

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

Салаты и бутерброды



Салат из огурцов с брынзой

2 свежих огурца, 100 г брынзы, 0,3 стакана сметаны, зелень петрушки, укроп.

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Брынзу натереть на мелкой терке. Зелень петрушки и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Огурцы выложить на блюдо, посыпать брынзой, полить сметаной, посыпать зеленью.



Салат из огурцов и сладкого перца

500 г свежих огурцов, 2–3 стручка красного сладкого перца, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка душистого перца горошком, 0,25 ч. ложки соли.

Огурцы вымыть, обсушить, снять по спирали кожицу.

296 Очищенные огурцы нарезать небольшими брусочками, а кожицу — тоненькой соломкой. Кожицу посо-



лить, выдержать несколько минут, пока она не выделит сок, жидкость слить.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.

Нарезанные огурцы и кожицу соединить, добавить сахар и уксус, аккуратно перемешать.

Масло прокалить в сковороде, положить в него горошины душистого перца. Прогреть, пока масло не приобретет соответствующий запах. После этого перец удалить, а в масле обжарить сладкий перец.

Обжаренный перец остудить, добавить к огурцам. Перемешать и сразу же подавать.



Огуречный салат со сметанным соусом

2–3 свежих огурца, укроп, лимонный сок, сметанный соус, соль.

Для сметанного соуса: 0,25 стакана сметаны, 2 ч. ложки муки, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 0,3 стакана овощного бульона, укроп, петрушка, соль.

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, посыпать мелко нарезанным укропом, посолить по вкусу, полить лимонным соком.

Для приготовления соуса муку слегка обжарить в сковороде с маслом, влить овощной бульон, тщательно перемешать, чтобы не было комков, довести до кипения. Готовить, помешивая, пока смесь не загустеет. После этого добавить сметану, посолить по вкусу, перемешать и довести до кипения. Снять с огня, охладить, добавить измельченную зелень и перемешать.



Огурцы залить сметанным соусом, перемешать.



Салат из огурцов и белого редиса

2 крупных свежих огурца, 2 шт. белого редиса, 2 ст. ложки молотых кедровых орехов или миндаля, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 0,5 ст. ложки индийского тмина, 2 ст. ложки семян кунжута, 0,25 стакана сметаны, 1 ст. ложка кунжутного или оливкового масла, 0,25 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке. Редис вымыть, обсушить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Кунжут и индийский тмин обжарить на сухой сковороде, а затем размолоть в крупнозернистый порошок.

Огурцы выложить в сито, поставить его на миску, огурцы посолить и дать настояться около получаса, чтобы выделился сок. После этого огурцы слегка отжать. Соединить огурцы, редис, орехи, заправить сметаной и маслом, тщательно перемешать. Получившуюся смесь выложить в салатник, посыпать перцем, зеленью, тмином и кунжутом.



Салат из помидоров и персиков

2 крупных помидора, 2 крупных спелых персика, 0,5 небольшой красной луковицы, тертая цедра одного лимона, 1 ст. ложка мелко нарезанной базилика, 1 долька чеснока,
298 *1 ст. ложка поджаренных кедровых орешков, 2 ст.*

ложки оливкового масла, 1 ст. ложка тертого сыра «Пармезан», 0,5 стакана майонеза, красный молотый перец, соль.



В кухонном комбайне измельчить базилик, чеснок и орешки, а затем растереть получившуюся смесь с оливковым маслом, сыром, майонезом, перцем и солью. Охладить.

Помидоры вымыть и обсушить, персики и лук очистить. Нарезать все тонкими ломтиками. На блюдо или большую плоскую тарелку выложить слой помидоров, на него — слой персиков, а затем — лука. Посыпать все цедрой лимона. В середину блюда аккуратно выложить охлажденную заправку.



Салат из помидоров с оливками

2 помидора, 1 маленькая луковица, 100 г оливок без косточек, 2 яйца, сметана, лимонный сок, зелень петрушки и укропа, молотый душистый перец, соль.

Помидоры вымыть, обсушить и нарезать небольшими дольками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кубиками. Репчатый лук нарезать соломкой. Оливки и зелень мелко порубить. Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить сметаной и перемешать. Готовый салат сбрызнуть лимонным соком.



Салат из сельдерея

250 г сельдерея (корень), 250 г кисло-сладких яблок, 100 г майонеза, 2 ст. ложки лимонного сока, соль.



Сырой корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на средней терке. Яблоки вымыть, натереть на средней или крупной терке. Майонез перемешать с лимонным соком и солью по вкусу. Сельдерей и яблоки соединить, залить майонезной смесью и перемешать. Готовый салат перед подачей выдержать на холоде 2 ч.



Салат из репчатого лука с орехами

3–4 средние луковицы, 1–2 яйца, 2–3 ст. ложки ядер грецких орехов, 3–4 ст. ложки растительного масла, уксус, зелень, соль.

Репчатый лук очистить, испечь в духовке, охладить и нарезать дольками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Орехи измельчить. Зелень вымыть, обсушить и мелко порубить.

Положить лук на тарелку, посыпать орехами, яйцами и зеленью. Полить все смесью уксуса и растительного масла.



Салат из сладкого перца с яблочной заправкой

5–6 стручков красного или зеленого сладкого перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-тюре, сахар, зелень, соль.

300 Стручки перца вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими кружочками.



Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке. Лук натереть на терке, чеснок раздавить.

Соединить яблоки, лук, чеснок, масло, томат-пюре, сахар, измельченную зелень. Посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Сладкий перец залить получившейся заправкой и перемешать.



Салат из сладкого перца с хересом

600 г разноцветного сладкого перца, 3 луковицы, 3 помидора, 250 мл хереса, 6 ст. ложек оливкового масла, 1 ч. ложка коричневого сахара, черный молотый перец, соль.

Стручки перца вымыть, обсушить, запечь в духовке, разогретой до 250° С, пока кожица не потемнеет и не вздуется. Запеченные перцы накрыть мокрым полотенцем, а затем в пищевую пленку, выдержать около 10 мин. Затем очистить перцы от кожицы, семян и перегородок, крупно нарезать.

Помидоры ошпарить кипящей водой, подержать около 5 мин, обдать холодной водой, очистить от кожицы и семян, мякоть крупно нарезать.

Лук очистить, каждую луковицу разрезать на восемь долек, обжарить вместе со сладким перцем в 4 ст. ложках масла, пока лук не подрумянится. Добавить помидоры, перемешать, посолить и поперчить по вкусу, накрыть посуду крышкой.

Тушить на слабом огне в течение 10 мин. Ввести перец, снять крышку, тушить еще в течение 10 мин, время от времени помешивая. Снять посуду с огня, добавить



коричневый сахар, перемешать и охладить. Перед подачей полить оставшимся оливковым маслом.



Зимний салат-ассорти

6 клубней картофеля, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1 маринованный красный сладкий перец, 1 яблоко, 1 луковица, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 стакан майонеза, 6–8 мелких маринованных помидоров, сахар, соль по вкусу.

Вареный картофель, морковь, соленые огурцы нарезать кубиками, соединить с натертым на крупной терке яблоком, мелко порубленным луком, добавить зеленый горошек, сахар, соль. Смесь заправить майонезом и выложить в салатницу. Яйца разрезать вдоль на половинки. Протертыми сквозь сито желтками посыпать салат. Белки уложить поверх салата выпуклой стороной вверх. Поверх белка уложить вырезанные полоски красного сладкого перца. Края салатницы обложить мелкими маринованными помидорами.



Летний салат-ассорти

2 яблока, 6 слив, 1 морковь, 3 веточки сельдерея, 1 свежий огурец, 1 лимон, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

Морковь натереть на терке, свежий сельдерей очень мелко нарезать, очищенные от кожицы свежие огурцы **302** нарезать кружками, а яблоки тонкими ломтиками,



сливы или вишни без косточек также измельчить. Добавить мелко нарезанную зелень, лимонный сок, немного соли и сахарного песка. Все хорошо перемешать, прибавить сметану. Салат охладить. При подаче на стол посыпать измельченной петрушкой.



Пестрый салат-ассорти

2–3 сладких перца, 2 яблока, 1–2 апельсина или 4–6 мандаринов, 100 г твердого сыра, 50 г шампиньонов, 1 ст. ложка растительного масла.

Для соуса: 1 стакан йогурта, 1 ч. ложка горчицы, 3 ч. ложки меда, $1/2$ лимона, 1 апельсин.

Сыр натереть на крупной терке, очищенные яблоки нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны разрезать на половинки и потушить в растительном масле; сладкий перец нарезать кольцами. Готовые продукты смешать с дольками апельсинов или мандаринов. Из йогурта, горчицы, меда, лимонного сока и апельсиновой цедры приготовить соус и заправить им салат.



Салат «Закусочный»

300 г филе трески, пикши или морского окуня, 1 небольшая луковица, сок 1 лимона, 100 г сметаны, зелень петрушки, мука, растительное масло, сахар, соль.

Филе рыбы обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить в раскаленном растительном масле до го-



товности, остудить, нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком и дать настояться в течение получаса.

Лук мелко порубить, добавить к рыбе, заправить сметаной, смешанной с небольшим количеством сахара, и аккуратно перемешать.

Готовый салат посыпать мелко нарезанной зеленью.



Салат «Праздничный»

200 г филе осетрины, севрюги, лосося или судака, 1 помидор, 1 свежий огурец, 3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 75 г листового салата, 100 г майонеза, 1 ст. ложка уксуса, соль.

Рыбное филе отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать маленькими кубиками. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Свежий и соленый огурцы нарезать тонкими кружочками. Помидор вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Салат вымыть, обсушить, разорвать руками на небольшие кусочки.

Ингредиенты соединить, посолить по вкусу, заправить смесью майонеза и уксуса, тщательно перемешать.



Рыбный салат с сыром

500 г трески, бельдюги или луфаря, 3 яйца, 2 луковицы, 60 г голландского сыра, 5–6 маслин, 200 г майонеза, **304** зелень петрушки, укроп, белый молотый перец, соль.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
--------------------------	---

ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ

Постный стол

<i>Постные закуски</i>	21
Капуста белокочанная квашеная	21
Капуста с клюквой и яблоками	22
Капуста, маринованная с рябиной	23
Закуска из капусты	23
Капуста соленая с сельдереем и морковью	24
Рулет из свежей капусты	24
Овощи квашеные	25
Тушеная капуста	26
Лучок маринованный	26
Лук репчатый маринованный	27
Лук, маринованный в соке черной смородины	27
Свекольно-грибная икра	28
Закуска из перца	29
Перец сладкий, фаршированный капустой	29
Перец, фаршированный рисом	30
Маринованные кабачки	31
Икра из кабачков	32
Соленые кабачки	32
Закуска из кабачков	33
Баклажаны в соусе из помидоров	33
Квашеные баклажаны	34 487

Баклажаны, напшигованные чесноком	35
Икра из баклажанов	35
Баклажаны, фаршированные кореньями	36
Закуска из баклажанов с помидорами	37
Квашеная морковь	37
Маринованная морковь	38
Огурцы, квашенные с патиссонами	38
Огурцы с зеленью и ягодами можжевельника	39
Соленые огурцы	40
Помидоры, фаршированные баклажанной икрой	41
Фасоль, протертая с луком и чесноком	41
Стручковая фасоль с помидорами	42
Маринованная тыква	42
Баклажаны с чесноком	43
Жареный борщевик	43
Жареные цветочные ножки дудника	44
Маринованные белые грибы, подосиновики, подберезо- вики, маслята	44
Маринованные рыжики	45
Маринованные шампиньоны	45
Колобки из грибов и картофеля	46
Грибы с помидорами	47
Грибы, тушенные с рисом	47
Картофель в чесночном соусе	48
Рыжики пряные	48
Соленые белые грибы	49
Соленые опята	49
Соленые грузди и подгруздки	50
Тушеные грибы	50
Грибная закуска	51
Икра грибная	51
Моченая брусника	52
Моченый виноград	52
488 Груши моченые	53

Клюква моченая	53
Рябина моченая	54
Яблоки моченые	54
<i>Постные супы</i>	55
Борщ из жареной свеклы	55
Борщ с перловой крупой	56
Борщ с морской капустой	57
Борщ с соком ревеня	57
Боярский борщ	58
Грибной борщ	59
Московский борщ	59
Лапша свекольная	60
Ботвинья (старинная кухня)	61
Хлебный суп	61
Хлебный суп по-крестьянски	62
Картофельный суп	62
Картофельный суп с луком-пореем	63
Картофельный суп по-деревенски	63
Картофельный суп с бобовыми	64
Картофельный суп с грибами и черносливом	64
Суп из пшена с черносливом и петрушкой	65
Манный суп	65
Похлебка с грибами	66
Луковая похлебка	66
Картофельная похлебка	67
Похлебка из репы (репница)	67
Грибная солянка	68
Овощная солянка	69
Овощной суп с лапшой	69
Овсяный суп	70
Пшеничный суп	70
Рассольник	71
Рассольник с гречневой крупой	71
Рассольник с грибами	72
Овощной рассольник	73

Свекольник с квасом	73
Суп из сладкого перца с молодой капустой	74
Рисовый суп с овощами	74
Суп из щавеля и свекольной ботвы	75
Суп из свежих помидоров с молодой капустой	75
Суп с черным хлебом	76
Суп из соленых рыжиков	77
Чечевичный суп	77
Луковый суп с гренками	78
Щи из квашеной капусты с грибами	78
Щи из свежей капусты	79
Летние щи из свежей капусты	80
Постные щи с гречневой крупой	80
Постные щи с маком	81
Щи из щавеля по-деревенски	82
Щи по-крестьянски	82
Зеленые щи из молодой крапивы	83
Постные щи по-боярски	83
Тюря (старинный рецепт)	84
Тюря с редькой	85
Лапша грибная	85
Суп из свежих грибов	86
Грибной суп с перловой крупой	86
Грибной суп с рисом	87
Гороховый суп	87
Тыквенный суп с горохом	88
Фасолевый суп	88
Суп с фасолью и орехами	89
Окрошка с фасолью	89
Суп из пшена с черносливом и петрушкой	90
Овощная летняя окрошка	90
<i>Постные каши</i>	<i>91</i>
Каша тихвинская	91
Каша гречневая рассыпчатая	91
490 Каша овсяная	92

Сочиво	92
Каша пшенная с изюмом	93
Пшеничная кутья	93
Каша пшеничная	94
Каша из пшеницы с изюмом и орехами	94
Каша из дробленой пшеничной крупы	95
Каша ячневая	95
Костромская каша	95
Каша перловая с кабачками и помидорами	96
Каша перловая с сухофруктами	96
Каша перловая с фасолью и овощами	97
Рассыпчатая рисово-овсяная каша	97
Рис с яблоками и вареньем	98
Коливо (вариант 1)	98
Коливо (вариант 2)	98
Рис по-монастырски	99
Тушеный рассыпчатый рис	99
Рис с черносливом	100
Рис с медом	100
Рисовая кутья	101
Рождественская кутья (сыть)	101
Каша манная на яблочном соке	102
<i>Постная выпечка</i>	102
Скороспелые блины на воде	102
Монастырские блины	103
Блины на пшенной каше	103
Огуречные блины	104
Блины на соде	104
Постные оладьи	105
Ароматизированные постные оладьи	105
Гороховые оладьи	106
Постные оладьи с яблоками	106
Тыквенные оладьи	107

Драники на соде.....	107
Наливашники.....	108
Наливашники манные.....	108
Постные пирожки с маком.....	109
Постные пирожки с начинкой.....	109
Черные пряники.....	110
Ванильные пряники.....	111
Дрожжевое тесто с маслом и сахаром.....	111
Пирог с вареньем.....	112
Простое дрожжевое тесто.....	112
Пирог с капустой.....	112
Пирожки с грибами и луком.....	113
Пирожки с горохом.....	114
Пирожки с лимоном.....	114
<i>Варенье.....</i>	<i>115</i>
Варенье из брусники.....	115
Варенье из вишни (вариант 1).....	115
Варенье из вишни (вариант 2).....	116
Варенье грушевое.....	116
Варенье клубничное.....	117
Варенье клюквенное.....	117
Варенье крыжовенное.....	118
Варенье из рябины.....	118
Варенье из малины.....	119
Варенье яблочное.....	119
Варенье из черной смородины.....	120
Варенье из черешни.....	121

Скромный стол

<i>Праздничные закуски.....</i>	<i>121</i>
Осетровая рыба заливная.....	121
492 Заливная рыба ломтиками.....	122

Угорь свежий отварной в маринаде	123
Охлажденная жареная рыба с помидорами	124
Рыба под томатным маринадом	124
Сельдь с жареным луком	125
Сельдь в сметанном соусе	125
Рубленая сельдь с сыром	126
Сельдь в маринаде с кореньями	126
Паровая осетровая рыба с крабами или раковыми шей- ками	127
Кисло-сладкая салака	128
Маринованная рыба	128
Раки вареные	129
Судак отварной горячий	129
Шарики из сельди с сыром	130
Горячая сельдь с гренками	130
Семга с медом	131
Карп с тертым сыром в соусе из помидоров	131
Карп с начинкой из гречневой каши и грибов	132
Треска с фасолью	133
Закуска из тушеных раков	133
Телятина маринованная	134
Говяжьи батончики заливные	134
Отварная говядина под соусом с хреном	135
Холодное отварное мясо с помидорами и перцем	136
Свинина отварная с соусом из хрена	136
Говяжий язык фаршированный	137
Заливное из кролика	138
Холодец из телячьих ног и куриных потрохов	138
Холодец из свинины с индейкой	139
Заливное из жареной свинины	140
Заливное из свиного филе	141
Холодец из свиных шкурок	141
Сборный студень	142
Говяжий холодец	143

Закуска «Осень»	144
Заливной язык	144
Завиванец по-ужгородски	145
Буженина	146
Буженина, шпигованная чесноком и луком	146
Буженина с картофелем	147
Поросенок праздничный	148
Отварной поросенок	149
Фаршированный поросенок	150
Жареная свинина с грибами	151
Тушеное мясо с сельдереем	151
Говяжий язык с яблочным соусом	152
Жареные ломтики языка	153
Язык запеченный	153
Печень, фаршированная гречневой кашей	154
Печень, тушенная в молочно-луковом соусе	155
Почки телячьи в сметане	155
Фаршированный свиной желудок	156
Сердце, тушенное с овощами	156
Куриный студень	157
Студень из куриных потрохов	158
Студень из индейки	159
Холодец из курицы	160
Курица, фаршированная мясом	161
Холодная тушенная курица	162
Жареная маринованная курица	162
Индейка со шпиком	163
Рождественская индейка	164
Холодец из утки	165
Маринованная дичь	166
Вареные цыплята, обжаренные в сухарях	166
Жареная курица с помидорами и луком	167
Филе курицы с яйцами	168
494 Жареная индейка с яблоками	168

Гусь, запеченный с яблоками	169
Гусь, фаршированный тушеной капустой	170
Закуска из гуся и овощей	171
Голубцы из гусятины и свинины	172
«Узелки» с курицей и грибами	172
Куриные сердечки с медом	173
Куриные желудки на меду	174
Петушиные гребешки	174
Печень куриная в сметанном соусе	175
Жареная гусиная печень с грибами	175
Заливное яйцо с окороком	176
Яйца с подливой из хрена	176
Яйца, фаршированные луком	177
Яйца, фаршированные печеночной массой	177
Яйца, фаршированные икрой	178
Закуска «Песня весны»	178
Яйца с солеными огурцами	179
<i>Рыбные и мясные супы</i>	<i>179</i>
Рыбный борщ	179
Борщ с жареной сельдью	180
Борщ с жареными карасями	180
Уха с вином	181
Уха по-архиерейски	181
Царская уха	182
Ростовская уха	182
Тройная уха	183
Уха с картофелем	184
Рядовая уха из речной рыбы	184
Рядовая уха из морской рыбы	185
Стерляжья уха	186
Сборная уха	186
Уха опеканная	187
Уха раковая	188

Уха карасевая	189
Городская уха	189
Ботвинья с крапивой	190
Ботвинья по-монастырски	191
Ботвинья простая полная	191
Ботвинья запарная	192
Картофельный суп с налимом	193
Клюквенный суп с рыбой	194
Молочный суп с картофелем и сельдью	194
Овсяный суп с копченой рыбой	195
Похлебка из свежей рыбы	195
Похлебка с копченым лососем	196
Рассольник из рыбы	196
Рождественский суп из карпа	197
Сборная рыбная солянка	198
Рыбная солянка	199
Рыбная солянка с белыми грибами	199
Солянка с семгой	200
Суп из снетков	201
Суп из щуки или судака	201
Суп из свеклы с копченым угрем	202
Щи из квашеной капусты со щукой	203
Солянка с осетриной	203
Суп из курицы с ветчиной	204
Рыбная окрошка	205
Суп из дичи	205
Охотничий суп	206
Фасолевый суп с куриной грудкой	206
Куриный суп с чесноком	207
Суп из птицы с овощами	208
Домашний суп из утки	209
Борщ с птицей	209
Борщ с говядиной	210
496 Московский борщ	211

Рассольник с почками	212
Рассольник с почками по-московски	213
Рассольник по-деревенски	214
Рассольник столичный	214
Мясная окрошка	215
Щи богатые (полные)	216
Серые (рассадные) щи	217
Зеленые щи	218
Щи петровские	218
<i>Гренки и колядки к супам</i>	<i>219</i>
Гренки из гречневого продела	219
Гренки с грибами	219
Мягкие гренки с творогом	220
Гренки с паштетом из творога, лука и редиса	220
Гренки с пастой из жирного творога	221
Колядки	221
<i>Скоромные каши</i>	<i>222</i>
Гурьевская каша	222
Каша гурьевская с орехами и фруктами	223
Каша манная «Царская»	224
Сливочная манная каша	225
Каша манная с морковью	225
Каша манная шоколадная	226
Тыквенная каша	226
Картофельная каша с салом	226
Каша с луком и шпиком	227
Каша «Дубинушка»	227
Гречневая каша «Стряпуха»	228
Пуховая гречневая каша	228
Скоромная гречневая каша	229
Гречневая каша с зерненым творогом	229
Крестильная кутья из гречневой крупы	230

Крестильная кутья из пшеницы	230
Каша пшеничная	231
Каша пшенная с тыквой	231
Рисовая каша праздничная	232
Рисовая каша с зеленым горошком	232
Каша рисовая шоколадная	233
Каша рисовая с карамельным кремом	233
<i>Сдобная выпечка и пасхи</i>	<i>234</i>
Боярские блины	234
Царские блины	235
Сметанные блины	235
Гречневые блины	236
Картофельные блины	237
Сдобные блины	237
Оладьи из картофеля с брынзой	238
Оладьи из овсяных хлопьев	239
Оладьи из куриного мяса	239
Оладьи из манной крупы	240
Оладьи из моркови	240
Оладьи из свеклы и творога	241
Оладьи из хлеба	241
Оладьи с маком	242
Оладьи с творогом	242
Оладьи с тыквой	243
Оладьи с яблоками	243
Баба кружевная	244
Московские расстегаи с рыбой и визигой	245
Расстегаи с мясом	246
Вареники картофельные со сливами	247
Вареники из картофельного теста	247
Запеканка манная с грушами	248
Запеканка манная с вишней	249
498 Запеканка рисовая со сливами	249

Запеканка рисовая с морковью	250
Запеканка рисовая с ревенем	250
Запеканка пшеничная	251
Запеканка из овсяных хлопьев с изюмом	252
Мясная запеканка с морковью	252
Мясная запеканка с картофелем	253
Запеканка с грибами	254
Запеканка из морской капусты с яйцами	254
Запеканка с сельдью	255
Рыбная запеканка с грибами и картофелем	255
Рыбная запеканка с грибами и капустой	256
Жаворонки	257
Крендель с колосками	257
Большой рождественский пирог	258
Кулич домашний	259
Кулич заварной с миндалем	260
Сдобный кулич	261
Кулич из жидкого теста (старинный рецепт)	262
Царский кулич	263
Миндальный кулич	263
Кулич с шафраном (старинный рецепт)	264
Шоколадный кулич (старинный рецепт)	265
Пасха вареная	265
Пасха сливочная	266
Пасха со взбитыми сливками	266
Богатая пасха	267
Царская пасха	267
<i>Любимые русские напитки</i>	268
Квас из ревеня	268
Московский квас	268
Лимонный квас	269
Яблочный квас	269
Солодуха	270

Сбитень суздальский	270
Сбитень московский	271
Монастырский мед	271
Мед пряный (первый способ)	272
Мед пряный (второй способ)	272
Мед клюквенный	273
Мед березовый	273
Мед клюквенно-можжевельный	273
Мед яблочный	274
Мед яблочно-рябиновый	274
Мед лимонный	275
Кисель праздничный	275
Кисель медовый	276
Кисель из кваса	276
Кисель из ржаного хлеба густой	276
Кисель из ржаного хлеба прозрачный	277
Кисель миндальный	277
Овсяный кисель	278
Кисель миндальный на молоке	279
Клюквенный кисель	279
Яблочный кисель	280
Компот из смеси сушеных фруктов	280
Компот из одного вида сухофруктов	281
Компот из сухофруктов с вином	281
Компот из моркови	282
Компот из ревеня	282
Компот с манной крупой	283
Компот из вишни и черноплодной рябины	283
Компот из брусники	284
Компот грушевый	284
Молоко с карамелью	284
Молоко с яйцом и соком	285
Молоко с черникой (голубикой)	285
500 Молоко с миндалем	286

Молоко с шиповником	286
Молоко сливовое	286
Молоко вишневое	287
Молоко с черносливом	287
Молоко яблочное	288
Молоко с грецкими орехами	288
Молоко с каштанами	288
Молоко с морковным соком	289
Чай ароматизированный	289
Чай с молоком	290
Чай с сиропом	290
Чай с молоком ароматизированный	291
Напиток чайный с вином	291
Яичный праздничный напиток	291
Ликерный праздничный напиток	292
Медовый праздничный напиток	292
Напиток мятный из клюквы (смородины)	292
Напиток мятный из голубики (черники)	293
Морс свекольный	293
Морс из плодов шиповника и яблок	294
Морс вишневый	294
Морс из ревеня	295
Морс из щавеля	295

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

<i>Салаты и бутерброды</i>	296
Салат из огурцов с брынзой	296
Салат из огурцов и сладкого перца	296
Огуречный салат со сметанным соусом	297
Салат из огурцов и белого редиса	298
Салат из помидоров и персиков	298
Салат из помидоров с оливками	299
Салат из сельдерея	299

Салат из репчатого лука с орехами	300
Салат из сладкого перца с яблочной заправкой	300
Салат из сладкого перца с хересом	301
Зимний салат-ассорти	302
Летний салат-ассорти	302
Пестрый салат-ассорти	303
Салат «Закусочный»	303
Салат «Праздничный»	304
Рыбный салат с сыром	304
Салат из тунца	305
Салат с треской	306
Салат «Флотский»	306
Деликатесный салат с черносливом	307
Мясной салат с орехами	308
Салат «Варвара»	308
Острый салат из буженины с грибами и рыбой	309
Слоеный мясной салат	309
Салат из свинины с грибами	310
Салат «Рублевка»	310
Салат из свинины с овощами	311
Салат «Оливье» со свиной	312
Салат из свинины с фасолью	312
Салат «Три поросенка»	313
Салат из маринованной баранины	313
Салат с копченой свиной и корнионами	314
Салат из баранины с картофелем	315
Салат «Для любимого»	315
Салат «Гранатовый браслет»	316
Салат «Оливье» (старинный рецепт)	316
Салат из курицы с баклажанами	317
Салат из курицы с языком	317
Салат «Егерский»	318
Салат из яичной лапши с курицей и кунжутом	318
Салат «Купеческий»	319
502 Салат из яиц и куриных потрохов	320

Салат «Генерал».....	320
Салат «Грибки»	321
Салат «Каприз»	322
Салат «Мечта».....	322
Салат «Загадка».....	323
Рыбный салат с хреном.....	323
Салат «Столичный».....	324
Рыбный салат с зеленым горошком	324
Слоеный рыбный салат.....	325
Салат с маринованной рыбой.....	326
Салат «Камчатский»	327
Салат из морепродуктов.....	327
Салат из сельди с яблоком.....	328
Салат из шампиньонов с креветками.....	328
Салат с красной икрой.....	329
Салат «Море».....	329
Салат из осетрины	330
Винегрет с грибами.....	331
Винегрет рыбный	331
Винегрет с фасолью	332
Винегрет с шампиньонами.....	333
Винегрет с мясом.....	333
Винегрет с сельдью.....	334
Бутерброды с овощным салатом и килькой.....	334
Бутерброды с рыбой горячего копчения.....	335
Бутерброды с бужениной.....	335
Бутерброды с селедочным салатом.....	335
Бутерброды со скумбрией холодного копчения.....	336
Бутерброды с рулетиками из красной рыбы	336
Бутерброды с печенью.....	337
Бутерброды с сыром и говяжьим языком.....	337
Бутерброды с корейкой и малосольным огурцом	338
Бутерброды с острой сырной массой и луком-пореем ..	338
Бутерброды с сыром, яйцами и овощами	339
Гренки с запеченными грибами	339

Гренки с солеными грибами	340
Гренки с ливерной колбасой	340
Яйца на хлебе с ветчиной, гарнированные шпинатом ..	341
Гренки с ветчиной и черносливом	341
Гренки с жареной ветчиной и горчицей	342
Гренки с фрикадельками	342
Гренки со шпиком или ветчиной, хреном, помидорами ..	343
Гренки с пикантной смесью	343
Гренки с мясом и яйцом	344
Гренки с мясным фаршем	344
Гренки с печенью и луком	345
Гренки с рыбой и хреном	345
Гренки с солеными огурцами и сельдью	346
<i>Горячие блюда</i>	346
Жареные белые грибы в сметане	346
Жареные сморчки в сметане	347
Жареные рыжики со сметаной	348
Грибы в сметане	348
Грибы в тесте	349
Шашлык из грибов	349
Грибные шляпки на виноградных листьях	350
Фаршированные шампиньоны	350
Гуляш из грибов	351
Грибы пикантные	351
Белые грибы в сметане, запеченные с сыром	352
Запеченные сморчки в сметане	352
Сморчки, запеченные в сметанном соусе с сыром	353
Грибы в яичном соусе	353
Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами	354
Камбала под томатным соусом	354
Наливашники рыбные	355
Филе рыбы в суфле из сыра	356
Рыба для гурманов	356
504 Рулеты с камбалой	357

Лосось по-царски	358
Рыбный рулет.....	358
Жареные креветки	359
Жареные креветки со щавелевым майонезом	359
Копченые креветки.....	360
Креветки в сметане.....	360
Креветки в тесте	361
Креветки к пиву.....	361
Креветки с чесноком и томатной пастой.....	362
Креветки с грибами	362
Креветки с томатным соусом	363
Мидии, запеченные со шпинатом	363
Кальмары, фаршированные крабами	364
Трепанги, тушеные с грудинкой и овощами	365
Мускул гребешка, тушенный со сметаной	366
Мидии, запеченные в раковинах	366
Говядина с грибами.....	367
Рулет из свиного фарша.....	367
Рулетики из телячьего фарша с черносливом.....	368
Свинина, жаренная в духовке крупным куском.....	369
Запеченная маринованная свинина	370
Отварная свинина, запеченная большим куском.....	371
Шпигованная свинина, жаренная в духовке	372
Пикантная свинина	373
Свиная корейка с яблоками.....	373
Запеченная свиная грудинка с капустой.....	374
Свиная корейка, запеченная с вином	375
Поджарка из свинины с яйцом.....	375
Свинина по-сибирски	376
Зимнее блюдо запеченное	376
Котлеты или биточки из рубленой свинины.....	377
Битки или котлеты из рубленой свинины натуральные..	377
Битки из рубленой свинины натуральные с луком.....	378
Шницель из рубленой свинины.....	379
Фрикадельки из свинины в соусе	379

Рубленая свинина под соусом	380
Квашеная капуста, фаршированная свиной	381
Голубцы из квашеной капусты	381
Свиная домашняя колбаса запеченная	382
Колбаски из свинины	383
Свинина рубленая, запеченная с картофелем	383
Свинина рубленая, запеченная с фасолью	384
Рулет из свинины с яблоками	385
Форшмак со свиной	386
Рулет из баранины	386
Запеченный свиной рулет с черносливом	387
Баранина со шпинатом	388
Баранина с зеленью петрушки	388
Шпигованная жареная баранина	389
Баранина с сельдереем	390
Тушеная баранина с луком, яблоками и сыром	390
Говядина натуральная	391
Жареная говядина под сметанно-томатным соусом	391
Жареная говядина с грибами и сметаной	392
Филе шпигованное, жаренное целиком	393
Поджарка из говядины	394
Шашлык из говядины с рисом	394
Шашлык из говядины, жаренный на вертеле	395
Бифштекс по-домашнему с отварным картофелем	396
Поджарка из говядины с огурцами	397
Говядина со шпиком	397
Говядина, шпигованная салом	398
Тушеная говядина по-русски	399
Шницель из кролика	400
Кролик, тушенный в молоке с луком	400
Эскалоп из кролика в томатном соусе	401
Филе курицы, индейки, фазана или рябчика паровые	402
Котлеты натуральные из курицы с овощами	403
506 Котлета по-киевски	404

Шницель из филе курицы	405
Филе курицы припущенное	405
Рулетики из индейки	406
Куриные грудки в сырном кляре	407
Рагу из курицы с грибами	407
«Райская птица»	408
Маринованная утиная ножка	409
Курица с чесноком	409
Куриное филе с баклажанами	410
Куриная грудка в сливочном соусе	410
Куриные биточки, фаршированные грибами	411
Курица с бренди	411
Цыплята с картофелем и шампиньонами	412
Куриное филе с сыром	413
Голуби в мадере	413
Курица с помидорами	414
Утка под апельсиновым соусом	414
Курица с цветной капустой	415
Шницель из индейки с яблочной начинкой	416
Курица в вишневом соусе	417
Гусь в белом вине	417
Рагу из потрохов	418
Бекон с черносливом	419
Жареная ветчина с помидорами	420
Ветчина в пивном кляре	420
Руллет из свиного фарша с сыром	421
Жареная ветчина с помидорами и горчицей	421
Ветчина или колбаса с яблоками на шампуре	422
Суфле с ветчиной и шпинатом	422
Трубочки из ветчины, запеченные в горчичном соусе ..	423
Суфле с ветчиной	424
Паштет из куриного мяса и окорока	424
Мясные рулетики в майонезе	425
Колбаски из ветчины в зеленом соусе	426

Колбаса под соусом	427
Колбаски в красном вине	427
Колбаса с луком на шампуре.	428
Ломтики колбасы, запеченные с помидорами и сыром.	428
Ломтики колбасы, запеченные с грибами.	429
Сосиски в томатном соусе	429
Панированные сосиски.	430
Сосиски в картофельном тесте.	430
Гуляш из сарделек.	431
Пельмени с грибами.	431
Пельмени московские	432
Пельмени уральские	433
Пельмени с рыбой.	434
Пельмени с говядиной (колдуны).	434
Паштет из говяжьей печени, запеченный в перце	435
Печень, запеченная на шампуре с корейкой и луком	436
Говяжий язык с яблочным соусом.	436
Язык под белым соусом с изюмом.	437
Язык в сухарях жареный	438
Панированный телячий язык под соусом с хреном.	438
Язык вареный с овощами в горшке.	439
Яйца под соусом с сыром	440
Яйца с языком	440
Яичница с сельдью	441
Яичница с сосисками и томатным соусом	441
Яичница с грибами.	441
Яичница с сыром и баклажанами	442
Яичница с морковью	442
Омлет с помидорами	443
Омлет с укропом и петрушкой	443
Омлет с брынзой	444
Омлет, фаршированный баклажанами и ветчиной	444
Зеленый омлет, фаршированный грибами	445
508 Яйца, запеченные в сметане	445

Шарики сырные жареные	446
Сыр в тесте	446
Сыр, обжаренный в панировке	447
Суфле из сыра	447
<i>Творожные и сырные паштеты</i>	<i>448</i>
Творожный паштет с зеленым луком	448
Творожный паштет с болгарским перцем	448
Творожный паштет с хреном и сыром	449
Творожный паштет с копченым сыром	449
Творожный паштет с ветчиной	449
Паштет из брынзы с орехами	450
Паштет из брынзы с сардинами или шпротами	450
Пикантный сырный паштет	450
Сырный паштет с яйцом	451
Острый сырный паштет	451
Сырный паштет с морковью	451
Сырный паштет с колбасой	452
Сырный паштет с сардинами	452
Сырный паштет с сардинами и хреном	452
Сырный паштет с сельдью	453
Сырный паштет с ветчиной	453
<i>Десерты</i>	<i>454</i>
Крем из манной каши шоколадный	454
Крем из манной каши с персиками	454
Крем медовый	455
Крем из рисовой каши сливочный	455
Халва из манной крупы	456
Крем из рисовой каши ванильный	456
Омлет с орехами и изюмом	457
Омлет с клубникой	457
Омлет с яблоками	458
Желе молочное с плодами	458

Желе шоколадное	459
Желе мятное	459
Желе из красного вина пряное	460
Желе фисташково-миндальное	460
Желе клубничное	461
Желе «Янтарное»	462
Крем заварной воздушный	462
Крем «Серебряный круг»	463
Крем чайный	463
Крем винный	464
Крем карамельный	464
Крем замороженный ореховый на молоке	465
Крем замороженный клубничный	465
Крем замороженный ореховый на сливках	466
Пестрая сладкая смесь	466
Десертный салат из черники	467
Десертный салат из яблок с орехами	467
Десертный салат из яблок с изюмом и миндалем	468
Десертный салат из груш и винограда	468
Десертный салат из груш и яблок	469
Десертный салат из абрикосов и лимона	469
Яблоки в карамели	469
Печеные яблоки с сиропом	470
Печеные яблоки со взбитыми сливками	471
Яблоки в сладком винном соусе	471
Печеные яблоки с орехами	472
Печеные яблоки с орехами и изюмом	472
Печеные яблоки с джемом и хлебом	473
Печеные яблоки с творогом	473
Печеные яблоки с брусникой	474
Печеные яблоки с каштанами	474
Яблоки, запеченные в сливках	475
Яблоки, печенные в вине	475
510 Яблоки, запеченные с белковым кремом	476

Айва панированная	477
Черешня или вишня в ванильном креме	477
Сливы в ромовом креме	478
Персики, начиненные кремом	478
Персики с вином	479
Апельсины в коньяке или ликере	479
Апельсины со взбитыми сливками	480
Бананы запеченные	480
Десертный соус клубничный	481
Десертный соус черничный	481
Десертный соус из красной смородины или клюквы	482
Десертный соус яблочный (грушевый)	482
Десертный соус вишневый с вином	483
Десертный соус из чернослива	483
Десертный соус абрикосовый	484
Десертный соус лимонный с карамелью	484
Десертный соус лимонный взбитый	485
Десертный соус апельсиновый	485
Десертный соус медово-апельсиновый	486