

Типичные блюда украинской кухни:

Сало

Супы:

Борщ по-украински

Зелёный борщ

Постный борщ с грибами и квашеной капустой

Борщ со шпинатом и щавелем

Борщ полтавский с галушками

Борщ волынский

Борщ украинский с пампушками

Суп-жаркое

Юшка с галушками по-полтавски

Юшка картофельная с кабачками

Запорожский капустняк

Холодник

Вторые блюда:

Вареники

Вушка

Галушки

Буженина

Крученики волынские

Рыбные крученики по-киевски

Жаркое (укр. Печеня)

Битки по-украински

Биточки по-селянски

Сиченики

Холодец

Цыбульники

Шкварки

Зразы

Картопляники

Колбаса домашняя (запеченная с мясом и салом)

Кровянка

Голубцы

Биточки свиные по-украински

Котлета по-киевски

Кулешик из тыквы

Кулешик из печени

Кулешик из картофеля

Кулешик из ершей

Кулешик фасолевый

Кулеша по-гуцульски

Кулеш с салом

Кулеш с грибами

Кулеш из раков

Кулеш пшённый

Грибная подлива

Котлеты полтавские

Мясо по-беляевски

Жаркое по-домашнему

Заливное из судака по-украински

Сельдь по-киевски

Кутья

Мучные блюда, напитки и

сладости:

Ватрушка

Вергуны

Пампушки

Гречаники

Млынці (блины по-украински)

Налистники

Оладки

Сырники

Деруны

Пампушки с чесноком

Повидлянка

Струдель с яблоками

Узвар из сушёных фруктов

Пирожное киевское

Пирог киевский

Запеканка по-украински

- Рис- 1/3 стакана
- Масло оливковое- 2 чайные ложки
- Лук- 1 шт
- Кабачок- 1 шт
- Яйца- 3 шт
- Пармезан- 2 ст. ложки
- Сыр твердый- 200 гр
- Зелень петрушки, укроп
- Сало- 100 гр

Рис промыть, отварить на медленном огне до готовности. Накрыть крышкой и дать постоять. Нарезать сало на маленькие кусочки, обжарить до шкварок, добавить лук, и так же обжарить до получения золотистого цвета. Натереть на терке кабачки, сыр, добавить пармезан, и яйца, ингредиенты перемешать. В получившуюся массу добавить рис и обжарку, так же все тщательно перемешать. Противень застелить пергаментом, который перемазать оливковым маслом, предварительно разогреть духовку до 180 градусов. На подготовленный противень выложить массу, равномерно расправляя ее по всей поверхности противня. Отправляем в духовку. Выпекается запеканка 30-35 минут, до образования золотистой корочки. Достаем запеканку, и даем ей остыть, по желанию украшаем зеленью петрушки и укропа.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

- мука 1,5 ст
- яйцо 1 шт
- молоко 4 ст.лож
- жирный творог 200 гр
- сметана 2 ст.лож
- вишня сушеная 100 гр
- сахар 1 ст.лож.
- соль по вкусу

Творог протрем через сито, смешаем со сметаной солью и сахаром (по вкусу). Замесим тесто из муки, яйца и теплого молока. Скатаем из получившегося теста шарик, накроем и оставим на 20 мин. По прошествии 20 минут разделим тесто на две части, одну накроем, а другую тонко раскатаем на столе присыпанном мукой. Вырежем стаканом кружочки под наши вареники, кладем внутрь творог и защипуем. Выкладываем защипленные вареники на досточку присыпанную мукой. Так же подготовим остальные вареники из оставшегося теста. В кастрюлю нальем 2,5 литра воды, добавим щепотку соли и столовую ложку сахара, и опустим в кипящую воду вареники. Поначалу необходимо помешивать вареники, чтобы они не прилипали. Вареники варим до готовности около 5-7 минут.

Битки по-украински

- Свинина 130 г
- Жир 5 г
- Соль, специи
- Сало шпик 15 г
- Лук 30 г
- Жир 5 г
- Чеснок 2 г
- Хлеб для гренок 40 г
- Жир 4 г
- Зелень петрушки

Свинину нарезают широкими плоскими порционными кусками, которым придают форму битков, посыпают их солью, перцем и слегка обжаривают. На дно сотейника кладут нарезанный ломтиками шпик, затем укладывают битки, на них слегка поджаренный лук, заливают бульоном и тушат до готовности, после чего заправляют растёртым чесноком. При подаче битки с луком и салом кладут на поджаренные ломтики хлеба и посыпают рубленой зеленью. На гарнир свежие или солёные огурцы.

Картофельные зразы

- Картофель 600граммов
- капуста белокочанная 300граммов
- масло топленое 4ст. ложки
- яйца 1штука
- соль 1ч. ложка
- лук 1штука
- перец черный молотый 0.5ч. ложки
- мука 2ст. ложки

Помыть овощи. В кипящую, подсоленную воду забросить картошку и варить в мундире 20 – 30 мин в зависимости от сорта. В это время шинковать капусту, поджарить её на медленном огне на топленом масле, пока не приобретет золотистый оттенок. Мелко нарезать лук., добавить лук и жарить до готовности. Картофель остудить, очистить от кожуры и подавить толкучкой. Добавить яйцо 2 ст.л. муки, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. На рабочую поверхность положить посуду с начинкой (остывшую капусту с луком) и картофельное тесто. Отщипываем кусочек теста, руками формируем лепёшку, на середину которой кладем немного начинки. Руками защипываем края, придаем форму котлеты. Сформированную котлету с двух сторон необходимо обвалить в муке. Жарим картофельные зразы на топленом или растительном масле на небольшом огне с двух сторон до золотистой корочки. Подавать со сметаной.

. Кулеша по-гуцульски

Ингредиенты:

- 250 г кукурузной муки
- 1/2 л воды
- 1 л молока
- соль по вкусу

Просеянную кукурузную муку высыпать в кипящую подсоленную воду и варить 10-15 мин. Готовую кулешу хорошо вымешать деревянной ложкой, чтобы не было комков, и выложить на тарелку. Перед подачей на стол кулешу полить молоком

Юшка с галушками по-полтавски

- Картофель 140 г
- Лук 30 г
- Сало шпик 16 г
- Соль, специи
- Для галушек:
- Мука пш 50 г
- Яйцо 1/8 шт
- Вода 75 г

Пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 2 см и нарезают квадратиками (1,5x1,5). В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, через 3-5 мин вводят галушки и проваривают суп 15-20 мин. Затем заправляют ссолью, специями и салом-шпик, поджаренным с луком.

Узвар из сушёных фруктов

- Фрукты сушёные 25 г
- Сахар 15 г
- Мёд 10 г
- Вода

Сухофрукты перебирают, а крупные нарезают. после 2-3 кратного промывания тёплой водой сухофрукты заливают горячей водой и варят при закрытой крышке до готовности. Отвар заправляют сахаром и мёдом, доводят до кипения и ставят в холодное место до охлаждения и настаивания.

Салат «Весенний»:

- Яйца - 8 шт
- Лук зеленый
- Майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отвариваем яйца "в крутую", затем нарезаем их соломкой, а лук кубиками. Добавляем майонез и бережно перемешиваем.

Рыбные крученики по-киевски

- 800 г щуки или судака
- 2 яйца
- 1/4 стакана сухарей
- 3 ст. л. сливочного масла
- соль по вкусу
- 1/2 стакана риса
- 3 яйца
- 2 ст. л. сливочного масла
- соль по вкусу
- 3 луковицы
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 1/2 стакана сухарей
- 1/2 стакана сметаны

Очищенную и промытую щуку или судак нарезают, не снимая шкуры, срезают мясо с косточек, солят, кладут на подготовленный кусок мяса фарш из риса с яйцами или лука с сухариками, заворачивают в трубочку, обвязывают ниткой, обваливают в сырых яйцах, посыпают сухариками, жарят на сливочном масле и запекают в духовке до готовности. Лук с сухарями. Слегка обжаренный лук перемешивают с сухарями, яйцом и сметаной

. Запорожский капустняк

- Свинина 400 г
- Квашенная капуста 600 г
- Морковь 1 шт
- Лук 1 шт
- Жир 80 г
- Сало 30 г
- Сметана 1/2 стакана
- Пшено 1 ст. л
- Картофель 2 шт
- Лавровый лист, перец, соль

Свинину отвариваем, бульон процеживаем. Квашенную капусту отжимаем и тушим в сковороде до полуготовности, подливая время от времени бульон и добавляя жир. Морковь и корень петрушки режем соломкой и слегка обжариваем. Сало пропускаем через мясорубку, а затем растираем в ступке с порубленным луком зеленью петрушки и предварительно перебранным пшеном. В готовый бульон кладем нарезанный кубиками картофель и варим 15-20 мин, добавляем тушеную капусту с обжаренной морковью, петрушкой и смесь лука, петрушки и пшена. Готовый суп разливаем по тарелкам, кладем сметану и посыпаем зеленью петрушки

Заливное из судака по-украински

- 2 кг судака
- по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея
- 200 г хрена
- 200 г зеленого лука
- лавровый лист
- 10 зерен перца
- 8 г желатина
- соль по вкусу

Судак очищают, промывают, разбирают на филе, нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю с решеткой, добавляют очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук, перец горошком, лавровый лист, солят, заливают водой и варят до готовности. Вареную рыбу вынимают из бульона, охлаждают и укладывают на блюдо. Рыбный бульон продолжают варить с косточками и плавниками. Готовый бульон процеживают, смешивают с размоченным желатином, тертым хреном и нарезанным зеленым луком. Потом этим бульоном заливают судака и после того, как он остынет, ставят в холодильник.

Грибное суфле

- 400 г свежих грибов
- 100 г булки
- 5 яиц
- 50 г смальца
- 1 ч. л. мелконарезанного репчатого лука
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- молотый черный перец
- 50 г сливочного масла
- 30 г тертого сыра
- соль
- зелень

Грибы мелко нарезают и тушат до готовности в жире с мелко нарезанным луком и зеленью петрушки, добавляют перец, соль. Все это вместе с намоченной и хорошо отжатой булкой пропускают через мясорубку. Затем хорошо вымешивают с яичными желтками и крепкой пеной взбитых яичных белков. Посуду смазывают жиром, посыпают панировочными сухарями, выкладывают в нее грибную массу, накрывают крышкой и ставят в большую посуду с горячей водой. Кипятят на умеренном огне 40-45 минут. Подавая на стол, каждую порцию поливают сливочным маслом и посыпают тертым сыром, зеленью.

Кулешик из картофеля

Ингредиенты:

- 800 г картофеля
- 1 л молока,
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 3 стебля лука-порея
- соль — по вкусу
- Заправка:
- 2 яйца (желток)
- 1/2 стакана молока
- 2 ст. ложки сливочного масла

Способ приготовления: Картофель очищают, промывают, нарезают ломтиками, соединяют с нарезанным дольками пассерованным на сливочном масле луком-пореем, заливают 4 стаканами воды, солят, варят 15-20 мин, протирают вместе с отваром через сито, добавляют горячее молоко, размешивают и доводят до кипения. При подаче на стол кулешик заправляют сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с горячим кипяченым молоком.

Мясо по-беляевски

- Говядина 400 г
- Сливочное масло 50 г
- Мука 1 ст. л
- Яйца 2-3 шт
- Чеснок, лук

Говядину вместе с луком и чесноком пропускаем через мясорубку дважды. Фарш солим и перчим по вкусу. Затем готовим из него шарики и примяв дощечкой, чтобы получились тонкие лепёшки, обваливаем их в муке и яйце и жарим в кипящем сл. масле до румяной корочки. Когда будут готовы, осторожно сворачиваем в рулетики и подаём к столу на сковороде с тушёным картофелем.

Борщ украинский с мясом и пампушками

Ингредиенты:

- 700 г мяса на кости
- 320 г картофеля
- 200 г свежей капусты
- 40 г перца болгарского
- 180 г свеклы
- 80 г томата-пасты
- 40 г свиного или говяжьего жира
- по 80 г лука репчатого и моркови
- 40 г корня петрушки
- по 8 г муки и сахара
- 20 г шпика
- 2 зубка чеснока
- 40 г сметаны
- соль, специи, зелень — по вкусу

пампушки:

- 550 г муки
- 300 мл воды
- 20 г сахара
- 12 г сухих дрожжей
- 50 г сливочного масла
- соль по вкусу

чесночная заправка:

- 40 г растительного масла
- 10 зубков чеснока
- 80 г воды или кваса

Способ приготовления: Приготовить мясной бульон. Мясо нарезать, а жидкость процедить. В кипящий бульон положить картофель, нарезанный брусочками, через некоторое время — нашинкованную капусту, перец и варить 20 минут. Свеклу стушить с томатом, морковь, лук и коренья спассеровать, ввести в бульон и варить до готовности. Борщ заправить мучной пассеровкой, солью, сахаром. Через 5 мин добавить черный перец, лавровый лист, сало, растертое с чесноком и зеленью петрушки. Прокипятить, снять с огня и до подачи настаивать 20 мин. При подаче в тарелку положить отварное мясо, сметану, зелень. Отдельно подать горячие пампушки — маленькие булочки из дрожжевого теста, политые чесночной заправкой.

Для заправки чеснок растереть с солью и развести маслом, кипяченой водой или квасом.

Пампушки (поэтапное приготовление блюда в картинках). Из муки, сахара, растворенных в теплой воде дрожжей, сливочного масла замесить тесто и сформовать небольшие пампушки.

Выложить на лист, подождать, пока подойдут, и выпечь в горячей духовке

Огуречник

Ингредиенты:

- 500 г говяжьих косточек
- 300 г картофеля
- 100 г моркови
- 50 г корня петрушки
- 100 г лука репчатого
- 100 г жира
- 150 г соленых огурцов
- 50 г муки
- 300 г рассола
- 200 г сметаны
- 50 г зелени петрушки

Способ приготовления: Из косточек сварить бульон. Процедить и положить в него нарезанный картофель, поджаренные на жиру морковь, лук и петрушку. Под конец добавить нарезанные соленые огурцы, заправить пассерованной мукой и рассолом из соленых огурцов, довести огуречник до готовности. В тарелку с огуречником добавить сметану и посыпать зеленью петрушки.

ПЕЧЕНИНА

- Курица отварная – 300-400 гр.
- мука пшеничная 2.5 стакана
- кефир 500 миллилитров
- яйца 4-5 штук
- разрыхлитель для теста 1 пакетик
- соль 1 ч. ложка
- сахар 1 щепотка

Обычно это блюдо подается с бульоном. Варим куриный бульон (можно просто отварить два куриных окорочка или грудку), отделяем мясо курицы от костей и рвем руками на кусочки. Белки отделяем от желтков-белок взбиваем в густую пену, желток растираем с солью и сахаром. Просеиваем муку с разрыхлителем и соединяем с желтками, кефиром (можно кефир заменить сметаной с минеральной водой), мясом-перемешиваем. Добавляем к массе белки и аккуратно перемешиваем. Жарим, набирая массу ложкой в большом количестве разогретого масла или жира. Подают печенину с горячим бульоном в чашечках с середине застолья.

Запеканка по-украински

- Рис- 1/3 стакана
- Масло оливковое- 2 чайные ложки
- Лук- 1 шт
- Кабачок- 1 шт
- Яйца- 3 шт
- Пармезан- 2 ст. ложки
- Сыр твердый- 200 гр
- Зелень петрушки, укроп
- Сало- 100 гр

Рис промыть, отварить на медленном огне до готовности. Накрыть крышкой и дать постоять. Нарезать сало на маленькие кусочки, обжарить до шкварок, добавить лук, и так же обжарить до получения золотистого цвета. Натереть на терке кабачки, сыр, добавить пармезан, и яйца, ингредиенты перемешать. В получившуюся массу добавить рис и обжарку, так же все тщательно перемешать. Противень застелить пергаментом, который перемазать оливковым маслом, предварительно разогреть духовку до 180 градусов. На подготовленный противень выложить массу, равномерно расправляя ее по всей поверхности противня. Отправляем в духовку. Выпекается запеканка 30-35 минут, до образования золотистой корочки. Достаем запеканку, и даем ей остыть, по желанию украшаем зеленью петрушки и укропа.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

- мука 1,5 ст
- яйцо 1 шт
- молоко 4 ст.лож
- жирный творог 200 гр
- сметана 2 ст.лож
- вишня сушеная 100 гр
- сахар 1 ст.лож.
- соль по вкусу

Творог протрем через сито, смешаем со сметаной солью и сахаром (по вкусу). Замесим тесто из муки, яйца и теплого молока. Скатаем из получившегося теста шарик, накроем и оставим на 20 мин. По прошествии 20 минут разделим тесто на две части, одну накроем, а другую тонко раскатаем на столе присыпанном мукой. Вырежем стаканом кружочки под наши вареники, кладем внутрь творог и защипуем. Выкладываем защипленные вареники на досточку присыпанную мукой. Так же подготовим остальные вареники из оставшегося теста. В кастрюлю нальем 2,5 литра воды, добавим щепотку соли и столовую ложку сахара, и опустим в кипящую воду вареники. Поначалу необходимо помешивать вареники, чтобы они не прилипали. Вареники варим до готовности около 5-7 минут.

Битки по-украински

- Свинина 130 г
- Жир 5 г
- Соль, специи
- Сало шпик 15 г
- Лук 30 г
- Жир 5 г
- Чеснок 2 г
- Хлеб для гренок 40 г
- Жир 4 г
- Зелень петрушки

Свинину нарезают широкими плоскими порционными кусками, которым придают форму битков, посыпают их солью, перцем и слегка обжаривают. На дно сотейника кладут нарезанный ломтиками шпик, затем укладывают битки, на них слегка поджаренный лук, заливают бульоном и тушат до готовности, после чего заправляют растёртым чесноком. При подаче битки с луком и салом кладут на поджаренные ломтики хлеба и посыпают рубленой зеленью. На гарнир свежие или солёные огурцы.

Картофельные зразы

- Картофель 600граммов
- капуста белокочанная 300граммов
- масло топленое 4ст. ложки
- яйца 1штука
- соль 1ч. ложка
- лук 1штука
- перец черный 0.5ч. ложки
- мука 2ст. ложки

Помыть овощи. В кипящую, подсоленную воду забросить картошку и варить в мундире 20 – 30 мин в зависимости от сорта. В это время нашинковать капусту, поджарить её на медленном огне на топленом масле, пока не приобретет золотистый оттенок. Мелко нарезать лук., добавить лук и жарить до готовности. Картофель остудить, очистить от кожуры и подавить толкучкой. Добавить яйцо 2 ст.л. муки, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. На рабочую поверхность положить посуду с начинкой (остывшую капусту с луком) и картофельное тесто. Отщипываем кусочек теста, руками формируем лепёшку, на середину которой кладем немного начинки. Руками защипываем края, придаем форму котлеты. Сформированную котлету с двух сторон необходимо обвалить в муке. Жарим картофельные зразы на топленом или растительном масле на небольшом огне с двух сторон до золотистой корочки. Подавать со сметаной.

. Кулеша по-гуцульски

Ингредиенты:

- 250 г кукурузной муки
- 1/2 л воды
- 1 л молока
- соль по вкусу

Просеянную кукурузную муку высыпать в кипящую подсоленную воду и варить 10-15 мин. Готовую кулешу хорошо вымешать деревянной ложкой, чтобы не было комков, и выложить на тарелку. Перед подачей на стол кулешу полить молоком

Юшка с галушками по-полтавски

- Картофель 140 г
- Лук 30 г
- Сало шпик 16 г
- Соль, специи
- Для галушек:
- Мука пш 50 г
- Яйцо 1/8 шт
- Вода 75 г

Пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 2 см и нарезают квадратиками (1,5x1,5). В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, через 3-5 мин вводят галушки и проваривают суп 15-20 мин. Затем заправляют ссолью, специями и салом-шпик, поджаренным с луком.

Узвар из сушёных фруктов

- Фрукты сушёные 25 г
- Сахар 15 г
- Мёд 10 г
- Вода

Сухофрукты перебирают, а крупные нарезают. После 2-3 кратного промывания тёплой водой сухофрукты заливают горячей водой и варят при закрытой крышке до готовности. Отвар заправляют сахаром и мёдом, доводят до кипения и ставят в холодное место до охлаждения и настаивания.

Салат «Весенний»:

- Яйца - 8 шт
- Лук зеленый
- Майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отвариваем яйца "вкрутую", затем нарезаем их соломкой, а лук кубиками. Добавляем майонез и бережно перемешиваем.

Рыбные крученики по-киевски

- 800 г щуки или судака
- 2 яйца
- 1/4 стакана сухарей
- 3 ст. л. сливочного масла
- соль по вкусу
- 1/2 стакана риса
- 3 яйца
- 2 ст. л. сливочного масла
- соль по вкусу
- 3 луковицы
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 1/2 стакана сухарей
- 1/2 стакана сметаны

Очищенную и промытую щуку или судака нарезают, не снимая шкуры, срезают мясо с косточек, солят, кладут на подготовленный кусок мяса фарш из риса с яйцами или лука с сухариками, заворачивают в трубочку, обвязывают ниткой, обваливают в сырых яйцах, посыпают сухариками, жарят на сливочном масле и запекают в духовке до готовности. Лук с сухарями. Слегка обжаренный лук перемешивают с сухарями, яйцом и сметаной

. Запорожский капустняк

- Свинина 400 г
- Квашенная капуста 600 г
- Морковь 1 шт
- Лук 1 шт
- Жир 80 г
- Сало 30 г
- Сметана 1/2 стакана
- Пшено 1 ст. л
- Картофель 2 шт
- Лавровый лист, перец, соль

Свинину отвариваем, бульон процеживаем. Квашенную капусту отжимаем и тушим в сковороде до полуготовности, подливая время от времени бульон и добавляя жир. Морковь и корень петрушки режем соломкой и слегка обжариваем. Сало пропускаем через мясорубку, а затем растираем в ступке с порубленным луком зеленью петрушки и предварительно перебранным пшеном. В готовый бульон кладём нарезанный кубиками картофель и варим 15-20 мин, добавляем тушёную капусту с обжаренной морковью, петрушкой и смесь лука, петрушки и пшена. Готовый суп разливаем по тарелкам, кладём сметану и посыпаем зеленью петрушки

Заливное из судака по-украински

- 2 кг судака
- по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея
- 200 г хрена
- 200 г зеленого лука
- лавровый лист
- 10 зерен перца
- 8 г желатина
- соль по вкусу

Судак очищают, промывают, разбирают на филе, нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю с решеткой, добавляют очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук, перец горошком, лавровый лист, солят, заливают водой и варят до готовности. Вареную рыбу вынимают из бульона, охлаждают и укладывают на блюдо. Рыбный бульон продолжают варить с косточками и плавниками. Готовый бульон процеживают, смешивают с размоченным желатином, тертым хреном и нарезанным зеленым луком. Потом этим бульоном заливают судака и после того, как он остынет, ставят в холодильник.

Кулешик из картофеля

Ингредиенты:

- 800 г картофеля
- 1 л молока,
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 3 стебля лука-порея
- соль — по вкусу
- Заправка:
- 2 яйца (желток)
- 1/2 стакана молока
- 2 ст. ложки сливочного масла

Способ приготовления: Картофель очищают, промывают, нарезают ломтиками, соединяют с нарезанным дольками пассерованным на сливочном масле луком-пореем, заливают 4 стаканами воды, солят, варят 15-20 мин, протирают вместе с отваром через сито, добавляют горячее молоко, размешивают и доводят до кипения. При подаче на стол кулешик заправляют сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с горячим кипяченым молоком.

Грибное суфле

- 400 г свежих грибов
- 100 г булки
- 5 яиц
- 50 г смальца
- 1 ч. л. мелко нарезанного репчатого лука
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- молотый черный перец
- 50 г сливочного масла
- 30 г тертого сыра
- соль
- зелень

Грибы мелко нарезают и тушат до готовности в жире с мелко нарезанным луком и зеленью петрушки, добавляют перец, соль. Все это вместе с намоченной и хорошо отжатой булкой пропускают через мясорубку. Затем хорошо вымешивают с яичными желтками и крепкой пеной взбитых яичных белков. Посуду смазывают жиром, посыпают панировочными сухарями, выкладывают в нее грибную массу, накрывают крышкой и ставят в большую посуду с горячей водой. Кипятят на умеренном огне 40-45 минут. Подавая на стол, каждую порцию поливают сливочным маслом и посыпают тертым сыром, зеленью.

Мясо по-беляевски

- Говядина 400 г
- Сливочное масло 50 г
- Мука 1 ст. л
- Яйца 2-3 шт
- Чеснок, лук

Говядину вместе с луком и чесноком пропускаем через мясорубку дважды. Фарш солим и перчим по вкусу. Затем готовим из него шарики и примяв дощечкой, чтобы получились тонкие лепёшки, обваливаем их в муке и яйце и жарим в кипящем сл. масле до румяной корочки. Когда будут готовы, осторожно сворачиваем в рулетики и подаём к столу на сковороде с тушёным картофелем.

Борщ украинский с мясом и пампушками

Ингредиенты:

- 700 г мяса на кости
- 320 г картофеля
- 200 г свежей капусты
- 40 г перца болгарского
- 180 г свеклы
- 80 г томата-пасты
- 40 г свиного или говяжьего жира
- по 80 г лука репчатого и моркови
- 40 г корня петрушки
- по 8 г муки и сахара
- 20 г шпика
- 2 зубка чеснока
- 40 г сметаны
- соль, специи, зелень — по вкусу

пампушки:

- 550 г муки
- 300 мл воды
- 20 г сахара
- 12 г сухих дрожжей
- 50 г сливочного масла
- соль по вкусу

чесночная заправка:

- 40 г растительного масла
- 10 зубков чеснока
- 80 г воды или кваса

Способ приготовления: Приготовить мясной бульон. Мясо нарезать, а жидкость процедить. В кипящий бульон положить картофель, нарезанный брусочками, через некоторое время — нашинкованные капусту, перец и варить 20 минут. Свеклу тушить с томатом, морковь, лук и коренья спассеровать, ввести в бульон и варить до готовности. Борщ заправить мучной пассеровкой, солью, сахаром. Через 5 мин добавить черный перец, лавровый лист, сало, растертое с чесноком и зеленью петрушки. Прокипятить, снять с огня и до подачи настаивать 20 мин. При подаче в тарелку положить отварное мясо, сметану, зелень. Отдельно подать горячие пампушки — маленькие булочки из дрожжевого теста, политые чесночной заправкой.

Для заправки чеснок растереть с солью и развести маслом, кипяченой водой или квасом.

Пампушки (поэтапное приготовление блюда в картинках). Из муки, сахара, растворенных в теплой воде дрожжей, сливочного масла замесить тесто и сформовать небольшие пампушки.

Выложить на лист, подождать, пока подойдут, и выпечь в горячей духовке

Огуречник

Ингредиенты:

- 500 г говяжьих косточек
- 300 г картофеля
- 100 г моркови
- 50 г корня петрушки
- 100 г лука репчатого
- 100 г жира
- 150 г соленых огурцов
- 50 г муки
- 300 г рассола
- 200 г сметаны
- 50 г зелени петрушек

Способ приготовления: Из косточек сварить бульон. Процедить и положить в него нарезанный картофель, поджаренные на жиру морковь, лук и петрушку. Под конец добавить нарезанные соленые огурцы, заправить пассерованной мукой и рассолом из соленых огурцов, довести огуречник до готовности. В тарелку с огуречником добавить сметану и посыпать зеленью петрушки.

ПЕЧЕНИНА

- Курица отварная – 300-400 гр.
- мука пшеничная 2.5 стакана
- кефир 500 миллилитров
- яйца 4-5 штук
- разрыхлитель для теста 1 пакетик
- соль 1 ч. ложка
- сахар 1 щепотка

Обычно это блюдо подается с бульоном. Варим куриный бульон (можно просто отварить два куриных окорочка или грудку), отделяем мясо курицы от костей и рвем руками на кусочки. Белки отделяем от желтков-белок взбиваем в густую пену, желток растираем с солью и сахаром. Просеиваем муку с разрыхлителем и соединяем с желтками, кефиром (можно кефир заменить сметаной с минеральной водой), мясом-перемешиваем. Добавляем к массе белки и аккуратно перемешиваем. Жарим, набирая массу ложкой в большом количестве разогретого масла или жира. Подают печенину с горячим бульоном в чашечках с середине застолья.