

Содержание

Молочный суп-пюре с персиками или абрикосами 4	Котлеты из говядины с грибами 26
Молочный суп-пюре с морковью и творогом 4	Котлеты свиные с чесноком и перцем 26
Говяжий суп-пюре с пшеном 6	Куриные окорочка на пару 28
Гороховый суп-пюре на бульоне из баранины 6	Печеночный рулет на пару 28
Суп-пюре с курицей и овсянкой 8	Мясной рулет на пару 30
Суп-пюре с курицей и тыквой 8	Долма сырно-говяжья паровая 30
Грибной суп-пюре со сливками 10	Куриные крылышки с сыром 32
Суп со сладким перцем и брынзой 10	Манты с паприкой и говядиной 32
Суп-пюре из капусты со сладким перцем 12	Скумбрия, фаршированная картофелем, на водяной бане 34
Суп-пюре с брокколи, морковью и картофелем 12	Щучьи котлеты на пару 34
Тыквенный суп-пюре с ананасами 14	Форель паровая 36
Суп-пюре с баклажанами 14	Шарики из леща с пшеном 36
Суфле из тыквы 16	Картофель паровой с грибами и морковью 38
Суфле картофельно-творожное 16	Картофельное рагу с мясом 38
Зеленый соус к мясу 18	Плов с бараниной на пару 40
Густой горчичный соус к рыбе 18	Каша ячневая 40
Грибной гуляш 20	Молочный пудинг со взбитыми сливками 42
Сырный соус 20	Двухслойный ванильно- шоколадный пудинг 42
Каша гречневая рассыпчатая паровая 22	Смородиновый мусс 44
Равиоли с грибами на пару 22	Мусс кофейный с ликером 44
Тефтели куриные с рисом 24	Гранатовый соус 46
Картофель, фаршированный мясным фаршем 24	Пикантный соус с имбирем 46

Молочный суп-пюре *с персиками или абрикосами*

- 200 г персиков или абрикосов
- 2 стакана воды
- 1/4 стакана риса
- 1 стакан молока
- 3 ст. л. сахара
- ваниль
- 1 ст. л. крахмала

Рис сварить на водяной бане, протереть через сито. Охладить. Персики или абрикосы нарезать, сварить на водяной бане, вынуть, размять в пюре, положить в отвар; добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный молоком крахмал, дать закипеть, снять, охладить, добавить рис, размешать. Для ароматизации можно использовать ваниль.

Молочный суп-пюре *с морковью и творогом*

- 100 г творога
- 3 моркови
- 500 мл молока
- 500 мл воды
- соль
- сметана
- зелень укропа или петрушки

Очищенную, натертую на терке морковь залить водой, поставить на водяную баню, сварить до готовности (примерно 3–5 мин), охладить. Добавить пастеризованное молоко, протертый через сито творог, сметану. Все хорошо размешать и разлить по тарелкам. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Этот суп лучше подавать в холодном виде с мелкими сухариками.



Говяжий суп-пюре *с пшеном*

- 400 г говядины
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 корень петрушки
- 3 ст. л. пшена
- соль
- перец
- 1 ст. л. растительного масла
- сметана
- зелень

Говядину сварить, посолить, процедить бульон, мясо пропустить через мясорубку, добавить 3 ст. л. бульона, протереть через сито. Бульон вскипятить, положить пшено, подготовленные морковь, корень петрушки, спассерованный лук. Поставить на водяную баню до готовности, добавить говядину, соль, перец, зелень, проварить 2 мин.

Гороховый суп-пюре *на бульоне из баранины*

- 200 г гороха
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1—2 ст. л. растительного масла
- 1 л бульона из баранины
- соль
- перец
- карри
- сметана
- зелень
- 2—3 зубчика чеснока
- лавровый лист

Горох замочить на 3—4 ч, отварить на водяной бане, размять до пюреобразного состояния, добавить соль, специи. Морковь, лук натереть. Бульон разогреть, добавить пюре, овощи, лавровый лист, специи. Поставить на водяную баню до готовности.

