная солянка» достаточно вынутые из банки консервы довести до кипения и подать.

Консервы 240.

БЛЮДА ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ И КРАБОВ

Консервы из рыбы и крабов так же, как и из мяса, можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

Для первых блюд употребляют натуральные консервы, вырабатываемые из лососевых, сиговых и осетровых пород рыб. С этими консервами можно готовить суп картофельный, рассольники, супы крупяные, борщ, щи из квашеной капусты, ботвинью и суп-холодник.

Консервы рыбные в томатном соусе можно использовать только для приготовления борщей или щей из квашеной капусты и для вторых блюд.

Банка с рыбными натуральными консервами содержит рыбы не менее 75% и бульона не более 25%.

Банка с рыбными консервами в томатном соусе содержит рыбы не менее 70% и соуса не более 30%.

Банка рыбных хрящей содержит хрящей и срезков рыбы осетровых пород не менее 70%, томатного соуса не более 30%.

Банка консервов «Печень налима в томатном соусе» содержит печени 55—75%, томатного соуса и жира 45—25%.

Консервы из крабов промышленность вырабатывает натуральными. Эти консервы, так же как и рыбные, используются для приготовления первых и вторых блюд.

2091. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Суп картофельный с рыбными консервами, а также другие супы варить обычным способом. Консервы положить в суп за 10—15 минут до окончания его варки.

Рыбные консервы 35, остальные продукты такие же, как и для соответствующих супов.

монным соком или раковым соусом. На гарнир подать отварной картофель или рис.

Рыбные консервы 100, соус 50, гарнир 150.

2100. СОЛЯНКА НА СКОВОРОДЕ

Лук репчатый спассеровать, огурцы соленые очистить и нарезать на кусочки. Муку спассеровать и развести рыбным бульоном из консервов.

В полученный соус добавить пассерованные лук, каперсы, нарезанные огурцы и рыбные консервы. В остальном солянку готовить обычным способом.

Рыбные консервы 70, остальные продукты такие же, как и для обычной солянки.

2101. КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ХРЯЩИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Консервированные хрящи рыб осетровых пород вместе с соусом довести до кипения и подать с тушеной капустой или отварным картофелем.

Хрящи консервированные 125, масло сливочное 10, гарнир 150.

2102. КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПЕЧЕНЬ НАЛИМА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Печень налима, так же как и рыбные хрящи, прогреть вместе с соусом. На гарнир дать консервированный зеленый горошек или жареный картофель, посыпать зеленью.

Печень налима консервированная 100, гарнир 150, зелень

2103. КОРЗИНОЧКИ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПЕЧЕНЬЮ НАЛИМА

В готовые корзиночки (тарталетки) положить нарезанную ломтиками разогретую печень налима, полить томатным соусом с вином и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Печень налима консервированная 70, корзиночки 2 шт., соус 75, зелень.

2104. КОНСЕРВИРОВАННЫЕ РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Вынув котлеты из банок, прогреть их вместе с соусом. На гарнир дать зеленый горошек или отварной картофель.

Котлеты консервированные 100, масло сливочное 10, гарнир 150.

2105. КОНСЕРВИРОВАННАЯ РЫБА ОСЕТРОВЫХ ПОРОД В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Консервированную рыбу осетровых пород в томатном соусе приготовить так же, как описано выше (2104). Гарнир — отварной картофель.

Рыба консервированная 125, масло сливочное 10, гарнир 150, зелень.

2106. СУП РИСОВЫЙ С КРАБАМИ

Сварить рисовый суп с кореньями и луком. После удаления костных пластинок крупные кусочки крабов разрезать на части, положить в сотейник вместе с соком из консервов и залить бульоном так, чтобы крабы были покрыты жидкостью, и довести до кипения. После этого бульон с крабов влить в суп.

При подаче крабы положить в тарелку.

Крабы 50, рис 35, масло сливочное 10, лук репчатый 25, коренья 25.

2107. СУП-ХОЛОДНИК С КРАБАМИ

Суп-холодник с крабами приготовить так же, как и с рыбными консервами (2093).

Крабы консервированные 50, остальные продукты такие же, как и для супа-холодника с рыбными консервами.

2108. СУП-ПЮРЕ ИЗ КРАБОВ

Суп-пюре из крабов приготовить так же, как и суп-пюре из мясных консервов, но без лука и свежей капусты (2051).

Крабы консервированные 50, молоко 100, масло сливочное 15, картофель 60, морковь 40, горошек зеленый 20, мука 10, яйца (желтки) 8.

2109. КРАБЫ С РИСОМ

Освобожденные от костных пластинок крабы разогреть, смешать с пассерованным луком, заправить томатным соусом и специями. Сварить рассыпчатую рисовую кашу и смешать с тертым сыром.

При подаче положить горкой на тарелку рисовую кашу, а на нее кусочки крабов и полить их томатным соусом с овощами.

Так же можно приготовить крабы с голландским соусом. Но в этом случае в рис сыр не добавляют, а крабы подают без лука, но заливают голландским соусом.

Крабы консервированные 75, масло сливочное 20, лук репчатый 40, рис 50, бульон или вода 110, сыр 15, соус томатный 75.

ном кипении. За 10 минут до готовности добавить перец горошком, лавровый лист, нарезанные репчатый лук и морковь и довести до готовности. Подается сорпа в пиале и отдельно к ней баурсак (2524).

Кости 100, говядина 120, лук репчатый 20, морковь 15, перец горошком, лавровый лист; *для баурсака:* мука пшеничная 35, яйца 4, масло сливочное 3, маргарин столовый 6, сахар 3.

2512. АШПЫ СОРПА

Говяжье мясо нарезать кусочками по 10—15 *г*, посолить, посыпать перцем и обжарить на говяжьем или курдючном сале до образования колера, затем, продолжая жарку, в мясо добавить мелко нарезанные лук и редьку. После того как мясо, лук, редька поджарены, влить уксус, немного воды, добавить мелко рубленный чеснок и тушить до готовности мяса.

Отдельно сварить костный бульон с кореньями, процедить, положить в бульон тушеное мясо с луком и редькой, свежие помидоры, нарезанные дольками, яичный омлет, нарезанный кубиками, и все это варить 10 минут. При подаче посыпать ашпы сорпа рубленой зеленью.

Говядина 165, жир говяжий сырой или сало курдючное 25, редька 25, лук репчатый 50, уксус винный 15, кости для бульона 100, коренья 20, помидоры 40, чеснок 2, яйца 1 шт., перец, зелень.

2513. КЕСПЕ С МЯСОМ

В кипящий бульон положить пассерованную морковь, тонко нарезанную лапшу и довести до готовности. За 5—10 минут до окончания варки добавить нашинкованный сырой репчатый лук и перец. Подать, посыпав зеленью.

Говядина 60, мука пшеничная 40, яйца 10, морковь 20, лук репчатый 15, комбижир животный 10, перец 0,05, зелень.

2514. СОЛЯНКА ПО-КАЗАХСКИ

Нашинкованный репчатый лук пассеровать на масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 5—8 минут. Очищенные от кожицы и семян огурцы нарезать ломтиками, отварить и соединить с пассерованным луком, нарезанными ломтиками вареными мясом, языком, бараньей колбасой и казами, залить бульоном, положить перец, лавровый лист, соль и варить 5—10 минут. Подать с горячими заварными клецками и со сметаной.

Кости 100, говядина 40, колбаса баранья 25, казы (колбаса конская) или копченая баранина 25, язык (говяжий) 40, лук репчатый 40, огурцы соленые 40, томат-пюре 25, масло сливочное 15, сметана 30, перец, лавровый лист; *для клецек:* мука пшеничная 20, масло сливочное 5, яйца 10.

2515. МЯСО ПО-КАЗАХСКИ

Куски мяса весом 2—3 *кг* сварить при медленном кипении до готовности. Затем мясо нарезать тонкими широкими ломтиками, залить бульоном, добавить шинкованный сырой репчатый лук и перец. Приготовить тесто, как для лапши, тонко раскатать его и нарезать крупными ромбами (8 × 8 *см*) — сочнями, которые отварить в бульоне. На тарелку положить вареные сочни, а на них мясо с луком и зеленью. Отдельно в пиале подать бульон.

Баранина 215 или говядина 245, или конина 270, лук репчатый 50, мука пшеничная 80, яйца 10, бульон 150, перец 0,1, зелень.

2516. ПАЛАУ

В казане с нагретым маслом обжарить репчатый лук, положить мякоть баранины (один кусок на порцию), соль, перец, морковь, нарезанную соломкой, и обжарить. Затем добавить мелко нарезанную курагу, промытый рис, обровнять, чтобы середина получилась горкой, залить водой (на 1 *кг* риса 1,5 *л* воды), закрыть крышкой и варить до готовности. Во время варки плов необходимо до дна проколоть веселкой в нескольких местах для равномерного распределения жира. Размешивать плов во время варки нельзя. По готовности плов осторожно перемешать веселкой.

Баранина 75, рис 100, сало баранье топленое 40, лук репчатый 30, курага или яблоки сушеные 15, морковь 40, перец.

2517. КУЫРДАК (КАЗАХСКАЯ ПОДЖАРКА)

Нашинкованный репчатый лук и субпродукты (легкое, печень и сердце), нарезанные мелкими кусочками, обжарить с курдючным салом. Добавить немного бульона, соль, перец и тушить до готовности.

Это блюдо можно готовить также из говядины, баранины или конины.

Легкое 170, печень (говяжья) 110, сердце 60, сало курдючное 90, лук репчатый 40, перец 0,5.

порцию с нарезанным кольцами луком и соусом ткемали.

Субпродукты свиные и кишки 225, зелень сушеная душистая (кинза) 1, барбарис 10 или гранат 15, чеснок 4, лук репчатый 25, соус ткемали 50, перец.

2546. СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Мясо нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, перцем, обжарить вместе с луком, добавить томат-пюре, затем добавить муку, спассеровать, развести бульоном до полужидкого состояния, заправить чесноком, винным уксусом. Затем положить остальные продукты, указанные в раскладке, и тушить до готовности.

Говядина (филе) 160, комбижир животный 20, лук репчатый 40, огурцы соленые 40, томат-пюре 25, соус «Южный» 10, уксус винный 5, мука пшеничная 5, каперсы 10, чеснок 3, перец.

2547. БАРАНИНА ИЛИ ГОВЯДИНА С ФАСОЛЬЮ

Баранину или говядину (грудинку) нарезать кусками, посыпать солью, перцем и обжарить с луком. Добавить муку, томат-пюре, спассеровать, развести бульоном до полужидкого состояния. Затем положить надломанную на кусочки зеленую фасоль, чеснок, кинзу, зелень петрушки, рейган (базилик) и тушить до готовности.

Баранина (грудинка) 145 или говядина 160, комбижир животный 15, мука пшеничная 5, фасоль зеленая 90, томат-пюре 15, лук репчатый 40, чеснок 3, перец, зелень разная.

2548. ЧАХОХБИЛИ

Порционные куски птицы или дичи обжарить и тушить с пассерованным луком в томатном соусе, с вином или винным уксусом, соком лимона и зеленью (эстрагон, кинза, петрушка) до готовности.

Утка 230 или фазан, или курица, или цыпленок 220, или индейка 205, или гусь 250, масло топленое или маргарин сливочный 20, лук репчатый 100, томат-пюре 20 или помидоры свежие 40, мука 5, вино столовое белое или уксус винный 10, лимон 20, зелень разная 10, специи.

2549. ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ, ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ (ПО-АБХАЗСКИ)

Мелко нарезанный сыр сулугуни смешать с зернами граната, нафаршировать цыплят, после чего их зашить шпагатом и жарить на вертеле над углями.

Цыпленок (1 шт.), жир птицы или топленое масло 10, сыр сулугуни 100, гранат 30.

2550. КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ

Сырую курицу нафаршировать отварным рисом с размоченным кизилом и пассерованным на масле луком, зашить шпагатом и жарить над углями.

Куры 220, кизил сушеный без косточек 30, рис 20, лук репчатый 15, масло сливочное 20.

2551. КУРИЦА ПО-МИНГРЕЛЬСКИ

Порционные куски кур обжарить и тушить вместе с пассерованным луком, толчеными орехами и зеленью мяты. В соус, полученный при тушении, прибавить перед подачей желтки, разведенные уксусом.

Курица 220, масло топленое 30, орехи грецкие 30, лук репчатый 60, яйца (желтки) 10, уксус винный 15, зелень мяты 5.

2552. САЦИВИ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Отварную домашнюю птицу разрубить на порции по 2 куска (филе и ножку). Можно отваренную до полуготовности птицу обжарить в жарочном шкафу, при этом соответственно изменить норму закладки. Подать холодной, залив соусом сациви.

Курица, утка, индейка, гусь 200, сациви 150.

2553. ЦЫПЛЯТА ТАБАКА (ЖАРЕНЫЕ)

У обработанного цыпленка разрезать грудку вдоль, заправить ножки в кармашек и придать цыпленку плоскую форму. Посыпать солью, смазать сметаной и жарить с маслом на сковороде под прессом.

Отдельно подать толченый чеснок или соус ткемали, салат или соленья.

Цыплята 1 шт., масло топленое 15, сметана 10, чеснок 5 или соус ткемали 50, гарнир 150.

2554. ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ

Цыпленка заправить, смазать сливочным маслом и жарить на вертеле. Соус ткемали подать отдельно.

Цыпленок 1 шт., масло сливочное 5, соус ткемали 75.

2555. РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Обработанную рыбу с кожей (1—2 куска на порцию) надеть на вертел, посыпать солью, смазать сметаной и жарить над древесными углями. На гарнир подать лук репчатый, лимон или нашараби.

Осетрина или севрюга, или лосось 185, сметана 5, лимон 20 или нашараби 50, лук 80, зелень петрушки 10.