

Любовь Поливалина

ЦАРСКАЯ КУХНЯ

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.991
П50

Поливалина, Л.

П50 Царская кухня / Л. Поливалина. — М. : T8RUGRAM /
Научная книга, 2017. — 100 с.

ISBN 978-5-521-05914-0

Все мы знаем, что ни одно торжество не обходится без праздничного застолья. В такие дни каждая хозяйка старается превратить обычные блюда в изысканное украшение стола. Если вы хотите удивить ваших гостей или просто порадовать близких необыкновенным царским ужином, то эта книга для вас.

Вы найдёте самые лучшие рецепты для вашего застолья, начиная от аппетитных закусок и заканчивая вкуснейшими десертами!

УДК 641/642
ББК 36.991
BIC WBV
BISAC SKB000000

ISBN 978-5-521-05914-0

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.....	5
САЛАТЫ	20
ПЕРВЫЕ БЛЮДА.....	30
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.....	41
СОУСЫ.....	49
ВЫПЕЧКА	55
НАПИТКИ.....	68

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Как правило, ни один стол, а особенно праздничный, не обходится без обилия холодных блюд и различных закусок. Порою они становятся настоящим украшением стола. Важный момент — эти блюда вы можете тоже приготовить заранее. Предлагаем вам несколько интересных рецептов закусочных холодных блюд.

Паштет из гусиной и телячьей печени

Требуется: 500 г
гусиной печени, 300
г телячьей печени,

2

—

3 ломтика белого хлеба, 5 ст. л. сметаны, 3
стакана куриного бульона,
2 ст. л. коньяка, 0,5 стакана маринованных
грибов, соль, черный молотый перец по
вкусу.

Способ приготовления. Гусиную печень очистите от пленочек, промойте в хо-

– Царская кухня –

лодной воде. Телячью печень нарежьте кубиками и отварите до мягкости. Гусиную печень нарежьте полосочками и потушите в курином бульоне. Затем выньте из духовки, посолите и охладите. Гусиную и телячью печень вместе с хлебом пропустите через мясорубку, добавьте сметану, коньяк и мелко нарезанные маринованные грибы, посолите и поперчите. Тщательно размешайте массу, чтобы она стала гладкой. Используйте паштет для приготовления бутербродов и легких закусок.

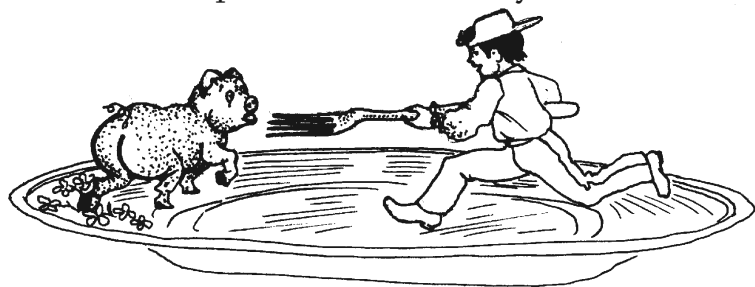
Требуется: 800 г телятины, 400 г печени, 200 г сливочного масла, 2 стакана сухарей, 400 г муки, 1 яйцо, 0,5 стакана изюма, перец, соль.

**Закусочный пирог
"Царская охота"**

Способ приготовления. Телятину нарежьте ломтиками и обжарьте. Печень отварите, пропустите через мясорубку, добавьте молотые сухари, изюм, перец, соль и немного отвара, оставшегося от печени, не-

долго потушите.

Из сливочного масла, муки и яйца приготовьте слоеное тесто. В форму положите пласт слоеного теста, запекайте его до половины готовности. На тесто выложите ломтики телятины и приготовленный печеночный фарш, сверху накройте вторым пластом теста, края защипните, смажьте верхний пласт желтком и запекайте, чтобы тесто зарумянилось. Подавайте к столу холодным, с грибным или острым томатным соусом.



**Закусочный пирог
"Заморский"**

Требуется: 500 г жирной баранины, 200 г ветчины, 100 г сливочного масла, 1 стакан риса, мускатный

– Царская кухня –

орех, маргарин, сухари, 1 яйцо, 200 г муки, 200 г сливочного масла, специй.

Способ приготовления. Баранину без костей и ветчину отварите в подсоленной воде со специями. Мясо извлеките, а бульон процедите, снимите жир, добавьте сливочное масло, щепотку мускатного ореха и промытый рис. Рис варите под крышкой на слабом огне, пока он не станет рассыпчатым.

Баранину пропустите через мясорубку, немного обжарьте с измельченным луком. Ветчину нарежьте тонкими продолговатыми кусочками, смешайте с рисом.

Форму для выпечки смажьте маргарином, обсыпьте сухарями. Выложите в форму слой риса с ветчиной, на него слой баранины, снова слой риса и опять баранины. Верхний слой вдоль формы смажьте яйцом. Начинку накройте пластом теста, приготовленного из муки, масла и 6 ст. л. холодной воды. Поставьте в духовку для запекания. Подавайте закусочный пирог к столу холодным.

Требуется: 750 г мяса, 300 г муки, 1 ч. л. соли, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 100 г грибов, 1 луковица, 300 г сыра, зелень.

**"Пальчики обли-
жешь"**

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, соли, 200 г сливочного масла, яйца и сметаны, положите на 1 час в холодильник. За это время приготовьте фарш из говядины и свинины. Измельчите свежие грибы, луковицу, пучок зелени петрушки. Натрите на терке сыр. На сковороде растопите 3 ст. л. сливочного масла, поджарьте лук, грибы, мясной фарш, петрушку и сыр. Добавьте по вкусу соль и перец.

Тесто разделите на две части. Одну часть раскатайте и уложите на смазанный маслом противень, разложите начинку и накройте вторым пластом. Края защипните, чтобы мясо не сочилось. Верхний пласт можно украсить плетенкой из полосок теста и смазать

– Царская кухня –

яйцом. Поставьте в разогретую духовку и выпекайте до золотистого цвета. Подавайте к столу холодным.

Требуется: 2 курицы, 1 говяжья печень, 200 г сала, 100 г сливочного

Закусочный пирог “Царский двор”

масла, 1 луковица, перец, соль, лавровый лист, белый хлеб, 6 яиц, 500 г муки, маргарин, сухари.

Способ приготовления. Куриц нашинкуйте салом, обжарьте на сливочном масле с нарезанным кольцами луком, лавровым листом и черным молотым перцем. Извлеките кур, остудите, отделите мясо от костей и нарежьте его ломтиками.

Печень порежьте небольшими кусочками и обжарьте на сливочном масле с нарезанным луком. Пропустите печень через мясорубку, добавьте размоченный в молоке белый хлеб, соль, перец, измельченный мускатный орех и 2 яйца.