

РУССКАЯ ДЕРЕВЕНСКАЯ КУХНЯ

Составитель М. А. Солдатова

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.99
С60

Составитель М. А. Солдатова

С60 Русская деревенская кухня / [сост. М. А. Солдатова].
– М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 194 с.

ISBN 978-5-519-60960-9

Многие из нас помнят, как на завтрак бабушка готовила вкуснейшие оладьи или блинчики, которые таяли во рту, во время обеда угощала щавелевым супом, а на ужин подавала жареную картошечку с лучком и укропом.

Эта книга перенесёт вас в счастливые воспоминания о русской деревенской кухне, а приведённые рецепты помогут воссоздать те восхитительные кушанья, которыми вы сможете угостить своих домочадцев.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.99
ВІС WBN
ВІSAC СКВ072000

ISBN 978-5-519-60960-9

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ	5
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	69
ВТОРЫЕ БЛЮДА	122

Салаты и закуски

Овощные салаты и закуски

Паштет из брынзы и орехов

Ингредиенты

300 г соленой брынзы, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть.

Брынзу и орехи пропустить через мясорубку, добавить чеснок, перемешать с размятым сливочным маслом.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками укропа и подать к столу.

Паштет из болгарского перца и плавленого сыра

Ингредиенты

200 г болгарского перца, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 0,5 пучка зелени укропа, 0,5 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Болгарский перец вымыть, удалив семена и плодоножки, крупно нарезать, выложить в сковороду, влить немного воды, посолить и тушить в течение 10 минут. Затем очистить от кожицы, мелко нарезать, смешать с укропом, маслом и сыром, поперчить и выложить на блюдо.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из огурцов и сыра

Ингредиенты

200 г огурцов, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка майонеза, 0,5 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло размягчить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке и соединить с рубленой зеленью, сыром и маслом. Полученную массу посолить, поперчить, перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа, затем заправить майонезом и подать к столу.

Паштет из кабачков и вешенок

Ингредиенты

200 г кабачков, 200 г вешенок, 2 моркови, 2 помидора, 1 луковица, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и крупно нарезать. Морковь и лук очистить и вымыть. Помидоры вымыть и разрезать пополам.

Вешенки перебрать, очистить, вымыть и отварить в подсоленной воде до готовности.

Кабачки, морковь, лук, помидоры и грибы пропустить через мясорубку, тщательно перемешать, посолить.

Полученный фарш обжарить в сливочном масле, затем выложить на блюдо и поставить в прохладное место на 2 часа.

Закуска «Мухоморы»*Ингредиенты*

6 сваренных вкрутую яиц, 3 помидора, 50 г майонеза, 1 пучок зелени салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Яйца очистить. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Яйца поставить на листья салата острым концом вверх, накрыть каждое половинкой помидора, посолить, украсить капельками майонеза и подать к столу.

Яйца под соусом из хрена*Ингредиенты*

12–15 сваренных вкрутую яиц, 150 г сметаны, 4 столовые ложки тертого хрена, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и выложить в глубокое блюдо.

Тертый хрен смешать со сметаной, сахаром и солью. Полить полученным соусом яйца и подать к столу.

Салат из яиц и зеленого салата*Ингредиенты*

6 сваренных вкрутую яиц, 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Салат из яиц и зеленого лука*Ингредиенты*

6 сваренных вкрутую яиц, 200 г зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца смешать с луком, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом и подать к столу.

Яйца в сметанном соусе

Ингредиенты

4 сваренных вкрутую яйца, 8 столовых ложек сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Зелень укропа вымыть.

Для приготовления соуса желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану.

Рубленые белки выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Салат из яиц, картофеля и сыра

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 4–5 клубней картофеля, 100 г сыра, 50 г зеленого лука, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, отварить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть, нарезать дольками. Зелень укропа вымыть.

Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить, выложить на блюдо, сверху положить картофель и тертый сыр, посыпать зеленым луком, оформить дольками огурцов и веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Салат из яиц и яблок

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 3–4 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины и нарезать соломкой. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей.

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить, выложить на блюдо, сверху положить яблоки, полить соусом и подать к столу.

Салат из яиц и овощей

Ингредиенты

8–10 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 2 соленых огурца, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить и выложить на блюдо. Соленые огурцы нарезать кубиками. Корень сельдерея и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Соленые огурцы смешать с корнем сельдерея, морковью, зеленым луком и горошком, заправить майонезом. Выложить смесь на дольки яиц и подать к столу.