оксана путан • юлия лисня

47



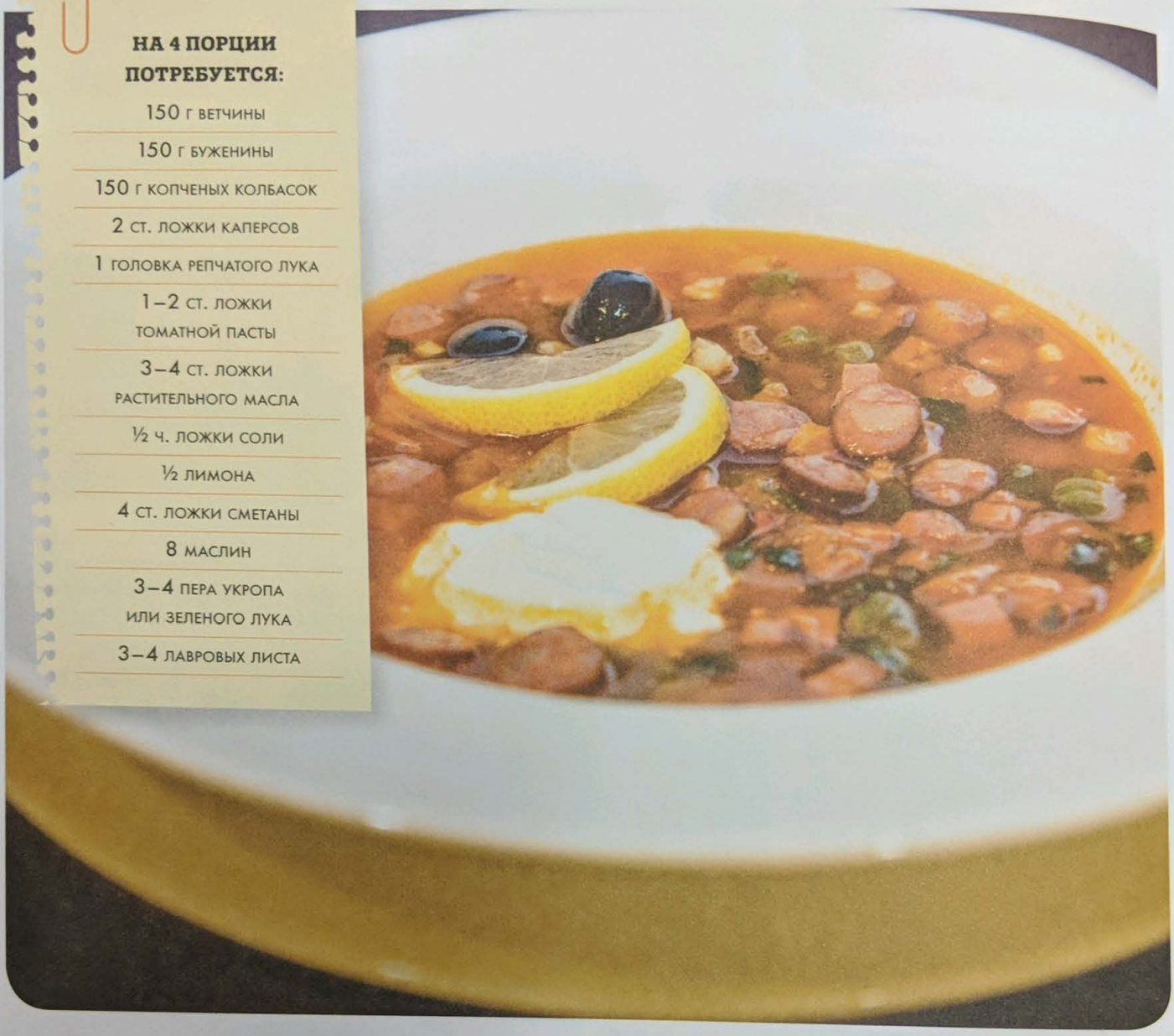
СОВРЕМЕННАЯ русская кухня ПО-ДОМАШНЕМУ

подробные и понятные рецепты

Мясная сборная солянка

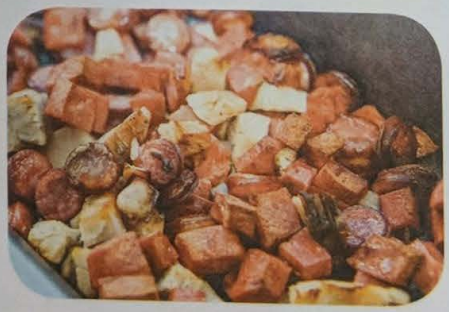
НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 150 г ветчины
- 150 г буженины
- 150 г копченых колбасок
- 2 ст. ложки каперсов
- 1 головка репчатого лука
- 1–2 ст. ложки томатной пасты
- 3–4 ст. ложки растительного масла
- ½ ч. ложки соли
- ½ лимона
- 4 ст. ложки сметаны
- 8 маслин
- 3–4 пера укропа или зеленого лука
- 3–4 лавровых листа





1 Буженину и ветчину нарежьте крупными кубиками. Копченые колбаски – кружочками.



2 Выложите копчености в противень и запеките в нагретой до 200 °С духовке 10–15 минут.



3 Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на растительном масле 10 минут, периодически помешивая лопаткой.



(4) Затем добавьте томатную пасту. Размешайте с луком и прогрейте одну минуту.



(5) В небольшую кастрюлю налейте 1,5 л воды. Доведите до кипения.



(6) Опустите в кипящую воду обжаренные в духовке копчености. Доставайте их из противня шумовкой, чтобы избавиться от лишнего жира.



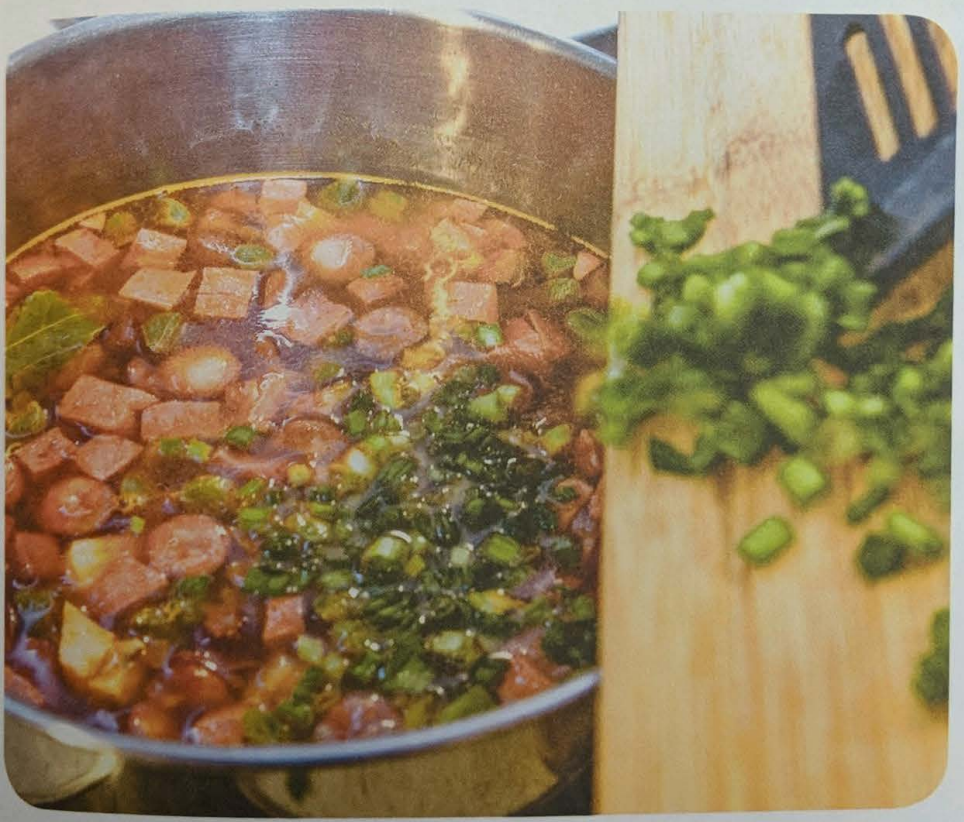
(7) Затем добавьте лук с томатом.



(8) Как только суп повторно закипит – опустите в него каперсы.



(9) Дайте покипеть 5 минут и снимите кастрюлю с плиты.



(10) Опустите в суп мелко нарезанный зеленый лук (можно заменить укропом).



(11) Добавьте несколько лавровых листьев. Накройте крышкой и оставьте на 10–15 минут.



(12) Разлейте солянку по тарелкам. В каждую тарелку добавьте ложку сметаны, 2 маслины и 1–2 ломтика лимона.

Рыбная солянка

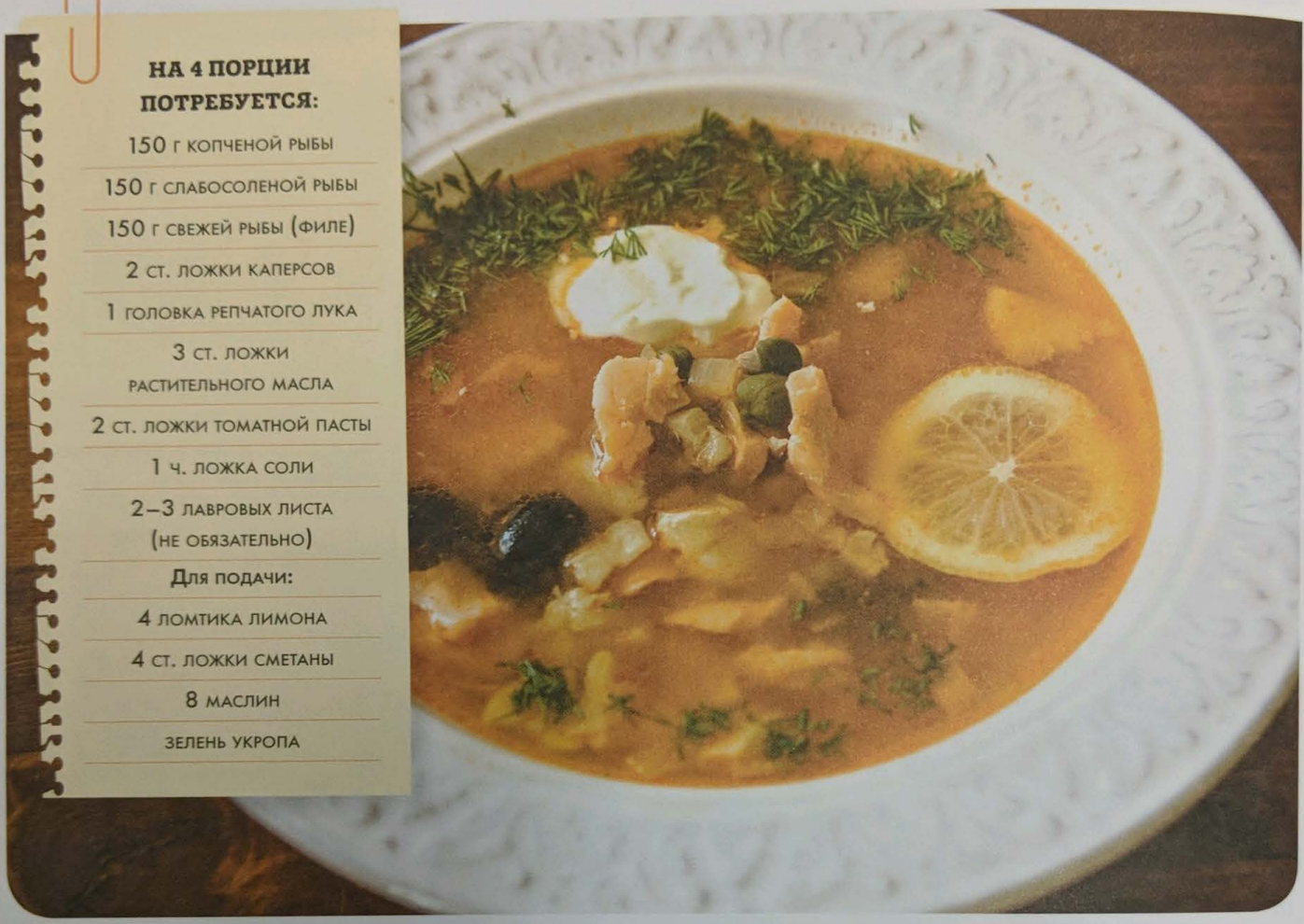
ЭТО СОВРЕМЕННЫЙ ВАРИАНТ СТАРИННОГО РУССКОГО СУПА, НЕИЗМЕННО ВКУСНОГО. Готовится он очень быстро, но результат и вкус поистине царские. Обязательное условие – в этом супе необходимо смешать свежую, соленую и копченую рыбу. Например, 150 г копченого палтуса, 150 г слабосоленой семги и 150 г свежей трески. Впрочем, рыба может быть любая.

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 150 г копченой рыбы
- 150 г слабосоленой рыбы
- 150 г свежей рыбы (филе)
- 2 ст. ложки каперсов
- 1 головка репчатого лука
- 3 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1 ч. ложка соли
- 2–3 лавровых листа (не обязательно)

Для подачи:

- 4 ломтика лимона
- 4 ст. ложки сметаны
- 8 маслин
- зелень укропа





1 Нарежьте все три вида рыбы небольшими кусочками. Налейте в кастрюлю один литр воды и поставьте на плиту.



2 Нарежьте мелкими кубиками очищенную луковицу.



3 Переложите лук в небольшую сковороду, разогретую с растительным маслом.



4 Обжаривайте на среднем огне, помешивая лопаткой, в течение 10 минут.



5 Добавьте к луку томатную пасту, хорошо размешайте и обжаривайте еще одну минуту. Затем снимите сковороду с плиты.



6 Как только вода в кастрюле закипит, опустите в кастрюлю кусочки рыбы.



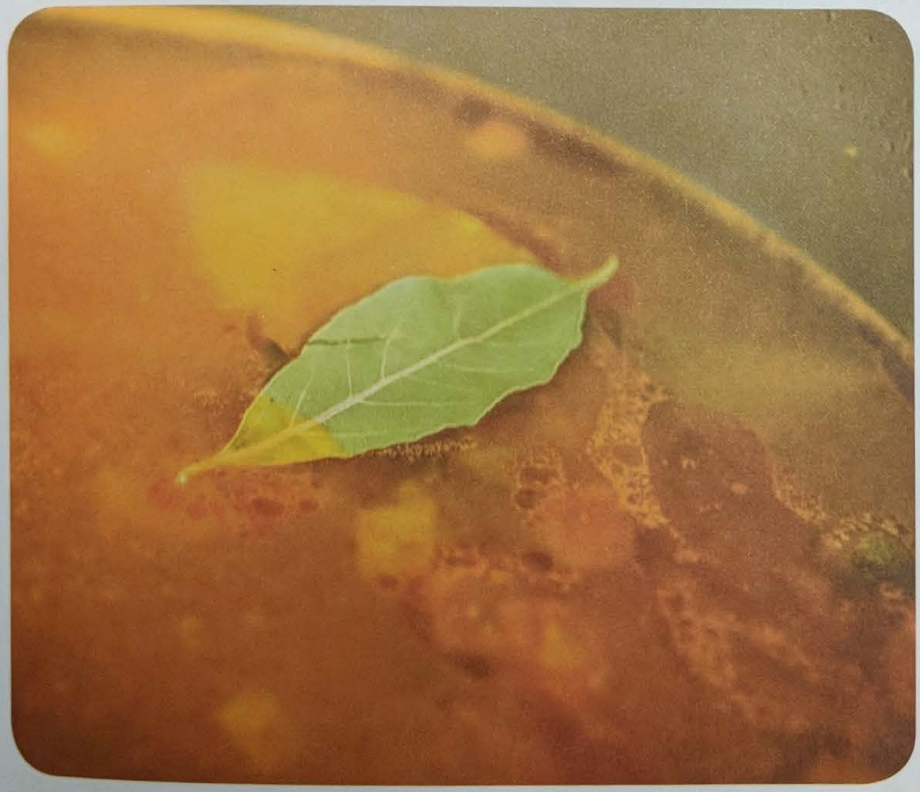
7 Посолите.



8 Сразу же опустите в суп лук с томатом. Добавьте каперсы.



9 Дайте супу повторно закипеть и варите ровно 5 минут.



10 Снимите кастрюлю с плиты, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой и оставьте на 10–15 минут.



11 Разлив суп по тарелкам, положите в каждую по ломтику лимона и две маслины. Добавьте столовую ложку сметаны и посыпьте мелко нарезанным укропом.

• КОЛИЧЕСТВО СОРТОВ РЫБЫ В СОЛЯНКЕ МОЖЕТ БЫТЬ ЛЮБЫМ. Чем больше, тем лучше. Вот только соленую сельдь использовать мы не рекомендуем, у нее слишком специфический вкус. •