Первые блюда

Автор:
Марина Куропаткина

Первые блюда

Марина Владимировна Куропаткина

Кулинария

Без первых блюд трудно представить себе полноценный обед. Во всем мире люди с удовольствием готовят и едят супы не только в силу традиций, но и потому, что подобная пища необходима организму. Существует множество рецептов приготовления разнообразных супов. В этом издании собраны рецепты супов от традиционных до экзотических, из множества, стран мира на любой вкус и на все случаи жизни. Искусно приготовленное и изысканно сервированное первое блюдо может стать не меньшим украшением праздничного стола, чем какая-либо сложная закуска.

Марина Куропаткина

Первые блюда

Введение

Искусство кулинарии своими корнями уходит в те времена, когда первобытный человек впервые попытался как-то улучшить вкус потребляемой им пищи. В течение веков, по мере роста и совершенствования способностей кулинаров, рецепты приготовления отдельных блюд множились и претерпевали значительные изменения.

На развитие поварского дела оказали большое влияние факторы, связанные с географическим расположением стран, культурой и традициями людей, их населяющих. По мере исчезновения барьеров между различными народностями кулинары многих национальностей получали возможность совершенствовать свое умение и обмениваться опытом.

Следует отметить, что в настоящее время границы между кухнями разных стран стали в значительной мере более размытыми. Тем не менее, описывая способ приготовления какого-либо блюда, мы все же условно определяем его как принадлежащее к французской, корейской, австралийской или какой-нибудь другой кухне.

Среди всех блюд, над созданием которых трудятся тысячи мастеров и кулинаров-любителей, выделяются те, что обязательно должны присутствовать в ежедневном меню любого человека. Это первые блюда, которые очень вкусны, а также способствуют улучшению работы желудка и других органов пищеварения.

В России особой популярностью пользуются первые блюда, для приготовления которых не требуется большого количества ингредиентов. Среди них на первом месте находятся различного рода щи, рассольники, борщи, уха, овощные и молочные супы.

Бульоны, на основе которых варятся первые блюда, можно готовить из всех видов мяса, рыбы, овощей и грибов. При варке бульона необходимо снимать пену и образующийся жир, так как, разлагаясь, он придает блюду неприятный сальный привкус. Чтобы суп приобрел золотистый оттенок и приятный аромат, при варке бульона в него нужно добавить морковь, лук и корни петрушки или сельдерея.

Также в качестве жидкой основы можно использовать молоко, квас, фруктовые и крупяные отвары. Фруктово-ягодные отвары готовят из сушеных, консервированных или свежих ягод и фруктов.

Известно несколько основных разновидностей супов: прозрачные, заправочные и супы-пюре.

Очень часто при варке супов кулинары добавляют различные крупы и макаронные изделия, чтобы повысить калорийность блюда.

Особый вкус и вызывающий аппетит аромат супам придают приправы и специи. Петрушка, укроп, розмарин, базилик и множество других трав украшают первые блюда и витаминизируют их в не меньшей степени, чем свежие овощи. Пряности, богатые экстрактивными веществами, также относятся к компонентам, повышающим вкусовые качества супов.

Выбор рецепта для приготовления первого блюда зависит от множества причин: индивидуальных вкусовых пристрастий, времени года, имеющихся в продаже продуктов.

Все предлагаемые рецепты первых блюд рассчитаны на 5 порций.

МЯСНЫЕ СУПЫ

Первые блюда бывают как горячими, так и холодными. Традиционно сложилось так, что в русской кухне предпочтение отдается именно горячим супам, которые, в свою очередь, делятся на 3 группы: заправочные (щи, борщи, рассольники, овощные, картофельные супы, супы с макаронными изделиями, крупяные и т. д.), прозрачные и супы-пюре. Все заправочные супы готовятся на бульоне.

Бульоны бывают мясными, костными и мясокостными. Готовый бульон обычно тщательно процеживается и доводится до кипения. Только после этого в него добавляются овощные ингредиенты (картофель, морковь, зелень, капуста), макаронные изделия или крупы (рис, перловая крупа и т. д.).

Некоторые повара готовят концентрированные бульоны, основное достоинство которых в том, что они могут долгое время храниться в холодильнике, не теряя при этом питательных качеств.

Для придания блюду необходимой остроты и желаемого вкуса в него можно добавить некоторое количество мясопродуктов (колбасные изделия, копченое или вяленое мясо).

Внешний вид и вкусовые достоинства супа зависят не только от компонентов, используемых для его приготовления, но и от времени их варки. Увеличение этого показателя уменьшит питательную ценность продуктов и превратит блюдо в кашеобразную массу.

Заправочные супы, для приготовления которых используются различные крупы и макаронные изделия, в процессе остывания и последующего хранения быстро теряют свои вкусовые достоинства и полезные качества. Поэтому готовить их следует в ограниченном количестве, а съедать как можно быстрее.

Если в число ингредиентов, используемых для приготовления первого блюда, входят соленые, маринованные, квашеные или содержащие кислоту продукты, их следует класть в бульон только после того, как картофель достигнет стадии полуготовности, так как кислоты препятствуют его развариваемости.

Улучшения вкуса первого блюда можно добиться, добавив в бульон специи (гвоздика, душистый перец, лавровый лист). Чеснок рекомендуется класть в уже готовый суп. Подвергать чеснок перед этим термической обработке не следует. Куриный бульон нужно солить за 10 минут до готовности, а говяжий и свиной – за 20 минут.

Готовая пища должна быть не только вкусной и питательной, но и красивой. Для украшения первого блюда можно использовать только те продукты, которые по вкусу хорошо гармонируют с теми, что входят в его состав. Очень часто в супы добавляются сметана и мелко нарезанная зелень (петрушка, укроп, лук).

Первые блюда из говядины

Белый бульон из говядины

21/2 л воды, 150 г говяжьих костей, 3 луковицы, 3 корня петрушки, 2 моркови, зелень петрушки, 1 лавровый лист, 2 г майорана, соль.

Налить в кастрюлю половину порции воды, положить туда кости, довести до кипения, снять пену, добавить лук, морковь, петрушку, лавровый лист, майоран и соль. Влить оставшуюся воду, снова довести до кипения, закрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 3 часов.

Готовый бульон процедить, остудить, снять с поверхности жир и снова прокипятить.

Бульон «Пикантный»

2 л воды, 100 г говяжьих костей, 4 луковицы, 3 моркови, 4 корня петрушки, 1 лавровый лист, 2 г майорана, 1 стакан сливок, 100 г измельченного сухого бородинского хлеба, зелень петрушки, соль по вкусу.

Налить в кастрюлю половину порции воды и положить туда говяжьи кости. Довести бульон до кипения и снять пену. Добавить нарезанные лук, морковь, корни петрушки, лавровый лист, майоран и соль. Влить вторую порцию воды и снова довести до кипения. Затем закрыть бульон крышкой и варить на медленном огне в течение 2,5 часа. Добавить сливки и варить еще 30 минут.

Готовый бульон процедить, остудить, снять с поверхности жир, опять прокипятить. Разлить по тарелкам, украсить измельченным хлебом и рубленой зеленью.

Бульон мясной с пудингом из ветчины и зелени

500 г говядины (с костью), 1 столовая ложка сливочного масла, 60 г ветчины, зеленый лук, шпинат, петрушка (зелень), 1 небольшая морковь, корень петрушки, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, 100 г сыра.

Из мяса, моркови, корня петрушки и лука приготовить бульон. Нежирную ветчину мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Зеленый лук и шпинат нашинковать, вместе с ветчиной слегка обжарить на масле и сложить в формочку, смазанную маслом, затем залить яйцом, смешанным с молоком, сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

Перед подачей к столу положить пудинг в тарелку, разрезать на несколько частей и залить бульоном. Украсить блюдо тертым сыром и рубленой зеленью.

Бульон с сырными лепешками

1 л говяжьего бульона (можно из кубиков).

Для лепешек: 4 яичных белка, 200 г тертого сыра, 2 столовые ложки муки, жир, зелень и соль по вкусу.

Взбить миксером белки, добавить соль. Замесить тесто из муки, белков, тертого сыра, мелко нарезанной зелени и раскатать лепешки. Разогреть сковороду, растопить жир и обжарить лепешки с двух сторон.

Разлить по чашкам бульон и подать к нему горячие лепешки.

Бульон с галушками из сухарей

11/2 л бульона, 2 яйца, 2 стакана молотых сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, соль.

Яйца растереть с сахаром, добавить 11/2 стакана молотых сухарей, молоко, растопленное сливочное масло, соль. Вымесить тесто и дать ему постоять до полного набухания 20 минут.

Выложить тесто на посыпанный сухарями стол, скатать в форме тонкой колбаски и разрезать на галушки. Варить в подсоленной воде.

При подаче к столу залить бульоном и посыпать поджаренными молотыми сухарями.

Картофельные клецки в говяжьем бульоне

21/2 л бульона, зелень, 8 клубней картофеля, 1 стакан муки, 300 г мясного фарша, соль и перец по вкусу.

Очистить картофель, промыть и натереть на терке. Картофельную массу положить на сито, чтобы стекла вся жидкость. Через 10—15 минут добавить в картофель муку, соль, перец и все перемешать. Из сделанной массы вылепить клецки, кладя внутрь каждой мясной фарш. Варятся клецки, как и пельмени, в бульоне или подсоленной воде.

К столу картофельные клецки подавать в бульоне, посыпав рубленой зеленью.

Похлебка с пшеном и помидорами

3 л говяжьего бульона, 1 – 2 луковицы, 60 г масла или маргарина, 1/2 стакана пшена, 1 – 2 моркови, 5 – 6 небольших клубней картофеля, 2 – 3 помидора, сметана, зелень и соль.

Измельчить лук и, положив его в глубокую сковороду с растопленным маслом или маргарином, поставить жарить. Когда лук начнет приобретать золотистый оттенок, добавить к нему предварительно очищенные от кожицы и нарезанные помидоры и морковь, после чего накрыть сковороду крышкой и тушить на медленном огне в течение 10 минут.

Пока овощи тушатся, налить в кастрюлю 3 л мясного бульона, добавить соль и, поставив на огонь, довести до кипения. Нарезать соломкой картофель, промыть пшено и положить в кипящий бульон.

За 5 минут до готовности переложить тушеные овощи из сковороды в кастрюлю. Перед подачей к столу положить в похлебку рубленую зелень, сметану.

Суп-гуляш с перцем

3 сладких перца (желательно разного цвета), 2 банки говяжьего супа-гуляша, 300 г фарша из говядины, 4 столовые ложки маргарина, 6 кусочков хлеба, соль.

В 3 столовых ложках маргарина обжарить фарш. Сладкий перец нарезать кусочками и добавить в фарш, тушить 10 минут, посолить. Добавить суп-гуляш и варить 5 минут.

Кусочки хлеба обжарить на маргарине до хрустящей корочки, посыпать ими готовый суп.

Свекольный суп-пюре

1/2 л говяжьего бульона, 1 кг вареной свеклы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка уксуса, 3 – 4 столовые ложки сметаны, 1 – 11/2 столовая ложка муки, зелень, сахар, соль.

Свеклу натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, добавить 5 – 6 столовых ложек бульона (или горячей воды), сливочное масло, довести до кипения.

Затем свеклу протереть через сито, влить бульон, добавить поджаренную на сливочном масле муку, сахар, уксус и соль, прокипятить.

Готовое блюдо подавать со сметаной и рубленой зеленью.

Суп с рисом и зеленым горошком

11/2 л говяжьего бульона (можно использовать бульонные кубики), 4 сосиски, 1/2 стакана риса, 1 стакан зеленого консервированного горошка, корни сельдерея и петрушки, зелень, соль по вкусу.

Подогреть бульон. Рис и коренья промыть и положить в кастрюлю с бульоном. Сосиски нарезать кружочками. Когда рис станет мягким, добавить консервированный зеленый горошек, сосиски и соль.

Подавая суп к столу, заправить его измельченной зеленью.

Суп-гуляш «Болгарский ветер»

3 л мясного бульона, 4 болгарских перца, 1 стручок острого зеленого перца, 2 помидора, 300 г фарша, 2 банки говяжьего супа-гуляша, 6 кусочков белого хлеба, 4 столовые ложки маргарина, зелень, 3 – 4 столовые ложки сметаны,

соль.

Взять глубокую сковороду, растопить в ней 3 столовые ложки маргарина и хорошо обжарить фарш.

Болгарский перец, стручок острого зеленого перца, помидоры нарезать и добавить в фарш. Посолить и тушить 10 минут, а потом положить в заранее приготовленный суп-гуляш и варить 5 – 10 минут.

Обрезать корочки у кусочков хлеба и обжарить их в маргарине до золотистого цвета. Готовый суп подавать горячим, заправленным сметаной и посыпанным сверху обжаренным хлебом и рубленой зеленью.

Сырно-луковый суп

500 мл говяжьего бульона, 7 луковиц, 200 г колбасы, 1/3 стакана белого вина, белый хлеб, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка топленого масла, сыр, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

5 луковиц очистить и нарезать кольцами, остальные 2 луковицы нашинковать и поставить пассероваться в сливочном масле на медленном огне под закрытой крышкой.

Нарезанный кольцами лук слегка обжарить в 1 столовой ложке топленого масла, постоянно помешивая. Переложить его в кастрюлю с бульоном, добавить нарезанную кубиками колбасу, пассерованный лук, белое вино, соль, перец и варить до готовности.

Сыр натереть на крупной терке.

Белый хлеб нарезать соломкой и поджарить на сливочном масле.

Суп вылить в огнеупорную посуду, сверху положить поджаренный хлеб и посыпать тертым сыром.

Поместить кастрюлю с супом в заранее разогретую духовку и держать там до тех пор, пока сыр не расплавится.

Перед подачей суп посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп «Аппетитный»

2 л воды или бульона, 300 г ветчины, 1 стакан риса, 1/2 стакана консервированной фасоли, 1/2 стакана консервированной кукурузы, 1 луковица, 1 столовая ложка маргарина, зелень, соль по вкусу.

Вскипятить воду или подогреть бульон.

Лук очистить, нарезать кольцами и слегка обжарить на маргарине. Ветчину нарезать кубиками и добавить к луку. Зелень мелко нарубить.

Рис промыть и положить в кастрюлю. Когда рис станет мягким, добавить в суп консервированную кукурузу и фасоль, пассерованный лук с ветчиной и посолить.

Украсить готовый суп зеленью.

Суп «Витаминный»

1 л говяжьего бульона, 2 – 3 клубня картофеля, 1 морковь, 2 пучка щавеля, 2 небольшие луковицы или 300 г зеленого лука, 2 яйца, зелень петрушки, пряности, соль и перец по вкусу.

Мясной бульон поставить подогреваться.

Картофель и морковь почистить, нарезать кубиками и положить в бульон. Зеленый или репчатый лук нашинковать и поставить пассероваться.

После того как лук обжарится, положить его в кипящий мясной бульон. Затем добавить в суп листья щавеля, 1 яйцо и хорошенько перемешать, посолить, поперчить, положить пряности и варить еще 5 минут.

Второе яйцо сварить вкрутую и натереть на мелкой терке.

Суп подавать горячим. Сверху посыпать рубленой зеленью петрушки и натертым яйцом.

Суп «Овощной»

11/2 л говяжьего бульона, 2 луковицы, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 100 г капусты, 4 стебля лука-порея, 100 г зеленого горошка, 1 стакан риса, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Лук и картофель почистить и нарезать большими кусками.

В скороварку влить 6 стаканов воды и положить нарезанные лук и картофель. Варить 5 – 7 минут. Перемешать миксером и сцедить воду.

Рис промыть и сварить.

Лук-порей, морковь и капусту нашинковать и обжарить в масле. Добавить к ним зеленый горошек, сваренный рис и тушить 5 минут. Потом к ним же добавить бульон и муку, замешанную в небольшом количестве воды, кипятить, пока овощи не сварятся. Посолить и поперчить.

Подавать суп горячим.

Белые щи

1/2 л говяжьего бульона, 1 кг картофеля, 1 кг квашеной капусты, 4 луковицы, 6 сосисок, 3 лавровых листа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки белого вина, черный молотый перец, соль и сахар по вкусу.

Картофель и лук очистить и нарезать. Сосиски нарезать кружочками.

Обжарить лук и сосиски на растительном масле, выключить огонь, добавить к ним картофель, квашеную капусту, лавровый лист и все перемешать.

Полученную смесь выложить в кастрюлю, добавить бульон и вино. Варить 15 минут на слабом огне. По вкусу добавить сахар, перец и соль.

Подавать к столу в горячем виде с гренками.

Суп-пюре «Изысканный»

2 – 3 стакана говяжьего бульона, 2 клубня картофеля, 1 небольшая тыква, 4 луковицы, 1 стакан сухого вина, 2 стакана сливок, 3 столовые ложки крупного изюма, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка измельченного миндального ореха, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 2 стебля лука-порея, имбирный корень, перец, соль.

Тыкву и картофель очистить и нарезать кубиками. Изюм промыть и обдать кипятком. Лук, чеснок и имбирный корень измельчить. Все овощи жарить в растительном масле 10 минут.

В заранее приготовленный бульон влить вино, высыпать половину порции изюма, добавить обжаренные овощи, сахар, соль и варить 25—30 минут.

Полученную массу протереть через сито, добавить сливки, оставшийся изюм, перец и довести до кипения. Лук-порей нашинковать, обжарить в масле и добавить вместе с измельченной петрушкой и миндальным орехом в суп.

Подавать суп с белым хлебом или с чесночными гренками.

Суп из чечевицы

11/2 л говяжьего бульона, 100 г ветчины, 1 стакан консервированной чечевицы, 1 луковица, 1 помидор, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец.

Лук почистить, нарезать полукольцами, так же нарезать помидор, выложить все в кастрюлю и тушить в течение 3 – 5 минут на сливочном масле.

Затем влить в кастрюлю бульон, добавить чечевицу, посолить, поперчить и варить на сильном огне. Как только бульон закипит, добавить туда нарезанную небольшими кубиками ветчину, закрыть кастрюлю крышкой, убавить огонь и варить еще 15—20 минут.

Перед подачей к столу добавить в суп мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп «Детский»

2 л белого бульона из говядины, 2 клубня картофеля, 1 стакан вермишели, 200 г колбасы, 1 стакан зеленого горошка, 1 луковица, сливки, соль по вкусу.

Картофель и лук очистить, нарезать кубиками и положить в кастрюлю с мясным бульоном. Высыпать туда зеленый горошек и вермишель. Поставить кастрюлю на огонь и варить в течение 15 минут.

Колбасу нарезать соломкой и добавить в суп.

Суп посолить, закрыть крышкой и варить до готовности.

Подавать суп горячим со сливками.

Суп «Острый»

200 г говяжьей грудинки, 1 столовая ложка пшена, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 2 штуки сушеного чернослива, 2 зубчика чеснока, 1 красный болгарский перец, 2 столовые ложки очищенных кедровых орехов, зелень петрушки и кинзы, 4 стакана воды, красный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Орехи измельчить.

Лук, морковь, болгарский перец, чеснок мелко нарубить, добавить к ним сливочное масло, томатную пасту и растереть до однородной массы. Полученную смесь нагревать в отдельной посуде в течение 3 – 6 минут, затем

переложить ее в кастрюлю с мясом.

Пшено, чернослив промыть и добавить в суп.

Долить в суп воду, всыпать измельченные орехи, посолить, поперчить и закрыть кастрюлю крышкой. Суп варить на среднем огне, постоянно помешивая. Подавать к столу вместе с рубленой зеленью петрушки и кинзы.

Суп овощной с орешками

600 г картофеля, 2 сладких перца, 2 стакана говяжьего бульона, 50 г бекона, 2 луковицы, 2 столовые ложки жира, 3 столовые ложки сметаны, 50 г очищенных лесных орехов, тмин, черный и красный молотый перец, соль, рубленая зелень.

Бекон нарезать соломкой и обжарить в жире. Орехи измельчить.

Картофель, лук и болгарский перец очистить и нарезать. Потом переложить в сковороду, где жарился бекон, посолить, поперчить, добавить тмин и обжарить. Затем залить бульоном и варить в закрытой посуде в течение 20 минут.

Подавая суп к столу, его надо заправить сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью и орехами.

Суп «Весенний»

1 л говяжьего бульона, 2 луковицы, 2 клубня картофеля, 4 стебля лука-порея, 2 моркови, 100 г цветной капусты, 100 г зеленого горошка, 4 – 5 штук бобов, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Лук и картофель нарезать большими кусками. Положить в скороварку, добавить 6 стаканов воды и варить 5 – 7 минут. Перемешать миксером и сцедить жидкость. Лук-порей, морковь и цветную капусту мелко нарезать.

В масле обжаривать лук, морковь, цветную капусту, зеленый горошек и бобы в течение 5 минут. Добавить бульон и муку, смешанную с небольшим количеством

воды, и кипятить, пока овощи не сварятся. Посолить и поперчить.

Подавать суп горячим.

Суп с картофелем и капустой

1 кг картофеля, 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 150 г сала с прожилками, 1/2 л говяжьего бульона (можно использовать бульонные кубики), 3 лавровых листа, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль и сахар по вкусу.

Очищенный картофель, лук и сало нарезать небольшими кубиками. Разогреть растительное масло и обжарить сначала лук, затем сало. Лук и сало соединить с капустой и перемешать с картофелем и лавровым листом. Полученную смесь выложить в кастрюлю, налить бульон и варить 15 минут на несильном огне. По вкусу добавить сахар, перец и соль.

Подавать к столу в горячем виде.

Суп-пюре из кабачков

2 небольших кабачка, 2 – 3 стакана говяжьего бульона, 1 стакан сухого вина, 11/2 стакана сливок, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, имбирный корень, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки измельченной петрушки, 2 стебля лука-порея, перец, соль.

Мякоть кабачков и имбирный корень нарезать кубиками, лук и чеснок измельчить. Все овощи жарить в растительном масле 10 минут. Затем переложить в кастрюлю с бульоном, влить вино, налить сахар и варить 25—30 минут. Из полученной массы сделать пюре, добавить сливки, довести до кипения, положить перец и соль. Лук-порей измельчить, обжарить в масле и добавить вместе с петрушкой в суп.

Гороховый суп с ветчиной

100 г говяжьей ветчины, 1 помидор, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 3 стакана мясного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки.

Лук нарезать, выложить в кастрюлю, добавить сливочное масло и тушить в течение 3 – 5 минут. Затем влить в кастрюлю бульон, положить горошек, посолить, поперчить и варить на сильном огне. Как только бульон закипит, добавить нарезанную небольшими кубиками ветчину, закрыть кастрюлю крышкой, убавить огонь и варить еще 15—20 минут.

Перед подачей к столу добавить в суп мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп с картофелем и колбасой

2 – 3 клубня картофеля, 1 стакан зеленого горошка, 1 луковица, 200 г вареной говяжьей колбасы, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан воды, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель и лук нарезать кубиками и положить в емкость с водой вместе с зеленым горошком. Поставить кастрюлю с овощами на огонь и варить в течение 15 минут, периодически подливая мясной бульон. Затем добавить нарезанную соломкой колбасу, поперчить, посолить, закрыть кастрюлю крышкой и варить суп до готовности.

Суп-харчо

200 г говяжьей грудинки, 1 столовая ложка риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 штуки сушеного чернослива, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и кинзы, 1 красный болгарский перец, 4 стакана воды, 1 чайная ложка хмели-сунели, красный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Лук, чеснок и зелень мелко нарубить, смешать с маслом, томатной пастой и чайной ложкой хмели-сунели. Полученную смесь греть в отдельной посуде в течение 3 – 6 минут, затем переложить ее в кастрюлю с

мясом, добавить рис, чернослив, долить воду, посолить, поперчить и закрыть кастрюлю крышкой. Помешивая, варить суп на среднем огне до готовности.

Подавать к столу вместе с зеленью петрушки и кинзы.

Борщ

2 л воды, 300 г говяжьего мяса, 300 г свеклы, 300 г моркови, 1/2 кг картофеля, 2 луковицы, 1 кг капусты, 2 столовые ложки томатной пасты, 1/2 стакана красного вина, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г свежего чернослива, специи, рубленая зелень, сметана по вкусу.

Говядину очистить от пленок, нарезать небольшими кусками и опустить в кипящую воду. Варить до готовности на медленном огне.

Бульон процедить, охладить, мясо мелко нарезать. Свеклу очистить, нарезать крупными кусками, сварить в отдельной кастрюле, извлечь из отвара, охладить и нашинковать. Морковь, капусту, картофельные клубни отварить, очистить, нарезать тонкой соломкой и опустить в бульон. Лук измельчить и пассеровать в растительном масле вместе с томатной пастой. Чернослив помыть и освободить от косточек.

Все продукты соединить в глубокой посуде и залить бульоном. Положить соль и специи. Все тщательно перемешать.

В готовый борщ добавить вино, сметану и зелень. Подавать горячим.

Борщ холодный мясной

2 л воды, 200 г говядины, 1 небольшая свекла, 2 моркови, 1 пучок зеленого лука, 2 огурца, 1/2 стакана сметаны, столовый уксус, зелень, сахар, соль по вкусу.

Нежирную говядину очистить от пленок, нарезать большими кусками, опустить в кипящую воду (1 л) и варить на медленном огне до мягкости. Бульон охладить, удалить застывший жир и процедить, мясо нарезать кубиками. Молодую столовую свеклу сварить в отдельной кастрюле, отвар процедить и охладить.

Морковь сварить, нарезать вместе с огурцами тонкой соломкой, лук измельчить.

Все подготовленные продукты соединить в глубокой посуде, залить свекольным отваром и бульоном, добавить сахар, соль, уксус, аккуратно перемешать и охладить.

Перед подачей к столу в каждую порцию борща добавить сметану и рубленую зелень.

Борщ «Классический»

2 л воды, 500 г говядины, 300 г свеклы, 300 г моркови, 1/2 кг картофеля, 2 луковицы, 1 кг капусты, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, зелень, чернослив, специи, сметана по вкусу.

Сварить бульон из нарезанной небольшими кусочками говядины.

Картофель очистить и нарезать крупными кусками. Свеклу, капусту нарезать соломкой. Лук, морковь нашинковать, добавить томатную пасту и обжарить в растительном масле. Все это положить в бульон, добавить специи, мелко нарубленный чернослив и прокипятить 10 минут.

Подавать борщ горячим, заправленным сметаной и посыпанным рубленой зеленью.

Борщ «Московский»

200 г говядины, 1 небольшая свекла, 1 луковица, 2 моркови, 5 – 6 клубней картофеля, 2 – 3 соленых огурца, 1 пучок зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, столовый уксус, зелень, сахар, соль по вкусу.

Нежирную говядину очистить от пленок, нарезать большими кусками и положить в кипящую воду, варить на медленном огне до мягкости. Бульон охладить, удалить застывший жир и процедить.

Свеклу сварить в отдельной кастрюле, отвар процедить и охладить.

Морковь, репчатый лук, картофель, вареное мясо, соленые огурцы нарезать тонкой соломкой, добавить нарезанную соломкой вареную свеклу, сахар, соль, уксус и перемешать. Залить овощи бульоном и свекольным отваром и снова все аккуратно перемешать.

Перед подачей к столу в каждую порцию борща добавить сметану и рубленый зеленый лук.

Свекольник

11/2 л говяжьего бульона, 1 вареная свекла средней величины, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки сметаны, тмин, зелень, соль и сахар по вкусу.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле. Морковь натереть на крупной терке. Все овощи смешать, добавить тмин, соль, сахар, томатную пасту и залить горячим бульоном. Когда жидкость закипит, добавить мелко нарезанную свеклу.

Варить суп до готовности картофеля, примерно 5 – 7 минут.

Суп разлить по тарелкам, положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Свекольник с яблоками

11/2 л говяжьего бульона, 1 вареная свекла средней величины, 3 клубня картофеля, 2 столовые ложки жира, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 1 яблоко, тмин, соль и сахар по вкусу, 2 столовые ложки томатной пасты, 4 столовые ложки сметаны.

Очистить картофель, вымыть, нарезать его кубиками. Положить в кастрюлю, добавить тмин, соль, сахар, лук, измельченный и обжаренный на жире, морковь, натертую на крупной терке, муку и томатную пасту. Все это залить горячим бульоном (можно из кубиков). Когда жидкость закипит, добавить мелко

нарезанную свеклу и тертое свежее яблоко. Варить 10 минут.

В разлитый по тарелкам суп положить сметану.

Щи

2 л говяжьего бульона, 1/2 кочана капусты, 2 – 3 моркови, корень петрушки, 1 – 2 луковицы, небольшой кусочек копченого сала, лавровый лист, душистый перец, соль, зелень по вкусу.

Овощи, в том числе и коренья, нашинковать, сало нарезать маленькими кусочками и, положив все это в кастрюлю, тушить. Когда овощи будут готовы, залить их ранее приготовленным бульоном со специями, посолить и прокипятить. В конце приготовления добавить рубленую зелень.

Щи по-русски

2 л воды, 1/2 кочана капусты, 2 – 3 моркови, 1 – 2 луковицы, 400 г копченой грудинки, 200 г сала, корень петрушки, лавровый лист, душистый перец, зелень, соль по вкусу.

Сварить бульон из грудинки с мелко нарезанным луком и специями.

Морковь, капусту и корень петрушки нашинковать. Сало нарезать маленькими кусочками. Все это положить в кастрюлю и тушить.

Когда овощи будут готовы, залить их ранее приготовленным бульоном со специями, посолить и варить 30—40 минут.

Украсить измельченной зеленью. Подавать с черным хлебом.

Пельмени «Современные»

2 л бульона, зелень.

Для теста: 1 яйцо, 11/2 стакана муки, 1/4 стакана воды, соль.

Для фарша: 300—400 г говядины, 1 – 2 луковицы, соль, перец.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить лук и пропустить еще раз. Массу немного посолить, посыпать перцем.

Для приготовления теста смешать муку, яйцо и четверть стакана воды, также добавить соль. Замесить крутое тесто, раскатать его тонким слоем, фигурной выемкой вырезать кружки, положить на них небольшие шарики приготовленного фарша. Тщательно соединить края.

На 5 – 10 секунд опустить пельмени в горячую воду, а затем переложить их в бульон. Готовые пельмени выложить в глубокие тарелки, залить бульоном и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Пельмени «Уральские» в бульоне

2 л бульона.

Для теста: 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 2 стакана муки, соль по вкусу.

Для фарша: 180 г мякоти говядины, 180 г мякоти свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 2 столовые ложки сливок, 2 луковицы, соль и перец по вкусу.

Для заправки: 4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, соль и перец по вкусу.

Говядину, свинину и баранину два раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом. Фарш посолить, поперчить и хорошо перемешать, постепенно вливая сливки. Нашинковать лук, добавить его в фарш и снова хорошо перемешать.

На доску высыпать муку, сделать лунку, влить в нее яйцо, воду, посолить и замесить крутое тесто. Оставить его на 20—30 минут. Затем скатать валик и

разрезать его поперек на небольшие куски. Раскатать их в виде кружков, на середину каждого положить 1 чайную ложку фарша.

Сложить каждый кружок пополам, края защипнуть. Сделанные таким образом пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод.

Варить пельмени в течение 10—15 минут, подать к столу, предварительно залив бульоном и заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью и перцем.

Пельмени «Российские» с бульоном

2 л бульона, зелень.

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, вода, соль.

Для фарша: 500 г говядины, 1 луковица, соль, сахар, перец.

Для заправки: 150 г сметаны, 40 г сливочного масла, 90 г сыра.

Говядину, очищенную от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, соль, сахар, перец и тщательно перемешать.

В муку влить теплую воду, добавить яйцо, соль и замесить тесто. Выдержав его полчаса, раскатать пласт толщиной 2 мм; край пласта шириной 5 – 6 см смазать смесью из яиц и воды, вдоль полосы расположить в ряд шарики из фарша на расстоянии 3 – 4 см один от другого, накрыть их краем теста и вырезать пельмени формочкой. Положить их на лотки, посыпанные мукой. Отваривать пельмени в подсоленной воде в течение 5 – 7 минут.

Сваренные пельмени переложить в глубокое блюдо, залить бульоном, заправить сметаной, тертым сыром и посыпать рубленой зеленью.

Пельмени «Екатеринбургские» в бульоне

3 л бульона, зелень.

Для теста: 2 стакана муки, соль, 1 яйцо, вода.

Для фарша: по 150 г говядины и свинины, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сливок, 1 луковица, 2 г мускатного ореха, соль, черный молотый перец.

Для заправки: 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки уксуса, соль, черный молотый перец.

Муку просеять, насыпать горкой, влить воду с солью, половину яйца, замесить крутое тесто, оставить на 20—30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Говядину и свинину дважды пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. Постепенно влить в фарш сливки, добавить нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Тесто скатать в виде жгута, нарезать кусочками, из которых сделать тонкие кружочки, сверху положить по 1 чайной ложке мясного фарша, края плотно соединить. Взбить оставшуюся часть яйца, смазать им готовые пельмени, положить их на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод.

Варить пельмени в течение 10—15 минут. Подать, залив бульоном и приправив тертым чесноком, смешанным со сливочным маслом, уксусом, солью, перцем.

Пельмени «Дальневосточные» в бульоне

11/2 л бульона, зелень.

Для теста: мука высшего сорта, соль, 1 яйцо, вода.

Для фарша: 100 г говядины, 150 г свинины, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, специи.

Для соуса: 100 г печени, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки томатной пасты, 1/2 стакана сметаны, 4

столовые ложки острого томатного соуса.

Сделать пресное тесто, затем приготовить фарш из говядины и свинины с добавлением лука, чеснока и специй.

Для соуса печень нарезать кусочками длиной 3 – 4 см и обжарить до полуготовности.

Добавить пассерованный лук, муку, томатную пасту. Все залить горячим мясным бульоном и довести до кипения. Затем добавить кипящую сметану и заправить острым томатным соусом.

В горшочек положить приготовленные пельмени, залить бульоном с добавлением соуса, накрыть лепешкой из теста и поставить в духовку на 10—15 минут. При подаче к столу лепешку натереть чесноком.

Пельмени «Старинные» в бульоне

3 л бульона.

Для теста: 2 яйца, 3 стакана муки, соль, вода.

Для фарша: 400 г говядины, 450 г свинины, 1 луковица, соль, сахар, перец, вода. Для приправы: сливочное масло, сметана или столовый уксус.

Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать в ней углубление, в которое налить смесь из 1 яйца, воды и соли. Воду берут из расчета на 1 кг муки 400 г жидкости. Быстро замесить крутое однородное тесто (для упрощения раскатки можно дать тесту полежать 20—30 минут).

Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (20% от веса мяса), измельченный лук, все перемешать. Приготовленное тесто раскатать на 2 длинные полосы толщиной 1 – 1,5 мм и смазать яйцом. Разложить на одной шарики фарша по 5 – 6 г на равном расстоянии друг от друга. Закрыть второй полосой теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца металлической выемкой диаметром 3 см.

Пельмени положить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное место, затем варить в подсоленной воде при слабом кипении 8 – 10 минут.

Подавать к столу в бульоне со сливочным маслом, сметаной или столовым уксусом.

Пельмени говяжьи в мясном бульоне

11/2 л бульона, зелень.

Для теста: 350 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль, вода.

Для фарша: 450 г говядины, 1 луковица, несколько зубчиков чеснока, перец, соль.

Для заправки: сметана, сливочное масло или столовый уксус.

Приготовить пельменное тесто. Говядину очистить от пленок и сухожилий и пропустить с репчатым луком и чесноком через мясорубку. Добавить соль, черный молотый перец и тщательно перемешать.

Слепить пельмени и сварить, как обычно. Подавать к столу в бульоне с маслом, сметаной или столовым уксусом. Можно украсить блюдо рубленой зеленью.

Пельмени «Старорусские» в бульоне

11/2 л бульона.

Для теста: 200 г кислого молока, 1 яйцо, соль, 300 г муки.

Для фарша: 400 г филе говядины, 300—400 г почечного жира, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 луковица, майоран, перец, соль.

Для заправки: сливочное масло или сметана.

Говядину и почечный жир мелко нарубить, добавить зелень, натертую на терке луковицу, перец, соль и майоран. Вымешать и обжарить фарш.

В кислое молоко разбить яйцо, посолить и засыпать муку. Замесить не очень крутое тесто. Затем раскатать его тонким слоем и нарезать ромбами, на каждый ромб положить фарш, защипнуть края так, чтобы получился треугольник. Сварить в подсоленной воде, положить в блюдо с бульоном, заправить растопленным сливочным маслом или сметаной.

Пельмени «Московские» в горячем бульоне

2 л бульона, зелень.

Для теста: соль, 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 1 яйцо.

Для фарша: 600 г говяжьего мяса, 300 г почечного жира, 2 луковицы, 50 г говяжьего бульона, соль и перец по вкусу.

Мясо измельчить вместе с жиром и два раза пропустить через мясорубку. Лук, не очищая, запечь в духовом шкафу до мягкости. Остудить, очистить, измельчить и добавить в фарш. Влить туда же горячий бульон, посолить и сдобрить перцем. Все перемешать.

В подогретую воду положить соль и взбитое яйцо, затем всыпать муку и вымесить тесто. Из тонко раскатанного теста вырезать кружочки при помощи рюмки и на них разложить фарш, а края слепить. В кипящей воде отварить пельмени, выложить в глубокую миску, залить горячим бульоном и посыпать рубленой зеленью.

Пельмени «Амударья» с бульоном

11/2 л бульона, зелень.

Для теста: 400 г муки, 1/2 стакана воды, соль.

Для фарша: 2 луковицы, 1/2 стакана воды, 400 г говядины, черный молотый перец, соль.

Для заправки: 1/2 стакана кислого молока, красный молотый перец.

Говядину пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавить четверть стакана воды, соль, перец. Замесить пресное тесто и раскатать в тонкий пласт.

Фигурной выемкой вырезать квадраты со стороной около 3 см. Положить на каждый квадрат фарш и скрепить края.

Перед подачей к столу пельмени отварить в мясном бульоне. Приготовить заправку, смешав кислое молоко и красный перец.

Готовое блюдо залить горячим бульоном и посыпать рубленой зеленью.

Первые блюда из баранины

Белый бульон из баранины

21/2 л воды, 150 г бараньих костей, 4 луковицы, 2 корня петрушки, 4 моркови, 1 лавровый лист, 1 г майорана, гвоздика, соль, черный перец горошком.

Налить в кастрюлю половину порции воды, положить туда кости, довести до кипения и снять пену.

Добавить в бульон морковь, лук, соль, черный перец горошком, лавровый лист, корни петрушки, майоран, гвоздику и соль. Влить оставшуюся воду и повторно довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и варить бульон 3 – 3,5 часа на медленном огне.

Готовый бульон процедить и повторно прокипятить.

Бульон «Огненный»

1 кг баранины, 4 стакана воды, 5 небольших луковиц, 1/2 чайной ложки толченых семян кориандра, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка смеси толченого красного молотого перца и имбиря, соль по вкусу.

Мясо разрезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести до кипения и снять пену. Затем посолить и варить на медленном огне 1 час.

Смесь толченых семян кориандра, имбиря, красного перца разбавить бульоном и смешать с нарезанным и пассерованным в растительном масле луком. Прокипятить получившуюся смесь и добавить в бульон.

Куски баранины положить в глубокие тарелки и залить бульоном, в котором они варились.

Бульон «Нежный»

300 г бараньего мяса, 2 моркови, 1 луковица, 3 стакана воды, 3 столовые ложки сметаны, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, кориандр, соль, черный перец горошком.

Мясо вымыть, нарезать кусками, натереть измельченным чесноком, положить в кастрюлю, залить холодной водой.

Кастрюлю поставить на медленный огонь. Снять пену. Варить 1 – 2 часа. Добавить сметану, измельченную зелень, пассерованный лук. Посолить и поперчить.

Бульон с яблочно-сырными лепешками

11/2 л бульона из баранины.

Для лепешек: 4 яичных белка, 200 г тертого сыра, 2 столовые ложки муки, 1 яблоко, 1 луковица, жир, зелень и соль по вкусу.

Взбить яичные белки в миксере, переложить их в большую миску. К ним добавить сыр, натертый на крупной терке, мелко нашинкованные луковицу, яблоко и зелень. Все посолить и хорошо перемешать. Из получившегося теста слепить лепешки.

Разогреть сковороду, растопить в ней жир и обжарить лепешки с двух сторон.

Бульон вскипятить и разлить по чашкам, подавать вместе с горячими лепешками.

Клецки «Волшебные» с бульоном

21/2 л бульона, 250 г баранины, 2 луковицы, 8 клубней картофеля, 1 стакан муки, зелень, 30 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Мясо и 1 луковицу пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Картофель очистить, промыть и натереть на терке. Картофельную массу положить на сито, чтобы стекла вся жидкость. Через 10—15 минут добавить в картофель муку, соль, перец и все перемешать. Из картофельной массы слепить клецки, кладя внутрь каждой приготовленный мясной фарш. Сварить клецки в бульоне.

Вторую луковицу нашинковать и обжарить в сливочном масле.

К столу картофельные клецки подать в бульоне с поджаренным луком.

Суп «Сюрприз»

1/2 кг костей, вода, соль, 1 столовая ложка майонеза, зелень.

Для теста: 100 г муки, 1 яйцо, вода, соль.

Для фарша: 150 г баранины, 60 г свежей капусты, 1 луковица, перец, соль.

Сварить бульон из костей, процедить его и охладить.

Для приготовления фарша пропустить через мясорубку мясо, капусту, лук, добавить соль и перец.

Чтобы приготовить крутое тесто, следует взять муку, насыпать ее горкой, сделать лунку, влить в нее воду, добавить яйцо, соль, так чтобы тесто получилось нежидким. После раскатать его и нарезать четырехугольниками со сторонами примерно 3 см. На середину каждого четырехугольника выложить шарик приготовленного фарша, соединить края и скрепить их в середине.

Переложить пельмени в кипящий бульон и варить до готовности.

При подаче в суп можно добавить майонез и посыпать зеленью.

Французский суп «Фаворит»

2 л белого бульона, 400 г консервированной фасоли, 3 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, 2 луковицы, 100 г ягод малины или земляники, перец, сахар и соль по вкусу.

Мелко нарубить петрушку и лук. Поставить на огонь бульон, положить в него фасоль, лук, зелень, сахар, перец, соль. Довести суп до кипения. Варить на медленном огне 30 минут. Слить бульон, фасоль измельчить, вновь залить ее бульоном и добавить сметану.

Варить суп на медленном огне еще 10 минут. Перед подачей к столу положить в него свежие ягоды.

Суп-пюре из картофеля

1 л бульона из баранины (можно использовать бульонные кубики), 4 клубня картофеля, 3 моркови, 3 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, измельченная зелень, кориандр, гвоздика, перец и соль по вкусу.

Поставить на медленный огонь половину порции бульона, добавить специи. На мелкой терке натереть картофель, лук и морковь, положить их в закипевший бульон.

Когда овощная масса сварится, взбить ее миксером, смешать со сметаной, яйцом, пассерованной в растительном масле мукой, разбавить оставшимся бульоном и варить 10—15 минут.

Подавая к столу, украсить суп зеленью.

Суп «Восточный»

200 г фарша из баранины, 2 л мясного бульона, желтки от 2 сваренных вкрутую яиц, 50 г толченого жареного арахиса, 2 столовые ложки натертого сухого отрубного хлеба, соль, перец.

Налить в кастрюлю 3 стакана мясного бульона, положить в него фарш и взбить миксером до пастообразного состояния.

Добавить в получившуюся массу измельченные желтки, хлеб и арахис. Влить оставшийся бульон.

Поставить кастрюлю на огонь и довести суп до кипения. Посолить и поперчить по вкусу.

Суп подавать к столу горячим.

Суп-пюре «Праздничный»

4 стакана бульона из баранины, 4 луковицы, 6 помидоров, 4 моркови, 70 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тертых грецких орехов,

шафран, красный молотый перец, соль по вкусу.

Вскипятить бульон. Обжарить измельченные помидоры, морковь, лук и чеснок. Добавить в овощи немного бульона и тушить до полной готовности. Затем остудить их, взбить миксером до получения однородной массы, опустить в кастрюлю с бульоном, добавить грецкие орехи, специи, соль и варить на медленном огне 30 минут.

Суп «Бозбаш»

1/2 кг баранины, 1 стакан лущеного гороха, 1/2 кг картофеля, 2 яблока, 2 головки лука, по 2 столовые ложки томатной пасты и сливочного масла, рубленая зелень, соль и перец.

Промыть баранину, нарезать ее небольшими кусочками, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрыла баранину, посолить и, накрыв кастрюлю крышкой, варить на слабом огне 5 минут, снимая пену.

За это время нужно промыть горох, залить его 2 – 3 стаканами кипятка, прибавить к нему кусочки баранины, измельченный, поджаренный на масле лук, нарезанные картофель и яблоки, томатную пасту, соль и перец, влить процеженный бульон. Накрыть кастрюлю крышкой и варить 15—20 минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/ru/kuropatkina_marina/pervye-blyuda

Текст предоставлен ООО «ИТ»
Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: Купить