Кулинарная книга лентяйки. Пальчики оближешь!

Автор:
Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки. Пальчики оближешь!

Дарья Аркадьевна Донцова

Дорогие читатели! Не удивляйтесь, что я, Дарья Донцова, вместо детектива написала кулинарную книгу. Я давно собирала рецепты, а так как мне жаль времени на готовку, то в основном это оказались рецепты, не требующие больших усилий и времени от хозяйки. За исключением, может быть, пары-тройки необычных блюд типа паэльи. Но это так вкусно, что вы нисколько не пожалеете о потерянном времени. Итак, в этой моей книге не будет трупов, нашпигованных пулями, но будет гусь, фаршированный яблоками, экзотические соусы и многое, многое другое.

Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки. Пальчики оближешь!

Автор выражает глубокую благодарность своим друзьям

Владимиру Цехновичеру

Катерине Козловой

Марии Трубиной

Оксане Глод

Ольге Тельковской

Наталии Васильевой

за предоставленные рецепты.

Где-то в самом начале зимы я сидела в своей комнате над рукописью, с ужасом понимая, что назначенный срок сдачи новой книги наступает уже завтра, а работа не готова. Очевидно, придется провести ночь с ручкой в руке.

– У нас совершенно пустой холодильник, – раздался крик Маши.

– Абсолютно ничего нет, – донесся высокий голос Зайки.

Через секунду обе разгневанные девицы влетели в мою комнату.

– Где же ужин? – сердито спросила Зайка.

– А заодно обед и завтрак? – мигом подхватила Машка.

Но мне было не до недовольных девчонок. Закончив триста двадцать пятую страницу, я с ужасом поняла: господи, убийца-то вовсе не тот парень, о котором я думала с самого начала! Совсем нет, всю семью отравила милая бабушка, ласковая, любимая домочадцами старушка! Полностью обалдев от этого открытия, я уставилась на Зайку и Маню.

– Что вам надо?

– Жрать хотим, – весьма невежливо ответила Маруська.

Обычно, услыхав неподобающие выражения, я морщусь, но сегодня, находясь в состоянии, которое боксеры называют «грогги», ответила:

– Я тоже, вот и приготовьте что-нибудь!

– Из чего? – возмутилась Зайка.

– Из продуктов!

– Каких?

– Ну… что найдете.

– У нас ничего нет, – рявкнула невестка, – вообще! Не холодильник, а пустыня Сахара!

– Скорей Антарктида, – уточнила отличница Маня, – в Сахаре очень жарко, хотя ее животный мир поражает разнообразием. Допустим, суслики…

– Жаркое из суслика, – скривилась Зайка, – вполне в духе нашей семьи! Между прочим, нормальные женщины ходят на рынок, приносят полные сумки продуктов, а потом радуют своих домашних простой, сытной едой.

Выпалив эту фразу, невестка уставилась на меня круглыми глазами.

– Так в чем дело? – удивилась я. – Супермаркет рядом, бери кошелку и иди! А потом свари нам супчик.

От негодования Ольга стала похожа на баклажан.

– Между прочим, я сутки провожу на телевидении и не понимаю, какое время года на улице, у меня работа.

– Я тоже не бью баклуши, – не сдалась я.

Зайка скривилась:

– Ой, не надо! Ты, в отличие от остальных людей, вынужденных бегать на службу, сидишь дома целый день, в кресле, могла бы и обедик сгоношить!

Ладно, видимо, придется мне самой приковаться к кастрюле.

С этими словами она повернулась на каблуках и выскочила за дверь. В комнате остался лишь запах французских духов, которыми Зайка душится слишком щедро.

Я раскрыла рот. Однако, странное мнение о работе писателя! Сижу, ничего не делая, в кресле! Ну ничего себе! А почти сорок написанных книг?!

– Мусечка, – жарко зашептала Машка, прижимаясь ко мне, – ну зачем ты велела Зайке готовить? Ведь она опять сварит суп-пюре из шпината, жуткая гадость!

Я вздохнула: что правда, то правда. Ольгу нельзя назвать вдохновенным кулинаром.

– А ты так хорошо стряпаешь, – ласково улыбалась хитрюга Машка, – котлетки, рыба, супчик, я уже и не вспоминаю про эклерчики, «ушки» и пирог с клюквой. Ты совсем про нас забыла. Это твоя Даша Васильева родилась с двумя левыми руками, кстати, у нее есть кухарка, и Маша в книжках постоянно ест вкусности.

– Детка, мне некогда кашеварить, – попыталась я вразумить дочь, – читатели ждут новую книгу, знаешь, сколько людей радуются, получив очередной детектив, они отдыхают от забот, следя за приключениями героев, у многих мужчин и женщин это единственный способ расслабиться.

Машка молча пошла к двери. На пороге она обернулась и сказала:

– Между прочим, твои читатели отдыхают, хорошо покушав. Ладно, до свиданья.

– Ты куда?

– Пойду к тете Маше Трубиной поужинаю. У нее сегодня сырный салатик, курица-гриль и картошечка с укропом.

Мне стало стыдно.

– Честное слово, завтра я приготовлю обед!

– Тебе же некогда, – фыркнула Маня.

На следующий день, благополучно оттащив рукопись в издательство, я стала искать свои тетради с рецептами. Думаю, такие есть у многих женщин. Перерыв полки, поняла, что давным-давно запихнула блокноты на антресоли. Ну конечно, сейчас не то что раньше, можно просто купить книгу по кулинарии.

Решив удивить домашних, я резво сбегала к метро и приобрела издание в глянцевой обложке. Ну, посмотрим, что тут предлагается?

Не знаю, как вас, а меня приводят в ужас рецепты, содержащие десятки ингредиентов, в основном непонятных. «Добавьте порезанную куркуму»?! Это что такое? Или кто? Куркума растет? А может, это трава, которую поедает неведомое мне животное куркума?

Или: «Возьмите стручок ванили…» Согласна, лучше пользоваться натуральными продуктами, чем заменителями, но где его раздобыть, стручок этот? Я один раз попыталась найти и потерпела полную неудачу, и в магазине и на рынках предлагали только ванилин в порошке или ванильный сахар. Но составитель поваренной книги сурово предостерегал: «только стручок, иначе ничего не получится». Ну зачем давать такой рецепт, который невозможно выполнить? Еще умиляют фразы типа: «Вырезка – самое лучшее мясо, готовьте только из него». Кто бы спорил с этим утверждением. Только что делать тому, кому высший сорт говядины не по карману? И уж совсем непонятно, кто способен выполнить такое указание: «Снимите с курицы кожу чулком, не порвав ее. Отделите мясо от костей…» – и так далее. Мало того, что на приготовление блюда следует затратить четыре часа, так еще и стянуть кожу с несчастной птички так, как велено, невозможно. Поверьте, я пробовала! Вот с окорочка сдергиваю запросто, а с целой курицы нет. Впрочем, может, мне господь и впрямь дал две левых руки?

В полном негодовании от книги я слазила на антресоли, добыла свои заветные тетради и стала перелистывать страницы. Вот они, простые рецепты работающей женщины. Все мы хотим готовить вкусно, быстро и из не слишком дорогих продуктов, а большую часть свободного времени лучше потратить на себя, любимую, а не на беготню между мойкой и плитой. Тем более что приготовление пищи процесс крайне неблагодарный. Потратив уйму времени и сил на варку супа, вы наблюдаете, как он исчезает буквально мигом, и остаетесь

вновь один на один с пустой кастрюлей. Один из законов домашнего хозяйства гласит: чем дольше готовишь, тем быстрей съедят. Впрочем, есть еще и другое утверждение: количество домашней работы возрастает пропорционально свободному времени на нее. Для тех, кто не силен в математике, поясню. Имеете час – стираете. Два – стираете и гладите, три – стираете, гладите, убираете квартиру… И так до бесконечности. Бедные российские женщины не умеют баловать себя. Да любая француженка, долго не мучаясь, купит коробку замороженных полуфабрикатов, сунет в СВЧ-печку, а потом преспокойненько отправится в ванную. А у наших женщин, как правило, нет этих печек, нет денег на «готовые» продукты, да еще дамы начинают испытывать угрызения совести, собираясь отдохнуть. Наша бывшая советская гражданка, как правило, не ложится понежиться в пене, она по-быстрому принимает душ.

Я еще раз пересмотрела странички, исписанные ручкой. А почему бы не поделиться с остальными своими рецептами? Так родилась эта книга.

Сразу хочу предупредить, писал ее не кулинар-профессионал, а самая обычная домашняя хозяйка, много лет простоявшая у плиты, женщина, которой порой не хватало денег, мать семейства, вынужденная учитывать вкусы многочисленных домочадцев. Может быть, большинство блюд будут вам знакомы, а может быть, найдете тут кое-что новое, интересное. Одновременно с рецептами я рискну давать и житейские советы.

Супы

Честно говоря, я не знала, с чего начать, но потом решила, что, очевидно, с супа. Моя бабушка говорила:

– Люди делятся на две части: тех, кто ест суп, и тех, кто его варит.

Согласитесь, это правда. Большинство женщин недолюбливает первые блюда, а мужчины, наоборот, с большим удовольствием поедают их даже поздно вечером. А поскольку путь к сердцу мужчины, как известно, лежит через его желудок, суп, как одну из цементирующих семью составляющих, готовить придется. Но сначала несколько простых советов для тех, кто не умеет варить первое.

Суп можно варить на мясном, рыбном, грибном бульоне. А можно сделать его вегетарианским, молочным или фруктовым.

Мясной бульон будет крепким и прозрачным, если после того, как он закипит, вы снимете пену и сделаете маленький огонь. В противном случае бульон приобретет неприятный вкус. Имейте в виду, что мясной бульон солят где-то спустя час после закипания, гороховый и фасолевый суп – когда разварятся бобовые, рыбный суп – в самом начале, грибной, наоборот, в конце. Если вы по случайности пересолили бульон, не расстраивайтесь, только ни в коем случае не добавляйте воду, испортите еду. Лучше опустить туда две-три сырые картофелины и прокипятить их. Бывает так, что не снятая вовремя пена опускается на дно. Вот тогда возьмите пару ложек холодной воды или бросьте в кастрюлю несколько кубиков льда. Пена тут же поднимется на поверхность, и вы ее очень ловко снимете. Помните о том, что если картофель положить в суп после соленых огурцов и щавеля, то корнеплоды останутся твердыми. Я не знаю, отчего такое происходит, но оно случается всегда. Из готового супа надо обязательно вынуть лавровый лист. Все кулинарные книги рекомендуют капусту класть в самом начале, аргументируя это тем, что листья долго варятся. Но по моему опыту это лучше делать наоборот, в самом конце, потому что, если следовать правилам, в вашем супе будет плавать нечто, напоминающее старую тряпку. И еще одно, пожалуйста, не пользуйтесь древними кастрюлями из алюминия, даже если они передаются в вашей семье из поколения в поколение. Сейчас стало известно, что они опасны для здоровья, в особенности нехорошо, если вы оставляете в них еду на хранение. Также не следует брать посуду, если у нее на внутренней поверхности отбита эмаль. Ничего, кроме вреда, супчик из такой «тары» не принесет. И последнее, приводимые ниже рецепты рассчитаны на три-четыре обычные тарелки.

Сейчас много говорят о правильном питании, часто слышатся высказывания типа:

«Мясной суп – яд. В него при варке переходят токсины. И вообще, Александр Македонский ел на обед горсть фиников, а весь мир покорил».

Я не врач-диетолог, поэтому ничего не могу сказать о пользе или вреде мясных продуктов, но пресловутый Македонский, с которого мне предлагается брать пример, жил в жарком климате и, естественно, тратил мало калорий на обогрев тела. Еще неизвестно, что бы предпочел полководец, окажись он в

двадцатиградусный мороз на просторах России. Мне так думается, что навернул бы щей, жирных, густых, ароматных, забыв про свои финики.

Что же касается токсинов… Господи, посмотрите вокруг! Мы живем в огромных, загазованных мегаполисах. Прежде чем говорить о вредности мяса, подумайте, чем мы дышим. Только не надо меня убеждать, что пачка творога заменяет кусок мяса. Попробуйте дать мужику на обед не котлету, а полезный творожок, интересно, что вы услышите? Единственно, кому не советую есть мясные супы, это людям, которым врачи предписали лечебное питание.

Бульон

Мясо любое, лучше говядина 500 г, холодной воды 2,5 литра.

Положите мясо в глубокую кастрюлю, залейте водой и поставьте на плиту. Когда появится пена, снимите и доваривайте на маленьком огне. Меня ставит в тупик фраза, приводимая во многих книгах: «доведите до готовности». А как ее определить, готовность эту? В случае мяса очень просто. Если вилка свободно входит в мякоть, то говядина готова. Не забудьте посолить.

Итак, это основа, из которой может получиться много вкусного.

Еще совет, как выбирать мясо. Имейте в виду, если мякоть темно-красного цвета, она старая, но из нее может получиться наваристый суп. Светлое мясо молодое, бульон из него выйдет диетический, слабый. Лучшие куски для супа – с косточкой и небольшим количеством жира. Вот жир должен быть светлым, если он интенсивно желтый, ваш суп может приобрести неприятный вкус и запах. Бульон можно сварить из любого, самого недорогого куска, рульки, голяшки, поверьте, он будет так же вкусен, как и из грудинки.

Борщ

500 г мяса, 2 свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 2 картофелины, половинка болгарского перца, желательно красного, немного свежей капусты, 2–3 столовые ложки зеленого горошка замороженного или консервированного, 1 помидор, томатная паста по вкусу, корень петрушки.

Рецептуру можно изменить. Некоторые кладут горстку кукурузы, другие добавляют цветную капусту, репчатый лук заменяют мелко порезанным пореем, только не листьями, а белой частью.

Варите бульон, потом кладете туда нарезанные овощи и готовите под крышкой минут десять. Больше не надо, иначе все разварится. Лучше выключить огонь и оставить кастрюлю, все само дойдет. Томатную пасту положить одновременно с овощами. Можно добавить чуть-чуть уксусу, черный перец горошком, лавровый лист. Есть борщ лучше всего со сметаной и долькой чеснока.

Гороховый суп с ветчиной

200–300 г сырой ветчины с костью, отлично подходят ребрышки или рулька, ? стакана гороха, не целого, а половинками, 2–3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, корень петрушки.

Сначала варите ветчину, когда поймете, что она готова, вытащите ее и отложите в другую кастрюльку. В бульон засыпьте горох, готовится он, если, конечно, купили половинки, а не целые горошины, минут тридцать. Потом добавляете овощи и нарезанную кусочками ветчину. В качестве кулинарного изыска к этому блюду можно подать гренки из белого хлеба.

Сборная мясная солянка

Думаю, многие хозяйки испытывают раздражение, обнаружив, что гости так и не прикоснулись к мясному ассорти и заботливо нарезанные кусочки колбасы разных сортов мирно засыхают на блюде. Не расстраивайтесь, ваши домашние очень обрадуются такому супу, как сборная мясная солянка.

Состав: бульон из говядины, колбаса, сосиски, ветчина, карбонад… одним словом, все, что было нарезано и осталось на блюде, 3–4 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 2–3 картошки, лук-порей, томат-паста, оливки и маслины без косточек, лимон, каперсы.

В кипящий бульон положить мелко нарезанные колбасные продукты, овощи, соленые огурцы, заправить томат-пастой и варить минут пятнадцать. В суповые тарелки поместить оливки, маслины, каперсы, сметану, зелень и кусочек лимона, лучше кружком. Варить маслины, каперсы и оливки не рекомендую, суп приобретет неприятный вкус. Покупая оливки без косточек, обратите внимание на то, чем их нафаршировали. Вам подойдут только те, у которых внутри лимон. С миндалем, тунцом и лососем для этого супа категорически не рекомендую. Солянка хороша тем, что в нее можно положить абсолютно любые мясные изделия, за исключением, пожалуй, лишь холодца и зельца.

Суп из щавеля

Состав: мясной бульон, щавель, его количество зависит от того, какой остроты вы желаете получить блюдо, как правило, кладут 200–300 г, морковь, 2–3 картошки, головка репчатого лука, корень петрушки.

Варите суп минут пятнадцать, в самом конце положите щавель.

Кстати, в Подмосковье растет трава кислица, ее еще называют «заячья капуста», это сорняк, который садоводы безжалостно уничтожают, но его можно использовать вместо щавеля, еще вкусный суп получается из молодой крапивы. Осмелюсь повторить здесь всем известную истину: траву для лакомого блюда

нужно собирать вдали от шоссе и крупных магистралей, иначе рискуете получить отвар с канцерогенными веществами. Кислицы и крапивы следует брать в два раза больше, чем щавеля, примерно 400 г.

Подают это блюдо со сметаной и яйцом, сваренным вкрутую, которое следует нарезать, а не класть целиком в тарелку.

Кстати, некоторые люди любят есть чистый, наваристый бульон без овощей и зелени. В него можно бросить пельмени или лапшу.

Вкусные супы получаются и из курицы. Покупая бройлера, посмотрите, какой толщины у него ножки. Если бедрышки крутые, мясистые, это хорошо, ну а если они напоминают конечности манекенщицы, лучше откажитесь от покупки, потому что такая курица будет вариться два часа и в результате останется «резиновой». Хочу предостеречь вас от покупки американских окорочков, лучше возьмите наши, произведенные на Петелинской или Глебовской птицефабрике. В принципе, хороший бульон получается из любой части цыпы, но, если вы положите в кастрюлю тушку целиком, суп выйдет более наваристым. Если вы читали книги писателей девятнадцатого века, причем не только россиян: Л. Толстого, А. Чехова, И. Гончарова, но и европейцев: О. Бальзака, Э. Золя и других, то могли встретить такую фразу: «Доктор прописал ему для поддержания сил куриный бульон, и больной быстро пошел на поправку». Не надо смеяться, долгое время суп из курицы считался лечебным, помогающим недужным быстрее поправиться. Кстати, и сейчас многие врачи рекомендуют белое куриное мясо в качестве одного из основных продуктов диетического питания.

Варится курица очень просто. Я не говорю здесь о том, что тушку необходимо как следует вымыть и выпотрошить, это понятно. Хотя лично я, в возрасте двадцати лет, решив приготовить мужу отличный суп, ничтоже сумняшеся запихала курчонка в кастрюлю целиком, не удосужившись удалить внутренности. Помните, у нас продавались такие жуткие когтистые создания, у которых на тонкой синей шее болталась маленькая голова с закрытыми глазками? Их еще звали в народе «беговыми». А сколько анекдотов рассказывали о курах! Лежат на полке две тушки, советская и французская. «Парижанка» хвастается: «Я беленькая, жирненькая, аппетитная, а ты – жуть смотреть! Синяя, тощая, прямо беда». – «Ага, – с обидой отвечает „наша соотечественница“, – зато я умерла своей смертью».

Но вернемся к нашим баранам, то бишь к бульону из курицы.

Берете тушку, заливаете холодной водой, даете вскипеть, удаляете пену и варите до готовности. Понять, пора ли гасить огонь, просто. Воткните вилку в ножку курицы, если легко входит, блюдо поспело. Куриный бульон – он тоже основа для множества блюд.

Суп из гречневой крупы

1,5 л куриного (или любого другого) бульона, ? стакана гречневой крупы, 2 картошки, 1 головка репчатого лука, 1 морковка и чуть-чуть капусты, совсем немного.

В кипящий куриный бульон засыпать гречку, через пять минут добавить овощи. Варить быстро, есть лучше со сметаной.

Аналогичный суп можно состряпать и из перловки, только эту крупу следует предварительно замочить в холодной воде на час.

Но, думается, этот суп вы, скорей всего, умеете варить и без меня. А теперь необычный рецепт.

Суп из сырка

Вам понадобится: плавленый сырок – 2 шт., 2 моркови, 4 картофелины, 2 головки лука.

Можно купить «Сырок плавленый для супа». Они бывают с луком, грибами и овощами. Особой разницы между ними я не заметила, так что, какой брать,

значения не имеет. Растворяется 1 сырок в 1 литре кипящей воды. Я обычно беру два сырка и соответствующее количество жидкости. Чтобы лучше растворился, сырок следует мелко порезать или натереть на терке, предназначенной для морковки. Пока вскипит вода, вы берете головки репчатого лука, режете и кладете на сковородку, куда предварительно налили растительное масло. Затем трете морковки и прибавляете к луку. Следующий этап – чистка и нарезка картофелин, которые следует положить в суп. Минут через десять-пятнадцать, когда картофель почти сварится, добавьте в кастрюлю содержимое сковородки, дайте супу прокипеть еще пару минут, и можно ням-ням. Некоторые из моих подруг добавляют в это блюдо макаронные изделия, тоненькую вермишель. Попробуйте сделать супчик в двух вариантах и посмотрите, какой вам больше понравится.

После этого рецепта мы плавно переходим к рыбным супам.

На рыбном бульоне можно приготовить множество блюд. И бульон этот варится из любой рыбы, даже той, которую притащил домой муж с рыбалки. Величина улова не повлияет на вкус супа. Я надеюсь, что ваш супруг человек разумный и не сидит с удочкой возле очистительных сооружений нефтеналивного завода. В противном случае решительно советую не предлагать вытащенных им мутантов любимому коту, рискуете остаться без Барсика. Впрочем, люди более живучи, чем четвероногие, ну скажите, какая киска выдержит сначала полный рабочий день, потом пробежку по магазинам, заход в детсад и затем готовку ужина, проверку домашних уроков, стирку колготок, мытье посуды, укладывание детей спать… Киска сдохнет на стадии магазина.

Значит, берем рыбу. Судака, леща, окуня, севрюгу, белугу, осетрину, то есть такую, которую позволяет кошелек. Моем, чистим, удаляем плавники, внутренности, жабры. Обязательное условие: рыба должна быть с головой. Нет, неправильно, вам хватит для хорошего бульона одной головы и хвоста, середину можно использовать на второе, если, конечно, у вас в руках не двухсантиметровая килька.

Кладем рыбу в кастрюлю, заливаем горячей, предварительно вскипяченной водой, добавляем морковь, корень петрушки, лук, ветку сельдерея. Не забудьте посолить и варите при легком кипении 25–30 минут.

Теперь несколько житейских советов. Они пригодятся вам при готовке как первых блюд, так и вторых блюд из рыбы. Тушку, которая пахнет тиной, обмойте

в крепком холодном растворе соли, запах должен исчезнуть. Чистить рыбу надо, держа за хвост, нож двигать от хвоста к голове. Если свежая рыба трудно освобождается от чешуи, возьмите не нож, а крупную терку. При обработке очень скользких экземпляров опустите пальцы в соль. Не всем нравится запах готовящейся рыбы. Попробуйте взять тоненькую тряпочку, к примеру, старенькое посудное полотенце, смочите его в уксусе и оберните им крышку кастрюли, а в рыбу обязательно добавьте лавровый лист. Рыбу лучше размораживать естественным путем, а не опускать в воду. Готовность рыбы проверяют, прокалывая мякоть зубочисткой или деревянной спицей, – если хорошо входит, можно выключать. Не советую пользоваться вилками и ножами, мигом развалите мякоть на части.

Уха

В горячую воду положить: 1 целую луковицу, 2 нарезанные морковки и 3 картошки, корень петрушки, веточку сельдерея, лавровый лист, несколько горошин перца и варить минут десять. Потом опустить туда куски очищенной рыбы.

Сделать маленький огонь и варить при постоянном кипении еще столько же. Не забудьте сразу посолить. Перед подачей на стол удалите перец, лавровый лист, коренья, в тарелки положите мелко нарезанную зелень укропа, петрушки.

Рассольник из консервов

Берем 1 банку лосося в собственном соку или в томатном соусе, 4 соленых огурца, головку репчатого лука, 2 морковки, 3 картошки, корень петрушки, лук-порей – белую часть стебля.

Овощи измельчаем, бросаем в воду, добавляем томат-пасту, варим минут десять, потом кидаем содержимое банки консервов и готовим еще минут десять.

При подаче на стол в тарелки положите маслины, оливки, каперсы и кусочек лимона.

Следующий рецепт, который хочу предложить вашему вниманию, это:

Суп-холодец

В жаркое время можно приготовить суп-холодец.

Возьмите 1 литр хлебного кваса, 500 г молодой свеклы с ботвой, 2 свежих огурца, зеленый лук, 2 сваренных вкрутую яйца, чайную ложку сахарного песка, сметану по вкусу.

Молодую свеклу помыть, почистить, положить в кастрюлю и варить примерно полчаса, потом добавить ошпаренную ботву и подержать на огне еще минут десять. Затем слить воду в отдельную посуду, а свеклу и листья мелко порезать и вытряхнуть в супницу. Туда же положить кусочки огурца, порубленные сваренные вкрутую яйца, зеленый лук и сахар. Гущу залить квасом и охлажденным свекольным отваром. Подавая на стол, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Есть другая разновидность холодного супа.

Ботвинья

Берем 1 литр кваса, по 250 г шпината и щавеля, 2 свежих огурца, 100 г зеленого лука и 50 г натертого хрена, соль, 1 ст. ложку сахара.

Шпинат и щавель перебрать, помыть и потушить в плотно закрытой кастрюльке с очень малым количеством воды. Затем либо протереть сквозь сито, либо размять толкушкой. Подготовленное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, соль, немного горчицы, нарезанные огурцы с луком и зелень укропа.

Подавая на стол, положите в тарелку хрен.

Кстати, о последнем. Не секрет, что натереть его практически невозможно, потому как из ваших глаз станут потоком литься слезы. Можно, конечно, купить уже готовый, но тем, кто любит все делать собственными руками, советую взять мясорубку. К тому месту, откуда станет вылезать провернутый хрен, следует крепко привязать полиэтиленовый пакет, поверьте, рыданий будет меньше.

После этого рецепта мы плавно переходим к молочным супам. Я не буду тут долго рассказывать вам о ценности такого продукта, как молоко. Есть люди, у которых один лишь вид поднимающейся пенки вызывает судороги, с другой стороны, не счесть и тех, кто обожает все, приготовленное на основе молока. Плохо только, когда антиподы сталкиваются в одной семье. Так получилось у нас, женская часть корчится при виде молочного супа, мужская радостно потирает руки. Впрочем, если у вас дома имеются дети детсадовского или младшего школьного возраста, без молочного супчика никак не обойтись.

Варят их на цельном или обезжиренном молоке, иногда добавляя воду. Конечно, приходится тщательно следить, чтобы молоко не пригорело, поэтому советую вам купить кастрюлю с тефлоновым покрытием. Имейте в виду, она должна служить только для приготовления этого супа. Молоко очень легко впитывает запахи, и, если сначала сварить в кастрюльке рыбный бульон, а потом, вымыв ее, наполнить молоком, получите жуткую гадость. Так что, ежели желаете есть вкусный суп, держите дома отдельную кастрюльку. Если вы принципиально против тефлонового или титанового покрытия, пользуйтесь самым обычным ковшиком, но будьте готовы к тому, что в эмалированной посуде молоко непременно пригорит, и суп ваш никому не будет нужен. Если вы все же упорны в своем желании никогда не брать в руки посуду с антипригарным покрытием, выберите, пожалуйста, такую, у которой максимально тонкое дно, и обязательно перед тем, как налить молоко, ополосните кастрюлю холодной водой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/darya-doncova/kulinarnaya-kniga-lentyayki-pal-chiki-oblizhesh

надано
Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: Купити