

Сбитень обыкновенный

Ингредиенты:

1,5-2 л полпива или воды

1,5 л меда

2 ст. ложки уксуса

по 1/4 ч. ложки имбиря и молотого черного перца

1/2 ч. ложки калгана

100 г водки

Способ приготовления: Прокипятить полпиво (слабое пиво, вторично приготовленное на оставшемся солоде) или воду, добавить мед, уксус, имбирь, перец, калган, кипятить на слабом огне до 1 часа, ввести водку и подать горячим. Для большей остроты в кипящий сбитень можно опустить на 1 минуту стручок красного жгучего перца.

Рыба по-суздальски с гречневой кашей

Ингредиенты:

рыба (треска, судак) — 800 г.

гречневая крупа — 2/3 стакана

грибы сушеные — 50 г.

яйца отварные — 4 шт.

репчатый лук — 1 шт.

сметана — 4 ст. л.

масло сливочное — 4 ст. л.

сыр — 30 г.

панировочные сухари — 2 ст. л.

соль — по вкусу

Способ приготовления: Грибы размочить, отварить и мелко нарезать. Рыбу нарезать на куски, посолить и обжарить на сливочном масле, отдельно обжарить репчатый лук с грибами. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить рубленые яйца и перемешать. Глиняные горшочки или сковороду смазать маслом, обсыпать панировочными сухарями, положить гречневую кашу с яйцами, лук с грибами, рыбу, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Битки по-вологодски

Пропустить через мясорубку 800 г нежирной говядины, 200 г говяжьего жира, мякиш размоченного в молоке черного хлеба, взятого в объеме в четверо меньше объема мяса, очищенную от костей селедку. Добавить соли и перца по вкусу, разделить фарш в виде круглых битков и жарить в сотейнике на среднем огне со сливочным маслом и мелко нарезанной луковицей. Подать с картофелем и соусом, полученным от оставшегося после жаренья битков сока, прокипяченного затем два раза со 100 г сметаны и 1 ст. л муки, поджаренной с 1 ст. ложкой сливочного масла.

Закуска по-русски

Ветчина 120 г

Отварной язык 120 г

Яйца 4 шт

Мясо 80 г

Перец, зелень, грибы, хрен по вкусу
Мясо отвариваем, режем небольшими кусками и украшаем кружочками вареной моркови, яичного белка, красного сладкого перца, зеленью петрушки. В отывший бульон вводим желатин, замоченный в течение 40 мин, взбитый в пену яичный белок, ставим на плиту и кипятим на слабом огне 5-7 мин. Снимаем накипь, хлопья белка, процеживаем и остужаем. Послойно заливаем мясо желе. Когда закуска готовится к подаче на стол, на большое блюдо укладываем нарезанное кусочками заливное мясо, свернутые 'граммофончиками' ломтики ветчины и вареного языка. На блюдо укладываем маринованные грибы, хрен, подкрашенный свекольным соком. В нескольких местах устанавливаем 'матрешек'. Делают их так. Крутое яйцо надрезают снизу для устойчивости. Сверху на него надеваем косынку или колпачок - срез с вареной морковки. Крошками хлеба и моркови и белок вкрапляем 'глаза', 'рот', 'нос'.

Русский салат

- Картофель 0,5 кг
- Морковь 5 шт
- Печеная красная свекла 1 шт
- Зеленый горошек консервированный 0,5 банки
- Печеное мясо или ветчина 250-300 г
- Яйца 3-4 шт
- Майонез 400 г
- Растительное масло 4 ст. л
- Репчатый лук 2 шт
- Соленый огурец 3-4 шт
- Лимон 2 шт
- Тмин 1 ч. л
- Свежие помидоры

Нарезанный кубиками картофель сварить в подсоленной воде, ароматизированной тмином. морковь нарезать кубиками и тоже сварить в подсоленной воде вместе с 1 ст. л растительного масла и щепоткой цедры. Лук нарезать соломкой, посолить и растереть руками, после чего смешать с 2/3 картофеля. Смесь выложить в глубокую салатницу и залить 3 ст. л растительного масла. Зеленый горошек смешать с остальной частью картофеля и нарезанными кубиками огурцами, морковью, свеклой, мясом и выложить в салатницу. Все перемешать. Мвйонез развести небольшим количеством картофельного отвара, заправить лимонным соком и солью, заправить салат. Готовый салат украсить дольками лимона, зеленью петрушки и кружочками вареных яиц

Мясо по-деревенски

- Говядина 1 кг
- Растительное масло 1 ст. л
- Лук 1 шт
- Рубленый сельдерей 1 стакан
- Баклажаны 0,5 кг
- Толченый чеснок 1 головка
- Измельченные грибы 200 г
- Листья полыни 1 ст. л
- Томаты 2 шт
- Винный уксус 2 ст. л
- Сахар 1 ст. л
- Бульон 0,5 стакана
- Томатная паста 1 ст. л
- Кукурузная мука 50 г
- Вода 2 ст. л

Перевязать кусок мяса бечевкой, затем нагреть жаровню, чтобы подрумянить его с двух сторон, обжарить. Нагреть масло в кастрюле, добавить нарезанный лук, немного обжарить. Добавить сельдерей, баклажаны, чеснок и пассеровать овощи. Положить грибы, полынь, томаты, уксус и сахар, продолжать пассеровать. Положить сверху овощей мясо, добавить бульон и готовить до готовности. Достать овощи и выложить на тарелку. К мясу добавить томатную пасту и муку, все хорошо прогреть. нарезанное мясо подавать вместе с овощами.

Грибная закуска

Необходимые продукты: 500 г соленых грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 головки чеснока, 1-2 ст. ложки растительного масла.

Способ приготовления: Крупные грибы нарезать, мелкие оставить целыми. Репчатый лук мелко порубить. Чеснок порубить или растолочь. Все ингредиенты соединить, заправить растительным маслом и перемешать. При желании можно слегка поперчить.

Грибы в сметане по-смоленски

- Грибы 1 кг
- Мука 100-150 г
- Масло сливочное 50 г
- Лук репка 1 шт
- Петрушка 20 г
- Лавровый лист 2 шт
- Перец черный горошком 2-3 шт
- Кардамон 3-4 шт
- Бульон мясной 2-3 стакана
- Сметана 1 стакан

Снять кожицу с 1 полной тарелки белых и красных грибов, нарезать ломтями, перемыть, обвалить в муке, сложить в глубокую сковороду с крышкой или сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок, в грибы добавить 50 г масла, прожаренный на масле лук (1 шт), петрушку, соль, красный перец, лавровый лист, 3-4 зерна кардамона и 2-3 зерна черного перца, поджарить. Затем прибавить 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, тушить пока соус не загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.

Котлеты пожарские

- курица 1 шт. средней величины
- сливки или молоко 1 стакан
- сливочное масло 1 ст. л.
- городская булка 1 шт. (200—250 г)
- сухари панировочные 1/2 ст. л.
- масло для жарки 100 г
- соль, перец по вкусу

Курицу (нежирную) опалить, выпотрошить, снять кожу и отделить мякоть от костей. Куриное мясо мелко изрубить или пропустить через мясорубку. Городскую булку размочить в молоке или в сливках. Добавить ее в измельченный фарш, положить сливочное масло. Всю массу протереть сквозь мелкое сито, посолить, добавить перец или мускатный орех, размешать и массу хорошо взбить. Затем разделить на порции, сформовать котлеты, обвалить их в сухарях и жарить с обеих сторон

Гурьевская каша

- Сливки 0,5 л
- Манная крупа 100 г
- Яйца сырые 3 шт
- Сливки 100 г
- Сливочное масло 50 г
- Грецкие орехи 0,5 стакана
- Цукаты, фрукты

0,5 сливок или молока вылить в неглубокую широкую металлическую кастрюлю, поставить в духовку со средним жаром и топить, снимая по мере образования румяные пенки и складывая их вилкой на тарелку, - до тех пор, пока все сливки не обратятся в пенки. Тем временем сварить из 100 г манной крупы, гречневого продела или риса не очень густую, сладкую молочную кашу, остудить, смешать с 3 сырыми яйцами, 100 г сливок, сливочное масло.

прибавить нарезанные пенки, грецкие орехи, измельченные цукаты или фрукты из варенья, перемешать, выложить в смазанную маслом форму, сверху посыпать сахарным песком, корицей, украсить цукатами или фруктами из варенья и поставить в умеренно нагретую духовку на 30 мин. Подавать кашу можно как горячую, так и холодную, с фруктовым, ягодным соком или сиропом.

Горячая закуска «Боярская»

Необходимые продукты: 150 г отварной курицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 яблоко, 200 г сметанного соуса, 30 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла.

Способ приготовления: Мякоть отварной курицы нарезать ломтиками. Лук мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Яйца мелко порубить. Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать мелкими кусочками.

Все продукты перемешать, разложить в небольшие глиняные горшки или кокотницы, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке при температуре 220°C в течение 15—20 мин.

Рыба под маринадом по-волжски

- Рыба 800 г
- Растительное масло 3 ст. л
- Соль, перец
- Для маринада:
- Морковь 3-4 шт
- Корень петрушки 1 шт
- Лук 3 шт
- Томат-пюре 1 стакан
- Растительное масло 4 ст. л
- Лавровый лист, гвоздика, перец черный, корица, мускатный орех, душистый перец, соль, уксус
- Вода 2 стакана

Очищенную и промытую рыбу нарезать на куски, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле до готовности. Приготовить маринад: овощи нарезать тонкой соломкой, добавить томат-пюре и продолжать обжаривать до тех пор, пока масло не примет окраску томата. После этого в обжаренные овощи влить воду, довести до кипения, заправить солью, уксусом, специями и кипятить 10-15 мин. По желанию в маринад можно добавить растертый чеснок. Готовую рыбу залить маринадом и поставить на 4-5 часов в прохладное место.

Рыбный рулет «Секрет»

Необходимые продукты: 400 г рыбы, 50 г свиного шпика, 2 ч. ложки 3%-ного уксуса, 4 зубчика чеснока, 2 ч. ложки желатина; соль по вкусу, соус из хрена. Способ приготовления: Рыбу разделить на филе без кожи и костей, отбить, посолить и поставить мариновать в уксусе в течение 2 ч. Затем посыпать мелко рубленным чесноком и сухим желатином, дать постоять 30—60 мин для набухания желатина. На пергамент или влажную льняную салфетку выложить рыбу, сверху положить нарезанный тонкими брусочками шпик, свернуть в виде рулета, перевязать белыми нитками и готовить на пару примерно 60 мин. Охладить, развернуть и подать на стол с соусом из хрена

Салат «Курочка Ряба»

Необходимые продукты: 200 г отварного филе курицы, 200 г шампиньонов, 100 г сыра гауда, майонез, оливки.

Способ приготовления: Отварное куриное филе и сыр нарезать кубиками. Нарезать грибы, жарить до готовности вместе с нарезанным луком. Смешать все ингредиенты, заправить майонезом и украсить оливками.

Говяжий язык с орехами

Необходимые продукты: 1 кг отварного очищенного говяжьего языка, 4 ст. ложки пшеничной муки, 4 стакана бульона, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 50 г 3%-ного винного уксуса, 1/2 стакана изюма без косточек, 3 ст. ложки апельсиновой цедры, 1/2 стакана толченых грецких орехов, 20 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления: Сливочное масло растопить, помешивая, всыпать муку и обжарить до золотистого цвета. Не прекращая помешивания, тонкой струйкой влить часть бульона, довести до кипения и прогреть на слабом огне 5 минут.

Отдельно растопить сахар в уксусе и уварить до светло-коричневого цвета, влить при помешивании в полученный соус. Добавить изюм, апельсиновую цедру (предварительно ошпаренную кипятком), грецкие орехи, посолить и перемешать.

Язык нарезать тонкими ломтиками, прогреть в оставшемся бульоне и положить на блюдо. Перед подачей к столу полить соусом и оформить зеленью.

Салат-коктейль «Новгородский»

Необходимые продукты: 300 г куриного филе, 2—3 яблока, 50 г любых очищенных орехов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сливок; соль по вкусу.

Способ приготовления: Очищенные от кожуры и сердцевинки яблоки, отварное куриное: филе нарезать соломкой.

Жареные орехи измельчить.

Подготовленные продукты уложить слоями в фужеры, поливая каждый слой майонезом, смешанным со сливками.

Пельмени с грибами, запеченные в сметане

Необходимые продукты: Тесто для пельменей. Для фарша: 800 г свежих грибов, 3 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны или сметанного соуса; соль по вкусу.

Способ приготовления: Свежие грибы очистить, промыть, обсушить, мелко нашинковать, обжарить вместе с луком на сливочном масле и посолить. Сделать пельмени, отварить до полуготовности, переложить на смазанную маслом сковороду, залить сметаной или сметанным соусом и запечь в духовке в течение 10 мин.

Салат «Старорусский»

Необходимые продукты: 150 г отварной осетрины или горбуши, 1 яблоко, 1 свежий и 1 соленый огурец, 1 помидор; зеленый лук, соль и перец по вкусу; горчичная заправка.

Способ приготовления: Яблоко очистить от кожицы и семян. Огурцы, яблоко, помидор, а также часть рыбы нарезать ломтиками. Все перемешать, добавить соль, перец и полить горчичной заправкой. Выложить в салатник, украсить ломтиками рыбы, овощами и зеленым луком.

Топинамбур фаршированный

Способ приготовления: Топинамбур очистить, вымыть, срезать сверху небольшой ломтик, выбрать середину, порубить мелко, поджарить с ложкой масла. Добавить мелко изрубленную жареную телятину, немного говяжьего жира, натертую и в масле поджаренную булку, 2 рубленых яйца, соль, немного перца, ложки 2 сметаны. Смешать все вместе. Нафаршировать этой массой топинамбур, накрыть срезанным ломтиком, обвязать ниточкой, уложить в кастрюлю топинамбур один к одному, залить бульоном или водой, отварить до мягкости. Перед подачей к столу снять нитки. Подавая, облить соусом, в котором топинамбур варился.

Картофельные котлеты по-яснополянски

Необходимые продукты: 1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки растительного или сливочного масла; соль по вкусу.

Для соуса: 30 г сушеных грибов, 1,5 стакана воды, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки; соль по вкусу.

Способ приготовления: Очищенный картофель отварить, обсушить и сразу растолочь. Затем немного охладить, добавить яйца, обжаренный лук, посолить, тщательно вымесить, сделать котлеты и обваливать их в муке. Затем обжарить с двух сторон до образования золотистой корочки. Котлеты уложить на блюдо, отдельно подать грибной соус.

Соус: Лук мелко покрошить, обжарить, добавить мелко нарезанные вареные грибы и продолжать обжаривать еще 5 мин. Отдельно обжарить до слегка кремоватого цвета муку, развести грибным отваром, положить лук и грибы, затем проварить 10—15 мин.

Салат «Шексна»

Необходимые продукты: 200 г жареной говядины, 1 картофелина, 1—2 моркови, 1 соленый и 1 свежий огурец, 1 помидор, 1—2 яблока, 5—6 слив, 1/2 банки майонеза; зелень по вкусу.

Для омлета: 2 яйца, 2 ст. ложки молока; соль по вкусу.

Способ приготовления: Пожарить мясо, отварить картофель и морковь. Из яблок удалить сердцевину. Приготовить омлет. Жареное мясо, вареные картофель и морковь, соленый огурец, яблоки нарезать кубиками, перемешать, уложить в салатник, заправить майонезом.

Украсить ломтиками мяса и омлета, свернутыми конусами, свежими огурцом и помидором, сливами, зеленью.

Омлет: Яйца взбить с молоком, посолить и пожарить на сковороде под крышкой.

Салат «Забавная смесь»

Необходимые продукты: 200-250 г цветной капусты, 2-3 помидора, 2 огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, 1-2 яблока, кисть винограда, 1 стакан сметаны, пучок петрушки или укропа.

Способ приготовления: Цветную капусту отварить и разделить на мелкие соцветия. Подготовленные яблоки, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Овощи выложить в миску, добавить зеленый горошек, виноград, посолить и очень осторожно перемешать. Салат выложить в салатник, полить сметаной, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Рецепт блинов для тех, кто считает калории

2 стакана газированной минералки, но лучше 1 стакан заменить молоком, пусть даже обезжиренным, 250 г муки пшеничной (около 12-13 ст. ложек с горкой), 2-3 куриных яйца, 2 полные ст. ложки сахара, щепотку соли просто соединить и взбить миксером. Добавить 2 столовые ложки масла растительного обязательно без запаха.

Рецепт блинов на пиве «Маленький секрет»

Готовим тесто: Слегка подогреть 1 целый стакан молока, положить в него щепотку соли, 2 полные ст. ложки песка сахарного и столько же разогретого сливочного масла, перемешать. В большую чашку всыпать 250 г просеянной муки пшеничной, в нее вбить 2 куриных яйца, перемешать до однородного состояния. Затем в эту чашку влить смесь молока, сахара, соли и масла. Перемешать миксером, влить 1 стакан теплого светлого пива, повторить перемешивание и дать постоять тесту минут 20-30.

Блины с шоколадом

молоко – 500 мл
шоколад темный – 80 г
какао порошок – 1 ст. л.
мука – 1 и ¼ стакана
яйцо – 3 шт.
ром, коньяк или ликер – 3 ст.л.
пудра сахарная – 2 ст.л.
масло сливочное – 2 ст.л.
масло растительное – 2-3 ст.л.
соль

1. Шоколад растопите на водяной бане. Добавьте половину теплого молока.
2. Другую половину взбейте с мукой (сначала 1 стакан, если тесто получится жидковатым, добавляйте еще), какао, сахарной пудрой, яйцами (тоже взбитыми) и солью.
3. Растопите сливочное масло. Соедините его с шоколадом и ромом и вмешайте в тесто.
4. Блины пеките на раскаленной сковороде, переворачивая их. С одной стороны печем где-то минуту, с другой — полминуты.
5. Блины подавайте со сладкой начинкой. Если добавить чуть больше масла для жарки, чуть больше муки и заменить часть молока простоквашей, получатся оладушки. Тоже вкусно.

Блинная закуска «Инь-Ян»

молоко – 600 мл яйца – 5 шт.
мука – 5-6 ст. л. крахмал – 2 ст. л.
масло подсолнечное – 3 ст. л.
свекольный сок – 4 ст. л.

соль
филе сельди – 200 г
огурцы маринованные – 2 шт.
грибы маринованные – 100 г
морковь (варёная) – 1 шт.
сметана – 3 ст. л.
лук зелёный – 1 пучок
перец чёрный молотый

1. Приготовить тесто. Для этого взбить яйца с солью, добавить муку, крахмал, подсолнечное масло, влить молоко и хорошенько взбить всё миксером до получения однородной массы.

2. Тесто разделить на 2 равные части. В одну часть добавить свекольный сок и хорошо перемешать. Во вторую часть ничего не добавлять.

3. Нагреть сковороду для жарки блинов.

4. Аккуратно вылить немного красного теста так, чтобы оно покрыло тонким слоем примерно половину сковороды. На вторую половину быстро влить небольшое количество обычного жёлтого теста. Должен получиться сплошной двухцветный блин. Таким же образом пожарить все блины.

5. Сельдь, грибы, огурцы, варёную морковь и лук порезать кубиками, поперчить и заправить густой сметаной. Хорошо перемешать начинку.

6. В центр каждого блина выложить 4 ст. л. начинки. Затем собрать края блинчика наподобие мешочка и связать луковым пером.

Готовые блинные мешочки можно подать на стол, украсив сверху небольшим количеством сметаны и мелко нарезанным зелёным луком

Венгерские блины с брынзой

Ингредиенты:

260 г муки, 3 яйца, 0,5 л молока, 40 г жира, 200 г брынзы, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления:

2 яйца перемешать с мукой, молоком и солью. Испечь толстые блинчики. Размять брынзу, размешать ее со сметаной и начинить этим фаршем блинчики. Уложить блины в кастрюлю, залить смесью из 1 яйца, муки, сметаны и запечь в духовке.

Блинчики из бананов

банан – 2 шт.

мука – 1,5 ст.

разрыхлитель – 2,5 ч.л.

сахар – 2 ст.л.

молоко – 1,25 ст.

соль – щепотка

яйцо – 2 шт.

подсолнечное масло – 3 ст.л.

лимонный сок – по вкусу

ванилин – по вкусу

Как приготовить блинчики из бананов:

1. Муку соединить с ванилином и разрыхлителем (его еще называют пекарский порошок).

2. Из бананов сделать пюре, сбрызнуть лимонным соком, чтоб масса не потемнела.

3. Слегка взбить яйца с сахаром, посолить, постепенно добавить молоко и растительное масло. Хорошо вымесить.

4. Постоянно помешивая, добавить пюре и муку.

5. Печь на хорошо разогретой смазанной сковороде.

Блинчики с сыром

для теста:

молоко – 125 мл

мука – 3 столовые ложки

яйцо – 1 шт.

сахар — 1 чайная ложка

соль — ¼ чайной ложки

для начинки:

желтки — 2 шт.

молоко – 2 столовые ложки

мука – 1 чайная ложка

масло сливочное – 1 столовая ложка

сливки – 30 г

сыр – 150 г

Способ приготовления блинчиков с сыром:

Смешайте молоко и яйцо, добавьте муку и тщательно размешайте, до исчезновения комочков.

Выпекайте блины на хорошо разогретой сковороде. Растопите масло, в него добавьте муку, и пассируйте муку до золотистого цвета, добавьте кипящее молоко, перемешайте, и снимите с огня. Добавьте предварительно натёртый на тёрке сыр и яичные желтки. Полученной смесью намажьте каждый блинчик, сверните в рулетки и уложите на смазанный противень, залейте сливками и посыпьте тёртым сыром. В предварительно разогретую духовку поставьте запекаться до образования румяной корочки до 170 градусов

Блинчики "Апельсиновый рай"

Ингредиенты:

250 г муки, 250 мл молока, 250 мл свежесжатого апельсинового сока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 апельсин, 50 г сахарного песка, растительное масло, соль.

Способ приготовления:

Перемешать муку, яйца, молоко, растительное масло и апельсиновый сок. Немного посолить и дать настояться при комнатной температуре в течение двух часов. Сливочное масло растереть с сахаром, 1 столовой ложкой апельсиновой цедры, соком половины апельсина – это будет соус для блинчиков. Выпекать блины на разогретой сковороде. Подавать блинчики горячими с охлажденным соусом.

Сырные блины

Мука 2,5 стакана Яйца 5 шт. Сахар 100 г. Масло 200 г. Молоко 3 стакана Соль 3/4 ч. л. Сыр 300 г

На мелкой терке натереть сыр. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с молоком, добавив туда же тертый сыр, муку, соль.

Взбить белки и добавить полученную белковую пену в тесто. Обжаривать в масле до получения золотистой хрустящей корочки. При этом блинчики должны быть небольшими.

Картофельные блины

Мука 1,5 стакана Яйца 2 шт. Сахар 100 г. Масло 200 г. Молоко 3 стакана Картофель 400 г Лук репчатый 1 головка Соль и черный перец

Смешать молоко и яйца, муку и приправы. Тщательно вымесить, дать тесту постоять. В это время нарезать лук, натереть картофель и затем добавить их в тесто. Блинчики нужно делать небольшими, как оладьи, и обжаривать их на сливочном масле на медленном огне до золотисто-коричневой корочки.