

# РУССКАЯ ДЕРЕВЕНСКАЯ КУХНЯ



УДК 641/642  
ББК 36.99  
Р88

Составитель *М. А. Солдатова*

Р88      **Русская деревенская кухня / [сост. М. А. Солдатова]. — М.: РИПОЛ классик, 2007. — 192 с.**

ISBN 978-5-386-00298-5

Русская деревенская кухня всегда славилась своим разнообразием. Ни у одного народа мира нет такого разнообразия блюд. Простые, но вместе с тем вкусные и сытные супы, каши, закуски, соленья, мясные, грибные, рыбные и овощные кушанья украсят как повседневный, так и праздничный стол.

УДК 641/642  
ББК 36.99

ISBN 978-5-386-00298-5

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2007

# 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 размягченным 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 туширить 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,править майонезом. Выложить смесь на дольки яиц и подать к столу.

## **Салат из яиц и болгарского перца**

### *Ингредиенты*

10–12 сваренных вкрутую яиц, 4–5 болгарских перцев, 150 г майонеза, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарские перцы вымыть, очистить от семян и плодоножек, нарубить, посолить, смешать с майонезом, выложить на дольки яиц и подать к столу.

## **Закуска из кабачков**

### *Ингредиенты*

500 г кабачков, 100 г маринованных грибов, 2–3 соленых огурца, 150 г отварного мяса курицы, 4 столовые ложки майонеза, 100 г пшеничной муки, 1 помидор, 100 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Помидор вымыть, разрезать на 4 части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом, добавить майонез и перемешать.

Кружки кабачков выложить на блюдо. На каждый кружок положить небольшое количество приготовленной смеси и подать к столу.

## **Закуска из яиц и редьки**

### *Ингредиенты*

8 сваренных вкрутую яиц, 2 редьки, 2 луковицы, 100 г сметаны, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйца очистить, нарезать кружочками и выложить на блюдо, сверху положить редьку, кольца лука, посолить, поперчить, полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

## **Закуска из тушеных овощей**

### *Ингредиенты*

200 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 лимона, 2 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить от кожуры и нарезать кружочками.