



МОДАВСКАЯ
КУХНЯ

В. М Е Л Ь Н И К

МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ



Государственное издательство
„КАРТА МОЛДОВЕНЯСКЭ”
Кишинев • 1961

ОТ АВТОРА

Предлагаемая читателям книга «Молдавская кухня» содержит рецепты по приготовлению молдавских блюд и блюд, широко применяемых в молдавской кухне. В руководстве имеются советы молодым поварам и домашним хозяйкам по обработке ряда продуктов, их рациональному использованию и хранению, а также порядок заготовки плодов, овощей и некоторых изделий из мяса и птицы путем консервирования их в домашних условиях.

Все рецепты рассчитаны на семью, из четырех человек.



Сервировка обеденного стола



Советы молодым поварам и домашним хозяйкам

Овощи — капусту, салат, шпинат и другую зелень следует промывать в больших кастрюлях, или тазах, вмещающих 3—4 литра воды, затем овощи переложить в дуршлаг или сито и снова промыть под струей холодной воды. При такой обработке зелени с нее совершенно смывается песок.

Капусту — белокочанную, краен о кочанную, цветную и другую — часто поражают капустные черви, поэтому, прежде чем начать обработку, ее надо опустить на 10—15 минут в подсоленную или подкисленную уксусом воду, при этом червь немедленно всплывает наверх. После этого капусту промыть в холодной проточной воде.

Овощи — содержат в себе многие витамины. Для их сохранения очищенные овощи не следует надолго оставлять в воде, нужно сразу же пускать их в тепловую обработку.

В капусте — перед приготовлением голубцев — следует удалить кочерыжку, опустить кочан капусты в кипящую воду и проварить 5—7 минут. Листья слегка обваренной капусты при изготовлении голубцов хорошо сворачиваются и не ломаются.

Горох и фасоль сухие — перед варкой следует хорошо промыть в теплой воде, а затем замочить в холодной воде на 4—6 часов.

Замоченная фасоль скорее варится и значительно вкуснее в готовом виде.



Кухонная посуда.

Чеснок — добавляют во многие молдавские блюда. Следует помнить, что чеснок делает блюдо вкуснее, если его положить в конце приготовления кушанья.

Коренья — моркови, петрушки, сельдерея, пастернака, а также — лук используют при варке бульонов. Перед тем, как их положить в бульон, необходимо почистить, разрезать вдоль на две части, подпечь на плите, промыть в холодной воде, а затем опустить в бульон. Подпеченные коренья и лук — вместе с их стеблями — придают бульону (соусам) приятный запах и янтарный цвет.

Баклажаны — синие, предназначенные для икры, лучше испечь на углях, затем снять кожицу и промыть проточной водой. Баклажаны для икры нельзя пропускать через мясорубку или рубить металлическим ножом. Икра при этом темнеет и приобретает неприятный металлический привкус. Поэтому рубить баклажаны следует деревянными ножами.

Свеклу и свежий горошек — следует варить без соли. При такой варке свекла будет вкуснее, а зеленый горошек быстрее уваривается.

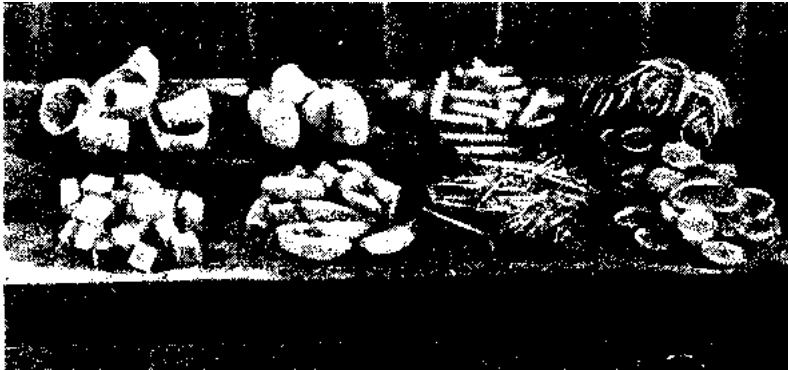
Картофель — перед варкой следует заливать кипяченой или горячей водой. Это ускоряет варку, делает картофель более вкусным.

Овощные отвары — не следует выливать, их надо использовать для супов или соусов.

Картофель — в кислой воде долго варится, становится

невкусным и твердым. Поэтому при варке борщей, чорб. Солянок или рассольников из соленых огурцов или квашеной капусты следует капусту тушить в бульоне и жирах в отдельной посуде. Огурцы сварить также отдельно, а затем, когда картофель готов, опускать их в супы.

Борщи, чорбы, супы и другие блюда получаются аппетитными, если красиво нарезаны овощи и если овощи не



Формы нарезки овощей.

переварены. Поэтому овощи следует нарезать правильной формы и не варить их до полной готовности. Надо дать им возможность дойти до готовности в супе, сдвинув кастрюлю с супом на край плиты на 30—40 минут.

Сок печени и сырого мяса не следует выливать, в нем находятся высокопитательные вещества. Сок следует влить в соус или мясной фарш.

Мозги — перед варкой следует залить холодной водой и дать им возможность набухнуть (в течение 1—2 часов). С набухших мозгов снять пленку, переложить мозги в сотейник, залить холодной водой, добавить уксуса, соли, корней и варить при тихом кипении 15—20 минут. Готовые мозги надо охлаждать в бульоне, в котором они варились.

Почки — перед варкой следует разрезать вдоль на 2 части, залить холодной водой на 2—3 часа для удаления запаха. Вымоченные почки варить отдельно и в блюдо положить уже сваренными.

Печень — перед варкой следует освободить от пленки.

Для этого сделать ножом небольшой надрез по пленке, затем подложить под пленку палец и снять ее.

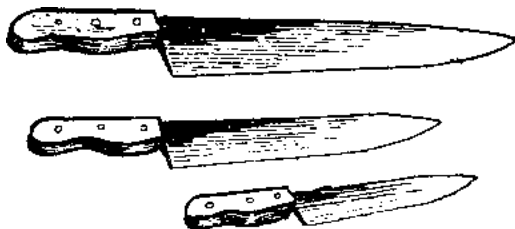
Котлетную массу — из мяса и рыбы, заправленную солью и хлебом, — хранить долго не рекомендуется, так как это приводит к ее порче и, кроме этого, мясо, заправленное солью, приобретает красный цвет, упругость, и готовые котлеты или биточки получаются твердыми, красными и невкусными.



Желобковый нож для очистки картофеля и корнеплодов.

Котлеты и другие изделия из рубленого мяса или рыбы перед жаркой следует опускать только в горячие жиры, обжарить с двух сторон, а затем положить на 2—3 минуты и горячий духовой шкаф для окончательной дожарки.

Котлеты и другие изделия из рубленого мяса и рыбы подавать к столу следует горячими, как говорится, со сковородки, — пока они мягкие, сочные, ароматные.



Ножи «Поварская тройка».

Соусные блюда — (рагу, гуляш, жаркое и другие) перед подачей на стол надо поместить в духовой шкаф на 30—40 минут, при этом они приобретают особый вкус и аромат.

Бульоны мясные и рыбные — следует варить при очень тихом кипении, непрерывно снимая брызги (жир) и пену. Варка должна продолжаться от 3 до 5 часов.

Чтобы придать отварному рису белый цвет надо в конце варки риса влить $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксуса и хорошо промешать, проварить 5 минут, а затем промыть.

Готовые супы и соусы — заправляют сливочным маслом. Нужно помнить, что после того, как суп или соус заправлены маслом, их кипятить нельзя, так как при этом разрушаются ценные витамины, находящиеся в свежем сливочном масле, и, кроме того, супы теряют вкус.

Каша — иногда при варке подгорают, это происходит оттого, что плохо промыта крупа, или крупу положили не в кипящую воду, или оттого, что кастрюлю поместили на открытую конфорку. Если каша начала подгорать, следует сдвинуть кастрюлю с огня; на огонь поставить другую кастрюлю с небольшим количеством воды и, как только вода закипит, кашу переложить в эту кастрюлю и продолжать варить при закрытой крышке в духовом шкафу на подставке.

Плов и каши рассыпчатые — лучше варить на водяной бане, то есть, как только плов или каша загустеют, их надо в этой же посуде поместить в сотейник с горячей водой.

Тесто при выпечке — в духовом шкафу часто подгорает снизу. Чтобы тесто не подгорало, надо и духовой шкаф подсыпать немного соли и лист с тестом уложить на соль.

Тесто — при выпечке часто подгорает по краям, особенно пироги из песочного и бисквитного теста. Чтобы этого не случилось, следует тесто раскатывать или разливать на 1—2 см меньше противня, на котором оно выпекается,

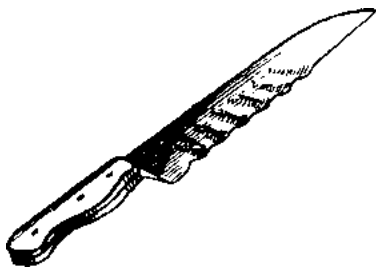
Суп или соус иногда получается пересоленным. Для удаления соли надо в марлю положить $\frac{1}{2}$ стакана муки, завязать и опустить на 30—50 минут в суп или соус.

Сельдь — сильно соленую можно вымочить. Для этого надо сельдь очистить от внутренностей, отрубить хвост, голову и плавники, снять оба филе с кости. Филе уложить в посуду, залить холодным молоком и дать постоять 2—3 часа. Если нет молока, можно использовать воду.

Сельдь малосольную — можно сохранить, если сложить ее в мешочек из целлофана, верх мешочка



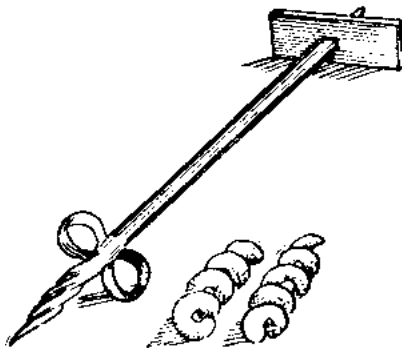
Нож для нарезки овощей «шариком»



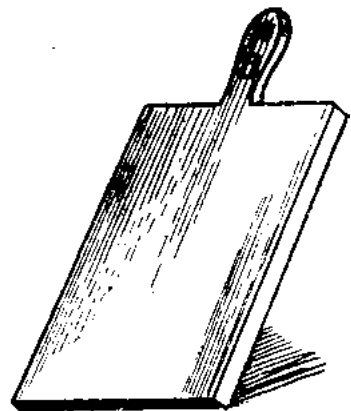
Нож для фигурной нарезки продуктов.

смазать водой, склеить концы и положить на лед или в холодильник.

Яйца — перед взбиванием для крема или бисквитного теста надо положить в холодильник, а если нет холодиль-



Прибор для спиральной нарезки овощей.



Разделочная доска,

ника, то в холодную воду. Охлажденные белки и желтки хорошо взбиваются, делают пышными и не оседают.

Яйцо — расколотое можно сварить и оно не вытечет, если в воду влить ложку уксуса.

Яйцо — вареное можно отличить от сырого, если покрутить его на столе. Вареное будет вращаться, а сырое, сделав один поворот, останавливается.

Хлеб свежий — хорошо сохранять в домашних или полевых условиях в керамических кувшинах или мешочках из целлофана, для чего хлеб надо положить в кувшин, целлофан смочить водкой или водой, накрыть им кувшин, прижать и завязать шпагатом.

Молоко — не скиснет, если, вскипятив его, опустить в молоко кусочек сахара (на 1 литр — 1 кусочек).

Сыр — будет долго сохраняться свежим, если его положить в целлофановый мешочек с кусочком сахара.

Соль — часто дома становится влажной; чтобы соль не влажнела, надо в мешочек из марли всыпать ложки две крахмала, завязать его и положить в банку с солью. Крахмал будет потлощать влагу.

Крупы — особенно манная, часто поражаются амбарными вредителями. Во избежание порчи, надо в марлю завернуть 2—3 зубца чеснока и положить в посуду с крупой.



Салат из соленых огурцов



Омлет с картофелем и капуста фаршированная



Биточки по-кишиневски

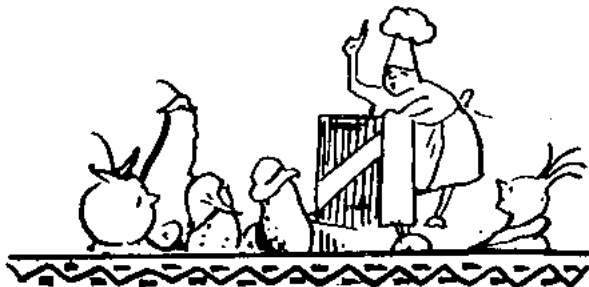


Свинья отбивная в кляре

Готовую пищу — долго хранить нельзя, она быстро подвергается порче, особенно в летнее время и при отсутствии холодильника. Поэтому надо готовить пищу ежедневно.

Посуду — грязную, покрытую жиром, легко отмыть раствором теплой воды и сухой горчицы (3 литра воды и 1 ложка горчицы), а затем сполоснуть чистой водой.

Если посуда имеет запах рыбы или сельди, ее следует промыть раствором теплой воды и уксуса (на 2 литра воды — 1 столовая ложка уксуса), а затем сполоснуть чистой водой.





Некоторые кулинарные термины

Обланширить — обдать овощи или другие продукты кипятком или проварить 2—3 минуты в кипятке.

Припустить — довести до готовности мясо, птицу или овощи в сотейнике или гусятнице с небольшим количеством воды или бульона на тихом огне при закрытой крышке.

Пассировать — довести до готовности в жирах овощи (морковь, петрушку, сельдерей, лук), а также томат, муку и другие продукты так, чтобы они не потеряли при этом своего цвета. Пассирование производить при тихом огне, непрерывно помешивая.

Заколоровать — придать готовому кулинарному изделию золотистый цвет — «колер», иначе говоря, «подрумянить». Колер дается в основном в духовом шкафу или в большом количестве жиров (во фритюре).

Фритюр — большое количество разогретых жиров в смеси: говяжье сало и растительное масло или одно сало. Во фритюре жарят овощи, рыбу, некоторые изделия из мяса.

Кляр — жидкое тесто, приготовленное из муки, молока, яичных желтков и сахара. Тесто должно иметь густоту сливок. Употребляют тесто для жарки рыбы, овощей, яблок и других изделий.

Брез — жир, снятый с бульона. Если в брез положить кусок мяса, добавить ароматические овощи и припустить

на тихом огне под крышкой, получается очень вкусное мясо.

З а т я н у т ь — влить в соус разведенную мучную пасировку или влить в кисель разведенный крахмал и дать прокипеть.

С т у ш и т ь — вначале обжарить продукт, затем положить его (В сотейник, подлить соус или бульон и при тихом кипении довести до готовности, то есть тушить (тушат мясо, рыбу^ и оно щи).

Н а ш п и г о в а т ь — то есть сделать иглой в мясе срединных волокон отверстия и вложить в них длинные кусочки сала-шпиг или морковь, петрушку, чеснок и т. д.

Н а ф а р ш и р о в а т ь — то есть наполнить перец, помидоры, баклажаны, кабачки и другие О'вощные, мясные, рыбные продукты мясной или овощной или другой начинкой..

З а п а н и р о в а т ь — обваливать кусок мяса, рыбу, онощи или другие продукты в муке или сухарях.

Л ь з о н — взбитое яйцо с молоком и солью или сахаром. Перед тем, как паниронать некоторые продукты сухарями, их надо смазать льезоном (свиная отбивная, шницель и т. д.).

З а ш п р и ц е в а т ь — украсить торт или пирожное кремом из кондитерского мешка.

Н а ш и н к о в а т ь — нарезать ножом овощи или другие продукты.

О т б и т ь — кусок мяса нарезать поперек волокон и побить сверху железной тупкой или деревянным молотком, при этом мясо становится тоньше, рвутся волокна и отбитое жареное мясо становится мягче.

О т к и н у т ь — то есть перелить отваренные продукты на сито или дуршлаг для стока воды.

Г р а т а р ь — очаг, на металлической решетке которого над лучами древесных углей готовят некоторые мясные и рыбные блюда.





Холодные закуски

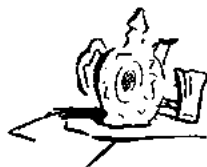
1. САЛАТЭ ДЕ ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШИЙ КУ УЛЕЙ

(САЛАТ ИЗ КРАСНЫХ
ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ)

Свежие красные помидоры промыть в холодной воде, срезать плодоножку, нарезать крупными дольками. Листья зеленого лука промыть, нарезать кольцами и положить к помидорам. Зеленый сладкий и горький перец промыть, нарезать тонкой соломкой и также положить к помидорам. Все овощи посолить, перемешать, уложить в тарелку, украсить зелеными листьями салата, полить растительным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки.

Норма продуктов:

8 шт. помидоров свежих
4 стебля лука зеленого
1 стручок перца сладкого
1 стручок перца горького
1 куст салата зеленого
2 ст. ложки масла растительного
Зелень укропа, петрушки и соль
по вкусу.



2. САЛАТЭ ДЕ РИДИКЕ КУ УЛЕЙ
(САЛАТ ИЗ РЕДИСА С МАСЛОМ)

Зеленые листья салата промыть, дать стечь воде и нашинковать в виде лапши. Редис очистить от ботвы и корешков, промыть, нарезать кружочками. Зеленый лук промыть, мелко нарезать. Затем листья салата уложить тонким слоем в десертную тарелку, сверху уложить редис, на редис положить лук, посолить, полить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки и мелко нарубленным зеленым сладким перцем.

Норма продуктов:

2 пучка редиса	4 стебля лука зеленого
2 ст. ложки масла растительного	Соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.
1 куст салата зеленого	

3. САЛАТЭ ДЕ РИДИКЕ ШИ ПЕПЕНЬ КУ СМЫНТЫНЭ
(САЛАТ ИЗ РЕДИСА И ОГУРЦОВ СО СМЕТАНОЙ)

Редис очистить от ботвы и корешков, промыть, нарезать кружочками. Свежие огурцы очистить, промыть и также нарезать кружочками. В десертную тарелку или салатник уложить листья промытого салата, в середину — нарезанные огурцы и редис, добавить мелко нарезанные лук, сладкий перец, посыпать солью и залить сметаной.

Норма продуктов:

2 пучка редиса	1/2 стручок перца сладкого
2 шт. огурцов свежих	1/2 стакана сметаны
1 куст салата свежего	Зелень, соль по вкусу.
4 стебля лука зеленого	

4. САЛАТЭ ДЕ КУРЕКЬ
(САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ)

Промытую белокочанную капусту нашинковать в виде тонкой лапши, пересыпать солью и дать постоять 10—15 минут. Когда капуста пустит сок, надо отжать ее от сока, уложить в керамическую посуду, посыпать слегка сахаром, добавить растительного масла, уксуса, мелко нарезанного репчатого лука и нее перемешать. Готовый салат уложить в салатник, сверху уложить несколько ягод маринованной вишни, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и мелко нарубленным зеленым сладким перцем.

Норма продуктов:

1/2 кочана свежей капусты	1 ст. ложка уксуса винного
1 ст. ложка сахарной пудры	Полстакана вишни
4 стебля лука репчатого	1 стручок перца сладкого
2 ст. ложки масла растительного	Зелень, соль, уксус по вкусу.

5. САЛАТЭ ДЕ КУРЕКЬ РОШУ
(САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ)

Краснокочанную капусту промыть, нарезать в виде тонкой лапши, уложить в дуршлаг и обдать кипятком. Когда она остынет, посолить, посыпать сахаром, перемешать и уложить в салатник. Затем украсить кольцами репчатого лука, сладким перцем, нашинкованным в виде лапши, полить растительным маслом, уксусом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1/2	кочана	капусты	краснокочанной	2	ст. ложки	масла	растительного
2	головки	лука	репчатого	1	стручок	перца	сладкого
2	ст. ложки	уксуса	винного		Сахар,	соль	по вкусу.

6. САЛАТЭ ЦЭРЭНЯСКЭ
(САЛАТ КРЕСТЬЯНСКИЙ)

Соленые огурцы и помидоры нарезать кружочками, уложить в десертную тарелку или салатник, сверху уложить репчатый лук, нарезанный кольцами, полить растительным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

2	шт.	огурцов	соленых	2	ст. ложки	масла	растительного
2	шт.	помидоров	соленых		Зелень	петрушки	и укропа
2	головки	лука	репчатого		по	вкусу.	

1. САЛАТЭ ДЕ КАРТОФЬ ШИ ФАСОЛЕ
(САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ФАСОЛИ)

Картофель промыть и отварить в кожуре, слить воду, очистить кожуру, нарезать кубиками величиной с фасоль. Белую фасоль промыть и отварить до готовности. Затем воду слить, фасоль охладить, смешать с картофелем, уложить в салатник, добавить мелко нарубленного репчатого лука, растительного масла, посыпать солью, перцем, зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

8	клубней	картофеля	2	ст. ложки	масла	растительного
1	стакан	фасоли		Соль,	перец	и зелень
2	головки	лука	репчатого		по	вкусу.

8. САЛАТЭ ДЕ КАРТОФЬ КУ СМЫНТЫНЭ
(САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ)

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать полукружочками, добавить нарезанный кольцами репчатый лук, соль и перец, залить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

8 клубней картофеля	1/2 стакана сметаны
2 головки лука репчатого	Соль, перец и зелень по вкусу.

9. САЛАТЭ ДЕ ЛЕГУМЕ КУ БРЫНЗЭ
(САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С БРЫНЗОЙ)

Свежие огурцы и помидоры помыть, отрезать плодоножки и нарезать кружочками или дольками.

В тарелку положить 2—3 кусочка свежей брынзы, вокруг уложить огурцы, помидоры, очищенные и промытые, 2—3 стебля зеленого лука. Отдельно подать растительное масло, уксус и соль.

Норма продуктов:

2 шт. огурцов свежих	2 ст. ложки масла растительного
4 шт. помидоров свежих	Уксус, соль, перец и зелень по вкусу.
4 стебля лука зеленого	
200 г брынзы малосольной	

10. ФАСОЛЕ ФЭКЭЛУИТЕ
(ФАСОЛЬ ВЗБИТАЯ)

Белую фасоль промыть и сварить до полной готовности. Затем воду слить, фасоль протереть через сито, уложить в керамическую посуду, налить растительного масла, и, непрерывно взбивая вилкой, понемногу добавлять растительное масло. Во взбитую фасоль положить мелко нарезанный или натертый репчатый лук, соль, тертый чеснок. Все это хорошо размешать и уложить в салатник. Сверху посыпать поджаренным луком, мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов;

2 стакана фасоли	Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.
2 ст. ложки масла растительного	
2 головки лука репчатого	

**П. ФАСОЛЕ КУ МУЖДЕИ
(ФАСОЛЬ С ТЕРТЫМ ЧЕСНОКОМ)**

Белую фасоль промыть и отварить до полной готовности, затем откинуть на сито, дать стечь воде. Готовую фасоль уложить в посуду, заправить растительным маслом, добавить мелко нарубленного лука и полить растертым чесноком, разведенным водой и заправленным солью. По краям салатника можно положить соленые огурцы или помидоры.

Норма продуктов:

<i>2 стакана фасоли</i>	<i>2 зубца чеснока</i>
<i>2 головки лука репчатого</i>	<i>2 шт. огурцов соленых</i>
<i>2 ст. ложки масла растительного</i>	<i>Соль, перец и зелень по вкусу.</i>

**12. ВИНЕТЕ МУРАТЕ КУ УЛЕЙ
(БАКЛАЖАНЫ СОЛЕННЫЕ С МАСЛОМ)**

Соленые баклажаны, а еще лучше баклажаны, фаршированные овощами, нарезать кружочками, положить в салатник, сверху уложить кольцами репчатый лук, полить растительным маслом и посыпать зеленью укропа или петрушки.

Норма продуктов:

<i>2 шт. баклажан соленых</i>	<i>2 ст. ложки масла растительного</i>
<i>2 головки лука репчатого</i>	<i>Зелень по вкусу.</i>

**13. АРДЕЙ ПРЭЖИЦЬ КУ ОЦЕТ
(ПЕРЕЦ ЖАРЕННЫЙ С УКСУСОМ)**

Сладкий перец промыть, дать стечь воде и обжарить в растительном масле до розового цвета. Обжаренные перцы сложить в посуду, полить столовым уксусом, посыпать солью, накрыть крышкой и дать постоять 10—15 минут. Подавать со свежими помидорами.

Норма продуктов:

<i>8 шт. перца сладкого</i>	<i>2 шт. помидоров красных свежих</i>
<i>3 ст. ложки масла растительного</i>	<i>Соль по вкусу.</i>
<i>1—2 ст. ложки уксуса столового</i>	

**14. ИКРЕ ДЕ ВИНЕТЕ
(ИКРА ИЗ БАКЛАЖАН)**

Баклажаны промыть и испечь на углях или в духовом шкафу до мягкости. Затем снять кожицу, промыть под струей холодной воды, сложить на деревянную доску, удалить

плодоножки, слегка отжать сок и мелко изрубить деревянным ножом. Изрубленные баклажаны сложить в керамическую посуду, добавить мелко нарезанного репчатого лука, тертого чеснока, соли, растительного масла, уксуса и хорошо взбить деревянной ложкой. Готовую икру уложить в салатник, украсить свежими помидорами, зеленым луком и мелко нарубленной зеленью.

Н о р м а п р о д у к т о в :

4 шт. баклажан	2 шт. помидоров	свежих
1 головка лука репчатого	Соль, перец, уксус	и зелень по
2 зубца чеснока тертого	вкусу.	
3 ст. ложки масла	растительного	

15. ИКРЕ ДЕ БОСТЭНЕЙ (ИКРА из КАБАЧКОВ;

Молодые кабачки очистить от кожицы и семян, отварить до готовности в подсоленной воде. Отварные кабачки откинуть на сито, дать стечь воде, затем переложить на доску, мелко изрубить и переложить в керамическую посуду, добавив мелко нарубленный лук, соль, мелко нарезанные свежие помидоры, растительное масло, немного уксуса, и все хорошо взбить вилкой.

Готовую икру уложить в салатник, украсить свежими помидорами и мелко нарубленной зеленью.

Н о р м а п р о д у к т о в :

3—4 шт. кабачков	3 ст. ложки масла	растительного
4 головки лука репчатого	Чеснок, соль, перец, уксус	и
4 шт. помидоров свежих	зелень по	вкусу.

16. БОСТЭНЕЙ ЫН МАРИНАДЭ (КАБАЧКИ В МАРИНАДЕ)

Кабачки молодые очистить от кожицы, нарезать кружочками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Затем на 5—7 минут поместить в духовой шкаф и дать дойти до полной готовности.

Готовые кабачки охладить, разложить в тарелки, залить соусом-маринадом (холодный) и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Соус-маринад готовить так: лук репчатый, морковк, петрушку и сельдерей очистить, промыть, нарезать кружочками или полукружочками и спассировать на растительном масле.

В конце пассирования добавить томат-пюре, уксус, соль, сахар, лавровый лист, перец-горошек, прокипятить и затем охладить.

Н о р м а п р о д у к т о в :

4	штуки	кабачков		По	одному	корешку	петрушки,
2	головки	лука	репчатого		моркови,	сельдерея.	
2	ст. ложки	муки		2	ст. ложки	томата	
1/2	стакана	масла	растительного	Сахар,	со-1б,	специи	по вкусу,

**17. ВИНЕТЕ ЫН МАРИНАДЭ
(БАКЛАЖАНЫ В МАРИНАДЕ)**

Баклажаны промыть, обдать кипятком, дать стечь воде, удалить плодоножку, нарезать кружочками, посыпать солью и перцем, обвалить в муке и обжарить с двух сторон до готовности. Затем залить соусом-маринадом, который готовить, как указано в рецепте 16, дать хорошо прокипеть, снять с огня и охладить. Готовые баклажаны уложить в тарелку, залить соусом, в котором они тушились, украсить свежими помидорами и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

4	шт.	баклажанов		2	стакана	соуса-маринад а	
2	ст. ложки	муки		Соль,	зелень,	уксус а сахар	по
1/2	стакана	масла	растительного			вкусу.	
4	шт.	помидоров					

**18. ВИНЕТЕ ЫМПУТЕ
(БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)**

Баклажаны промыть, срезать плодоножку, разрезать вдоль, но не полностью, через этот разрез чайной ложкой удалить семена и нафаршировать овощным фаршем. Для этого лук репчатый, морковь, петрушку, сельдерей и капусту шинковать соломкой и спассировать на жирах. Этим фаршем наполнить баклажаны, слегка обжарить их на растительном масле, уложить в противень, залить соусом-маринадом, добавить полстакана белого сухого вина и тушить в духовом шкафу до полной готовности.

Готовые баклажаны охладить, в соус добавить немного тертого чеснока. Баклажаны уложить в тарелку (по 1 шт. на

порцию), залить соусом (в котором они тушились), посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1 шт.	баклажан			1/2 стакана	томата		
3 ст.	ложки масла	растительного		1 ст.	ложка муки		
2 шт.	моркови			1/2 стакана	вина	сухого	белого
1/4	кочана	капусты		2	стакана	соуса-маринада	
2	головки	лука	репчатого		Соль,	перец,	сахар,
1	корень	петрушки			лист,	зелень	по вкусу.

19. БОСТЭНЕЙ ЫМПУЦЬ (КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ)

Кабачки очистить от кожицы, разрезать поперек на две равные части, удалить семена и наполнить таким же фаршем, как и баклажаны (см. рецепт 18), затем кабачки обжарить на сковороде, уложить в сотейник, залить томатным соусом (см. рецепт 322), сверху каждый кабачок посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом, поставить в духовой шкаф и запечь.

Готовые кабачки охладить, уложить по 2 на порцию, залить соусом, в котором они запекались, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и чеснока.

Норма продуктов:

4 шт.	кабачков			1/2 стакана	томата-пюре		
1/2	стакана	масла	растительного	2 ст.	ложки	муки	
/	шт.	моркови		1 ст.	ложка	сыра	тертого
1 шт.	петрушки				Соль,	сахар,	укус,
2	головки	лука	репчатого			зелень	по
1/4	кочана	капусты	свежей		вкусу.		

20. АРДЕЙ ЫМПУТ (ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ)

Перец сладкий помыть, срезать плодоножку, удалить семена, обдать кипятком и затем заполнить овощным фаршем (см. рецепт 18). Нафаршированные перцы обжарить, сложить в сотейник, залить соусом-сметана с томатом (см. рецепт 324), сверху каждый перец сбрызнуть растительным маслом, поставить в духовой шкаф и дать дойти до полной готовности.

Готовые перцы охладить, положить по 2 штуки на тарелку, залить указанным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Н о р м а п р о д у к т о в :

8	стручков	перца	сладкого	2	ст. ложки	томата-пасты	
4	головки	лука	репчатого	2	стакана	соуса-сметана	
2	шт.	моркови		Сахар,	соль,	перец,	уксус
1	корешок	петрушки		зелень	по	вкусу.	и
1/2	стакана	масла	растительного				

21. ЧУПЕРЧЬ ЫМПЛУТЕ
(ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)

У шампиньонов отделить шляпки от ножек, хорошо промыть, ножки мелко изрубить, добавить лук, зелень, соль, перец, тщательно перемешать, и полученный фарш уложить в шляпки шампиньонов. Фаршированные шампиньоны уложить на смазанный жиром противень, побрызгать растительным маслом и запечь в духовом шкафу.

Готовые грибы охладить, уложить по 3—4 на порцию, полить соком, полученным при запекании грибов, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

12—16	шт.	грибов	свежих	Соль,	зелень,	перец	и	другие
4	головки	лука	репчатого	специи	по	вкусу.		
1/4	стакана	масла	растительного					

22. ОУЭ ЫМПЛУТЕ
(ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ)

Отварить вкрутую яйца, охладить их в холодной воде, а затем скорлупу разрубить на 2 части вдоль. Желток и белок вынуть из скорлупок и приготовить фарш: к густому молочному соусу добавить пассированный мелко рубленный лук и мелко изрубленные яйца, зелень, а также соль, перец. Все хорошо перемешать и наполнить этим фаршем скорлупу. Фаршированные скорлупы уложить на противень, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовом шкафу. Запеченные яйца охладить и подавать на стол холодными.

Н о р м а п р о д у к т о в :

8	яиц			2	ст. ложки	масла	сливочного
1	ст. ложка	муки		1	ст. ложка	сыра	тертого
1	головка	лука	репчатого	Соль,	перец,	зелень	по
							вкусу.

**23. КОТЛЕТЕ ДЕ ОУЭ
(КОТЛЕТЫ ИЗ ЯИЦ)**

Отварить вкрутую яйца, опустить их в холодную воду.. Когда яйца остынут, удалить скорлупу, добавить намоченный в молоке белый хлеб (без корочки), пассированный лук, соль, перец, немного тертого чеснока, и все пропустить через мясорубку. В полученную массу вбить сырые яйца и хорошо размешать. Затем разделить котлеты, обвалять в муке и обжарить с двух сторон на сливочном масле. Готовые котлеты охладить, уложить на тарелку, залить томатным соусом (см. рецепт 322), по бокам уложить красные помидоры или соленые огурцы.

Н о р м а п р о д у к т о в :

8 яиц	2 шт. помидоров свежих
100 г хлеба белого	1 стакан соуса томатного
1/2 стакана молока	Соль, перец, зелень и другие
3 ст. ложки масла сливочного	специи по вкусу.
1 ст. ложка муки	

**24. ОМЛЕТЭ РЕЧЕ КУ ЛЕГУМЕ
(ОМЛЕТ ХОЛОДНЫЙ С ОВОЩАМИ)**

Отбить в посуду 8 сырых яиц, добавить муку, молоко, соль, перец молотый и хорошо взбить, затем вылить в раскаленный противень с жирами и положить в духовой шкаф на 10 минут.

Лук, морковь, петрушку, сельдерей, капусту спассировать на растительном масле до готовности.

Готовый омлет переложить на чистую доску, сверху уложить спассированные овощи, посыпать тертым чесноком, завернуть рулетом и дать остыть. Остывший рулет разрезать на 4 части, уложить в тарелки. На гарнир положить свежие красные помидоры, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Н о р м а п р о д у к т о в :

8 яиц	1/2	шт. моркови
1 ст. ложка муки	1/4	корешка петрушки
1/2 стакана молока		4 головки лука репчатого
2 ст. ложки жиров	1/4	кочана капусты
2 штуки помидоров		Соль, перец, зелень по вкусу.

**25. ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШИЙ КУ БРЫНЭ
(ПОМИДОРЫ КРАСНЫЕ С БРЫНЗОЙ)**

Свежие помидоры помыть, нарезать кружочками, уложить на тарелку. К помидорам положить целые стебли зеленого

лука, свежую брынзу, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

8 шт. помидоров
4 стебля лука зеленого

100 г брынзы свежей
Зелень по вкусу.

26 ИКРЕ ДЕ ГРИШ (ИКРА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ)

Сварить на воде густую манную кашу и охладить ее. Сельдь очистить, снять филе, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и добавить к манной каше. Затем в кашу вместе с мелко изрубленной сельдью добавить мелкомолотый красный перец и взбить вначале вилкой, а затем ложкой, непрерывно доливая растительное масло. Когда получится однородная масса, добавить лимонный сок или лимонную кислоту, хорошо размешать, уложить на тарелку, украсить свежими помидорами и мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

1/2 стакана манной крупы
1/2 сельди
8 головки лука репчатого
1/2 стакана масла растительного

1 ст. ложка лимонного сока
2 шт. свежих помидоров
1 чайная ложка перца красного
Соль, зелень по вкусу.

27. ИКРЕ ДЕ КРАП БЭТУТЕ (ИКРА ИЗ КАРПА ВЗБИТАЯ)

Икру свежего карпа очистить от пленки, посолить и дать постоять 2—3 часа. Затем икру поместить в керамическую посуду, и, непрерывно взбивая, добавлять тонкой струей растительное масло. Взбивать нужно до тех пор, пока все масло не соединится с икрой.

В готовую взбитую икру добавить лимонный сок или лимонную кислоту по вкусу, размешать и охладить в холодильнике или на льду. Затем уложить икру в тарелку, сверху украсить зеленью и тонко нарезанными ломтиками лимона.

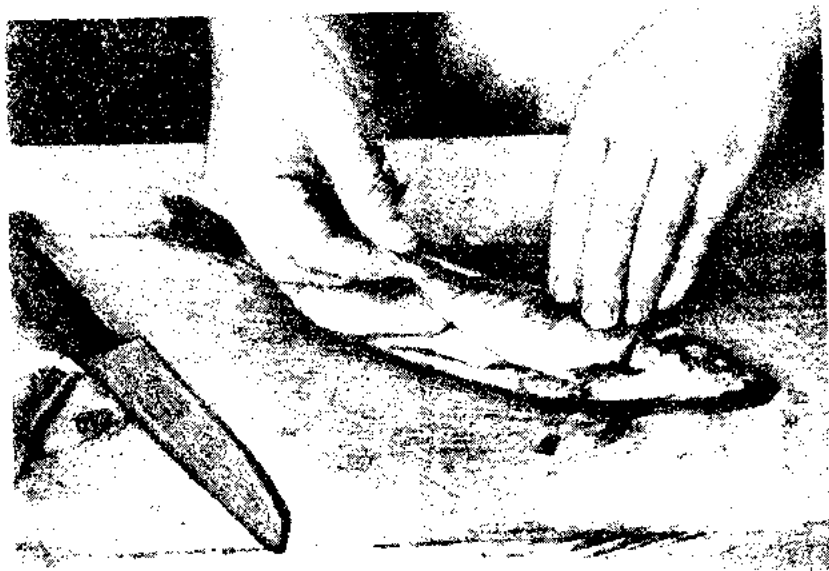
Норма продуктов:

100—150 г икры
1 стакан масла растительного
/ чайная ложка лимонного сока

1/4 лимона
Соль мелкая по вкусу.



Срезание брюшка и надрез кожицы вдоль спинки.



Снятие кожицы.



Удаление внутренностей.



Нарезка сельди.

28. СКРУМБИЕ КУ ВЕРДЯЦЭ
(СЕЛЬДЬ С ЗЕЛЕНЬЮ)

С сельди срезать оба филе, снять кожицу, нарезать на порции. Куски сельди уложить на смазанный маслом противень, засыпать их тушеными на растительном масле мелко нарубленными зеленым луком, щавелем, зеленью укропа и петрушки и поместить в духовой шкаф на 15 минут.

Готовую сельдь охладить., положить по 2 куса в тарелку, сбоку уложить пассированную зелень, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и украсить ломтиком лимона.

Норма продуктов:

/ сельдь	1 пучок зелени петрушки и укропа
3 головки лука репчатого	2 пучка щавеля
2 ст. ложки масла растительного	1/4 лимона

29. СКРУМБИЕ КУ КАРТОФЬ ШИ ЧАПЭ
(СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ)

Сельдь разделать на филе, разрезать на 8 кусочков, уложить по 2 кусочка в селедочник, сбоку положить отварной целый картофель, смазанный сливочным маслом, лук репча-



Гарнирование сельди.

тый, сельдь полить уксусом, все посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

1 сельдь	2 головки лука репчатого
8—10 клубней картофеля	Уксус, зелень по вкусу.
2 ст. ложки масла сливочного	

30. ШАЛЭУ ЫН МАРИНАДЭ
(СУДАК В МАРИНАДЕ)

Рыбу очистить от чешуи, внутренностей, головы, хвоста и плавников, промыть в холодной воде, нарезать на куски, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке, и поджарить до готовности на растительном масле. Затем рыбу уложить на противень, залить соусом-маринадом (см. рецепт 16), посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 5—6 минут.

Готовый судак охладить, положить по одному куску в тарелку, залить соусом-маринадом и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки, а также мелко изрубленным чесноком.

Н о р м а п р о д у к т о в :

1 судак		2	стакана	соуса-маринада	
2 ст. ложки	муки		Соль,	сахар,	перец, чеснок и
.2 ст. ложки	масла	растительного	зелень	по	вкусу.

31. СОМН КУ МУЖДЕЙ
(СОМ С ТЕРТЫМ ЧЕСНОКОМ)

Рыбу промыть, удалить внутренности, отделить голову, хвост и плавники. Снова промыть в холодной воде, нарезать на куски, сложить в сотейник, залить водой, добавить соль, очищенные морковь, петрушку, лук репчатый, лавровый лист, переи, немного уксуса и сварить до готовности, снимая непрерывно накипь.

Готового сома охладить в этом же отваре, затем положить по одному куску в тарелки, залить растертым чесноком, разведенным этим же отваром. Сбоку положить свежие или соленые помидоры, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Н о р м а п р о д у к т о в :

4	куска	сома	4	зубца	чеснока	
1/2		моркови		Соль,	перец,	лавровый лист и
1/2		корешка	петрушки	зелень	по	вкусу.
1		головка	лука	репчатого		

32. ПЕШТЕ «КА ЛА КИШИНЭУ»
(РЫБА ПО-КИШИНЕВСКИ)

Судака, сома, сазана или карпа очистить, удалить внутренности, отрубить голову, хвост и плавники. Затерл рыбу промыть, нарезать на куски, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле с двух

сторон до золотистого цвета. Обжаренные куски рыбы уложить в сотейник, залить соусом, который приготовить так: морковь, петрушку, соленые огурцы и репчатый лук нарезать в виде лапши или пластинок и пассировать на растительном масле. В конце пассирования добавить протертые красные помидоры, соль, лавровый лист, перец, прокипятить, а затем залить этим соусом рыбу и дать прокипеть на тихом огне 5—7 минут.

Готовую рыбу охладить, положить по 2 куска рыбы на тарелку, залить указанным соусом, сверху положить $\frac{1}{2}$ кружочка лимона, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

8 кусков рыбы	1/2	корешка петрушки
2 ст. ложки муки		2 головки лука репчатого
2 ст. ложки масла растительного		1 соленый огурец
“ лимона		2 ст. ложки масла растительного
		4 шт. помидоров свежих
Для соуса:		$\frac{1}{2}$ стакана бульона
$\frac{1}{2}$ моркови		Соль, перец и зелень по вкусу.

33. ПЛАКИЕ ДЕ КРАП (КАРП ТУШЕНЫЙ)

Карпа очистить от чешуи, удалить внутренности, отрубить голову, плавники и хвост, промыть, нарезать на куски и положить в сотейник, добавив пассированный репчатый лук, томат-пюре, лавровый лист, перец, соль, немного растительного масла и сухого красного вина, затем поместить карпа в духовой шкаф и тушить 20-25 минут.

Готового карпа охладить, положить по 2 куска в тарелку, залить соусом, в котором он тушился, положить сверху по $\frac{1}{2}$ кружочка лимона, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

8 кусков карпа		3 ст. ложки масла растительного
3 головки лука репчатого	1/2	лимона
$\frac{1}{2}$ стакана вина сухого красного		Зелень, соль и перец по вкусу.
2 ст. ложки томата		

34. КРАП КУ СОС ДЕ ЧАПЭ (КАРП В ЛУКОВОМ СОУСЕ)

Карпа обработать, как указано в рецепте 33, нарезать на куски, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Поджаренные куски рыбы уло-

жить в сотейник, залить луковым соусом (см. рецепт 317) и поместить на 5—6 минут в духовой шкаф. Готовую рыбу охладить, затем положить по 2 куса в тарелку, залить соусом, в котором он тушился, рядом положить свежие помидоры, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Н о р м а п р о д у к т о в :

8	кусков	карпа		4	шт.	помидоров	свежих		
1	ст.	ложка	муки	2	стакана	соуса	лукового		
2	ст.	ложки	масла	растительного	Соль,	перец,	зелень	по	вкусу.

35. БУРТЭ ДЕ НИСЕТРУ
(ТЕША ОСЕТРОВАЯ)

Брюшко осетра очистить от шипов, промыть, нарезать кусками в виде кубиков величиной 3X5 см. Куски осетра посыпать перцем, обжарить на растительном масле, отдельно спассировать на растительном масле с томатом-пюре мелко нарубленный зеленый лук, в конце пассирования добавить сухое красное вино, мелко нарубленную зелень петрушки и укропа, соль, дать прокипеть 10 минут. Полученным соусом залить кусочки осетрины и снова поместить в духовой шкаф на 8—10 минут. Затем охладить, положить в тарелку по 2—3 кусочка, залить соусом, в котором он тушился, полить тертым чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и чеснока.

Н о р м а п р о д у к т о в :

500	г	осетрины		2	ст.	ложки	масла	растительного	
2	ст.	ложки	муки	1	пучок	зелени	укропа	и	петрушки
2	ст.	ложки	мела	растительного	4	зубца	чеснока		
				Соль,	перец,	зелень	по	вкусу.	

Для соуса:

10	стеблей	лука	зеленого
----	---------	------	----------

36. ПЭЛЭМИДЭ КУ ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШИЙ
(ПЕЛАМИДА С КРАСНЫМИ ПОМИДОРАМИ)

Рыбу промыть, очистить внутренности, отрубить голову, хвост, плавники, еще раз промыть и нарезать на порции. Затем куски рыбы посыпать солью и перцем, обвалить в муке и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Жареную рыбу переложить в сотейник, добавить пассированный репчатый лук, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки, лавровый лист, перец, свежие красные помидоры, нарезанные ломтиками, все залить протертыми свежими крас-

ОБРАБОТКА ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ



Удаление шипов



Удаление головы



Удаление хвоста



Пластование рыбы

ными помидорами и поместить в духовой шкаф на 5—6 минут.

Готовую пеламиду охладить, уложить в тарелку по 2 куса на порцию, залить соусом, в котором она тушилась, и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

500 г пеламиды	10 шт. свежих помидоров
3 ст. ложки масла растительного	Соль, перец, зелень петрушки и
1 ст. ложка муки	укропа по вкусу.
3 головки лука репчатого	

**37. ГУВИЗЬ ПРЭЖИЦЬ КУ ЛЭМЫЕ
(БЫЧКИ ЖАРЕННЫЕ С ЛИМОНОМ)**

Бычки очистить от чешуи и внутренностей, удалить жабры, промыть, дать стечь воде, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Готовые бычки охладить, уложить на тарелку (по 4 штуки на порцию), сверху положить тонкие кружочки лимона, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

8—12 шт. бычков	1 лимона
2 ст. ложки масла растительного	Соль, перец, зелень укропа и
1 ст. ложка муки	петрушки по вкусу.

**38. СКУМБРИЁ ЫМПЛУТЭ
(СКУМБРИЯ ФАРШИРОВАННАЯ)**

Скумбрию промыть, удалить жабры, надрезать кожу вокруг головы с нижней части, а затем голову завернуть назад и кожу вместе с грловой снять с мякоти чулком. Мясо рыбы отделить от костей, уложить в посуду, добавить намоченный з молоке белый хлеб, пассированный лук, соль, перец, зелень петрушки и укропа и пропустить через мясорубку. К фаршу добавить сырое яйцо, все хорошо вымешать и полученной массой наполнить кожу скумбрии. Фаршированную скумбрию уложить в сотейник, добавить пассированный зеленый лук, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки, немного рыбного бульона и тушить на тихом огне под крышкой до готовности (30—40 минут).

Готовую скумбрию охладить, не вынимая из соуса, в котором она тушилась. Охлажденную скумбрию положить по 1—2 штуки в тарелку, залить полученным при тушении соу-

сом, положить кусочек лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600	г	скумбрии				1	яйцо				
1½	сайки	хлеба	белого				Соль,	перец,	лавровый	лист,	
2	ст. ложки	масла	растительного				зелень,	чеснок	и	другие	специи
4	головки	лука	репчатого				по	вкусу.			
Полстакана		молока									

Для соуса:

5	головок	лука	репчатого			1	пучок	зелени			
2	ст. ложки	масла				1	стакан	бульона.			

39. КРАПЫН СОС
(КАРП В СОУСЕ)

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, отрубить голову, хвост и плавники, промыть в воде, снять филе, нарезать, на куски, уложить в сотейник. Добавить морковь, петрушку, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист, немного воды и варить на слабом огне до полной готовности.

Готовую рыбу охладить в бульоне, затем переложить в тарелку и залить соусом из орехов и чеснока.

Соус готовить так: грецкие орехи очистить от скорлупы и пленки и растереть в ступке. Белый мякиш хлеба намочить в рыбном бульоне, отжать и протереть через сито. Затем орехи, протертый хлеб и тертый чеснок положить в керамическую посуду и взбивать ложкой, вливая понемногу растительного масла. Когда масса станет пышной, как крем, добавить немного соли, лимонного сока или лимонной кислоты. И все хорошо перемешать. Готового карпа уложить в тарелку, залить соусом, сверху положить ломтик лимона, посыпать рубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600	г	карпа				1½	корешка	петрушки			
1½	моркови						Соль,	уксус,	перец,	зелень	по
4	головки	лука	репчатого				вкусу.				

Для соуса:

15—20	шт.	орехов				стакана	масла	растительного.			
1½	сайки	хлеба	белого			Уксус,	соль	по	вкусу,-		
1	головка	чеснока									



Очистка чешуи.



Удаление внутренностей.

40. КИФТЕЛУЦЕ ДЕ ПЕШТЕ
(ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ)

Рыбу очистить от чешуи, промыть и снять с кости оба филе. Затем снять кожу с филе, нарезать его кусочками, добавить намоченный в молоке или воде белый хлеб, пассированный репчатый лук, соль, перец и дважды пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить сырые яйца, хорошо вымесить, выбить на доске, разделить на кусочки величиной со сливу, запанировать в муке, придать им форму шариков. Шарики (тефтели) из рыбы обжарить на растительном масле до золотистого цвета и сложить в сотейник. Тефтели залить томатным соусом, влить полстакана красного сухого вина, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и тушить под крышкой на тихом огне **10—15** минут.

Тефтели охладить в этом же соусе, добавить тертый чеснок, уложить в тарелку по **5—7** штук на порцию, залить тем же соусом, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и мелко нарубленным чесноком.

Н о р м а п р о д у к т о в :

600 г рыбы	1/2 стакана	молока
1 $\frac{1}{2}$ сайки хлеба	1	яйцо
4 головки лука	1 ст.	ложка муки
2 ст. ложки масла растительного		
У: стакана соуса томатного	4	зубца чеснока
У: стакана вина сухого красного		Соль, перец и зелень по вкусу.
/ пучок зелени укропа и петрушки		

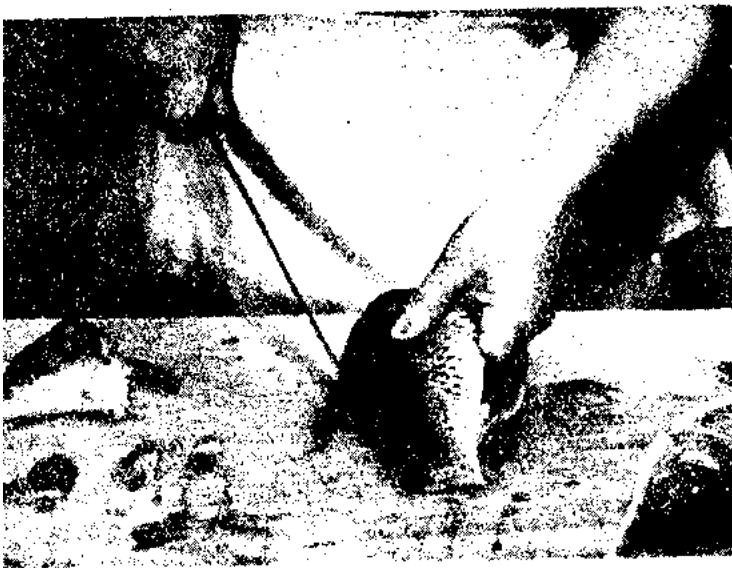
41. КРАП ЫМПЛУТ
(КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ)

Рыбу очистить от чешуи, снять одно, а затем другое филе, снять с него кожу и нарезать ее вдоль тонкими полосками. Из мякоти рыбы сделать такой же фарш, как указано в рецепте **40**. Затем фарш разделить на порции, придать им форму биточка, обтянуть вокруг полосками кожи, снятой с карпа, запанировать в муке и обжарить на растительном масле с двух сторон.

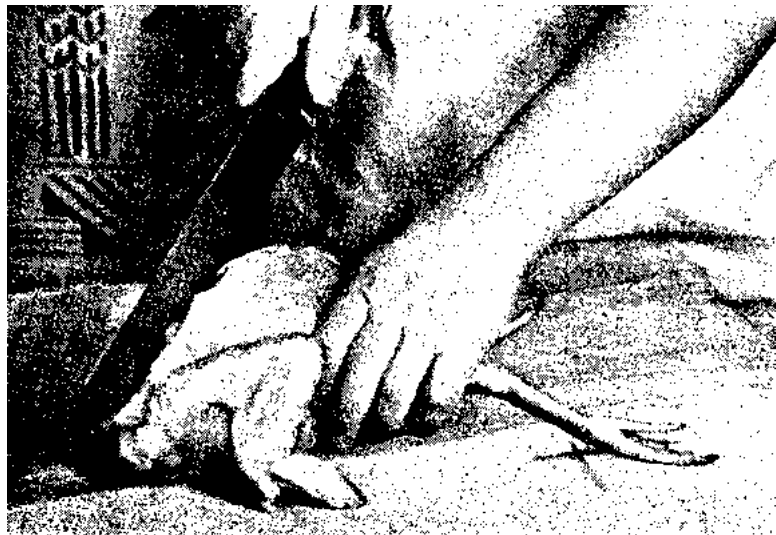
Готовые куски фаршированной рыбы уложить в сотейник, добавить пассированный лук с мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, подлить бульон, добавить по вкусу соль, перец и тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности (в течение часа).



Удаление хвоста и головы.



Удаление плавников.



Надрез кожицы на спинке.



Снятие кожицы.

ллить водой и варить на слабом огне 2—2,5 часа. Затем мя-
ч) вынуть из бульона, а ножки, крылышки, шейку и коренья
продолжать варить еще один час.

Готовый бульон слегка охладить, процедить, заправить по
цкусу солью и тертым чесноком. После этого бульон проце-
шить еще раз. Мясо разложить по формам или тарелкам,
красить отварной морковью и сваренными вкрутую яйцами,
сленью петрушки, залить охлажденным бульоном и поста-
вить в холодное помещение.

Готовый студень переложить в тарелку, украсить соле-
чными огурцами, лимоном. Отдельно подать готовый столовый
хрен.

Норма продуктов такая же, как указано в рецепте 43.

45. ГЫТ ДЕ ГЫСКЭ ЫМПЛУТ (ШЕЙКА ГУСЯ ФАРШИРОВАННАЯ)

Шейку гуся опалить на огне, промыть, снять кожу так,
чтобы не порвать, и с одной стороны зашить белой ниткой,
а с другой — заполнить фаршем, который надо приготовить так:
отваренную печень и сваренные вкрутую яйца мелко изру-
оить, добавить поджаренную на гусяном сале пшеничную му-
ку и репчатый лук, перец черный, перец душистый, соль, не-
много холодного бульона. Все это хорошо взбить (до густо-
ты мягкого теста) и полученной массой заполнить шейку,
После этого шейку надо зашить, отварить в бульоне и дать
остыть. Затем удалить нитки, нарезать шейку кружочками и
уложить в тарелку, украсить красными помидорами.

Н о р м а п р о д у к т о в :

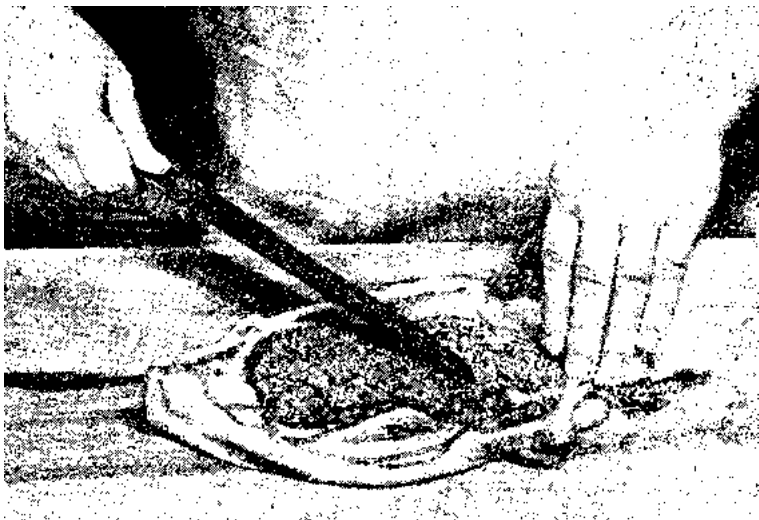
2 гусиные шейки	2 ст. ложки муки
Печень от 1 гуся	1 яйцо
2 ст. ложки сала гусиного	2 шт. помидоров
1 головка лука репчатого	Соль, перец по вкусу.

46. ФИКАТ ПРЭЖИТ КУ МУЖДЕЙ (ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ С ЧЕСНОКОМ)

Печень говяжьё или свиную очистить от пленки, про-
мыть, нарезать тонкими кусками на порции, посолить, посы-
пать перцем, запанировать в муке и обжарить на раститель-
ном масле с двух сторон. Готовую печенку охладить, поло-
жить на блюдо, полить тертым чесноком, разведенным холод-
ным бульоном. На гарнир подать свежие помидоры.

Н о р м а п р о д у к т о в :

600 г печени	4 зубца чеснока
2 ст. ложки масла растительного	Соль, перец, зелень по вкусу.
1 ст. ложка муки	



Укладка фарша.



Укладка слоя омлета.

47. ЛИМБЭ ФЯРТЭ КУ МУЖДЕЙ
(ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ЧЕСНОКОМ)

Язык свиной или говяжий очистить от слизи, отрезать горловину, промыть в холодной воде и варить 2,5—3 часа в подсоленной воде с луком, морковью и петрушкой.

Готовый язык вынуть из бульона, опустить в холодную воду, дать остыть и снять огрубевшую пленку, затем нарезать язык тонкими пластинками, уложить на тарелку, сбоку положить свежие или соленые огурцы или помидоры, полить тертым чесноком, разведенным охлажденным бульоном, и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600 г языка	1/2	моркови
1/2 корешка петрушки		4 зубца чеснока
1 головка лука репчатого		Соль, перец, зелень по вкусу.
4 шт. помидоров		

48. КАРНЕ РЕЧЕ КУ СМЫНТЫНЭ
(МЯСО ХОЛОДНОЕ СО СМЕТАНОЙ)

Говяжье мясо промыть, отварить так же, как и язык (см. рецепт 47), охладить, нарезать на порции, уложить на тарелку, сбоку положить свежие огурцы, помидоры, отварную фасоль, заправленную солью и перцем. Сверху мясо залить холодным соусом-сметана с хреном (см. рецепт 323), посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

800 г мяса	2 шт. помидоров	свежих
1\ моркови	1 стакан	соуса-сметаны
1/2 корешка петрушки	Соль, зелень, хрен столовый, перец по вкусу.	
1 головка лука репчатого		
1 свежий огурец		

49. ГЭИНЭ ЫМПЛУТЭ
(КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ)

Курицу опалить на пламени газовой плиты, удалить пеньки и промыть в холодной воде. Затем отрубить голову и ножки и сделать разрез по хребту от шейки до хвостика, осторожно снять кожу, чтобы не порвать ее. Кожу промыть, уложить на стол и наполнить слоями фарша: слой куриного фарша толщиной в палец, сверху уложить слой остывшего омлета со шпинатом. Затем снова — слой куриного фарша в полпальца, а сверху его — тертое ядро грецкого ореха в сме-



Зашивание фаршированной курицы.



Нарезка фаршированной курицы.

си с яичным желтком, потом снова слой куриного фарша, на фарш — слой паштетной массы из говяжьей печени, сверху уложить омлет в смеси со шпинатом, накрыть куриным фаршем, поднять кожу, зашить ниткой, завернуть в салфетку или целлофан, перевязать шпагатом и положить в кастрюлю. Сюда же добавить ароматические корни, залить водой и варить при тихом кипении 2 часа.

Готовый галантин охладить, снять шпагат и целлофан, нарезать на куски толщиной в полпальца, уложить в тарелку, украсить отварными яйцами, красными помидорами, ломтиками лимона и зеленью.

Н о р м а п р о д у к т о в :

1 курица

8 яиц

2 ст. ложки масла сливочного

1 пучок шпината

10 шт. орехов грецких

100 г печени

1/2 моркови

1/2 корешка петрушки

1 головка лука репчатого

4 шт. помидоров свежих

" лимона

Соль, зелень и другие специи по вкусу.



Первые блюда



50. БОРШ «КА ЛА КИШИНЭУ» (БОРЩ ПО-КИШИНЕВСКИ)

Из баранины приготовить крепкий бульон. В кипящий бульон опустить капусту, дать вскипеть, опустить картофель, нарезанный дольками, пассированные нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, лук и дать покипеть 10 минут. Затем опустить тушеную с томатом и уксусом нарезанную лапшой свеклу, дать вскипеть, заправить перекипяченным хлебным квасом, тертым чесноком, солью, перцем, лавровым листом, дать еще раз вскипеть и сдвинуть с огня, добавив в борщ смегану, мелко нарубленный красный и сладкий перец, мелко нарубленную зелень укропа, петрушки, помешать, и дать постоять 20 минут.

Разливая борщ в тарелки, надо посыпать мелко нарубленной зеленью в смеси с мелко нарубленным чесноком. Отдельно подать печеный пирожок с мясом.

Норма продуктов:

400 г мяса бараньего
капусты

10—12 клубней картофеля

1 морковь

1 корешок петрушки

2 ст. ложки томата-пюре

2 ст. ложки уксуса

клубня свеклы

/ ст. ложкл сахара
 4 ст. ложки жиров
 3 / 4 стакана хлебного кваса
 4 ст. ложки сметаны
 1 стручок перца сладкого
 1 стручок перца горького
 Соль, перец, зелень по вкусу.



51. ЧОРБЭ ДЕ МЕЛ (БОРЩ С БАРАШКОМ)

В кипящий бульон, приготовленный из баранины, опустить нарезанные соломкой морковь* петрушку, сельдерей и лук порей. Дать закипеть и затем варить 15 минут при тихом кипении. После этого опустить промытый рис, дать вскипеть, опустить нарезанный дольками картофель и снова дать прокипеть 10 минут. В конце варки влить перекипяченный хлебный квас, сметану, добавить зелень петрушки и укропа, мелко нарезанный сладкий перец, посолить по вкусу.

Готовую чорбу подавать с куском отварного молодого барашка, посыпая мелко нарубленными зеленью и чесноком.

Норма продуктов:

400 г мяса барашка
 1/3 стакана риса
 4 ст. ложки жиров
 1/2 моркови
 У. корешка петрушки
 1/2 стакана сметаны
 2 головки лука репчатого
 3/4 стакана кваса хлебного
 10—12 клчбней картофеля
 Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.



52. ЧОРБЭ ДЕ КУКОШ (БОРЩ ИЗ ПЕТУХА)

В крепкий бульон из петуха опустить спассированные нарезанные соломкой лук, морковь, петрушку, сельдерей, дать прокипеть 5—7 минут. Затем опустить нарезанный картофель и еще поварить 10—12 минут. Заправить пассированной пшеничной мукой, красным перцем, солью, перекипяченным хлебным квасом, дать закипеть, потом сдвинуть с огня и дать постоять 20 минут.

Подавать борщ надо с куском отваренного петуха и сметаной, добавив в тарелку мелко нарубленные чеснок и зелень.

Н о р м а п р о д у к т о в :

1½ петиуха	1 ст. ложка муки
2 головки, лука репчатого	4 ст. ложки жиров
1 морковь	Д стакана кваса
1½ корешка петрушки	3¼ ст. ложки сметаны
1½ корешка сельдерея	Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.
8—10 клубней картофеля	

53. ЧОРБЭ ДЕ МЭРУНТАЕ
(БОРЩ ИЗ ПОТРОХОВ)

Потроха гуся, индейки или курицы (крылышки, шейка, жемудочек, сердце) промыть и отварить. В кипящий бульон опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук, сельдерей, промытый рис и картофель и варить 15 минут. В конце варки влить перекипяченный хлебный квас или процеженный капустный рассол, дать вскипеть, заправить по вкусу солью, красным перцем, сметаной, мелко нарубленной зеленью укропа.

Н о р м а п р о д у к т о в :

400 г потрохов	2 головки лука репчатого
1 морковь	1 корешок петрушки
У₂ корешка сельдерея	8—10 клубней картофеля
У₂ стакана риса	¼ стакана кваса хлебного
4 ст. ложки сметаны	Соль, перец, зелень по вкусу.
4 ст. ложки жиров	

54. ЧОРБЭ «ЦЭРЭНЯСКЭ»
(БОРЩ КРЕСТЬЯНСКИЙ)

В готовый мясной бульон опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, лук, а также нарезанную на 3—4 части молодую стручковую фасоль, дать прокипеть 15 минут. Затем опустить нарезанную лапшой капусту, вскипятить, опустить картофель и помидоры, нарезанные дольками, прокипятить 5—6 минут, влить перекипяченный хлебный квас, добавить зелень ляштяна, петрушки и укропа, заправить солью и перцем, дать вскипеть, затем сдвинуть кастрюлю с огня, дать постоять 30 минут и потом заправить сметаной.

Н о р м а п р о д у к т о в :

400 г мяса говяжьего	1¼ кочана капусты свежей
1 морковь	6—8 клубней картофеля
2 головки лука репчатого	2—3 шт. помидоров свежих
1½ корешка петрушки	4 ст. ложки сметаны
1½ корешка сельдерея	Хлебный квас, соль, перец, ляштян, зелень по вкусу.
4 ст. ложки жиров	
20 стручков фасоли стручковой	

55. ЧОРБЭ ДЕ БУРТЭ ДЕ ВИЦЕЛ
(БОРЩ ИЗ РУБЦА ТЕЛЯТИНЫ)

Телячий рубец ошпарить кипятком, очистить, промыть в нескольких водах, хорошо протереть солью, отчего он станет белым. Затем рубец промыть, положить в кастрюлю, залить водой, добавить хорошо обработанную телячью ножку, морковь, петрушку, сельдерей, лук и варить при тихом кипении 2—3 часа, снимая накипь. Готовый бульон процедить, рубец и мякоть ножки нарезать в виде лапши, положить в кастрюлю, залить бульоном, дать вскипеть, опустить спассированные коренья, прокипятить. После этого посолить и сдвинуть на край плиты, дать постоять, а затем заправить взбитой сметаной с желтком и посыпать мелко нарубленными чесноком и зеленью.

Норма продуктов:

300 г рубца	4 головки лука репчатого
1 телячья ножка	1 яйцо
2 моркови	2 ст. ложки сметаны
1 корешок петрушки	4 ст. ложки жиров
1/2 корейка сельдерея	Специи по вкусу.

56. ЧОРБЭ КУ ФАСОЛЕ
(БОРЩ С ФАСОЛЬЮ)

В кипящий мясной или куриный бульон опустить предварительно сваренную белую фасоль и сырой картофель, нарезанный дольками. Дать покипеть 10 минут, затем добавить спассированные с томатом морковь, петрушку, сельдерей и лук, нарезанные соломкой. Все это снова вскипятить (2—3 минуты), влить перекипяченный хлебный квас, добавить зелень петрушки, укропа, ляштяна, зеленого лука, прокипятить и сдвинуть кастрюлю на край плиты. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью и можно добавить сметану.

Норма продуктов:

400 г мяса	4 ст. ложки жиров
1 стакан фасоли	2 головки лука репчатого
8 клубней картофеля	1/2 корейка сельдерея
1 морковь	Сель, перец, зелень ляштяна
1 корешок петрушки	и квас по вкусу.
1 ст. ложка томата	

57. ЧОРБЭ КУ УРЗИКЭ
(БОРЩ С КРАПИВОЙ)

Листья молодой крапивы промыть, обдать кипятком, мелко нарезать. В кипящий бульон, мясной или куриный, опустить промытый рис, дать вскипеть, опустить нарезанный

дольками картофель, про-кипятить 10 минут, затем опустить крапиву, нарезанные соломкой и спассированные морковь, петрушку, сельдерей и лук, добавить соль, перец и варить до готовности.

Готовую чорбу сдвинуть на край плиты, заправить яичным желтком, сметаной, тертым чесноком и лимонной кислотой (или квасом).

Норма продуктов:

1½ курицы		4 ст. ложки	жиров	
1 пучок (500 г.) крапивы		4 ст. ложки	сметаны	
10 стакана риса		Соль,	перец,	чеснок,
8—10 клубней картофеля		кислота	по	вкусу.
1 яичный желток				лимонная

58. ЧОРБЭ ДЕ ПЕШТЕ
(БОРЩ С РЫБОЙ)

Приготовить рыбный бульон из карпа, бычков или другой рыбы с луком и кореньями. Готовый бульон процедить, в бульон опустить пассированные морковь, петрушку, сельдерей, лук, пастернак, нарезанные мелкими кубиками, вскипятить, затем опустить нарезанный дольками картофель и варить до готовности. В конце варки борщ заправить перекипяченным хлебным квасом, дать вскипеть, заправить солью, перцем, зеленью укропа, петрушки и ляштыяна.

Норма продуктов:

/ кг рыбы		1½ корешка	сельдерей
2 ст. ложки жиров		1½ корешка	пастернака
4 головки лука		4—6 клубней	картофеля
1 морковь		Соль,	перец,
1 корешок петрушки		зелень	по вкусу.

59. БОРШ РОШУ
(БОРЩ КРАСНЫЙ)

Испекь или сварить в кожуре свеклу, потом очистить ее от кожуры и нарезать соломкой. В кипящий бульон опустить нарезанные соломкой и спассированные морковь, петрушку, лук, прокипятить 15 минут, добавить нарезанный дольками картофель, зелень укропа к петрушки и снова дать покипеть 15 минут, затем заправить перекипяченным хлебным квасом, солью, перцем, лавровым листом, опустить подготовленную уже свеклу, прокипятить, сдвинуть на край плиты и дать постоять 30 минут. Перед подачей на

стол чорбу заправить сметаной, свекольным настоем, взбитым сырым яйцом.

Норма продуктов:

400 г мяса	4 ст. ложки жиров
1 клубень свеклы	4 ст. ложки сметаны
1 морковь	1 яйцо
2 головки лука репчатого	Соль, перец, квас
1/2 корешка петрушки	и другие продукты
4—6 клубней картофеля	по вкусу.

60. ЧОРБЭ СКЭЗУТЭ (БОРЩ УВАРЕННЫЙ)

Белокочанную капусту нарезать крупными квадратами, уложить на дно казана, добавить нарезанный дольками картофель и нарезанные пластинками лук репчатый, морковь и петрушку, влить немного бульона. Затем положить кусок телятины, поместить в духовой шкаф и варить до полной готовности.

В конце варки снова добавить немного бульона, а также сметану, соль, красные помидоры, хлебный квас, перец и лавровый лист, дать повариться еще 5—10 минут. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа» петрушки и чеснока.

Норма продуктов:

400 г мяса	1/2 корешка петрушки
1/4 кочана капусты	4 шт. помидоров
6—8 клубней картофеля	4 ст. ложки сметаны
1 морковь	Квас, чеснок, соль, перец,
3 головки лука репчатого	лавровый лист и зелень по
4 ст. ложки жиров	вкусу.

61. ЗАМЭ ДЕ ПУЙ (СУП С ЦЫПЛЕНКОМ)

Приготовить бульон из цыпленка, в кипящий бульон опустить нарезанную зеленую фасоль в стручках, зеленый лук и нарезанные соломкой морковь и петрушку. Все это варить до готовности 15—20 минут. В конце варки влить перекипяченный хлебный квас, заправить солью, перцем, зеленью, дать вскипеть и сдвинуть с огня. Затем взбить сырое яйцо со сметаной, влить в суп и хорошо вымешать.

Подавать такой суп надо с куском цыпленка.

Норма продуктов:

1 цыпленок	1 корешок петрушки
2 стакана зеленой фасоли	2 ст. ложки жиров
3 стебля лука зеленого	1 яйцо
4 ст. ложки сметаны	Соль, перец, зелень, квас и
2 моркови	другие продукты по вкусу.

62. ЗАМЭ ДЕ ГЭИНЭ
(СУП С КУРИЦЕЙ)

В готовый куриный бульон опустить рис, дать вскипеть, затем опустить нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку, сельдерей, лук и варить 15—20 минут. В конце варки добавить лимонный сок или квас, дать прокипеть, заправить взбитым сырым яйцом и сметаной, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. При подаче на стол положить в тарелку кусок курицы, налить замэ.

Норма продуктов:

Уз курицы	4 головки лука
У: стакана риса	1 яйцо
2 моркови	2 ст. ложки жиров
1 корешок петрушки	Соль, перец, квас, зелень и
4 ст. ложки сметаны	другие продукты по вкусу.
Уз корешка сельдерея	

63. ЗАМЭ ДЕ МЭРУНТАЕ
(СУП ИЗ ПОТРОХОВ)

Потроха птицы хорошо промыть и варить в течение часа, затем в бульон опустить спассированные и нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, лук, нарезанный дольками картофель. Когда овощи и потроха будут готовы, кастрюлю сдвинуть с плиты, бульон, заправить солью, лимонным соком, взбитым желтком и сметаной; посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

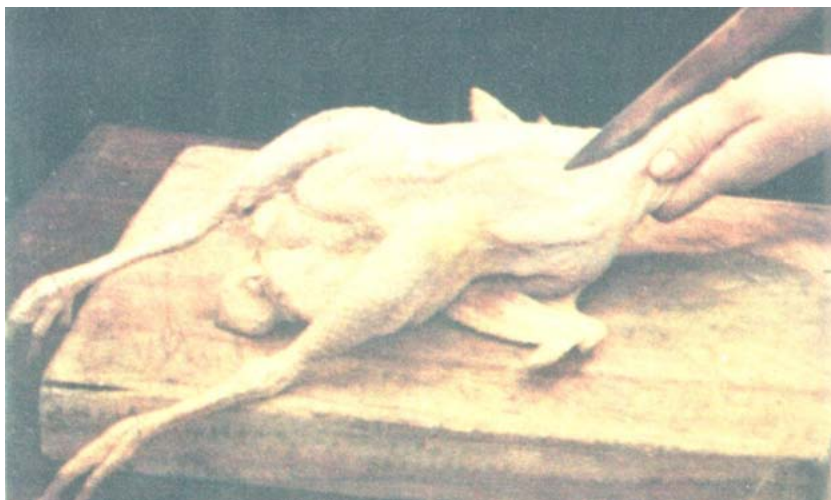
400 г потрохов из птицы	Сок 1 лимона или 1 стакан
2 моркови	хлебного кваса
1 корешок петрушки	4 ст. ложки жиров
4 головки лука репчатого	4 ст. ложки сметаны
У2 корешка сельдерея	Соль, перец, зелень и другие
6—8 клубней картофеля	продукты по вкусу.
1 желток	

64. ЗАМЭ ДЕ ПЕШТЕ
(СУП ИЗ РЫБЫ)

Судака или карпа очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры, отрубить голову, хвост и плавники, промыть и положить в посуду, добавить рис, морковь, петрушку, лук, нарезанный дольками, картофель и варить при тихом кипении 15—20 минут. В конце варки влить в суп немного хлебного кваса, добавить соль, перец, лавровый лист и сливочное масло.



Удаление головы



Надрез шейки

КУРИЦЫ



Удаление зоба и ищенкода



Удаление ножек



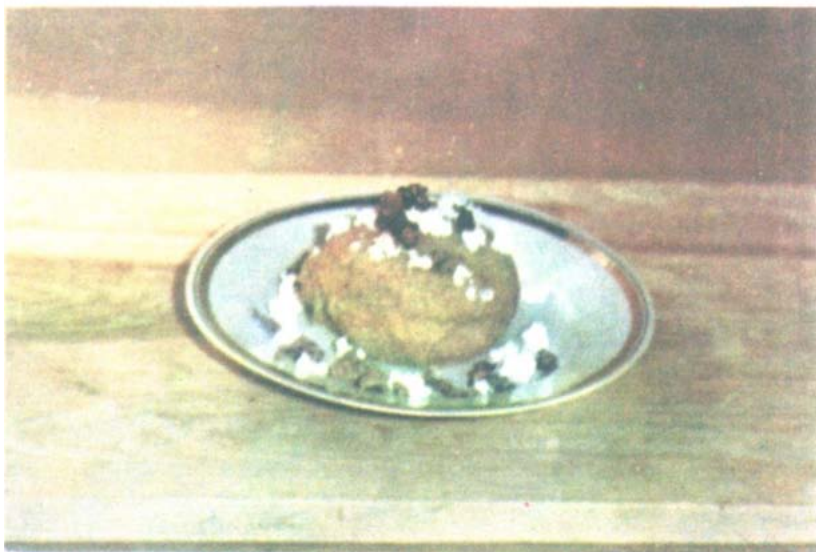
Удаление анального отверстия



Заправка курицы



Мусака из картофеля и костица на гратаре



Мамалыга с брынзой и шкварками

При подаче в тарелку положить кусок рыбы, налить суп так, чтобы в тарелке были картофель и коренья, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Н о р м а п р о д у к т о в :

800 г рыбы 2 стакана риса	1/2	2 ст.	корешка ложки	петрушки масла	сливочного
7—6 клубней картофеля		2	стакана	хлебного	кваса
2 моркови		Соль,	перси	лель,	лавровый
3 головки лука		лист	по	вкусу.	

65. СУПЭ ДЕ ЛЕГУМЕ
(СУП ОВОЩНОЙ)

Морковь, петрушку, сельдерей, лук и картофель нарезать дольками, опустить в подсоленную кипяченую воду, добавить зеленый горошек и варить 5—10 минут при тихом кипении. Затем добавить свежие кабачки, нарезанные дольками, цветную капусту, предварительно разделив ее на отдельные кочешки, свежие помидоры, нарезанные дольками, и варить еще 10 минут. В конце варки оуп надо заправить мучной пассировкой и соком лимона (или перекипяченным хлебным квасом).

Н о р м а п р о д у к т о в .

2 моркови		1	кабачок		
1 корешок петрушки	1/4		кочана	цветной	капусты
У? корешка сельдеря		4 шт.	свежих	помидоров	
1 1/2 корешка пастернака		1	чайную	л/оо/ску	муки
4—6 клубней картофеля		2	головки	лука	репчатого
4 ст. ложки жиров		Соль,	перец,	зелень,	сок лимона
1/2 стакана зеленого горошка		по	вкусу.		

66. СУПЭ ДЕ ФАСОЛЕ
(СУП ИЗ ФАСОЛИ)

В овощной отвар опустить пассированные, нарезанные мелкими кубиками лук, морковь, петрушку, сельдерей, а также фасоль стручковую, нарезанную квадратиками, картофель и варить до готовности. В конце варки заправить по вкусу солью, перцем, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, сдвинуть на край плиты и дать постоять 20 минут, затем заправить сметаной, лимонным соком и в з б и т ы м желтком.

Н о р м а п р о д у к т о в :

6—8 клубней картофеля		4 ст.	ложки	сметаны	
2 моркови		4 ст.	ложки	жиров	
1 корешок петрушки		1	яйцо		
1/2 корешка сельдеря		Соль,	перец,	зелень	и другие
3 головки лука репчатого		специ	по	вкусу.	
2 стакана фасоли в стручках					
4 Б. М. Мельник					

67. СУПЭ ДЕ ФАСОЛЕ ЦУКЭРЭ
(СУП ИЗ САХАРНОЙ ФАСОЛИ)

В кипящий мясной бульон или овощной отвар опустить нарезанный дольками картофель и стручки сахарной фасоли, нарезанные ромбиками, дать вскипеть, добавить пассированный на сливочном масле репчатый лук, нарезанный полукольцами, и варить до готовности.

Готовый суп сдвинуть на край плиты, заправить солью и перцем. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, можно заправить сметаной.

Норма продуктов:

400 г мяса	4 ст. ложки сметаны
4—6 клубней картофеля	3 головки лука репчатого
2 стакана фасоли стручковой	Соль, перец, зелень и другие продукты по вкусу,
4 ст. ложки жиров	

68. СУПЭ ДЕ ЧУПЕРЧЬ
(СУП ИЗ ГРИБОВ)

Белые грибы хорошо промыть и отварить, затем вынуть их из отвара, нарезать в виде лапши. Грибной бульон процедить, вскипятить, опустить в бульон рис, дать прокипеть 5 минут, затем опустить грибы, спассированные и нарезанные лапшой коренья и варить до готовности. В конце варки опустить спассированный репчатый лук, соль, перец, свежие помидоры, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в тарелку добавить ложку сметаны и посыпать рубленым укропом.

Норма продуктов:

8—10 штук грибов свежих	4 шт. помидоров свежих
2 моркови	2 ст. ложки сметаны
3 головки лука репчатого	4 ст. ложки жиров
1 корешок петрушки	Соль, перец, зелень по вкусу.
1/2 корешка сельдерея	

69. СУПЭ ДЕ КАРТОФЬ
(СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ)

Из моркови, петрушки, сельдерея и лука порея приготовить отвар. Отвар процедить, опустить картофель, нарезанный дольками, и дать прокипеть 15 минут. Затем нарезать мелко репчатый лук и спассировать его на сливочном масле. В конце пассирования добавить одну столовую ложку муки, прожарить ее с луком. Готовую пассировку развести горячим бульоном или отваром из супа,

вливать в суп, хорошо размешать, дать вскипеть и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Заправить солью и перцем. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

2	моркови			8—10	клубней		картофеля
1	корешок	петрушки		1	ст. ложка		муки
"	корешка	сельдерея		4	ст. ложки		о/сиров
3	головки	лука	репчатого	Соль,	перец,	зелень	по вкусу.

**70. СУПЭ ДЕ КАРТОФЬ КУ МАЗЭРЕ
(СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ)**

В приготовленный и процеженный, как указано в рецепте 69, овощной отвар опустить нарезанный дольками картофель и свежий лущеный горох. Прокипятить и варить 15 минут. Затем спассировать на сливочном масле мелко нарубленный репчатый лук и муку. Готовую пассировку развести горячим отваром, прокипятить и влить в суп. Суп снова вскипятить, потом сдвинуть кастрюлю на край плиты, заправить суп солью, перцем, зеленью петрушки и укропа и дать постоять 20 минут.

Норма продуктов такая же, как указано в рецепте 69, но кроме того, надо прибавить еще лущеного гороха 1 стакан.

**71. СУПЭ ДЕ ЛЕГУМЕ
(СУП ОВОЩНОЙ)**

Приготовить и процедить отвар, как указано в рецепте 69. В кипящий отвар опустить нарезанные соломкой ранние овощи и зелень: морковь, петрушку, сельдерей, нарезанный дольками картофель, кочешки свежей цветной капусты, стручковую фасоль, нарезанную ромбиками, свежий зеленый горошек, сладкий перец, и варить все овощи до готовности (15 минут). В конце варки опустить пассированный репчатый лук с мукой, дать вскипеть, сдвинуть на край плиты, заправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа.

Норма продуктов:

4—6	клубней	картофеля	"	стакана	фасоли	в	стручках
1	морковь		"	стакана	зеленого		горошка
2	головки	лука	репчатого	1	стручок	сладкого	перца
1/2	корешка	петрушки		1	чайную	ложку	муки
1/2	корешка	сельдерея		3	ст. ложки	жиров	
1/4	кочана	цветной	капусты	Соль,	перец,	зелень	по вкусу.

72. СУПЭ ЦЭРЭНЯСКЭ
(СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ)

Приготовить бульон из молодого барашка. В конце варки, не вынимая из бульона барашка, опустить кукурузную крупу, нарезанный дольками картофель, рубленый перец сладкий и варить до готовности. Затем добавить пассированный лук, соль, красный перец, зелень укропа, дать вскипеть, потом сдвинуть кастрюлю на край плиты и дать постоять 20 минут. Вместо кукурузной крупы можно взять пшено или пшеничную крупу.

Н о р м а п р о д у к т о в :

400 г барашка	3 головки лука репчатого
2 ст. ложка кукурузной крупы	4 ст. ложки жиров
6—8 клубней картофеля	Соль, перец, зелень по вкусу.
1 стручок перца сладкого	

73. СУПЭ КУ ТОКМАЖЬ ДЕ КАСЕ)
(СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ)

Из гусиных потрохов приготовить бульон. В кипящий бульон, не вынимая потрохов, опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук, спассированные на сливочном масле, прокипятить, опустить домашнюю лапшу и варить до готовности (10—12 минут).

Готовый суп сдвинуть на край плиты, посыпать солью, красным перцем, зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

400 г гусиных потрохов	1 стакан лапши домашней
2 моркови	4 ст. ложки масла сливочного
1 корешок петрушки	Соль, перец, лавровый лист и
3 головки лука репчатого	зелень по вкусу.

74. СУПЭ КУ ФРЕКЭЦЕЙ
(СУП С КЛЕЦКАМИ)

Соль, сливочное масло, сырое яйцо хорошо растереть ложкой в тарелке, затем добавить манную крупу, хорошо вымешать, дать постоять 15—20 минут. В это время в бульон опустить мелко нарезанные морковь, петрушку, дать покипеть 10—15 минут, затем чайной ложкой брать из тарелки понемногу теста и опускать его в кипящий суп. Когда все тесто* (клецки) будет в бульоне, дать прокипеть 5—7 минут

и затем сдвинуть кастрюлю с плиты. Готовый суп заправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

1½	курицы				1	морковь			
4	ст. ложки	масла	сливочного		2	головки	лука	репчатого	
1	яйцо	корешка						петрушки	
½	стакана	манной	крупы		Соль,	перец,	зелень	по	вкусу.

75. СУПЭ КУ ПЕРИШОАРЕ
(СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ)

Мясной бульон процедить, опустить мелко нарезанные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук, поварить 10 минут, добавить полстакана сока свежих помидоров. Мясо говядины пропустить дважды через мясорубку с мелкой решеткой, добавить полуотваренный рис, соль, перец молотый, сырое яйцо, зелень укропа, все хорошо вымесать, и сделать мелкие фрикадельки величиной с вишню. В конце варки в суп опустить фрикадельки, дать покипеть 7—8 минут и сдвинуть на край плиты. При подаче па стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

200	г	мяса			4	шт.	помидоров	свежих	
1.5	литра	бульона			2	ст. ложки	риса		
1½		моркови			2	ст. ложки	масла,	сливочного	
1½		корешка	петрушки		1	яйцо			
½		корешка	сельдерея		Соль,	зелень	и	перец	по
3		головки	лука	репчатого					вкусу.

76. СУПЭ КУ БОСТЯНЕЙ **ЫМПУЦЬ**
(СУП С ФАРШИРОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ)

Кабачки промыть, срезать соцветие, плодоножку, кожу, разрезать поперек на 4 равные части, удалить семена и наполнить мясным гъаршем с рисом. Фаршированные кабачки сложить в сотейник, залить бульоном и отварить до готовности. В мясной бульон опустить спассированные, нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку, лук, сельдерей и дать покипеть 10—12 минут, посыпать солью, перцем, зеленью петрушки и укропа и сдвинуть с огня.

При подаче в тарелку положить два фаршированных ка-

бачка, влить суп, добавить ложку сметаны и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Н о р м а п р о д у к т о в :

2 шт. кабачков	1/2 корешка сельдерея
200 г мяса	4 головки лука репчатого
1/2 стакана риса	4 ст. ложки масла сливочного
1,5 литра бульона	2 ст. ложки сметаны
1/2 моркови	Соль, перец и зелень по вкусу.
1/2 корешка петрушки	

**77. СУПЭ ДУЛЧЕ КУ ТОКМАЖЬ ДЕ КАСЭ
(СУП СЛАДКИЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ)**

Приготовить густое тесто для домашней лапши, раскатать его тонко, подсушить и нарезать лапшу. Затем отварить ее в подсоленной воде, откинуть на сито, промыть кипяченой водой, дать стечь воде. Готовую лапшу переложить в тарелки, залить вишневым сиропом, который приготовить так: вишню промыть, удалить косточки, протереть через сито, залить кипятком, добавить сахар, немного лимонной кислоты, дать прокипеть, а затем процедить через густое полотно. При подаче в тарелку с супом положить кружочек лимона.

Н о р м а п р о д у к т о в :

1 стакан муки пшеничной	1/2	стакана сахара
1 яйцо	1/4	лимона
1 стакан вишен		Лимонной кислоты по вкусу.

**78. БУЛЬОН КУ ОМЛЕТЭ
(БУЛЬОН С ОМЛЕТОМ)**

Приготовить бульон из курицы или индейки, посолить его и процедить. В тарелку положить два рулетика из омлета с кореньями, которые приготовить так: репчатый лук, морковь, петрушку и капусту нарезать тонкой лапшой и спассировать на сливочном масле. В готовые коренья влить подсоленные и взбитые яйца с молоком и мелко нарубленную зелень, все перемешать и поставить на 7—8 минут в духовой шкаф. Готовый омлет выложить на чистую доску, свернуть рулетом, дать полежать 5—6 минут, затем нарезать поперек кусочками в 1,5 см, положить их в тарелку, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Н о р м а п р о д у к т о в :

1/2 курицы	1/8	кочана капусты
1/2 корня моркови и петрушки	4	яйца
2 головки лука репчатого		Соль по вкусу.

79. БУЛЬОН КУ КАРТОФЬ НОЙ
(БУЛЬОН С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ)

Приготовить бульон из цыпленка. Картофель молодой очистить, промыть и целым сварить в небольшом количестве бульона из сливочного масла, зелени укропа, петрушки и лука. Готовый картофель уложить в тарелку, положить кусочек цыпленка, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1 цыпленок	2 головки лука репчатого
8—12 клубней картофеля	1 ст. ложка масла сливочного
1 морковь	Соль, зелень по вкусу.
1 корешок петрушки	

80. БУЛЬОН КУ КОЛЦУНАШЬ
(БУЛЬОН С ВАРЕНИКАМИ)

Приготовить вареники. Фарш, для вареников приготовить так: сердце, легкие и печень барашка стушить с большим количеством репчатого лука, затем добавить к этому сваренное вкрутую яйцо, пропустить через мясорубку, посыпать солью, перцем, зеленью петрушки и укропа, разбить сырое яйцо, и все хорошо вымесать. Затем вареники слепить, опустить в подсоленный кипяток и варить при тихом кипении, пока они не всплывут наверх.

Готовые вареники переложить в тарелку, залить куриным бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1/2 курицы	400 г ливера барашка
1/2 моркови	1 стакан муки
1/2 корешка петрушки	2 яйца
2 головки лука репчатого	Соль, перец, зелень по вкусу.
2 ст. ложки жиров	



Блюда из овощей

81. ФАСОЛЕ ЦУКЭРЭ КУ СОС ДЕ СМЫНТЫНЭ (САХАРНАЯ ФАСОЛЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ)

Стручки желтой молодой фасоли промыть, нарезать ромбиками, отварить в подсоленной воде до готовности. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в посуду и заправить сметанным соусом, который приготовить так: сметану разогреть в сотейнике, спассировать на сливочном масле белую муку, слегка охладить и, непрерывно помешивая, развести теплой сметаной. Соусу дать вскипеть, посолить по вкусу, процедить через сито. Фасоль заправить сырым яйцом и соусом, выложить на смазанную жиром и обсыпанную сухарями порционную сковородку, разравнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть ели вочным маслом и запечь в духовом шкафу.

Готовую фасоль можно подавать на сковородке, поливая сверху сметанным соусом.

Норма продуктов:

4 стакана фасоли стручковой	1 ст. ложка сыра
1 стакан соуса сметанного	2 яйца
2 ст. ложки масла сливочного	Соль по вкусу.
1 ст. ложка сухарей	

82. КОНОПИДЭ КУ СМЫНТЫНЭ (ЦВЕТНАЯ КАПУСТА СО СМЕТАНОЙ)

Цветную капусту опустить на 10—15 минут в подсоленную воду, затем сполоснуть в проточной воде, оязделить на отдельные кочешки и отварить в подсоленной воде. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, поместить в сотейник, заправить соусом из сметаны, как указано в рецепте 81, положить на сковородку, смазанную жиром и посыпанную сухарями, сверху разровнять, смазать яйцом, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу. При подаче на стол капусту поливать тем же соусом.

Норма продуктов:

2 кочана капусты цветной	2 ст. ложка масла сливочного
1 стакан соуса сметанного	2 яйца
1 ст. ложка сухарей	Соль по вкусу.

83. ФАСОЛЕ КУ СОС ДЕ ЧАПЭ (ФАСОЛЬ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ)

Бобы сушеной фасоли промыть, залить теплой водой и оставить в воде на 5—6 часов, чтобы они набухали, а затем отварить их до готовности.

Готовую фасоль откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить в сотейник, залить луковым соусом и тертым чесноком, заправить по вкусу солью и перцем.

Соус луковый приготовить так: лук нарезать полукольцами, спассировать на жирах* с томатом-пюре. Отдельно спассировать до коричневого цвета белую муку. Затем муку развести бульоном, дать вскипеть, добавить спассированный лук с томатом-пюре, вскипятить, заправить солью, красным перцем, тертым чесноком.

При подаче положить фасоль в тарелку, сбоку уложить поджаренные кружочки кабачков и красных помидоров, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

3 стакана фасоли	1 кабачок
2 шт. свежих помидоров	
Для соуса:	
5 головок лука репчатого	1 ст. ложка муки
4 ст. ложки жира	Соль, перец, сахар, чеснок по вкусу.
2 ст. ложки томата	

84. ФАСОЛЕ ФЭКЭЛУИТЭ (ФАСОЛЬ ВЗБИТАЯ)

Сухую фасоль промыть, залить водой и дать постоять 5—6 часов, чтобы она набухла. Затем воду слить, фасоль опустить в кипящую воду. Добавить морковь, петрушку, лук и варить до тех пор, пока фасоль не станет мягкой.

Готовую фасоль откинуть на сито, удалить корни, фасоль протереть через сито, добавить по вкусу соль, перец, пережаренное растительное масло, тертый чеснок и хорошо взбить. Взбитую фасоль переложить в блюдо горкой, вокруг выложить пережаренный репчатый лук, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

3 стакана фасоли	1/2	стакана масла растительного
1/2 моркови		Соль, перец, чеснок, зелень по
1/2 корешка петрушки		вкусу.
5—6 головок лука репчатого		

85. ФАСОЛЕ КУ СОС ДЕ НУКЭ (ФАСОЛЬ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ)

Фасоль отварить, как указано в рецепте 84. Откинуть на сито, удалить корни, уложить в посуду, заправить по вкусу солью, залить ореховым соусом с чесноком, который приготовить так: грецкие орехи очистить от скорлупы и пленки, добавить намоченный в молоке белый хлеб, пропустить через мясорубку. Полученную массу переложить в тарелку и растереть ложкой, добавить растертый чеснок, снова хорошо растереть, непрерывно вливая при этом тонкой струей растительное масло. Взбивать до тех пор, пока масса не станет пышной. Затем соус по вкусу заправить солью и лимонным соком.

Норма продуктов:

3 стакана фасоли	1/2	корешка петрушки
1/2 моркови		2 головки лука репчатого

Для соуса:

20 шт. орехов	100 г хлеба белого
3 зубца чеснока	1 ст. ложка лимонного сока
Уг стакана масла растительного	Соль, перец, зелень по вкусу.

86. КАРТОФЬ КУ ЧАПЭ (КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ)

Картофель (лучше молодой) почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, но так, чтобы он не разварился,

затем слить воду, переложить в посуду, посыпать жареным луком, полить растопленным сливочным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко нарубленным чесноком.

Норма продуктов:

20 клубней картофеля 1/2 стакана сливочного масла
2 головки лука репчатого Чеснок, зелень, соль по вкусу.

**87. КАРТОФЬ КУ МУЖДЕЙ
(КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ)**

Молодой картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, затем слить воду, картофель переложить в тарелку, полить поджаренным салом вместе со шкварками, тертым чесноком, разведенным бульоном, посыпать солью, перцем и мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

16—20 клубней картофеля 4 ст. ложки сала топленого
1.3 головки чеснока со шкварками
Соль, зелень, перец по вкусу.

**88. КАРТОФЬ КУ СМЫНТЫНЭ
(КАРТОФЕЛЬ СО СМЕТАНОЙ)**

Молодой картофель очистить и отварить в подсоленной воде до полуготовности, слить воду, картофель переложить в посуду, смазать маслом, залить сметаной и поставить на 5—7 минут в духовой шкаф.

При подаче на стол картофель надо полить сметаной, в которой он тушился, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.-

Норма продуктов:

16—20 клубней картофеля 1/2 ст. ложки масла сливочного
1/4 стакана сметаны Соль, перец, зелень по вкусу.

**89. КАРТОФЬ КУ СОС ДЕ ЧАПЭ
(КАРТОФЕЛЬ В ЛУКОВОМ СОУСЕ)**

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, затем воду слить, картофель переложить в сотейник, залить луковым соусом и поместить на 10 минут в духовой шкаф.

При подаче на стол картофель залить соусом, в котором он тушился, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Норма продуктов:

16—20 клубней картофеля
1 стакан соуса лукового
1 ст. ложка масла
Соль, зелень, чеснок, перец по вкусу.



**90 КАРТОФЬ ЫНЭБУЩИЦЬ КУ ПЕРЖЕ УСКАТЕ
(КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ)**

Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, обжа- рить на жирах до золотистого цвета и переложить в сотей- ник. Затем залить его луковым соусом, добавить промытый чернослив, соль, перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 5—10 минут на тихом огне. При подаче на стол кар- тофель с черносливом полить соусом, в котором он ту- шился, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Норма продуктов

16—20 клубней картофеля
1/2 стакана чернослива
4 ст. ложки масла
1 стакан соуса лукового
Соль, перец, лавровый лист,
зелень и чеснок по вкусу.



**91. КАРТОФЬ ЫНЭБУЩИЦЬ КУ БОСТАНЕЙ ШИ ВИНЕТЕ
(КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С КАБАЧКАМИ И БАКЛАЖАНАМИ)**

Картофель очистить, промыть и нарезать дольками. Ка- бачки и баклажаны промыть и также нарезать дольками. Затем картофель, баклажаны и кабачки поджарить, каждый отдельно, до золотистого цвета, уложить в сотейник, залить томатным соусом, добавить пассированный лук, нарезанные мелкими пластинками морковь и петрушку, лавровый лист, соль, лерец и тушить на тихом огне 15—20 минут.

Подавая к столу, положить картофель в тарелку вместе с кабачками и баклажанами, сбоку уложить красные помидоры, залить соусом, в котором тушились овощи, заправить его толченым чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

10 клубней картофеля		3 головки лука репчатого
1 кабачок	1/2	моркови
1 баклажан	1/2	корешка петрушки
4 шт. помидоров		Соль, перец, чеснок, лавровый
4 ст. ложки масла		лист и зелень по вкусу.
1 стакан томатного соуса		

**92. КАРТОФЬ КУ ОУЭ
(КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦОМ)**

Картофель отварить, слить воду, очистить, нарезать кружочками. Яйцо отварить, очистить от скорлупы, также нарезать кружочками. Сковородку смазать жиром, посыпать сухарями. Затем по краям сковородки в два ряда выложить подготовленные картофель и яйца. Остаток картофеля и яиц мелко изрубить, добавить пассированный лук, зелень укропа и петрушки, заправить сметаной и положить на середину сковородки. Картофель и яйцо полить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу (в течение 10 минут).

Готовый картофель разрезать на 4 части, уложить в посуду, полить растопленным сливочным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов

10—12 клубней картофеля	1 ст. ложка сухарей
8 яиц	2 головки лука репчатого
4 ст. ложки масла	1 ст. ложка сыра
У: стакана сметаны	Соль, зелень, перец по вкусу.

**93. КАРТОФЬ КУ ЧУПЕРЧЬ
(КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ)**

Картофель отварить в кожуре, слить воду, очистить кожуру, нарезать кружочками. Грибы отварить, шляпки отделить от ножек. Кабачки отварить, слить воду и также нарезать кружочками. Сковородку смазать жиром, посыпать сухарями, затем, чередуя ряды, уложить картофель, грибы и кабачки. Остатки картофеля, кабачков и ножки гри-

бов мелко изрубить, добавить мелко нарубленные яйца, пассированный лук, сметанный соус, зелень укропа и петрушки, соль и -перец, все хорошо перемешать и уложить на середину сковородки. Овощи сверху смазать маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

Готовые овощи разрезать на 4 части, полить маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Норма продуктов:

8—10 клубней картофеля

8—10 шт. грибов

1 кабачок

1 ст. ложка сухарей

1 стакан соуса сметанного

1 яйцо

4 головки лука репчатого

1 ст. ложка сыра

Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.

**94. КАРТОФЬ ПРЭЖИЦЬ КУ ЧАПЭ
(КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ЛУКОМ)**

Картофель' очистить от кожуры, промыть, нарезать кружочками и обжарить до готовности. Кабачки промыть, нарезать также кружочками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить с двух сторон до готовности. Отдельно обжарить до золотистого цвета нарезанный кольцами лук.

Готовый картофель уложить на тарелку горкой, вокруг его положить поджаренные кабачки и свежие помидоры, все полить сливочным маслом, посыпать жареным луком и мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Норма продуктов:

10—12 клубней картофеля

1—2 шт. кабачков

4 шт. помидоров

4 головки лука

4 ст. ложки масла

Зелень, соль, перец и чеснок.

**95. КОТЛЕТЕ ДЕ КАРТОФЬ
(КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ)**

Картофель очистить, промыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, закрыть крышкой кастрюлю и посушить картофель. Затем протереть его через сито, добавить сырые яйца, соль, перец молотый, и все хорошо вымешать. Полученную массу разделить на разные части, по 50 г каждая, и выработать из них котлеты, обваливать их в муке, обжарить на растительном масле.

Готовые котлеты уложить в тарелку по 4—5 шт., залить луковым или грибным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а продуктов:

15—20 клубней картофеля	1 стакан соуса лукового
4 ст. ложки жира	Соль, перец, зелень по вкусу,
4 шт. яиц	

96. РУЛАДЭ ДЕ КАРТОФЬ
(РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ)

Картофель подготовить так же, как и для картофельных котлет (см. рецепт 95). Готовую массу разложить ровным слоем в 1 см на смоченное полотенце, сверху на картофель уложить тонким слоем фарш из отварных макарон, мелко изрубленных крутых яиц и пассированного лука. Аккуратно приподнимая полотенце, свернуть рулет и положить его на смазанный протит-ень так, чтобы шов оказался внизу. Сверху рулет смазать яйцом, посыпать тертым сыром, сделать 3—4 прокола для выхода паров и запечь в духовом шкафу (в течение 10 минут).

Готовый рулет нарезать поперек, положить по 2 куска, на порцию, полить их томатным соусом.

Н о р м а продуктов:

15—20 клубней картофеля	300 г макарон
2 ст. ложки жира	4 головки лука репчатого
4 яйца	1 стакан соуса томатного
1 ст. ложка сыра	Соль, перец, зелень по вкусу.

97. КАРТОФЬ КУ БРЫНЗЭ
(КАРТОФЕЛЬ С БРЫНЗОЙ)

Картофель очистить, промыть, нарезать дольками и отварить до готовности, затем слить отвар, картофель выложить в тарелку, полить сливочным маслом, посыпать тертой брынзой и рубленной зеленью лука, петрушки и укропа. Сбоку уложить поджаренные красные помидоры.

Н о р м а продуктов:

15—20 клубней картофеля	4 стебля лука зеленога
4 ст. лп^п сливочного масла	4 шт. помидопов
2 ст. ложки брынзы тертой	Соль, перец и зелень по вкусу.

**98. ТОКАНЭ ДЕ ЛЕГУМЕ (ГИВЕЧЬ)
(РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ)**

Очищенные и промытые кабачки, картофель, морковь, петрушку, лук нарезать дольками, все отдельно обжарить на растительном масле до золотистого цвета, сложить в сотейник, залить томатным соусом, добавить соль, перец, лавровый лист и тушить при тихом кипении 15—20 минут. В конце тушения добавить нарезанные дольками и поджаренные синие баклажаны, отваренные в стручках фасоль и горошек, красные помидоры, нарезанные дольками, дать вскипеть и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Затем заправить тертым чесноком, мелко нарубленным сладким перцем.

При подаче на стол рагу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и мелко изрубленным чесноком.

Норма продуктов:

<i>6</i> <i>клавней картофеля</i>	<i>1/4</i> <i>стакана фасоли стручковой</i>
<i>2</i> <i>моркови</i>	<i>1/4</i> <i>стакана гороха стручкового</i>
<i>1</i> <i>корешок петрушки</i>	<i>4</i> <i>шт. помидоров свежих</i>
<i>4</i> <i>головки лука репчатого</i>	<i>4</i> <i>ст. ложки жира</i>
<i>1</i> <i>баклажан</i>	<i>Соль, перец, лавровый лист,</i>
<i>1</i> <i>кабачок</i>	<i>зелень и чеснок по вкусу.</i>

**99. МАЗЭРЕ КУ ФРИГЭНЕЛЕ
(ГОРОШЕК С ГРЕНКАМИ)**

Зеленый горошек отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, переложить в сотейник, заправить сливочным маслом и молочным соусом, прогреть. Из белого хлеба нарезать небольшие гренки, поджарить их на масле. В порционную сковородку, по ее бокам, положить гренки, а в середину — заправленный горошек. Все прогреть в духовом шкафу 5 минут.

Норма продуктов:

<i>2</i> <i>стакана горошка</i>	<i>10—12</i> <i>шт. гренок</i>
<i>4</i> <i>ст. ложки масла сливочного</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>

**100. БОСТЭНЕЙ КУ КАРТОФЬ
(КАБАЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ)**

Кабачки очистить, промыть, нарезать дольками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле. Картофель также нарезать дольками, обжарить на жирах. Затем обжаренные овощи положить в сотейник, залить луковым соусом, заправить по вкусу солью,

перцем, дать прокипеть на тихом огне 5—8 минут. При подаче на стол сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и мелко нарубленным чесноком..

Норма продуктов:

2 кабачка

10—15 клубней картофеля

4 ст. ложки растительного масла

1 стакан лукового соуса

Соль, перец, зелень* чеснок по вкусу.

101. БОСТЭНЕЙ ШИ КАРТОФЬ КУ СОС ДЕ СМЫНТЫНЭ (КАБАЧКИ И КАРТОФЕЛЬ В СОУСЕ ИЗ СМЕТАНЫ)

Подготовленные, как указано в рецепте 100, кабачки и картофель залить соусом из сметаны, дать прокипеть 5—8 минут, сдвинуть на край плиты, заправить по вкусу солью, перцем.

Подавая на стол, положить в тарелку к кабачкам дольки красных помидоров.

Норма продуктов:

2 кабачка

10—15 клубней картофеля

1 стакан соуса сметанного

1/2

стакана масла растительного

4 шт. помидоров

Соль, перец, зелень по вкусу.

102. БОСТЭНЕЙ ПРЭЖИЦЬ (КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ)

Кабачки очистить, промыть, нарезать кружочками, посыпать солью, запанировать в муке и обжарить с двух сторон до готовности. Картофель очистить, промыть, также нарезать кружочками, посолить и обжарить с двух сторон до готовности. Готовые кабачки и картофель уложить на тарелки, посыпать поджаренным луком и полить тертым чесноком, разведенным бульоном. Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

2 кабачка

10—15 клубней картофеля 1

1 ст. ложка муки

2 головки лука

4 ст. ложки масла растительного

1/2 головки чеснока

Соль, перец, зелень по вкусу.

103 БОСТЭНЕЙ ЛА КУПТОР (КАБАЧКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ)

Кабачки очистить, промыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить с двух сторон на масле. Порционную сковородку смазать

маслом, посыпать сухарями, затем уложить кабачки, залить их густым молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть топленным маслом и запечь в духовом шкафу 8—10 минут. Подавать на сковородке, сверху посыпать рубленым укропом.

Норма продуктов:

4 кабачка
1 ст. ложка муки
3 ст. ложки жиров
1 ст. ложка сухарей

1 стакан молочного соуса
1 ст. ложка тертого сыра
Соль, перец, зелень по вкусу.

104. БОСТЭНЕЙ «КА ЛА КИШИНЭУ» (КАБАЧКИ ПО-КИШИНЕВСКИ)

Кабачки очистить от кожицы, срезать плодоножку и завязь, удалить сердцевину с семенами, хорошо промыть. Телятину и свинину хорошо промыть, пропустить через мясорубку вместе с намоченным в молоке куском белого хлеба (без корочек) и пассированным луком. В фарш положить сметану, сырое яйцо, соль, перец, тертый чеснок, зелень укропа. Все хорошо перемешать. Приготовленные кабачки нарезать поперек кусками длиной в 4—5 см, наполнить фаршем, плотными рядами сложить в кастрюлю, смазанную маслом, сверху побрызгать растопленным сливочным маслом, накрыть листьями капусты и поместить на 15 минут в духовой шкаф. Пока кабачки тушатся, приготовить соус, для чего: белую пшеничную муку спассировать на сливочном масле до светло-кремового цвета, развести кипяченым молоком, дать вскипеть, процедить, добавить мелко нарубленный свежий укроп. Соус заправить по вкусу солью, влить немного сметаны, добавить сливочное масло и хорошо перемешать.

Готовые кабачки вынуть из духовой, снять капусту, уложить на тарелку по 3—4 штуки, залить подготовленным горячим соусом.

Норма продуктов:

4—6 шт. кабачков
300 г мяса телятины
300 г мяса свиного
60 г хлеба белого
1 яйцо
1/2 стакана сметаны

1/4 стакана молока
2 ст. ложки муки
4 ст. ложки масла сливочного
Соль, перец, укроп, чеснок по вкусу^

105. БОСТЭНЕЙ КУ СМЫТЫНЭ
(КАБАЧКИ В СМЕТАНЕ)

Кабачки очистить от кожицы, разрезать вдоль на две части, удалить семена, промыть в холодной воде, нашинковать в виде лапши. Шинкованные кабачки посолить и дать полежать 20 минут, чтобы они пустили -Лж. После этого кабачки отжать, опустить в растопленное сало, добавить пассированный лук, укроп и жарить 5 минут. К кабачкам и луку подлить полстакана воды, довести до кипения, добавить соус из сметаны и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Кабачки заправить солью, перцем, тертым чесноком. Подавая на стол кабачки, посыпать мелко нарубленным укропом.

Н о р м а п р о д у к т о в :

4—6 шт. кабачков	3 головки лука репчатого
1 стакан сметаны	Укроп, соль, перец и чеснок по
1—2 ст. ложки муки	вкусу.
3 ст. ложки масла сливочного	

106. БОСТЭНЕЙ ЫМПУЦЬ
(КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ)

Кабачки очистить от кожицы и семян, промыть, разрезать поперек на 2 части и наполнить фаршем. Фарш можно приготовить из овощей, риса и яиц, а также из риса и мяса или из перловой крупы и мяса. Овощной фарш должен быть острым. Для этого морковь, петрушку, лук, сельдерей, сладкий перец, капусту нарезать соломкой, спассировать с томатом-пастой на растительном масле, посыпать солью, перцем, тертым чесноком. Этим фаршем наполнить кабачки, затем обжарить их на растительном масле, сложить в сотейник, залить томатным соусом со сметаной (см. рецепт 324) и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Подавая на стол кабачки, полить СОУСОМ, В котором они тушились, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью и чесноком. На гарнир положить красные помидоры.

Н о р м а п р о д у к т о в :

4—5 шт. кабачков	2 ст. ложки томата
2 моркови	4 стебля лука зеленого
1 корешок петрушки	1 стакан томатного соуса со
4 головки лука репчатого	сметаной
1/2 корешка сельдерея	2 шт. помидоров
1/4 кочана капусты	Соль, перец, зелень, чеснок по
1/3 стакана масла растительного	вкусу.

**107. АРДЕЙ ЫМПЛУТ
(ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ ФАРШИРОВАННЫЙ)**

Перец сладкий промыть в холодной воде, срезать плодоножку, удалить семена, обдать кипятком, подержать на сите, чтобы стекла вода, и наполнить овощным фаршем, который приготовить так же, как указано в рецепте 106. Затем фаршированные перцы обжарить на растительном масле, сложить в сотейник фаршем вверх. Когда все перцы будут уложены, залить их томатным соусом со сметаной (см. рецепт 324) и довести до готовности в духовом шкафу. При подаче на стол положить в тарелку по 2 перца, полить их соусом, в котором они тушились.

Норма продуктов такая же, как указано в рецепте 106, только вместо кабачков взять 8 сладких перцев.

**108. ВИНЕТЕ КУ КАРТОФЬ
(БАКЛАЖАНЫ С КАРТОФЕЛЕМ)**

Баклажаны помыть, удалить плодоножку и хвостик, нарезать кружочками, посыпать солью и перцем, запанировать мукой и обжарить с двух сторон. Картофель также нарезать кружочками, посолить, посыпать перцем, обжарить с двух сторон. Готовые баклажаны и картофель уложить на тарелку, сверху жареный лук, полить тертым чесноком, разведенным бульоном, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Н о р м а п р о д у к т о в :

<i>2 шт. баклажанов</i>	<i>4 головки лука</i>
<i>8—10 клубней картофеля</i>	<i>4 зубца чеснока</i>
<i>1 ст. ложка муки</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>4 ст. ложки жира</i>	

**109. ВИНЕТЕ КУ БОСТЭНЭЙ
(БАКЛАЖАНЫ С КАБАЧКАМИ)**

Баклажаны и кабачки очистить, промыть, нарезать кружочками, посыпать солью и перцем, запанировать в муке, обжарить с двух сторон, сложить в сотейник, залить луковым соусом, прокипятить, посыпать солью, перцем, зеленью петрушки и укропа, тертым чесноком.

Готовые кабачки и баклажаны можно подавать с жареным картофелем и свежими помидорами,

Норма продуктов:

2 шт. баклажанов

2 кабачка

1 стакан лукового соуса

1/2 стакана масла растительного

2 шт. помидоров

6 клубней картофеля

Соль, перец, чеснок,

зелень по вкусу.

110. ВИНЕТЕ ЫМПЛУТЕ

(БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)

Баклажаны помыть, удалить плодоножку, срезать с двух сторон концы и ошпарить кипятком. Сделать продольный разрез, ложкой удалить семена. Подготовленные таким образом баклажаны нафаршировать овощным фаршем, как указано в рецепте 106, уложить их на противень, залить томатным соусом с тушеными овощами и поместить в духовой шкаф на 20—25 минут. Готовые баклажаны подавать, поливая соусом, в котором тушились баклажаны, и посыпая мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко нарубленным чесноком.

Норма продуктов:

4 шт. баклажан

1 стакан томатного соуса

Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.

Для фарша см. рецепт 106.

111. КАРТОФЬ ЫМПЛУЦЬ

(КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ)

Отобрать круглые большие клубни картофеля, хорошо вымыть в воде и испечь с кожурой в духовом шкафу, но так, чтобы кожура картофеля не полопалась. Затем верхушку картофеля срезать, через это отверстие чайной ложкой извлечь картофель, сохраняя целой кожуру, в отверстие влить немного молочного соуса, сырое яйцо, но так, чтобы желток не смешался с белком. Яйцо залить молочным соусом доверху, посыпать тертым сыром, побрызгать топленым маслом и поместить в духовой шкаф на 7—12 минут. При подаче на стол фаршированный картофель поливать томатным соусом.

Норма продуктов:

8 клубней картофеля средней величины

4 ст. ложки молочного соуса

8 сырых яиц

1 ст. ложка сыра тертого

1 ст. ложка масла топленого

1 стакан томатного соуса

Соль, перец, зелень по вкусу.

112. ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШІЙ ЫМПЛУТЕ

(КРАСНЫЕ ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)

Помидоры промыть, срезать плодоножки, верхушки (но так, чтобы они плотно держались на кожице), через эти срезы чайной ложкой удалить семена, и образовавшееся отверстие заполнить фаршем, который может быть из мяса с рисом, риса с яйцом, мяса с белым хлебом и яйцом, кукурузной крупы с мясом.

Фарш с мясом, хлебом и яйцом готовить так: свиное мясо пропустить через мясорубку, добавить хлебный мякиш, намоченный в молоке, немного белых сухарей, сырое яйцо, сметану, соль, перец и хорошо перемешать. Затем снова пропустить через мясорубку. Фаршем наполнить помидоры, сверху смазать сметаной, прикрыть срезанной верхушкой, уложить в сотейник, залить томатным соусом и поместить в духовой шкаф на 20—25 минут.

Готовые помидоры уложить на тарелку по 3 шт. на порцию, залить сметаной, посыпать зеленью рубленого укропа и петрушки.

Норма продуктов:

12 шт. помидоров красных

100 г мяса свиного

100 г хлеба

1/2 стакана молока

1 ст. ложка сухарей

1 яйцо

1/2 стакана сметаны

1 стакан томатного соуса

Соль, перец, зелень по вкусу.

113. КУРЕКЪ ЫМПЛУТ

(КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ)

Кочан капусты очистить от загрязненных листьев, вырезать и отложить кочерыжку, а капусту положить в кастрюлю, залить кипятком и варить 5 минут. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, листья капусты разобрать, уложить на чистое полотенце по его длине так, чтобы каждый лист наполовину ложился на другой. На листья капусты уложить фарш, который приготовить так: рис отварить и откинуть на сито, дать стечь воде и сложить в посуду, добавить пропущенное через мясорубку свиное мясо, пассированный лук, мелко нарубленную ветчину, зелень укропа и петрушки, вбить сырое яйцо, посыпать солью и перцем, и все хорошо перемешать. Полученный фарш разложить ровным и тонким слоем (0,5 см) на уложенные листья капусты, а затем завернуть их рулетом. Полученный рулет уложить на смазанный жиром противень, сверху смазать взбитым яйцом, посыпать тертым сыром или сухарями и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Готовый-рулет нарезать поперек кусками и подавать, поливая сметаной.

Норма продуктов:

<i>1 кочан капусты свежей</i>	<i>100 г ветчины</i>
<i>1 стакан риса</i>	<i>2 яйца</i>
<i>200 г мяса свиного</i>	<i>1 ст. ложка суха>ей</i>
<i>4 головки луки и начатого</i>	<i>100 г сметаны</i>
<i>4 ст. ложки жира</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>

**114. ЧУПЕРЧЬ ЫМПУТЕ
(ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)**

Шампиньоны очистить, промыть в холодной воле, срезать ножки, а шляпки уложшь на противень срезом вверх. Ножки шампиньонов мелко изрубить, добавить мелко нарубленный лук, зелень петрушки и укропа, посыпать солью, перцем, все хорошо перемешать и уложить в шляпки шампиньонов. Сверху смазать яйцом и запечь в духовом шкафу в течение 25—30 минут.

Подавать готовые грибы с жареным картофелем, поливая соком, полученным от грибов, и посыпать рубленой зеленью.

Норма продуктов:

<i>16—20 шт. шампикльнов</i>	<i>8—10 клубней картофеля</i>
<i>4 головки лука репчатого</i>	<i>4 ст. ложки жира</i>
<i>1 пучок зелени</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>2 яйца</i>	

**115. ЧУПЕРЧЬ КУ СМЫНТЫНЭ
(ГРИБЫ В СМЕТАНЕ)**

Шампиньоны или белые ггибы хсррошо очистить, промыть в нескольких водах и отзарить в подсоленной воде, затем откинуть на сцто и дать стечь "воде. Остывшие грибы нарезать кружочками и аккуратно уложить на смазанную маслом порционную сковородку, сверху залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут

Готовые грибы подавать в сковородке, сверху посыпать мьлко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>15—20 шт. грибов</i>	<i>2 ст. ложки сливочного масла</i>
<i>1/2 стакана сметаны</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>1 ст. ложка сыра тертого</i>	

116. СПАНАК КУ ОУЭ (ШПИНАТ С ЯЙЦОМ)

Шпинат перебрать, удалить черенки, промыть в большом количестве воды, обдать горячим кипятком, пропустить через мясорубку, к полученному пюре добавить густой молочный соус, 2 сырых яйца, все хорошо перемешать. Затем порционную сковородку смазать маслом, положить шпинат с соусом, сверху вылить 4 сырых яйца и запечь в духовом шкафу. Можно яйца поджарить отдельно и при подаче положить на шпинат.

Норма продуктов:

200 г шпината

6 яиц

1/2 стакана молочного соуса

2 ст. ложки сливочного масла

Соль, перец, зелень по вкусу.

117. ГЭЛУШТЕ КУ КРУПЕ ДЕ ГРЫУ (ГОЛУБЦЫ С ПШЕНИЧНОЙ КРУПой)

Кочан квашеной или свежей капусты, освобожденный от кочерыжки, обдать кипятком, затем разобрать листья, срезать утолщенные части.

Фарш для голубцов приготовить так: пшеничную крупу промыть в холодной и сварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в посуду, заправить пассированным луком, солью, перцем, добавить мясо свиное, пропущенное через мясорубку, мелко рубленую зелень, все хорошо перемешать.

На расправленные листья капусты положить фарш, и в виде колбасок свернуть голубцы. На дно сотейника положить листья капусты, на них в несколько слоев уложить голубцы, залить бульоном, сметаной и томатом, положить в духовой шкаф и тушить 1 час.

Готовые голубцы подавать, поливая соусом, в котором они тушились.

Норма продуктов:

1 кочан капусты

4 ст. ложки жира

1 стакан крупы пшеничной

4 головки лука репчатого

1/2

200 г мяса свиного

стакана сметаны

2 ст. ложки томата

Соль, перец, зелень по вкусу.

118. ГЭЛУШТЕ КУ ОРЕЗ ШИ ЛЕГУМЕ (ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ОВОЩАМИ)

Готовить так же, как указано в рецепте 117, только фарш для голубцов приготовить из отварного риса и пассирован-

ных овощей. Подавать так же, как и голубцы с пшеничной! крупой.

Норма продуктов:

1 кочан капусты	1/2 корешка петрушки
1 стакан риса	1/2 стакана сметаны
4 голэвки лука репчатого	2 ст. ложки томата
1 морковь	4 ст. ложки сливочного масла
4 ст. ложки масла растительного	Соль, перец, зелень по вкусу.

**119. ГЭЛУШТЕ КУ ЛЕГУМЕ
(ГОЛУБЦЫ С ОВОЩАМИ)**

Голубцы с овощами лучше готовить из свежей капусты, обработав ее, как указано в рецепте 117. Листья капусты наполнить овощным фаршем, для чего морковь, петрушку, лук, сельдерей, капусту нашинковать тонкой лапшой и стушить в масле. Готовые овощи посыпать солью, перцем, зеленью петрушки и укропа, все хорошо перемешать, положить фарш на листья подготовленной уже капусты, завернуть голубцы. На дно кастрюли положить мелко нашинкованную капусту, мелко нарубленную зелень, бока кастрюли надо также обложить листьями капусты, затем слоями (чередую их) уложить голубцы и нарезанные свежие помидоры. Сверху положить слой голубцов, подлить немного бульона, хлебного кваса и сметаны; поставить на плиту, дать вскипеть, а затем поместить в духовой шкаф и тушить до полной готовности.

Готовые голубцы подавать по 4—5 шт. на порцию, поливая соусом, в котором они тушились.

Норма продуктов:

1 кочан капусты	1 пучок зелени
2 моркови	1 яйцо
1 корешок петрушки	6—8 шт. помидоров
4 головки лука репчатого	1/2 стакана хлебного кваса
1/2 корешка сельдерея	1/2 стакана сметаны
4 ст. ложки сливочного масла	Соль, перец, зелень по вкусу.

**120 СЭРМЭЛУЦЕ ЫН ФОЙ ДЕ ВИЦЭ
(ГОЛУБЦЫ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ)**

Листья винограда промыть и обдать горячим кипятком. Фарш для этих голубцов приготовить так: мясо молодого барашка, мякоть белого хлеба, намоченного в молоке, пасированный лук пропустить через мясорубку. К этому добавить соль, перец, отварной рис, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки, все хорошо перемешать. На виноград-

ные листья положить фарш и свернуть маленькие голубцы. Затем смазать сотейник салом, обложить его дно и стенки листьями винограда, на них положить голубцы, подлить немного топленого масла и бульона и при тихом кипении дать покипеть 10 минут. В конце варки добавить немного кипяченого хлебного кваса, влить томат, разведенный бульоном, накрыть сверху листьями винограда, поместить в духовой шкаф и дать потушиться еще 10 минут.

Готовые голубцы подавать по 6—8 шт. на порцию, поливая соусом, в котором они тушились.

Норма продуктов:

40—50 шт. виноградных листьев	1/2 стакана риса
4 ст. ложки жира	1 пучок зелени
400 г мяса барашка	2 ст. ложки томата
100 г мякоти белого хлеба	1/2 стакана хлебного кваса
4 головки лука репчатого	Соль, перец, зелень по вкусу.

121. БУДИНКЭ ДЕ КАРТОФЬ (ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ)

Картофель очистить, промыть, нарезать кружочками и обжарить с двух сторон на жирах. Мясо баранины вместе с луком, морковь и сырым картофелем пропустить через мясорубку, посыпать солью, перцем, хорошо перемешать и обжарить на растительном масле.

В готовый фарш добавить сметану, сырые яйца и хорошо вымесить ложкой. Затем сотейник смазать салом, посыпать сухарями, положить слой поджаренного картофеля, слой мясного фарша, затем снова слой картофеля и слой фарша. Накрыть все картофелем, сверху разровнять, уложить кружочками красные помидоры, залить сметаной, поместить в духовой шкаф и тушить до полной готовности.

Готовую запеканку слегка охладить, затем перевернуть в тарелку так, чтобы она сохранила свою форму, разрезать на 4 части, каждую из них полить маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

10—12 клубней картофеля	4 ст. ложки сала
400 г мяса бараньего	2 яйца
4 головки лука репчатого	4 шт. красных помидоров
1/2 моркови	1 ст. ложка сухарей
1/2 стакана сметаны	Соль, перец, зелень по вкусу.

122. БУДИНКЭ ДЕ КОНОПИДЭ
(ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ)

Цветную капусту разобрать на отдельные кочешки, промыть в холодной воде и проварить в кипятке 5—7 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, положить слой капусты, сверху слой мясного фарша, приготовленного так же, как указано в рецепте 121. После этого снова положить слой капусты, сверху слой фарша, затем опять слой капусты. Сверху капусту разровнять, полить сметаной, посыпать сухарями, полить маслом и запечь в духовом шкафу.

Готовую запеканку переложить в тарелку, разрезать на четыре части, полить сметаной, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

2 головки капусты цветной	2 яйца
400 г мяса бараньего	1½ стакана сметаны
4 головки лука репчатого	1 ст. ложка сухарей
1½ моркови	Соль, перец, зелень по вкусу.
4 ст. ложки масла сливочного	

123. БУДИНКЭ ДЕ БОСТЭНЕЙ
(ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ)

Кабачки очистить от кожицы, промыть, нарезать кружочками, поджарить с двух сторон. Приготовить фарш, как для запеканки (см. рецепт 121). Сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, затем положить слой поджаренных кабачков, на кабачки мясной фарш, потом снова слой кабачков. Все разровнять, сверху уложить кружочки свежих красных помидоров, полить сметаной, посыпать сухарями, полить растопленным маслом, запечь в духовом шкафу.

Готовую запеканку переложить целиком в тарелку, разрезать на 4 части, полить их сметаной, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

4—5 шт. кабачков	2 яйца
400 г. мяса	1½ стакана сметаны
4 ст. ложки масла	1 ст. ложка сухарей
4 головки лука репчатого	Соль, перец, зелень по ВКУСУ.
5—6 шт. красных помидоров	

124. МУСАКА ДЕ КУРЕКЬ
(МУСАКА ИЗ КАПУСТЫ)

Капусту освободить от загрязненных листьев, удалить ко-черыжку, залить кипятком и варить 5 минут, затем вынуть из воды, дать стечь воде, разобрать листья.

Дно сотейника и бока смазать салом, посыпать толче-ными сухарями, на дно уложить в 2—3 слоя листья капу-сты, на капусту фарш, как указано в рецепте 121, затем сно-ва слой листьев, на листья — фарш. Сверху полить сметаной, посыпать сухарями, полить растопленным маслом и поме-стить в духовой шкаф на 30—35 минут.

Готовую запеканку переложить целиком в тарелку, раз-резать на 4 части, каждую из них полить сметаной и посы-пать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

<i>1 кочан капусты свежей</i>	<i>1½</i>	<i>стакана сметаны</i>
<i>400 г мяса свиного</i>		<i>2 яйца</i>
<i>4 головки лука репчатого</i>		<i>1 ст. ложка сухарей</i>
<i>4 ст. ложки масла -</i>		<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>1½ моркови</i>		

125 МУСАКА ДЕ ПЭТЛЭЖЕЛЕ ВИНЕТЕ
(МУСАКА ИЗ БАКЛАЖАН)

Баклажаны нарезать кружочками толщиной в палец, уло-жить на доску, сверху прикрыть второй доской, на доску положить груз и дать стечь соку. Затем баклажаны посо-лить, посыпать перцем, запанировать в муке, поджарить с двух сторон. В дальнейшем поступать так же, как указано в рецепте 121.

Готовую мусаку целиком переложить из сотейника на тарелку, разрезать на 4 части, полить сметаной и посыпать зеленью.

Норма продуктов:

<i>4 шт. баклажан</i>	<i>1.2</i>	<i>моркови</i>
<i>400 г мяса</i>	<i>1½</i>	<i>стакана сметаны</i>
<i>4 ст. ложки масла</i>		<i>1 ст. ложка сухарей</i>
<i>2 ст. ложки муки</i>		<i>4—6 шт. помидоров</i>
<i>2 яйца</i>		<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>4 головки лука</i>		

126. ЧУЛАМА ДЕ КАРТОФЬ
(КАРТОФЕЛЬ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ)

Отварить картофель в кожуре, затем очистить его от ко-журы и положить в сковородку, залить белым соусом, по-сыпать тертым сыром и поставить на 5 минут в духовой шкафу.

Готовую чуламу переложить в тарелку, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>15—20 шт. картофеля</i>	<i>2 ст. ложки масла сливочного</i>
<i>2 ст. ложки муки</i>	<i>2 ст. ложки сыра тертого</i>
<i>1 стакан бульона</i>	<i>Соль, зелень и перец по вкусу.</i>

**127. ЧУЛАМА ДЕ ЧУПЕРЧЬ
(ГРИБЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ)**

Грибы очистить, хорошо промыть и отварить в подсоленной воде.

Затем грибы откинуть на сито, дать стечь воде, охладить, нарезать, посыпать солью, перцем, залить белым соусом, поместить в духовой шкаф на 5 минут.

Готовую чуламу подавать с мамалыгой или крутой манной кашей.

Норма продуктов:

<i>12—15 шт. грибов</i>	<i>1 стакан манной крупы</i>
<i>2 ст. ложки масла сливочного</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>1 стакан соуса белого</i>	

**128. ЧУПЕРЧЬ КУ СОС ДЕ ЧАПЭ КУ ВИН
(ГРИБЫ В ЛУКОВОМ СОУСЕ С ВИНОМ)**

Обработать грибы так, как указано в рецепте 127. Затем обдать их кипятком, нарезать и поджарить на растительном масле. Потом добавить пассированный лук, муку, томат-пюре, красное сухое вино, соль, перец и тушить до готовности.

Готовые грибы подавать в тарелке или баранчике, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>12—15 шт. грибов</i>	<i>1 ст. ложка муки</i>
<i>1½ стакана масла растительного</i>	<i>1½ стакана вина сухого красного</i>
<i>5—6 головок лука репчатого</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>2 ст. ложки томата-пюре</i>	

**129. ПОПУШОЙ ФЕРТ КУ УНТ
(КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ)**

Молодую кукурузу очистить от листьев, промыть, уложить в посуду, залить кипятком, накрыть листьями, снятыми с початков, и варить при тихом кипении до мягкости.

Готовую кукурузу положить на тарелку, полить сливочным маслом, посыпать молотой солью.

Норма продуктов:

4 початка кукурузы

Соль по вкусу.

1 ст. ложка масла сливочного

**130. ПОПУШОЙ КОПТ КУ САРАМУРЭ
(КУКУРУЗА ПЕЧЕНАЯ С САЛАМУРОМ)**

Початки кукурузы очистить от листьев, испечь на углях, смыть под струей воды остатки золы. Готовую кукурузу уложить на тарелку и полить подсоленной водой.

Норма продуктов:

4 початка кукурузы

Соль по вкусу.

**131. БОСТАН КОПТ
(ТЫКВА ПЕЧЕНАЯ)**

Тыкву разрезать, удалить семена, нарезать на дольки, уложить на противень и испечь в духовом шкафу.

Готовую тыкву слегка охладить, положить в тарелки и посыпать сахаром.

Норма продуктов:

4 куски тыквы

1 ст., ложка сахару.,

**132. БОСТАН КУ ЛАПТЕ ШИ ОРЕЗ
(ТЫКВА С МОЛОКОМ И РИСОМ)**

Рис промыть и положить в кипящее молоко, варить 10—15 минут. Затем положить нарезанную мелкими кубиками тыкву и варить до готовности. В конце варки добавить сахар.

Норма продуктов:

*1 стакан риса
400 г тыквы*

*1 литр молока
Сахар по вкусу.*

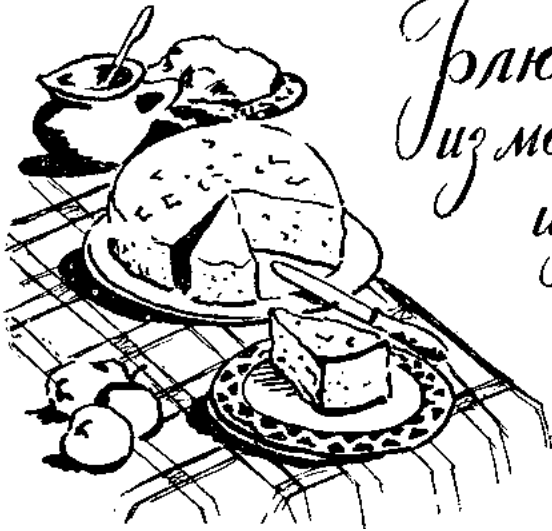
133. КАРТОФЬ КУ МУЖДЕЙ
(КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ)

Молодой картофель очистить и отварить до готовности в малом количестве бульона с маслом, кореньями и луком. Готовый картофель выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом, тертым чесноком и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

15—20 клубней картофеля	1/2	корешка петрушки
2 ст. ложки сливочного масла		1 головка лука репчатого
1 морковь		Соль, чеснок, зелень по вкусу.





Блюда из макаронных изделий и круп

134. МАКАРОНЕ КУ ФАСОЛЕ (МАКАРОНЫ С ФАСОЛЬЮ)

Макароны отварить, откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в сотейник, заправить маслом. Фасоль отварить в воде, откинуть на сито, дать стечь воде, затем фасоль протереть через сито и так же заправить маслом.

При подаче на стол на тарелку положить макароны, сбоку протертую фасоль, все посыпать жареным луком, мелко нарубленной зеленью и чесноком.

Норма продуктов:

300 г макарон
1 стакан фасоли
4 ст. ложки масла сливочного

4 головки лука репчатого
Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.

135. МАКАРОНЕ ЫН ТОМАТЭ (МАКАРОНЫ В ТОМАТЕ)

Макароны или рожки отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде и переложить в сотейник. К макаронам добавить нарезанное мелкими кусочками и пе-

режаренное сало-шпиг с томатом, хорошо перемешать и уложить на тарелку, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко нарубленным или тертым чесноком.

Норма продуктов:

<i>300 г макарон</i>	<i>1 ст. ложка бульона</i>
<i>100 г сала-шпиг</i>	<i>2 зубца чеснока</i>
<i>2 ст. ложки томата</i>	<i>Соль, зелень, перец по вкусу.</i>

**136. МАКАРОАНЕ КУ УНТУРЭ ШИ ЧАПЭ
(МАКАРОНЫ С САЛОМ И ЛУКОМ)**

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде и переложить в сотейник. Мелкие кусочки сала-шпиг поджарить с мелко нарубленным репчатым луком, добавить тертый чеснок, перемешать с отварными макаронами, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, вымешать и уложить на тарелки. На гарнир положить ломтики красных помидоров.

Норма продуктов:

<i>300 г макарон</i>	<i>4 шт. помидоров</i>
<i>100 г сала-шпиг</i>	<i>Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.</i>
<i>4—5 головок лука репчатого</i>	

**137. ТОКМАЖЬ ДЕ КАСЭ КУ ЧУПЕРЧЬ
(ДОМАШНЯЯ ЛАПША С ГРИБАМИ)**

Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее в подсоленной воде, затем откинуть на сито, дать стечь воде и переложить в кастрюлю. Грибы белые хорошо промыть и отварить в подсоленной воде, также откинуть на сито и дать стечь воде. Затем грибы нарезать соломкой и положить к лапше, добавить поджаренный на растительном масле лук репчатый с томатом-пюре, хорошо перемешать и посыпать солью, перцем, зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>1 стакан муки</i>	<i>4 ст. ложки масла растительного</i>
<i>1 яйцо</i>	<i>1 ст. ложка томата</i>
<i>8—10 шт. грибов</i>	<i>Соль, перец, зелень по ВКУСУ.</i>
<i>4—5 головок лука репчатого</i>	

138. ТОКМАЖЬ ДЕ КАСЭ КУ БОСТЭНЕЙ
(ДОМАШНЯЯ ЛАПША С КАБАЧКАМИ)

Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде и переложить в ситейник. Кабачки очистить, промыть, нарезать кружочками, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить с двух сторон. Лапшу посыпать солью, перцем, полить растительным маслом с пережаренным луком, уложить в тарелку, вокруг уложить поджаренные кабачки, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1 стакан муки,	4 ст. ложки жира
1 яйцо	3—4 головки лука репчатого
2 кабачка	Соль, перец, зелень по вкусу.

139. ТОКМАЖЬ ДЕ КАСЭ КУ УНТУРЭ ДЕ ГЫСКЭ
(ДОМАШНЯЯ ЛАПША С ГУСИНЫМ САЛОМ)

Домашнюю лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в ситейник, посыпать солью, перцем и зеленью укропа, полить топленным гусиным салом, хорошо прогреть, переложить в тарелку, вокруг обложить кружочками жареного картофеля.

Норма продуктов:

1 стакан муки	6—8 клубней картофеля
1 яйцо	2 ст. ложки масла растительного
2 ст. ложки гусиного сала	Соль, перец, зелень по вкусу.

140. ТУРТЭ КУ ЖУМЭРЬ
(КОРЖ СО ШКВАРКАМИ)

Дрожжевое тесто раскатать толщиной в палец и величиной с чайное блюдце. Корж уложить на смазанный маслом лист или противень. Сверх коржа положить сделанные из этого же теста четыре шарика и 3 из них положить по краям, а один в центре, посыпать шкварками из свиного сала с пережаренным репчатым луком, добавить мелко изрубленное отварное яйцо. Сверху положить второй корж из теста, защищать его вокруг, смазать яйцом и испечь в духовом шкафу.

Подавать коржи горячими.

Норма продуктов:

2 стакана муки	3—4 головки лука репчатого
100 г сала	2 яйца
1\2 палочки дрожжей	Соль по вкусу.

**141. ТОКМАЖЬ ДЕ КАСЭ ПРЭЖИЦЬ
(ДОМАШНЯЯ ЛАПША ЖАРЕНАЯ)**

Приготовить домашнюю лапшу, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде. На сковородке разогреть сливочное масло, опустить отваренную лапшу, поджарить и положить на тарелку. Сверху лапшу посыпать тертой брынзой, жареным луком и зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1 стакан муки

1 яйцо

4 ст. ложки масла сливочного

2 ст. ложки брынзы тертой

3—4 головки лука репчатого

Соль, перец, зелень по вкусу.

**142. МЭМЭЛИГУЦЭ КУ БРЫНЗЭ
(МАМАЛЫГА С БРЫНЗОЙ)**

Кукурузную муку мелкого помола, приготовленную из хорошо просушенной кукурузы, просеять через сито, высыпать в казанок с кипящей подсоленной водой, поместить в середину муки скалку и варить 10—15 минут. Затем размешать и, непрерывно помешивая, варить еще 15 минут, до полного загустения. Когда мамалыга загустеет, казанок хорошо встряхнуть и опрокинуть мамалыгу на доску.

Готовую мамалыгу уложить порциями в тарелки, отдельно положить брынзу и поджаренный на сале-шпиг репчатый лук со шкварками.

Норма продуктов:

2 стакана муки кукурузной

1 стакан брынзы тертой

3—4 головки лука репчатого

100 г сала-шпиг

Соль по вкусу.

**143. МЭМЭЛИГУЦЭ КУ ЖУМЭРЬ
(МАМАЛЫГА СО ШКВАРКАМИ)**

Приготовить, как указано в рецепте 142, мамалыгу, уложить на тарелку, отдельно подать поджаренное сало-шпиг с луком.

Норма продуктов такая же, как указано в рецепте 142, но без брынзы.

144. МЭМЭЛИГУЦЭ КУ МУЖДЕЙ
(МАМАЛЫГА С ТЕРТЫМ ЧЕСНОКОМ)

Мамалыгу отварить, как указано в рецепте 142, уложить порциями на тарелку, смазать топленным маслом, отдельно подать тертый чеснок, разведенный бульоном.

Норма продуктов:

2 стакана муки кукурузной
1 головка чеснока

3—4 ст. ложки масла топленого
Соль по вкусу.

145. МЭМЭЛИГУЦЭ КУ ЛАПТЕ
(МАМАЛЫГА С МОЛОКОМ)

Мамалыгу отварить, как указано в рецепте 142, уложить небольшими кусками в глубокие тарелки, залить перекипяченным молоком.

Норма продуктов:

2 стакана муки кукурузной
1 литр молока

Соль по вкусу.

146. МЭМЭЛИГУЦЭ КУ ОУЭ
(МАМАЛЫГА С ЯЙЦОМ)

Отваренную, как указано в рецепте 142, мамалыгу охладить, нарезать квадратиками, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить с двух сторон на сале.

Готовую мамалыгу уложить на тарелку, полить сливочным маслом.

Норма продуктов:

2 стакана муки кукурузной
2 яйца
2 ст. ложки сала

1 ст. ложка масла сливочного
Соль по вкусу.

147. БУДИНКЭ ДЕ МЭМЭЛИГУЦЭ КУ БРЫНЗЭ ДЕ ВАКЭ
(ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С ТВОРОГОМ)

Готовую мамалыгу уложить тонким слоем на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. На слой мамалыги уложить слой творога, смешанного с яйцом, творог разровнять, посыпать сахаром, полить сметаной, хорошо выровнять и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Готовую запеканку нарезать на равные прямоугольники, уложить в тарелку, залить топленным маслом.

Норма продуктов:

2 стакана муки кукурузной	2 ст. ложки сахара
1 1/2 стакана творога	3 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки масла сливочного	Соль по вкусу.
2 яйца	

**148 ВЭРЗЭРЕ
(ПИРОГ С КАПУСТОЙ)**

Замесить обычное пресное тесто небольшим количеством масла, дать выстоять 15—20 минут, затем раскатать тесто, нарезать квадраты 20 X 20 см, В середину этих квадратов уложить фарш из капусты, который приготовить так: квашеную капусту тонко нашинковать, отжать рассол, поджарить на масле, добавить пассированный луч и хорошо перемешать. Края квадратов свести к середине и защипать их по всей поверхности пирога (она будет иметь форму конверта). Затем смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу. При подаче на стол пирог смазать топленным маслом.

Норма продуктов:

2 стакана муки	2 ст. ложки масла топленого
2 стакана капусты	1/2 стакана воды
1/2 палочки дрожжей	2 яйца
3 ст. ложки масла растительного	Соль, перец по вкусу.
3 головки лука репчатого	

**149. ПЛЭЧИНТЭ КУ БРЫНЗЭ
(ПИРОГ С БРЫНЗОЙ)**

Просеять пшеничную муку на стол, сделать из муки горку, а в горке воронку. В воронку влить яйцо, добавить масло, воду, соль и замесить густое тесто. Тесто разделить на шарики величиной с яйцо, дать выстояться 15—20 минут. Затем на стол посыпать муку, раскатать шарики на круглые коржи, вытянуть их тонко, как папиросную бумагу, смазать маслом, сложить вдвое, в середину положить фарш из тертой брынзы в смеси с отварным тертым картофелем и сырыми яйцами, края коржа свести к середине, защипать их, затем другие края свести вместе и защипать. Так сделать три раза, чтобы образовался шестигранный пирог. Пирог уложить на противень, смазать сверху яйцом

и испечь в духовом шкафу. При подаче на стол пирог смазать топленным салом.

Норма продуктов:

<i>Для теста:</i>	<i>Для фарша:</i>
2 стакана муки	5—6 клубней картофеля
1 яйцо	1 стакан брынзы тертой
1 ст. ложка масла растительного	2 ст. ложки масла сливочного

**150. ПЛЭЧИНТЭ КУ ЧАПЭ ШИ ОУЭ
(ПИРОГ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ)**

Приготовить тесто, как указано в рецепте 149, раскатать его, положить фарш из зеленого мелко нарубленного лука и сваренных вкрутую и мелко изрубленных яиц в смеси с зеленью укропа и петрушки, соли и перца.

Выпекать и подавать так же, как указано в рецепте 149.

Норма продуктов:

<i>Для теста — см. рецепт 149.</i>	4 яйца
<i>Для фарша:</i>	1 пучок зелени
3 стебля лука зеленого	2 ст. ложки масла

**151. ПЛЭЧИНТЭ КУ БОСТАН
(ПИРОГ С ТЫКВОЙ)**

На подготовленное и раскатанное тесто, как указано в рецепте 149, положить мелко нарезанную тонкими пластинками тыкву, слегка посыпать сахаром, края теста свести к центру и защипать, затем смазать пирог яйцом и испечь в духовом шкафу.

Готовый пирог смазать топленным маслом.

Норма продуктов:

<i>Для теста — см. рецепт 149.</i>	1 яйцо
<i>Для фарша:</i> 2	ст. ложки сахару
400 г тыквы	1 ст. ложка масла сливочного

**152. ПЛЭЧИНТЭ КУ ВИШИНЕ
(ПИРОГ С ВИШНЯМИ)**

Подготовить тесто, как указано в рецепте 149. Свежие вишни промыть, удалить косточки, сложить в тарелку, посыпать сахаром, дать стечь соку. Затем на раскатанное

тесто уложить вишни, зашипать края, смазать яйцом и испечь в духовом шкафу.

Готовый пирог смазать топленным маслом

Норма продуктов:

Для теста — см. рецепт	149	2 ст. ложки сахара
		1 яйцо
2 стакана вишен	для фарша: 1 ст. ложка масла сливочного	

153. ГЭЛУШТЕ КУ МАК МЭЧИНАТ (ГАЛУШКИ С ТЕРТЫМ МАКОМ)

Замесить не совсем густое тесто, раскатать жгут, слегка приплюснуть его, нарезать ромбиками, затем опустить их в подсоленный кипяток и варить до готовности. Сваренные галушки откинуть на сито, дать стечь водз, слегка охладить, переложить в посуду.

Мак промыть, переложить в ступку, добавить сахар и хорошо растереть. В растертый мак добавить остывшую перекипяченную воду, размешать, и полученной массой залить галушки.

Норма продуктов:

2 стакана муки	112	стакана сахара
2 яйца	112	стакана воды.
1\2 стакана мака		

154. ГЭЛУШТЕ КУ МУЖДЕИ (ГАЛУШКИ С ЧЕСНОКОМ)

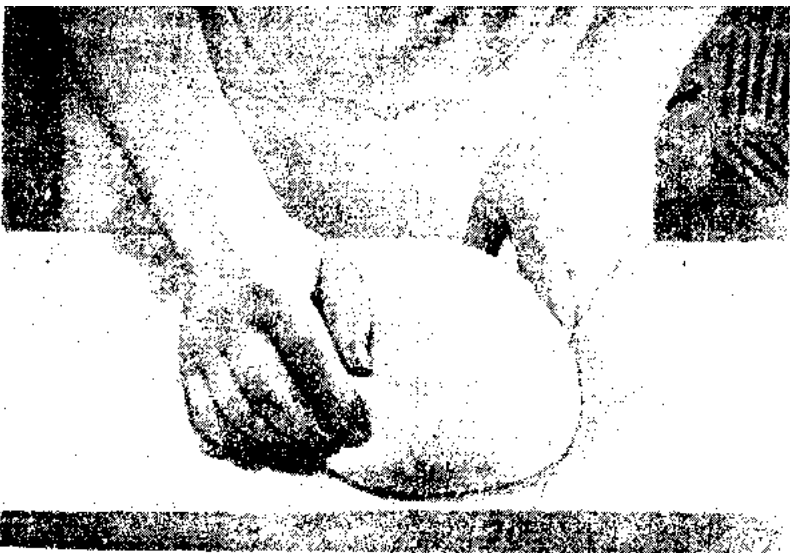
Приготовить тесто и изготовить галушки, а затем отварить их так же, как указано в рецепте 153, но заправить нужно сливочным маслом и тертым чесноком с солью, разведенным бульоном.

Норма продуктов:

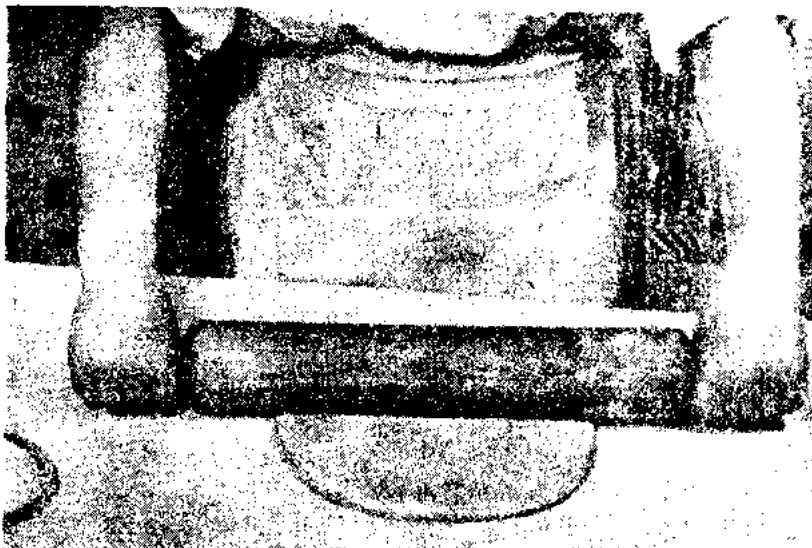
2 стакана муки	4 ст. ложки масла сливочного
2 яйца	Соль и чеснок по вкусу.

155. ПЛЭЧИНТЭ КУ ВИШИНЕ (ПИРОГ С ВИШНЯМИ)

Белую кукурузную муку залить кипятком, дать постоять, пока остынет, затем добавить разведенные в теплой воде дрожжи с пшеничной мукой, дать подойти. Добавить к тесту соль, сахар, промытые, а затем ошпаренные кипятком



Подготовка теста к разделке.



Раскатывание теста.

сушеные вишни и хорошо размешать, уложить на смазанные жиром формы, дать подойти, сверху смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.

Подавать с фруктовым киселем.

Норма продуктов:

2 стакана муки кукурузной	1 стакан вишен сухих или изюм
1½ стакана муки пшеничной	1 ст. ложка масла
1 палочка дрожжей	2 яйца

Для киселя:

1½ стакана сахара	Полтора стакана виноградного
1 ст. ложка крахмалу	сока.

**156. ЫНВЫРТИТЭ КУ БРЫНЗЭ
(ВЕРТУТА С БРЫНЗОЙ)**

Замесить негустое тесто на жирах, воде с яйцом, скатать небольшие шарики и дать постоять в теплом месте 30—40 минут. Готовое тесто уложить на чистую скатерть, посыпанную мукой, слегка раскатать тесто и приступить к растягиванию его. Тянуть тесто надо осторожно во все стороны до тех пор, пока толщина коржа будет напоминать бумагу.

Готовое тесто смазать маслом, посыпать тертой брынзой или творогом и завернуть рулетом. Рулет в свою очередь свернуть в виде спирали, уложить на лист, смазать яйцом и испечь в духовом шкафу.

Готовую вертуту смазать топленым маслом.

Норма продуктов:

Для теста:	Для фарша:
2 стакана муки	1 стакан брынзы тертой
1 ст. ложка масла растительного	/ ст. ложка масла растительного
1 яйцо	Соль по вкусу.

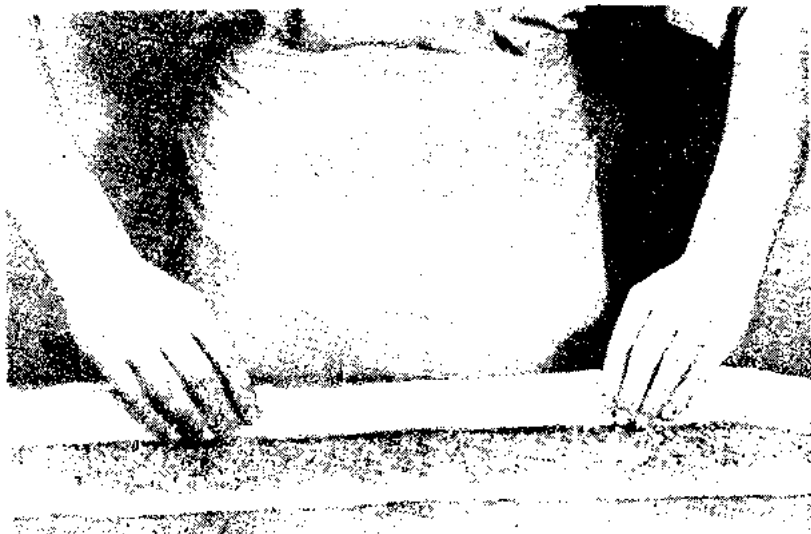
**157. ЫНВЫРТИТЭ КУ КАРНЕ
(ВЕРТУТА С МЯСОМ)**

Готовить так же, как и вертуту с брынзой, но вместо брынзы уложить тонким слоем мясной фарш, поджаренный на жирах и заправленный луком, зеленью петрушки и укропа, солью, перцем.

Норма продуктов такая же, как указано в рецепте 156, но вместо брынзы взять 200 г мяса, 3 головки лука репчатого, 2 ст. ложки масла, соль, перец, зелень по вкусу.



Вытяжка теста.



Скручивание рулета.

158. ЫНВЫРТИТЭ КУ ЧАПЭ
(ВЕРТУТА С ЛУКОМ)

Готовить вертуту с луком можно двумя способами, т. е. с жареным репчатым луком и с пассированным зеленым луком. На готовое растянутое тесто положить тонким слоем зеленый пассированный лук или поджаренный репчатый лук, свернуть вертуту, испечь.

Подавать в горячем виде, смазав вертуту маслом.

Норма продуктов:

Для геста — см. рецепт 156. 1/2 стакана масла сливочного
ДЛЯ фарша: перец, соль, зелень по вкусу
5 головок лука репчатого

159. ЫНВЫРТИТЭ КУ МЕРЕ
(ВЕРТУТА С ЯБЛОКАМИ)

Вертуту с яблоками готовить так же, как и другие вертуты, только вместо вышеуказанных фаршей кладут тонким слоем натертые на терке яблоки, пересыпанные сахаром и белыми сухарями. Подавать, смазав вертуту жиром и посыпав ее сахарной пудрой.

Норма продуктов:

Для теста — см. рецепт 156. 50 г сахару
ДЛЯ фарша: 30 г. сухарей
300 г яблок

160. СОРАЛИЕ КУ БРЫНЗЭ
(СОРАЛИ С БРЫНЗОЙ)

Подготовить тесто, как указано в рецепте 156. Положить на чистую скатерть, посыпанную мукой, затем растянуть его тонко квадратом со стороной в 40 см. Верх коржа смазать топленным маслом, посыпать тертой брынзой, затем, приподымая конец скатерти, свернуть тесто рулетом. Края рулета завернуть в разном направлении, придав пирогу форму латинской буквы 5. После этого положить на противень, смазать желтком и испечь в духовом шкафу.

Подавать к столу горячими, смазав топленным маслом.

Норма продуктов:

2 стакана муки 3 1/4 стакана воды
2 ст. ложки масла сливочного 1 стакан брынзы тертой.
2 яйца



Скручивание вертуты.

161. КОЛЦУНАШЬ КУ КАРНЕ (ВАРЕНИКИ С МЯСОМ)

Просеять муку, сделать из муки горку, в горке воронку, влить в нее воду, взбитое яйцо, добавить соль и замесить тесто.

После этого тесто хорошо вымесить, положить на стол, укрыть чистым полотенцем и дать выстоять 15—25 минут. Затем тонко раскатать, нарезать на ровные квадраты или полосы, на них положить фарш из мяса, и формой сделать полукруглые или треугольные вареники.

Фарш приготовить так: ливер молодого барашка стушить с луком, добавить соль, перец, сырое яйцо, зелень и пропустить через мясорубку. Полученный фарш хорошо вымешать.

Приготовленные вареники опустить в подсоленную кипящую воду, дать вскипеть и, когда вареники всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой из воды, уложить на тарелку и полить сливочным маслом.

Норма продуктов:

2 стакана муки
2 яйца
400 г ливера

4 головки лука
4 ст. ложки масла
Соль, перец, зелень по вкусу.

162. КОЛЦУНАШЬ КУ КУРЕКЬ
(ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ)

Подготовить тесто и раскатать его, как указано в рецепте 161.

Фарш из капусты приготовить так: квашеную капусту в кочанах тонко нашинковать, отжать рассол и поджарить на растительном масле с репчатым луком. На раскатанное тесто положить фарш, зашипать вареники и отварить в подсоленной воде.

Готовые вареники положить в тарелку, залить растительным маслом вместе с пережаренным репчатым луком и подать на стол.

Норма продуктов:

<i>2 стакана муки</i>		4 <i>головки лука</i>
<i>2 яйца</i>	<i>1/2</i>	<i>стакана масла растительного</i>
<i>1\2 кочана капусты</i>		<i>Соль, перец по вкусу.</i>

163. КОЛЦУНАШЬ КУ ФАСОЛЬ
(ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ)

Тесто приготовить, как указано в рецепте 161. Фарш приготовить так: фасоль отварить, откинуть на сито, затем протереть через сито, добавить соль, пассированный лук, зелень петрушки и укропа, перец, и все хорошо вымесать. Приготовить вареники, отварить и, как только они всплывут на поверхность, достать их шумовкой из кастрюли, переложить в тарелку и полить растительным маслом с пережаренным луком.

Норма продуктов:

<i>2 стакана муки</i>		4—5 <i>головок лука</i>
<i>2 яйца</i>	<i>1/2</i>	<i>стакана масла растительного</i>
<i>2 стакана фасоли</i>		<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>

164. КОЛЦУНАШЬ КУ БРЫНЗЭ
(ВАРЕНИКИ С БРЫНЗОЙ)

Тесто приготовить, как указано в рецепте 161. Фарш приготовить так: брынзу протереть, добавить густое картофельное пюре, сырые яйца и хорошо перемешать. Сделать вареники, опустить в кипяток, дать вскипеть и, как только они всплывут, шумовкой переложить их в тарелку, полить сливочным маслом или сметаной.

Норма продуктов:

<i>2 стакана муки</i>		4 <i>ст. ложки масла сливочного</i>
<i>4 яйца</i>		<i>1/2 стакана сметаны</i>
<i>1\2 стакана брынзы тертой</i>		<i>Соль по вкусу.</i>
<i>5—7 клубней картофеля,</i>		

165. ГЭЛУШТЕ КУ БРЫНЗЭ
(ГАЛУШКИ С БРЫНЗОЙ)

Разбить в тарелку яйцо, добавить масло сливочное, соль и хорошо растереть деревянной ложкой. Добавить просеянную через сито пшеничную муку высшего сорта и замесить мягкое тесто. Готовое тесто накрыть чистым полотенцем и дать выстояться 15—20 минут. Затем тесто раскатать в виде жгута, нарезать поперек толщиной в палец, опустить в подсоленную кипящую воду и варить, пока всплывут наверх.

Готовые галушки вынуть шумовкой, переложить в ситейник, смазать сливочным маслом и прогреть. Затем галушки переложить в тарелки и посыпать тертой брынзой.

Норма продуктов:

2 стакана муки
2 яйца
4 **ст.** ложки масла

1/2 стакана брынзы тертой
Соль по вкусу.

166. ГЭЛУШТЕ КУ ЖУМЭРЬ
(ГАЛУШКИ СО ШКВАРКАМИ)

Приготовить галушки, как указано в рецепте 165. Готовые галушки уложить в тарелку, полить топленым салом с шкварками.

Норма продуктов:

2 стакана муки
2 яйца

100 г сала-шпиг
Соль по вкусу.

167. ГЭЛУШТЕ КУ ЧАПЭ
(ГАЛУШКИ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ)

Приготовить галушки, как указано в рецепте 165. Сварить их, уложить в тарелки, полить пережаренным маслом и посыпать жареным луком.

Норма продуктов:

2 стакана муки
2 яйца
4 **ст.** ложки масла растительного

4—5 головок лука репчатого
Соль по вкусу.

168. КЛЭТИТЕ КУ КАРНЕ
(БЛИНЧИКИ С МЯСОМ)

В посуду положить просеянную белую муку, добавить сырые яйца, соль, сахар и цельное молоко, взбить ложкой, чтобы получилась однородная масса, напоминающая сметану,

Дать постоять 30—50 минут, а затем смазать разогретую сковородку куском сала, налить тонким слоем тесто и поджарить блин. Поджаренный блин перевернуть со сковородки на доску или чистый стол, и таким образом испечь 12 блинов. Каждый блин смазать мясным фаршем, завернуть края блина слева и справа, а затем свернуть рулетом. Рулетики поджарить на сливочном масле, уложить на тарелку, полить сметаной.

Фарш готовить так: отваренное мясо пропустить через мясорубку, добавить пассированный лук, соль, перед, мелко нарубленную зелень, и все перемешать.

Норма продуктов:

200 г мяса		2 головки лука
1 стакан муки		4 ст. ложки жира
2 яйца	1/2	стакана сметаны
1 стакан молока		Соль, перец, зелень по вкусу.

**169. КЛЭТИТЕ КУ ПОВИДЛЭ
(БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ)**

Подготовить тесто и испечь блинчики, как указано в рецепте 168. Каждый блинчик густо смазать хорошо взбитым джемом, завернуть края блинчика слева и справа, затем свернуть рулетом и обжарить на сливочном масле.

Готовые блинчики уложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов:

1 стакан муки		1 стакан джема
1/2 стакана масла		2 ст. ложки сахара
2 яйца		Соль по вкусу.
1 стакан молока		

**170. КЛЭТИТЕ КУ БРЫНЗЭ ДЕ ВАКЭ
(БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ)**

Подготовить тесто и испечь блинчики, как указано в рецепте 168. Творог протереть через сито, добавить сырое яйцо, ванилин, сахарную пудру и промытый изюм. Все это хорошо вымесать, полученной массой смазать каждый блинчик. Края блинчиков слева и справа завернуть в середину, а затем блинчик свернуть рулетом, поджарить на сливочном масле, уложить на тарелку, полить сметаной и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов:

1 стакан муки		1 стакан молока
1/2 стакана масла	1/2	стакана сметаны
3/4 стакана сахара	1/4	стакана изюма
1 стакан творога		Соль по вкусу.

171. ПИЛАФ ДЕ ПРУНЕ
(ПЛОВ ПОСТНЫЙ)

Рис перебрать, трижды промыть в теплой воде, положить в сотейник, добавить растительное масло и прогреть в течение 5—7 минут. Затем залить кипятком, дать вскипеть, добавить хорошо промытые сушеные сливы, соль, перец, лавровый лист, снова прокипятить, добавить пассированный лук и морковь; хорошо вымешать, накрыть крышкой, поместить в духовой шкаф на 35—40 минут и довести до полной готовности.

При подаче на стол, в тарелку положить плов, свежие красные помидоры и мелко нарезанный сладкий перец и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

2 стакана риса	1/2 моркови
1 1/2 стакана масла растительного	4 шт. помидоров
3 головки лука репчатого	Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.
1 1/2 стакана слив сушеных	
4 стакана воды	

172. ОРЕЗ КУ ЛЕГУМЕ
(РИС С ОВОЩАМИ)

Морковь, петрушку, сельдерей, пастернак и лук очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, поджарить на жирах, переложить в сотейник, подлить мясной бульон, добавить соль, перец, лавровый лист, хорошо промытый рис и варить до загустения. Затем добавить поджаренные шкварки из сала-шпиг, хорошо перемешать, накрыть крышкой и положить на 50 минут в духовой шкаф.

При подаче на стол к рису с овощами положить свежие помидоры, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

2 стакана риса	1 1/2 корешка сельдерея
4 стакана воды	1 1/2 корешка пастернака
100 г сала-шпиг	4 шт. помидоров
1 морковь	Соль, перец, зелень, лавровый лист по вкусу.
1 1/2 корешка петрушки	





Блюда из яиц и творога

173. ОМЛЕТЭ КУ УНТ (ОМЛЕТ С МАСЛОМ)

В посуду разбить сырые яйца, добавить молоко, соль, молотый перец и хорошо взбить вилкой или венчиком. В сковородку или противень положить сливочное масло, разогреть, влить взбитые яйца и, помешивая, довести до готовности. Затем на 2—3 минуты сковородку с омлетом поместить в духовой шкаф.

Готовый омлет нарезать на порции, переложить в тарелки, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, вокруг уложить красные свежие помидоры.

Норма продуктов:

8 яиц
4 ст. ложки масла
4 шт. помидоров свежих

1/2

стакана молока свежего
Соль, перец, зелень по вкусу.

174. ОМЛЕТЭ КУ КАРТОФЬ (ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ)

Картофель очистить, промыть, нарезать кружочками и поджарить на масле с двух сторон. В конце жарки влить

взбитые яйца с молоком и солью, помешивая, обжарить еще 5 минут, поместить в духовой шкаф на 2—3 минуты.

Готовый омлет нарезать на порции, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, молотым перцем, сбоку положить нарезанные кружочками красные помидоры.

Норма продуктов:

8 яиц

1/2 стакана молока

4 ст. ложки масла сливочного

4—5 клубней картофеля

4 шт. помидоров свежих

Соль, перец, зелень по вкусу.



175. ОМЛЕТЭ КУ БОСТЭНЕЙ (ОМЛЕТ С КАБАЧКАМИ)

Кабачки очистить от кожицы, промыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать перцем, обжарить с двух сторон на сливочном масле. В поджаренные кабачки влить взбитые с молоком яйца и, помешивая, жарить до загустения. Затем омлет поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф.

Готовый омлет нарезать на порции, уложить на тарелку, сбоку уложить свежие красные помидоры, нарезанные кружочками, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и свежего сладкого перца.

Иорма продуктов:

8 яиц

1/2 стакана молока

4 ст. ложки масла сливочного

1—2 шт. кабачков

4 шт. помидоров красных

Соль, перец и зелень по вкусу



176. ОМЛЕТЭ КУ ПРАЗ (ОМЛЕТ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ)

Лук-порей промыть, зелень удалить, а остальное нарезать кольцами и обжарить на сливочном масле до кремового цвета. В поджаренный лук влить взбитые с молоком и солью яйца и, помешивая, жарить до загустения. Затем омлет поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф.

Готовый омлет нарезать на порции, уложить на тарелку,

ку, украсить свежими помидорами, кружочками лука-порея, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма и продуктов:

8 яиц	1/4	стебля лука-порея
1/2 стакана молока		4 шт. помидоров красных
4 ст. ложки масла		Соль, зелень и перец по вкусу.

**177. ОМЛЕТЭ КУ ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШИЙ
(ОМЛЕТ С КРАСНЫМИ ПОМИДОРАМИ)**

Красные помидоры промыть, нарезать поперек равными кружочками и поджарить их на сливочном масле. К поджаренным помидорам добавить взбитые с молоком и солью яйца и, помешивая, жарить до загустения. Затем омлет поместить в духовой шкаф на 2—3 минуты.

При подаче на стол омлет посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и лука.

Норма продуктов:

8 яиц	4 шт. помидоров
1/2 стакана молока	Соль, перец, зелень по вкусу.
4 ст. ложки масла сливочного	

**178. ОМЛЕТЭ КУ БРЫНЗЭ
(ОМЛЕТ С БРЫНЗОЙ)**

Взбитые с молоком сырые яйца вылить в сковородку с разогретым сливочным маслом и, помешивая вилкой, жарить до загустения. Сверху посыпать тертой брынзой, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовом шкафу в течение 3—5 минут.

При подаче на стол омлет нарезать на порции, уложить в тарелки, сбоку положить свежие огурцы и помидоры и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма и продуктов:

8 яиц	4 шт. помидоров
1/2 стакана молока	Лук, зелень, соль перец по вкусу
4 ст. ложки масла сливочного	
4 ст. ложки брынзы тертой	

**179. ОМЛЕТЭ КУ ТОКМАЗЬ ДЕ КАСЭ
(ОМЛЕТ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ)**

Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее, откинуть на сито, дать стечь воде и переложить в сковородку с горячим сливочным маслом. Лапшу обжарить, затем влить

взбитые с мбьяком и солью яйца и, помешивая, жарить до загустения. Когда омлет делается густым, поместить его на 2—3 минуты в духовой шкаф.

Готовый омлет нарезать на порции, уложить в тарелки., посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и лука, сбоку уложить нарезанные кружочками красные помидоры.

Норма продуктов:

200 г латши
8 яиц
4 ст. ложки масла сливочного
4 шт. помидоров
Соль, зелень, перец по вкусу.



**180 БРЫНЗЭ ПРЭЖИТЭ КУ ОУЗ
(БРЫНЗА ЖАРЕНАЯ С ЯЙЦОМ)**

Брынзу нарезать прямоугольниками толщиной в палец, залить водой, чтобы она стала менее соленой. Сало-шпиг нарезать пластинками, уложить на сковородку, поджарить с двух сторон. Брынзу вынуть из воды, опустить во взбитые сырые яйца и обжарить вместе с поджаренным салом-шпиг.

Готовую брынзу уложить в тарелку, на гарнир положить мамалыгу, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

100 г брынзы
2 яйца
100 г сала-шпиг
2 стакана кукурузной чуки
Соль, перец, зелень по вкусу



**181. РУЛАДЭ ДЕ ОУЭ КУ ЧАПЭ
(РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С ЛУКОМ)**

Сырые яйца отбить в посуду, добавить молоко, соль, муку и хорошо взбить вилкой или венчиком. Масло сливочное разогреть на противне, влить в него взбитые яйца и поместить в" духовой шкаф на 5—7 минут.

Готовый омлет вынуть из духовой/ переложить на стол, сверху посыпать пережаренным луком, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, молотым перцем, а затем свернуть рулетом.

При подаче на стол рулет нарезать поперек толщиной в 1,5—2 см и положить в тарелку по 3 куска, полить их томатным соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

8 $\frac{1}{2}$ яиц
1 стакан молока

4 ст. ложки масла
1 ст. ложка муки

4—5 головок лука репчатого
1 стакан томатного соуса

Соль, перец и зелень по вкусу.

182. РУЛАДЭ ДЕ ОУЭ КУ БРЫНЗЭ (РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С БРЫНЗОЙ)

Подготовить омлет, как указано в рецепте 181. Готовый рулет вынуть из духового шкафа, выложить на чистый стол, сверху омлета уложить слой тертой брынзы в смеси с картофельным пюре. Омлет завернуть рулетом, уложить на лист так, чтобы шов оказался внизу, сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф.

Готовый рулет нарезать на порции, уложить по 3 куска в тарелку, полить томатным соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

8 яиц
1 $\frac{1}{2}$ стакана молока
4 ст. ложки масла
1—2 ст. ложки муки

1 стакан брынзы тертой
1 стакан соуса томатного
3—4 клубня картофеля
Соль, перец, зелень по вкусу.

183. РУЛАДЭ ДЕ ОУЭ КУ КАРТОФЬ (РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ).

Приготовить омлет, как указано в рецепте 181, выложить на стол. Сверху положить слой жареного картофеля, заправленного солью, перцем, зеленью укропа и петрушки и сырым яйцом. Омлет завернуть рулетом, уложить на противень швом вниз, сверху посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и поместить в духовой шкаф на 2—3 минуты.

Готовый рулет нарезать поперек кусками, толщиной в 1,5—2 см,- полить луковым соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

9 яиц	2 ст. ложки муки
6-8 клубней картофеля	1 стакан соуса лукового
1/2 стакана молока	1 ст. ложка сыра тертого
4 ст. ложки масла	Соль, перец, зелень по вкусу.

**184. РУЛАДЭ ДЕ ОУЭ КУ КУРЕКЬ
(РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С КАПУСТОЙ)**

Подготовить омлет, как указано в рецепте 181, выложить на стол, на омлет положить слой тушеной капусты, заправленной мелко нарубленным сваренным вкрутую яйцом, пассированным луком, зеленью петрушки и укропа. Капусту разровнять тонким слоем и вместе с омлетом свернуть рулетом, затем переложить на противень швом вниз, смазать сверху сметаной, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу в течение 2—3 минут.

Готовый рулет нарезать поперек кусками в 1,5—2 см. положить в тарелки, полить растопленным сливочным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

9 яиц	2 ст. ложки муки
1/2 кочана капусты	1 ст. ложка сухарей
1/2 стакана молока	2 ст. ложки сметаны
4 ст. ложки масла	Соль, перец, зелень по вкусу.

**185. РУЛАДЭ ДЕ ОУЭ КУ МАКАРОАНЕ
(РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С МАКАРОНАМИ)**

Приготовить омлет, как указано в рецепте 181, выложить на стол. Макароны отварить, откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в посуду, заправить зеленым мелко нарубленным укропом, солью, перцем, маслом, жареным луком, сырым яйцом и хорошо перемешать. Полученный фарш выложить ровным слоем на омлет, свернуть рулетом и положить швом вниз на смазанный жиром противень. Сверху посыпать тертым сыром, побрызгать топленным маслом и поместить в духовой шкаф на 3—5 минут.

Готовый рулет нарезать на куски, положить в тарелку по 2 куску, полить их томатным соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

9 яиц	1 стакан соуса томатного
4 ст. ложки масла	2 головки лука репчатого
1½ стакана молока	2 ст. ложки муки
200 г макарон	Соль, перец, зелень по вкусу.

**186. РУЛАДЭ ДЕ ОУЭ КУ ПОВИДЛЭ
(РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С ПОВИДЛОМ)**

Подготовить омлет, как указано в рецепте 181, сверху смазать густым повидлом или хорошо взбитым джемом, омлет с повидлом завернуть рулетом, нарезать на куски, уложить в тарелки, посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов:

8 яиц	1 стакан джема
2 ст. ложки масла	2 ст. ложки сахарной пудры

**187. РУЛАДЭ ДЕ ОУЭ КУ МЕРЕ
(РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С ЯБЛОКАМИ)**

Свежие яблоки промыть, натереть на терке, посыпать сахаром. Яйца приготовить как указано в рецепте 181. Полуготовый омлет вынуть из духового шкафа, сверху пересыпать подготовленными уже яблоками и снова поместить в духовой шкаф на 5 минут.

Готовый омлет свернуть рулетом, нарезать поперек на куски, уложить в тарелку по 2—3 куску и посыпать их сахарной пудрой.

Норма продуктов:

8 яиц	2 ст. ложки муки
4—5 шт. яблок	4 ст. ложки масла.
2 ст. ложки сахару	

**188 БУДИНКЭ ДЕ ОУЭ КУ ДУЛЧАЦЭ
(ПУДИНГ ЯИЧНЫЙ С ВАРЕНЬЕМ)**

Приготовить омлет, как указано в рецепте 181. Омлет разрезать на две равные части, один кусок смазать вареньем, другим — накрыть, нарезать на порции в виде ромбиков или прямоугольников, посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов:

8 яиц
2 ст. ложки масла

Уг стакана варенья
2 ст. ложки сахару.

189. БУДИНКЭ ДИН БРЫНЗЭ ДЕ ВАКЭ
(ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА)

Сладкий творог протереть через сито, добавить сахара, муки, яиц, корицы, изюма или сушеных абрикосов без косточек, все хорошо перемешать. Форму смазать топленным маслом, посыпать сухарями, положить в нее творожную массу, поместить форму в посуду с кипящей водой и при тихом кипении варить 15—20 минут.

Готовый пудинг остудить, выложить из формы на стол, нарезать на порции, полить фруктовым соусом (киселем).

Норма продуктов:

3 стакана творогу
1 стакан изюму или абрикосов
1 стакан сахару
1 ст. ложка масла

1/2

1—2 ст. ложки сухарей
2 ст. ложки крахмала
стакана вина сухого красного
Корицы по вкусу.

190. ПАПАНАШЬ КУ СМЫНТЫНЭ
(СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ)

Творог, муку, сырое яйцо и сахар хорошо перемешать и протереть через сито. Полученную массу выработать в муке, раскатать жгут толщиной в 3—4 см, нарезать поперек кружик толщиной в 1,5—2 см, запанировать с двух сторон в муке, прижать сверху ножом, придав им круглую форму, обжарить с двух сторон на сливочном масле.

При подаче на стол сырники уложить в тарелку, полить сметаной и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов:

2 стакана творога
2 яйца
У: стакана муки

1/2

3—4 ст. ложки масла
2 ст. ложки сахару
стакана сметаны.

191. КОЛЦУНАШЬ ДЕ БРЫНЗЭ
(ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ)

Муку, творог, сырое яйцо и масло сливочное протереть через сито и хорошо выработать в муке. Затем из этой мас-

сы сделать жгут толщиной в 1,5—2 см, сверху слегка приплюснуть и нарезать ромбиками.

Готовые изделия опустить в кипящую подсоленную воду, дать вскипеть. Когда вареники всплывут, шумовкой достать их из воды, уложить на блюдо и залить сметаной

Норма продуктов:

1 1/2 стакана творогу

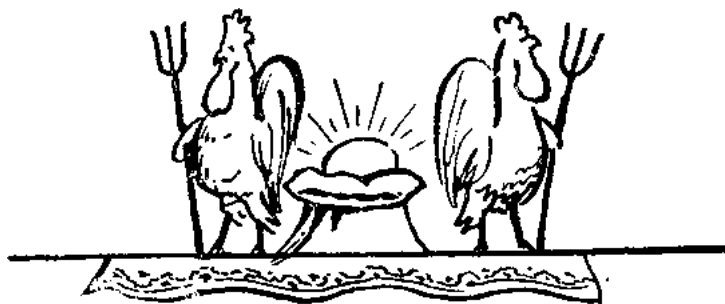
1/2

стакана сметаны

1 стакан муки

Соль по вкусу.

3 яйца





192. СУДАК КУ МУЖДЕЙ
(СУДАК С ЧЕСНОКОМ)

Судак очистить от чешуи и внутренностей, отрубить голову, хвост, плавники и промыть в холодной воде. Подготовленного судака разрезать поперек на порции толщиной в 3 см, уложить куски рыбы в кастрюлю или рыбный котелок, налить воды так, чтобы покрыть куски судака, положить очищенные и промытые морковь, петрушку, лук, перец-горошек, лавровый лист, соль и немного уксуса. Котелок с рыбой поставить на плиту, довести до кипения, затем сдвинуть на небольшой огонь и варить 10—15 минут, снимая накипь.

Готовый судак вынуть из бульона, уложить в тарелку. На гарнир положить отваренный картофель, заправленный сливочным маслом, и полить чесноком, растертым с солью и разведенным рыбным бульоном.

При подаче на стол судака посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1 судак *средней величины*
12—15 клубней картофеля

12

2 ст. ложки масла сливочного
моркови

1\2 корешка петрушки
1 головка лука репчатого
1\2 головки чеснока
Соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.



193. КРАП КУ УНТ (КАРП С МАСЛОМ)

Рыбу промыть, очистить от чешуи и внутренностей, положить в посуду, залить водой, добавить соль, перец, лавровый лист, коренья моркови и петрушки, лук репчатый и варить до готовности. В конце варки добавить немного уксуса.

Готовую рыбу уложить в посуду, на гарнир положить отварной картофель (лучше молодой), полить растопленным сливочным маслом в смеси с лимонным соком, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и добавить ломтик лимона.

Норма продуктов:

1 карп средней величины
12—15 клубней картофеля
У2 моркови
1\2 корешка петрушки
1 головка лука репчатого
4 ст. ложки масла сливочного
1\2 лимона
Соль, перец, лавровый лист, уксус по вкусу.



194. КАРАС КУ МУЖДЕЙ (КАРАСЬ С ЧЕСНОКОМ)

Карася очистить от чешуи, внутренностей, удалить жабры, отрубить плавники, посолить и испечь в духовом шкафу или на плите. Испеченного карася уложить на тарелку, положить к нему мамалыгу, все полить растопленным сливочным маслом и тертым чесноком, разведенным бульоном. При подаче на стол рыбу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Норма продуктов:

4 карася
3 ст. ложки масла сливочного
2 стакана кукурузной муки
1\2 головки чеснока
Соль, перец, зелень по **ВКУСУ**.

**195. КАРАС КУ СМЫНТЫНЭ
(КАРАСЬ СО СМЕТАНОЙ)**

Карася очистить, удалить внутренности, отрубить голову, хвост, плавники, промыть в холодной воде, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Затем уложить рыбу на смазанную маслом сковородку, залить сметаной или соусом из сметаны, поместить в духовой шкаф и запечь в течение 7—10 минут. При подаче на стол карася посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>4 карася</i>	<i>2 ст. ложки масла сливочного</i>
<i>1 стакан сметаны</i>	<i>2 ст. ложки муки</i>

**196. ПЛАКИЕ ДЕ КРАП
(КАРП ТУШЕНЫЙ В СОУСЕ)**

Карпа очистить от чешуи и внутренностей, отрубить хвост, голову и плавники, промыть и нарезать поперек порциями толщиной в 3—4 см. Куски карпа посолить, посыпать перцем, запанировать в муке, обжарить с двух сторон на масле, сложить в сотейник и залить соусом, который приготовить так: репчатый, лук нарезать тонкими кольцами, обжарить на масле, добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист, лимонный сок, немного бульона, красное сухое вино и дать прокипеть. Затем поместить рыбу в духовой шкаф на 15—20 минут.

Готового карпа вынуть из духовой, уложить в тарелку, залить соусом, в котором он тушился, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко изрубленным чесноком.

Норма продуктов:

<i>1 карп средней величины</i>	<i>1/2</i>	<i>4—5 головок лука репчатого</i>
<i>2 ст. ложки муки</i>		<i>лимона</i>
<i>1½ стакана масла</i>		<i>Соль, перец, лавровый лист, чеснок</i>
<i>2 ст. ложки томата</i>		<i>и зелень по вкусу.</i>
<i>1½ стакана вина</i>		

**197. ПЛАКИЕ ДЕ КАМБУЛЭ
(КАМБАЛА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ)**

Камбалу ошпарить кипятком, сбить шипы, удалить внутренности, промыть в холодной воде и нарезать на порции по 150—200 г. Куски камбалы уложить в сотейник, залить соусом, как указано в рецепте 196, поместить в духовой шкаф на 25—30 минут.

Готовую камбалу подавать, поливая соусом, в котором она тушилась, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко изрубленным чесноком.

Норма продуктов:

800 г камбалы	1½	стакана вина
4 ст. ложки масла сливочного	1/2	лимона
2 ст. ложки томата		Соль, перец, лавровый лист, зелень и чеснок по вкусу.
4—5 головок лука репчатого		

**198. КАМБУЛЭ ПРЭЖИТЭ
(КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ)**

Камбалу обработать, как указано в рецепте 197, разрезать на куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке, обжарить на масле с двух сторон и затем поместить на 5—7 минут в духовой шкаф.

Готовую камбалу уложить в тарелку, полить томатным соусом с тертым чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и мелко изрубленным чесноком. На гарнир положить жареный картофель.

Норма продуктов:

800 г камбалы	1 стакан соуса томатного
12—15 клубней картофеля	4 зубца , чеснока
1½ стакана масла	Соль, перец, зелень по вкусу,
2 ст. ложки муки	

**199. КАМБУЛЭ ЫНЭБУШИТЭ КУ КАРТОФЬ НОЙ
(КАМБАЛА ТУШЕНАЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ)**

Камбалу обработать, как указано в рецепте 197, разрезать на куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на масле.

Молодой картофель очистить, промыть, обжарить на жирах и переложить в сотейник. К картофелю положить обжаренную камбалу, добавить нарезанные дольками красные помидоры, пассированный лук, залить сметаной, посыпать солью, перцем, добавить лавровый лист, зелень укропа и петрушки, немного чеснока и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

При подаче ил стол в тарелку положить по два куска рыбы, 5—6 шт. картофеля, 2 ломтика помидоров, залить

соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и мелко изрубленным чесноком.

Н о р м а п р о д у к т о в :

800 г камбалы	4—5 шт. помидоров
15—20 клубней молодого картофеля	4—5 головок лука репчатого
1/2 стакана масла	1/2 стакана сметаны
2 ст. ложки муки	Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.

**200. КАМБУЛЭ КУ СОС ДЕ ЧАПЭ
(КАМБАЛА В ЛУКОВОМ СОУСЕ)**

Камбалу обработать, как указано в рецепте 197, промыть, нарезать на порции, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на масле.

Готовую камбалу залить луковым соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и мелко изрубленным чесноком, поместить в духовой шкаф на 10—15 минут.

При подаче на стол в тарелку положить по 2 куса камбалы, рядом уложить жареный картофель, залить его соусом, в котором тушилась камбала, с другой стороны положить красные помидоры, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко изрубленным чесноком.

Н о р м а п р о д у к т о в :

800 г камбалы	1 стакан соуса лукового
15—20 клубней картофеля	4 ст. ложки масла
4 шт. помидоров красных	Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.
2 ст. ложки муки	

**201. СОМН КУ КАРТОФЬ
(СОМ С КАРТОФЕЛЕМ)**

Рыбу промыть, удалить внутренности, отрубить голову, хвост, плавники, снова промыть холодной водой и нарезать кусками толщиной в 3—4 см. Куски судака посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в масле. Мелкую картофелю очистить и, не разрезая, обжарить ее в жире.

Готового сома уложить на тарелку, сбоку положить жареный круглый картофель, полить томатным соусом, посыпать рубленной зеленью и чесноком.

Н о р м а п р о д у к т о в :

800 г сома	4 ст. ложки масла
12—15 клубней картофеля	Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.
1 стакан томатного соуса	
1—2 ст. ложки муки	

202. НИСЕТРУ ЫНЭБУШИТ КУ КАРТОФЬ (ОСЕТР ТУШЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ)

Осетра положить на плиту, подлить немного, воды (ошпарить), сбить шипы, хорошо промыть, разрезать на куски, поджарить на сливочном масле, добавить томатный соус, пассированный лук, зелень петрушки и укропа, тертый чеснок, хлебный квас и тушить на тихом огне 15—20 минут. Молодой картофель очистить и, не разрезая, поджарить его до золотистого цвета, затем положить к осетру, добавить соль, перец, лавровый лист, немного красных помидоров и тушить до готовности.

Готового осетра подавать вместе с картофелем и помидорами, а также с соусом, в котором он тушился, посыпая рубленым укропом.

Норма продуктов:

600 г осетра
10—15 клубней картофеля
4—5 шт. помидоров
4—5 ст. ложек масла
1 стакан соуса томатного

2—3 головки лука репчатого
 $\frac{1}{2}$ стакана хлебного кваса
Соль, перец, лавровый лист, чеснок
по вкусу.

203. ЧУЛАМА ДЕ ПЕШТЕ (РЫБА В БЕЛОМ СОУСЕ)

Судака очистить от чешуи, внутренностей, отрубить голову, хвост, промыть в холодной воде, нарезать на куски, уложить в сотейник, подлить воду, уксус, добавить соль, перец, лук, лавровый лист, морковь, петрушку и отварить до готовности.

При подаче на стол положить в тарелку отварной судак, к нему положить отварной картофель, полить все белым рыбным соусом с мелко нарубленным сваренным вкрутую яйцом. Сбоку положить кусочек лимона.

Норма продуктов:

800 г рыбы
10—12 клубней картофеля
1 стакан **соуса** белого
¼ лимона

1 яйцо
Соль, перец, специи, коренья и
зелень по вкусу.

204. КИФТЕЛУЦЕ ДЕ ПЕШТЕ КУ МАРИНАДЭ (ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С МАРИНАДОМ)

Карпа или судака очистить от чешуи, удалить внутренности, промыть в холодной воде, снять с кости одно, а затем др\-

гое филе. С филе снять кожицу, удалить (если остались) кости, нарезать мякоть мелкими кусочками и сложить их в посуду. К мякоти прибавить намоченный в молоке белый хлеб, пассированный лук, тертый чеснок, соль, перец, и все пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученную массу добавить сырое яйцо, немного бульона, сливочное масло и хорошо размешать. Затем посыпать стол мукой и выложить рыбную массу небольшими порциями, запанировать в муке, придав ей форму шариков. Тефтели поджарить на растительном масле, сложить в сотейник, залить горячим томатным соусом с кореньями, заправленным сахаром и уксусом (чтобы имел кисло-сладкий вкус), поместить в духовой шкаф на 15—20 минут. В конце тушения добавить тертый чеснок, красный перец, зелень укропа и петрушки. Подавать с картофельным пюре (или без него) в глубоких тарелках, заливая соусом, в котором тушились тефтели, и посыпая мелко нарубленной зеленью с чесноком.

Норма продуктов:

800 г рыбы
 100 г хлеба
 1 ст. ложка масла сливочного
 4 ст. ложки масла растительного
 10—12 клубней картофеля
 2 головки лука репчатого
 2 яйца
 2 ст. ложки муки
 2 ст. ложки масла растительного



Для соуса:

3 ст. ложки томата	1/3	корня петрушка		
1 ст. ложка муки	1/3	корня сельдерея		
1\2 моркови		Сахар, соль, уксус*	зелень,	чес*
2 головки лука		сок, перец	по	вкусу.

205. ПЫРЖОАЛЕ ДЕ ПЕШТЕ (КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ)

Подготовить рыбную котлетную массу, как указано в рецепте 204, разделить ее на порции величиной с куриное яйцо, запанировать в белых сухарях, придать форму котлеты, обжарить на растительном масле с двух сторон и поместить на 5 минут в духовой шкаф.

Готовые рыбные котлеты подавать с картофельным пюре,

поливая луковым соусом, заправленным тертым чесноком, и посыпая мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

800 г рыбы

100 г хлеба

1 ст. ложка масла сливочного

1/2 стакача масла растительного

10—12 клубней картофеля

3 головки лука репчатого

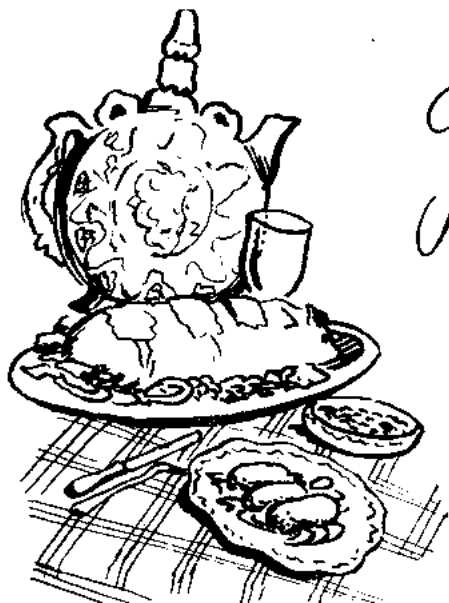
2 яйца

2 ст. ложки сухарей

1 стакан соуса лукового

Специи, зелень и чеснок по вкусу.





Блюда из мяса

206. КАРНЕ КУ МУЖДЕЙ (МЯСО С ЧЕСНОКОМ)

Мясо говядины или телятину освободить от пленки, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, добавить морковь, петрушку, лук репчатый, залить горячей водой и поставить на плиту. По мере появления накипи снимать ее шумовкой и, как только вода закипит, кастрюлю поставить на небольшой огонь и варить при тихом кипении 1,5 часа. В конце варки добавить соль, хлебный квас и варить до готовности.

Готовое мясо нарезать поперек волокон, уложить на тарелку, сбоку уложить отварной картофель, все полить топленым сливочным маслом, тертым чесноком, разведенным бульоном, посыпать мелко изрубленной зеленью.

Норма продуктов:

600 г мяса	1/2	корня петрушки	
10—12 клубней картофеля		2 головки лука репчатого	
1 ст. ложка масла сливочного	1/2	стакана хлебного кваса	по
1/2 корня сельдерея		Зелень, чеснок, соль, перец	по
1/2 корня моркови		вкусу.	

207. ЧУЛАМА ДЕ МЕЛ
(БАРАШЕК В БЕЛОМ СОУСЕ)

Мясо барашка промыть, удалить пленку, разрезать на кусочки, слегка обжарить на масле, переложить в сотейник, залить горячей водой, добавить целые: морковь, петрушку, лук репчатый и варить до готовности (40—50 минут). Затем морковь, петрушку и лук вынуть из сотейника, а мясо заправить густым белым соусом, солью, перцем, сливочным маслом, прогреть, не доводя до кипения, и сдвинуть на край плиты.

При подаче на стол в тарелку положить 4 кусочка готового барашка, залить соусом, в котором варился барашек, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

<i>800 г барашка</i>	<i>1 корень петрушки</i>
<i>1 стакан соуса белого</i>	<i>2 головки лука репчатого</i>
<i>50 г масла сливочного</i>	<i>Соль, перец, зелень по вкусу.</i>
<i>1 морковь</i>	

208. ЧУЛАМА ДЕ КАРНЕ ДЕ ОАЕ
(БАРАНИНА В БЕЛОМ СОУСЕ)

Готовится также и по такой же рецептуре, как указано в рецепте 207. Только вместо молодого барашка взять мякоть баранины.

209. ЧУЛАМА ДЕ БУРТЭ ДЕ ВИЦЕЛ
(РУБЕЦ В БЕЛОМ СОУСЕ)

Рубец молодого теленка хорошо промыть, натереть внутреннюю сторону рубца крупной солью, затем еще раз промыть холодной водой и обдать кипятком. Рубец уложить в кастрюлю, залить водой, добавить лук, морковь, петрушку, кусок телячьей грудинки и варить при тихом кипении до готовности, периодически снимая накипь.

Готовый рубец и грудинку вынуть из бульона, нарезать небольшими кубиками, сложить в сотейник, залить белым соусом, добавить соль, перец, лимонный сок и при тихом кипении варить еще 10 минут.

Подавать чуламу в глубоких тарелках, сверху посыпая мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>600 г рубца</i>	<i>1/2</i>	<i>1 стакан соуса белого</i>
<i>300 г грудинки</i>		<i>лимона</i>
<i>1 морковь</i>		<i>Соль, перец, лавровый лист, зе-</i>
<i>1 корень петрушки</i>		<i>лень по вкусу.</i>
<i>2 головки лука репчатого</i>		

210. КАВУРМА ДЕ МЕЛ
(КАВУРМА ИЗ БАРАШКА)

С тушки барашка снять пленку, промыть в холодной воде, нарубить на куски и обжарить на жирах. Затем переложить в сотейник, подлить бульон, добавить пассированный томат-пюре, пассированную муку, поджаренный лук, тертый чеснок, соль, перец и тушить до готовности.

При подаче на стол положить в тарелку по 2 куса барашка, на гарнир дать рассыпчатую гречневую кашу, залить соусом, в котором тушился барашек, и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

600 г барашка

1 1/2 стакана гречневой крупы

1 ст. ложка муки

2 ст. ложки томата

3 головки лука репчатого

4—5 ст. ложек жира

Чеснок, соль, перец по вкусу.

211. КАВУРМА ДЕ КАРНЕ ДЕ ОАЕ
(КАВУРМА ИЗ БАРАНИНЫ)

Готовится так же, как кавурма из барашка, и по той же норме, только вместо 600 г барашка положить 600 г бараньей корейки.

212. ГИВЕЧЬ ДЕ МЕЛ
(РАГУ ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА)

Молодого барашка промыть, нарубить кусками по 3—4 на порцию, обжарить на сливочном масле, положить в сотейник, залить бульоном и дать вскипеть. К барашку добавить нарезанные дольками и поджаренные картофель, морковь, петрушку, кабачки и баклажаны, все залить томатным соусом и дать вскипеть. Затем добавить кочешки цветной капусты, нарезанную на кусочки стручковую фасоль и зеленый горошек, посолить, довести до кипения, положить сверху нарезанные дольками красные помидоры, зелень укропа и петрушки, посыпать перцем и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

При подаче на стол положить в тарелку 3—4 кусочка мяса, понемногу всех овощей, залить соусом, в котором туши-

лось рагу, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко рубленным чесноком.

Норма продуктов:

800 г барашка

4—5 шт. картофеля

1 морковь

4 головки лука

1 корешок петрушки

1/2 стакана томатного соуса

1 кабачок

1 баклажан

12 стручков фасоли

12 стручков горошка

4 шт. помидоров

головки капусты цветной

Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.

213. ГИВЕЧЬ ДЕ КАРНЕ ДЕ ОАЕ

(РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ)

Готовится так же, как и рагу из молодого барашка. Норма продуктов такая же, как указано в рецепте 212. Но прежде чем к баранине положить овощи, необходимо потушить ее в бульоне не менее 40—50 минут.

214. ПАПРИКАШ ДЕ ПОРК

(ГУЛЯШ СВИНОЙ)

Свинину промыть, нарезать кубиками, обжарить в сотейнике с мелко нарезанным луком. К мясу добавить немного бульона и тушить под крышкой до полуготового состояния. По мере выкипания бульона его следует все время доливать по одной столовой ложке. В конце тушения добавить спассированный на жирах томат-пюре (или же свежие помидоры), соль, перец, лавровый лист, мучную пассировку, разведенную бульоном, посыпать красным перцем (паприка), поместить в духовой шкаф и тушить до готовности.

При подаче на стол в тарелку положить гуляш, сбоку — мамалыгу, посыпать мелко нарубленной зеленью и красным перцем.

Норма продуктов:

600 г свинины

2 стакана кукурузной муки

4 ст. ложки жира

2 ст. ложки томата

2 ст. ложки муки

4 головки лука репчатого

Соль, перец, паприка, **зелень** по вкусу.

215. ПАПРИКАШ ДЕ МЕЛ

(ГУЛЯШ ИЗ БАРАШКА)

Очистить репчатый лук, промыть, тонко нарезать и поджарить на жирах до золотистого цвета. К луку добавить паприку (красный сладкий молотый перец), хорошо размешать и жарить в течение 2—3 минут. В лук и паприку опустить

кусочки барашка, все вместе хорошо обжарить. В конце жарки к мясу добавить красные помидоры, нарезанные дольками, и тонко нарезанный зеленый перец, влить стакан сметанного соуса, дать вскипеть, сдвинуть на край плиты, добавить тертый чеснок.

Подавать гуляш следует с галушками, которые готовить по рецепту 165. Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

<i>800 г барашка,</i>	<i>/ ст. ложка муки</i>
<i>4 головки лука репчатого</i>	<i>2 яйца</i>
<i>4 ст. ложки масла</i>	<i>Перец зеленый, чеснок, перец</i>
<i>1 стакан соуса-сметана</i>	<i>красный, соль, зелень по вкусу.</i>
<i>4 шт. помидоров</i>	

216 ПАПРИКАШ ДЕ ВИЦЕЛ (ГУЛЯШ ИЗ ТЕЛЕНКА)

Гуляш из телянка готовить так же, как из барашка (см. рецепт 215). Но вместо барашка надо взять **800 г** телятины. Норма продуктов та же, что и в рецепте 215.

217. ВИЦЕЛ КУ ГУТУЙ (ТЕЛЕНОК С АЙВОЙ)

Телятину нарубить кусками, как для рагу, посолить, посыпать перцем, обжарить в сотейнике. Телятину заправить луковым соусом, добавить томат-пюре, соль, перец и дать покипеть в течение 10—15 минут. Айву нарезать дольками, удалить сердцевину, обжарить на жирах до золотистого цвета, положить к телятине и дать вскипеть. Затем заправить по вкусу сахаром. При подаче на стол положить в тарелку 3—4 куска телятины, немного айвы и полить соусом, в котором тушилось мясо. Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>800 г телятины</i>	<i>1 стакан лукового соуса</i>
<i>3—4 шт. айвы</i>	<i>Соль, перец, зелень, сахар по</i>
<i>4 ст. ложки жира</i>	<i>вкусу.</i>
<i>2 ст. ложки томата</i>	

218 КАРНЕ ЫНЭБУШИТЭ КУ КАРТОФЬ (МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ)

Мясо говядины очистить от пленки, промыть, нарезать на куски, посолить, посыпать перцем и обжарить на жирах до розового цвета. Поджаренное мясо положить в сотей-

ник, залить бульоном и тушить 40—50 минут. В конце тушения добавить спассированный с томатом лук репчатый, соль, перец, слегка поджаренный целый картофель, зелень укропа и петрушки, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу до полной готовности.

При подаче на стол положить на тарелку по 2 куска мяса, сбоку уложить картофель и залить соусом. Все посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и рубленным чесноком.

Норма продуктов:

800 г мяса

600 г картофеля

5 головок лука репчатого

2 ст. ложки муки

4 ст. ложки томата

5 ст. ложек жира

**Соль, сахар, перец, чеснок, зелень
и лавровый лист по вкусу.**

**219. ФРИПТУРЭ ДЕ КАСЭ
(ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ)**

Мясо задней ноги нарезать кусками, обжарить на жирах до золотистого цвета, переложить в сотейник, залить бульоном, добавить спассированный томат-пюре, репчатый лук и тушить под закрытой крышкой 40 минут. Затем картофель и морковь очистить, нарезать дольками, слегка обжарить на жирах и опустить к тушеному мясу. В конце тушения добавить соль, перец, лавровый лист, тертый чеснок и тушить еще 15—20 минут.

При подаче на стол в тарелку положить по 2—3 куска мяса, сбоку уложить картофель и морковь и залить соусом, в котором тушилось мясо. Все посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600 г мяса свиного

15-20 клубней картофеля

2 моркови

4 ст. ложки масла

1 ст. ложка томата

4 головки лука

**Соль, перец, чеснок, лавровый лист
и зелень по вкусу.**

**220. КАРИЕ ДЕ ВИЦЕЛ КУ ПРУНЕ УСКАТЕ
(ТЕЛЯТИНА ТУШЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ)**

Мясо телятины очистить от пленки, промыть в холодной воде, нарезать на куски, посыпать солью, перцем и обжарить на жирах до золотистого цвета. Поджаренное мясо переложить в сотейник, залить томатным соусом, добавить пассированный лук и тушить под крышкой на небольшом огне 40—50 минут. В конце тушения добавить соль, пе-

рец, хорошо промытые черносливы, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 15—20 минут.

Подавать с отварным круглым картофелем, посыпая мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

800 г мяса

10—15 шт. картофеля

1 стакан соуса томатного

3—4 головки лука

4 ст. ложки жира

$\frac{1}{2}$ стакана чернослива

Соль, перец, зелень по вкусу.

**221. КАРНЕ ЫНЭБУШИТЭ ДЕ ВАКЭ КУ ФАСОЛЕ
(МЯСО ТУШЕНОЕ С ФАСОЛЬЮ)**

Мясо говядины обработать и тушить, как указано в рецепте 220. Фасоль отварить, переложить на сито, дать стечь воде. Затем фасоль переложить в сотейник, заправить маслом, солью, тертым чесноком.

Готовое тушеное мясо положить по 2 куска на тарелку, сбоку положить фасоль и залить соусом, в котором тушилось мясо, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

800 г мяса

1 стакан соуса томатного

3—4 головки лука

4 ст. ложки жира

3 стакана фасоли

Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.

**222. КАРНЕ ДЕ ПОРК КУ КУРЕКЬ
(СВИНИНА С КАПУСТОЙ)**

Свинину промыть в холодной воде, протереть чистым полотенцем, натереть солью и перцем, обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Затем посуду со свинойю поместить в духовой шкаф и, переворачивая мясо через 10—15 минут, поливать его кипяченой водой. Готовность мяса определить путем нажима пальцем или лучше проколоть мясо поварской иглой, и если из отверстия выходит белый сок — мясо готово, если розовый, — мясо еще сырое.

В конце жарки мясо полить тертым чесноком и подержать его в духовом шкафу 5 минут.

Пока жарится мясо, свежую или кислую капусту промыть, нарезать в виде лапши, сложить в сотейник или неглубокую кастрюлю, добавить масло, немного бульона и тушить под крышкой на небольшом огне. В конце тушения к капусте добавить пассированный репчатый лук, соль, перец, сахар, уксус, немного томата и тушить до полной готовности,

Готовое мясо нарезать поперек волокон тонкими пластинками, уложить в тарелку, сбоку положить тушеную капусту, маринованные сливы, полить соком, полученным при жарке свинины, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600 г мяса	4 головки лука репчатого
1½ кочана капусты	1 ст. ложка томата
4 ст. ложки масла	Соль, сахар, перец, уксус, чеснок
10—12 штук слив маринованных	и зелень по вкусу.

**223. ПУЛПЭ ФРИПТЭ ДЕ ОАЕ
(БАРАНИЙ ОКОРОК ЖАРЕНЫЙ)**

Заднюю баранью ножку очистить от пленки, вырезать бедренную и берцовую косточки. Мясо нашпиговать или натереть чесноком, посыпать солью и перцем, свернуть рулетом, завязать рулет чистым шпагатом, положить на противень и жарить в духовом шкафу, как указано в рецепте 222.

Готовый окорок освободить от шпагата, нарезать поперек волокон тонкими кусками. На гарнир положить отварную фасоль, полить луковым соусом с красным сухим вином, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

800 г баранины	1½	стакана красного сухого вина
3 стакана фасоли		Соль, перец, чеснок и зелень по
1 стакан соуса лукового		вкусу.

**224. МЕЛ ЫНЭБУШИТ КУ КАРТОФЬ
(БАРАШЕК ТУШЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ)**

Мясо молодого барашка вымыть в холодной воде, натереть солью и перцем, хорошо обжарить на жире и переложить в сотейник. К барашку положить жареный целый картофель, обжаренные кабачки, нарезанные дольками, пассированный с томатом-пюре репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и влить немного бульона. Сотейник накрыть крышкой, поместить в духовой шкаф и тушить до готовности.

Готового барашка подавать, посыпая мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

800 г барашка	4 ст. ложки масла
8—10 клубней картофеля	2 ст. ложки томата
1 кабачок	Соль, перец, лавровый лист и
3—4 головки лука	зелень по вкусу.

225. МУШКЪ «КА ЛА КИШИНЭУ»
(ФИЛЕ ПО-КИШИНЕВСКИ)

Вырезку (филе) очистить от пленки, натереть мелкой солью и перцем и дать полежать в холодном месте 10—15 минут. Репчатый лук нашинковать полукольцами, обжарить до золотистого цвета на жирах, добавить красный молотый перец (паприку), томат-пюре, немного бульона и тушить 5 минут. Затем положить подготовленное филе, немного перца-горошка, лавровый лист, зелень укропа, если есть — тмин, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф. Через каждые 10 минут мясо следует переворачивать и, если выкипел бульон, добавлять его постепенно по 2—3 ложки. В конце тушения к мясу добавить полстакана красного столового вина, тертый чеснок и тушить до готовности. Чтобы определить готовность филе, надо проколоть его поварской иглой, и если из образовавшегося отверстия будет вытекать белый сок, филе готово. Готовое филе переложить в другую посуду и держать в теплом месте, а соус заправить по вкусу солью, перцем, чесноком, сахаром, уксусом, дать вскипеть, процедить.

При подаче на стол филе нарезать поперек волокон по 2 куску на порцию, на гарнир положить отварной молодой картофель, полить приготовленным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>600 г вырезки</i>	<i>1/2</i>	<i>стакана вина столового</i>
<i>10—12 клубней картофеля</i>		<i>Уксус, соль, сахар, чеснок, лавровый лист, красный и душистый</i>
<i>4 ст. ложки жира</i>		<i>перец и зелень по вкусу.</i>
<i>2 ст. ложки томата</i>		
<i>4 головки лука</i>		

226. ПЕПТ ЫМПЛУТ ДЕ ОАЕ
(БАРАНЬЯ ГРУДИНКА ФАРШИРОВАННАЯ)

Баранью грудинку положить наружной стороной на стол, с внутренней стороны вдоль по ребрышкам сделать надрезы ножом, вырезать и удалить ребрышки. Затем между наружной и внутренней стороной мякоти сделать разрез в виде кармана. Обработанную таким образом грудинку промыть и наполнить фаршем, который приготовить так: отварить до полуготовности рис, откинуть на сито и дать стечь воде, затем переложить в сотейник, добавить поджаренный лук, пропущенную через мясорубку сырую баранью печень, соль, перец, тертый чеснок, зелень петрушки и укропа, сырые яйца и хорошо вымешать. Наполнить таким фаршем грудинку, за-

шить белой ниткой, натереть солью, перцем, чесноком, положить на противень и в духовом шкафу обжарить до готовности. Во время жарки через каждые 10—15 минут грудинку переворачивать с боку на бок и поливать жиром.

Готовую грудинку положить на доску, удалить нитку, нарезать поперек порциями толщиной в 1,5—2 см и положить на тарелку по 2 куска. Сбоку уложить жареные картофель, баклажаны и кабачки, свежие помидоры. Полить соком, в котором жарилась грудинка, заправленным по вкусу солью и тертым чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

800 г грудинки	4 ст. ложки масла
1 стакан риса	4 шт. картофеля
100 г печени	1 кабачок
4 головки лука	2 шт. красных помидоров
1 баклажан	Соль, перец, чеснок и зелень по
1 яйцо	вкусу.

**227. КОСТИЦЭ ДЕ ПУРЧЕЛ КУ КЛЯР
(СВИНАЯ ОТБИВНАЯ В КЛЯРЕ)**

Из корейки молодого поросенка нарезать мясо по 2 куска на порцию, отбить, посолить, поперчить их, затем опустить в жидкое тесто с яйцом и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. После этого поместить корейку на 3—4 минуты в духовой шкаф, подавать костницу с жареным картофелем.

При подаче на стол отбивную полить жиром, в котором она жарилась, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и мелко нарубленным чесноком.

Норма продуктов:

600 г корейки	4 ст. ложки жира
8 шт. картофеля	Соль, перец, зелень, чеснок по
2 ст. ложки муки	вкусу.
1 яйцо	

**228. ШНИЦЕЛ ЫМПЛУТ ДЕ ПОРК
(ШНИЦЕЛЬ СВИНОЙ ФАРШИРОВАННЫЙ)**

Из почечной части свинины поперек волокон нарезать куски мяса толщиной в палец. Мясо слегка смочить водой, отбить тупой, посыпать солью, перцем, обмакнуть во взбитые яйца и слегка обжарить на сковороде в разогретом масле. Затем на середину шницеля уложить фарш из поджаренной свиной печени, жареного лука, соли, перца, рубленого мяса, смешанного с сырым яйцом. Шницель завернуть рулетом, уложить в сотейник, швом вниз, залить томатным соусом, поместить на 10—15 минут в духовой шкаф.

При подаче на стол шницель положить на тарелку, рядом — жареный картофель и полить соусом, в котором он тушился. Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, а также мелко нарезанным зеленым сладким перцем.

600 г свинины

8—10 шт. картофеля

100 г печени

3 головки лука

Норма продуктов:

3 яйца

1 стакан томатного соуса

Соль, перец, зелень по вкусу.

229. БИФТЕК «МОЛДОВА»

(БИФСТЕКС «МОЛДОВА»)

Из говяжьей вырезки нарезать поперек куски мяса толщиной в 2—2,5 см. Слегка отбить тыжкой, посыпать солью, перцем, чуть-чуть запанировать мукой и обжарить на сливочном масле с двух сторон.

Готовый бифтекс уложить на тарелку, к нему положить жареный картофель, зеленый горошек, свежие помидоры, поджаренные кружочками кабачки и баклажаны. Бифштекс полить тертым чесноком и жиром, на котором он жарился, все посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600 г вырезки

4 шт. картофеля

1 кабачок

1\2 стакана горошка

2 шт. помидоров

1 ст. ложка муки

1 баклажан

4 ст. ложки масла

Чеснок, соль, перец, зелень по вкусу.

230. АНТРЕКОТ КУ ЧАПЭ

(АНТРЕКОТ С ЛУКОМ)

Из толстого края говядины поперек волокон нарезать толщиной в палец 4 куса мяса с косточкой. Косточку зачистить от пленки, мякоть смочить водой, отбить тыжкой, посыпать солью и перцем, запанировать мукой, поджарить на сливочном масле и переложить в сотейник. К мясу добавить поджаренный лук, влить немного бульона и тушить на небольшом огне 20—25 минут, подливая понемногу бульона. В конце тушения добавить растертый чеснок, полстакана томатного соуса, красное вино, дать вскипеть.

При подаче на стол антрекот уложить на тарелку, вокруг положить жареный круглый картофель, полить соусом, в котором он тушился, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

600 г мяса

10 клубней картофеля

4 ст. ложки жира

1\2 стакана вина красного

1\2 стакана соуса томатного

Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.

ФАРШИРОВАНИЕ БАРАНЬЕЙ ГРУДИНКИ



Срезание ребер



Подготовка „кармана“ для фарширования



Заправка фаршированной грудки



Жаркое по-домашнему и токана с мамалыгой

231. БРИЗОЛ (БРИЗОЛЬ)

Из почечной части свинины отрезать 4 куса толщиной в палец, смочить водой, отбить тяткой очень тонко, посыпать солью, перцем, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить с двух сторон на сливочном масле. Затем смазать одну сторону тертым чесноком и свернуть в виде рулета.

Готовый бризоль уложить на тарелку, на гарнир положить жареный картофель, нарезанный кружочками, жареные баклажаны и кабачки, также нарезанные кружочками. Все полить сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

600 г мяса
4 клубня картофеля
1 кабачок
1 баклажан

4 ст. ложка масла
1 яйцо
Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.

232. ПУРЧЕЛ ЫМПУТ (ПОРОСЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ)

Молодого поросенка ошпарить кипятком, удалить щетину, слегка опалить на огне, удалить внутренности, промыть в воде. Подготовить фарш: капусту квашеную промыть в воде, нарезать тонко в виде лапши и поджарить с кусочками сала, добавить мелко нарубленное сваренное яйцо, пропущенные через мясорубку поджаренные печень, сердце и легкие поросенка, сырое яйцо, поджаренный лук. Все хорошо перемешать. Фарш уложить во внутрь поросенка, зашить ниткой, натереть солью, смазать сметаной, поместить на противень в духовой шкаф и, поливая бульоном, жарить поросенка в течение 1 часа — 1 часа 30 минут.

Готового поросенка нарезать поперек тонкими кусками, уложить на блюдо, сбоку положить свежие помидоры, зеленый горошек, салат, тертый чеснок, зеленый сладкий перец. Подавать на стол можно горячим и холодным. Если горячим, то положить на гарнир жареный картофель, толченый чеснок и свежие помидоры. А холодный — с солеными огурцами и готовым хреном.

Норма продуктов:

/ поросенок
Уг кочана капусты
200 г печени, сердца
200 г легких
4 яйца
4 ст. ложки жиров

1/2

4 головки лука репчатого
5—6 клубней картофеля
4 шт. помидоров
стакана сметаны
Лук, чеснок, зелень, перец, соль по вкусу.

233. ПЫРЖОАЛЕ КА ЛА КИШИНЭУ
(БИТОЧКИ ПО-КИШИНЕВСКИ)

Из мякоти толстого или тонкого края говядины нарезать куски, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, полсырого яйца, все хорошо вымесить, придать форму биточка, обмакнуть в взбитое яйцо и поджарить на сливочном масле с двух сторон. Затем поместить биточки на 5 минут в духовой шкаф.

При подаче на стол на гарнир положить жареный картофель, полить соком, полученным при жарке, и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

600 г мяса

8—10 клубней картофеля

4 ст. ложки масла

2 яйца

Соль, перец, зелень по вкусу.

234. ШНИЦЕЛ МОЛДОВЕНЕСК
(ШНИЦЕЛЬ ПО-МОЛДАВСКИ)

Шницель готовить так же, как и биточки по-кишиневски, только форма шницеля будет не круглой, а овальной. На гарнир хорошо подать жареный картофель, зеленый горошек и свежие помидоры. Все полить соком, полученным при жарке шницеля.

Норма продуктов:

600 г мяса

6—8 клубней картофеля

1½ стакана зеленого горошка

2 шт. помидоров

4 ст. ложки масла

2 яйца

Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.

235. КИФТЕЛУЦЕ МОЛДОВЕНЕШТЬ
(ТЕФТЕЛИ ПО-МОЛДАВСКИ)

Мясо говядины очистить от пленки, промыть, нарезать мелкими кусочками. К мясу добавить репчатый лук, соль, перец, тертый чеснок, и все дважды пропускать через мясорубку. Полученный фарш хорошо размешать, добавить немного молока и еще раз хорошо размешать, затем ложкой разделить на маленькие порции, запанировать в муке, придав им форму шариков (тефтелей). Тефтели обжарить на масле, сложить в сотейник в 2—3 слоя, залить томатным соусом с пассированными овощами, нарезанными в виде лапши, добавить 7г стакана красного сухого вина, заправить по вкусу сахаром и тушить 25—30 минут на слабом огне.

Подавать тефтели лучше в глубоких тарелках, сверху посыпав мелко нарубленной зеленью и чесноком.

Норма продуктов:

600 г мяса		1 стакан томатного соуса
4 ст. ложки жиров	1\2	стакана вина
1\2 корня моркови		Соль, сахар, уксус, перец и чеснок по вкусу.
1\2 корня петрушки		
3 головки лука репчатого		

**236. КИФТЕЛУЦЕ БН СМЫНТЫНЭ
(ТЕФТЕЛИ В СМЕТАНЕ)**

Подготовить тефтели, как указано в рецепте 235, поджарить на масле, сложить в сотейник, залить сметаной, посыпать красным перцем, поместить в духовой шкаф на 20—25 минут.

Готовые тефтели подавать с отваренным рисом и мелко нарубленным укропом.

Норма продуктов:

600 г мяса	3 головки лука репчатого
60 г хлеба	Соль, сахар, перец красный, чеснок, укроп по вкусу.
4 ст. ложки жиров	
1 стакан сметаны	

**237 КИФТЕЛУЦЕ КУ СОС ДЕ ЧАПЭ
(ТЕФТЕЛИ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ)**

Подготовить и сложить в сотейник тефтели, как указано в рецепте 235. Затем залить их луковым соусом (см. рецепт 317), добавить кипяченое красное столовое вино, красный перец, тертый чеснок, поместить в духовой шкаф и тушить 20—25 минут.

Готовые тефтели подавать с картофельным пюре или без гарнира, в глубоких тарелках, посыпав сверху мелко нарубленной зеленью и чесноком.

Норма продуктов:

600 г мяса	1\2 стакана вина
60 г хлеба	8—10 клубней картофеля
4 ст. ложки масла	Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.
3 головки лука репчатого	
1 стакан лукового соуса	

238. РУЛАДЭ ДЕ КАРНЕ КУ МАКАРОАНЕ
(РУЛЕТ МЯСНОЙ С МАКАРОНАМИ)

Приготовить мясной фарш, как указано в рецепте 235, добавить сырые яйца и хорошо вымесить. Макароны отварить, откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в ситейник, добавить жареный лук, жареную говяжью печень, пропущенную через мясорубку, мелко нарубленные сваренные крутые яйца, зелень укропа и петрушки, красный перец, тертый чеснок, все хорошо перемешать с макаронами. Затем на мокрое полотенце тонким слоем положить рубленое мясо, на мясо таким же слоем уложить заправленные макароны и, приподняв полотенце, завернуть мясо с макаронами рулетом. Рулет аккуратно переложить с полотенца на смазанный жиром противень (так, чтобы шов рулета оказался снизу), верх рулета смазать яйцом и поместить в духовой шкаф. Чтобы рулет не потрескался, сделать поварской иглой 3—4 прокола для выхода паров.

Готовый рулет нарезать поперек, положить на тарелку по 2—3 куса, полить луковым соусом (см. рецепт 317), посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

600 г мяса	4 яйца
60 г хлеба	4 ст. ложка масла
4 головки лука репчатого	1 стакан соуса лукового
300 г макарон	Чеснок, зелень, соль, перец по
100 г говяжьей печени	вкусу.

239. СТОМАК ЫМПЛУТ ДЕ МЕЛ
(ЖЕЛУДОК МОЛОДОГО БАРАШКА
ФАРШИРОВАННЫЙ)

Сердце, печень, легкие молодого барашка хорошо промыть, нарезать небольшими кусками и стушить на бараньем сале с большим количеством лука, зелени петрушки и укропа, добавить намоченный в молоке хлеб, все пропустить через мясорубку, посыпать солью, перцем, вбить сырые яйца и хорошо вымесить. Желудок барашка хорошо вымыть в четырех водах, уложить в него приготовленный выше фарш, переложить на сковородку или противень, сверху фарш разровнять, прикрыть его краями желудка и поместить в духовой шкаф на 30—35 минут.

При подаче на стол фаршированный желудок положить

на тарелку, к нему положить гречневую рассыпчатую кашу, посыпать зеленью укропа.

Норма продуктов:

2 (400 г) бараньих желудка	3—4 столовых ложки жира бараньего
600 г сбои барашка	60 г хлеба
2 яйца	5 головок лука
2 стакана гречневой крупы	Соль, перец, зелень по вкусу.

**240. ДРОБ ДЕ МЕЛ
(САЛЬНИК БАРАНИЙ)**

Внутренности барашка (сердце, легкие, печень) стушить на жирах с луком до полной готовности, пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, перец, зелень, хорошо вымесить. Сетчатое сало (сальник) промыть в холодной воде, нарезать на квадраты размером 15x15 см. На сетчатые куски сала уложить фарш и завернуть его в виде голубцов, обжарить с двух сторон или уложить на противень, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу на протяжении 1.0—1.5 минут.

При подаче на стол сальники уложить на тарелку, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Сбоку уложить пюре картофельное и свежие красные помидоры.

Норма продуктов

600 г сбои барашка	1 ст. ложка сыра тертого
2 яйца	5—6 головок лука
5—7 клубней картофеля	4 шт. помидоров
150 сала бараньего (сетка)	Соль, перец, зелень по вкусу.

**241. ФИКАТ КУ ЧАПЭ
(ПЕЧЕНЬ С ЛУКОМ)**

Говяжью печень промыть, снять пленку, нарезать тонкими кусками, натереть солью и перцем, запанировать в муке, поджарить на сковороде с двух сторон, уложить на тарелку, посыпать поджаренным луком и рубленным чесноком.

На гарнир положить жареный картофель, кабачки и свежие красные помидоры. Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и мелко рубленным чесноком.

Норма продуктов:

600 г печени	1 кабачок
2 ст. ложки муки	2 шт. помидоров
4 ст. ложки жиров	Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.
4—5 головок лука репчатого	
6—8 клубней картофеля	

242. ФИ КАТ ЫШ СМЫНТЫНЭ (ПЕЧЕНЬ В СМЕТАНЕ)

Говяжью печень промыть, удалить пленку, нарезать кусочками, обжарить на масле, добавить пассированный лук, соль, перец, зелень петрушки, укропа, залить сметанным соусом (см.рецепт 323), поместить на 15—20 минут в духовой шкаф и дать дойти до готовности.

Готовую печень подавать с отварным молодым картофелем или отварными макаронами.

Норма продуктов:

600 г печени

4 головки лука

4 ст. ложки жиров

1 ст. ложка муки

8 клубней картофеля

1 стакан сметаны

Соль, перец, зелень по вкусу.

243. ФИКАТ КУ МУЖДЕЙ (ПЕЧЕНЬ С ЧЕСНОКОМ)

Говяжью печень обработать и обжарить, как указано в рецепте 241.

Готовую печень уложить на тарелку, полить тертым чесноком, разведенным бульоном, сбоку уложить отварной молодой картофель, смазанный сливочным маслом, и красные помидоры. Посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600 г печени

4 ст. ложки жиров

8—10 клубней картофеля

4 шт. помидоров

1 ст. ложка муки

2—3 зубца чеснока

Соль, перец, зелень по вкусу

244. ФИКАТ ЫНЭБУШИТ ДЕ ПОРК (СВИНАЯ ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ)

Свиную печень промыть, удалить пленку, нарезать кусками 100—150 г, обжарить с двух сторон на масле и уложить в сотейник. Печенку залить томатным соусом, добавить полстакана красного столового вина, соль, перец, лавровый лист, пучок зелени укропа и петрушки, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу 15—20 минут.

Готовую печень подавать с отварным молодым карто-

фелем, сверху поливая соусом, в котором она тушилась, посыпать мелко нарубленной зеленью и чесноком.

Норма продуктов:

600 г печени

4 ст. ложки жиров

8—10 клубней картофеля

1 стакан томатного соуса

$\frac{1}{2}$ стакана красного вина

Соль, перец, зелень, чеснок, лавровый лист по вкусу.

245. ЛИМБЭ КУ МУЖДЕЙ (ЯЗЫК С ЧЕСНОКОМ)

Говяжий язык хорошо почистить, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, добавить морковь, петрушку, лук, залить водой и при тихом кипении варить до готовности, снимая накипь

Готовый язык вынуть из бульона, опустить на 10 минут в холодную воду, снять шероховатую пленку, нарезать поперек волокон пластинками, прогреть в бульоне, уложить на тарелку. На гарнир положить картофельное пюре или отварной картофель, полить маслом и тертым чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов

600 г языка

10—12 клубней картофеля

По $\frac{1}{2}$ корешка моркови и петрушки

1 головка лука репчатого

4 ст. ложки масла сливочного

Чеснок, соль, коренья и специи по вкусу.

246. ЛИМБЭ КУ СМЫНТЫНЭ (ЯЗЫК СО СМЕТАНОЙ)

Язык отварить, очистить и нарезать на порции, как указано в рецепте 245. Затем язык уложить в сотейник, залить соусом-сметана и прокипятить.

Готовый язык уложить на тарелку по 2—3 куска, ча гарнир положить отварной молодой картофель, залить соусом, посыпать мелко нарубленным укропом.

Норма продуктов:

600 г языка

10—12 клубней картофеля

По $\frac{1}{2}$ корня моркови и петрушки

1 головка лука

1 стакан соуса из сметаны

Соль, специи, коренья и зелень по вкусу.

ковым соусом. Сбоку положить красные помидоры и посыпать зеленью.

Норма продуктов:

400 г мяса

40 г хлеба

2 яйца

100 г сала-шпиг

8—10 клубней картофеля

4 ст. ложки масла

2 шт. помидоров

1 стакан соуса лукового

Соль, специи, чеснок и зелень по вкусу.

251. ШНИЦЕЛ ЫМПЛУТ ДЕ МЕЛ

(ШНИЦЕЛЬ БАРАНИЙ ФАРШИРОВАННЫЙ)

Из почечной части баранины нарезать поперек волокон куски мяса толщиной в палец. Слегка смочить водой, отбить. Кусочек филе, сало баранины и пассированный лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, зелень укропа, сырое яйцо, тертый чеснок и хорошо вымешать. На отбитые куски мяса положить подготовленный фарш, свернуть рулетом, перевязать белой ниткой, обжарить со всех сторон на жире, уложить в сотейник, залить кисло-сладким соусом (см. рецепт 312) и поместить на 30 минут в духовой шкаф.

С готового шницеля снять нитки и положить в тарелку. На гарнир положить жареный картофель, свежие помидоры, полить соусом, в котором он тушился.

Норма продуктов:

800 г мяса бараньего

1½ стакана сала бараньего

8 клубней картофеля

4 головки лука

4 шт. помидоров

1 стакан соуса кисло-сладкого

1 яйцо

Соль, перец, чеснок, зелень по вкусу.





252. ГЭИНЭ КУ МУЖДЕЙ
(КУРИЦА С ЧЕСНОКОМ)

Курицу опалить на пламени, отрубить голову, разрезать вдоль шейку, удалить пищевод и зоб, вырезать анальное отверстие, удалить потроха, отрезать ножки по первым суставам. Обработанную курицу промыть в холодной воде, заправить ножки в брюшко, положить в посуду, залить водой, добавить одну очищенную и промытую, луковицу, по одному корешку моркови и петрушки и варить при тихом кипении до готовности, непрерывно снимая накипь. В конце варки - посолить.

Готовую курицу вынуть из бульона, дать слегка остыть, затем нарубить на порции, уложить в тарелку. На гарнир положить отварной картофель, заправленный маслом, курицу полить тертым с солью и разведенным бульоном чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки (На гарнир можно подавать также отваренный рис, заправленный сливочным маслом.)

Бульон, полученный при варке курицы, можно использовать для первых блюд и соусов.

Норма продуктов:

1 курица
8 клубней картофеля
1½ моркови
1½ корешка петрушки

1 головка лука репчатого
2 ст. ложки масла сливочного
Соль, чеснок, зелень по вкусу.

**253. ПУЙ КУ ФАСОЛЕ
(ЦЫПЛЕНОК С ФАСОЛЬЮ)**

Цыпленка обработать и отварить так же, как курицу (ом. рецепт 252). Готового цыпленка разрубить на 4 части, уложить на тарелку.

На гарнир положить отварную фасоль, заправленную маслом. Цыпленка залить сливочным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чеснока.

Норма продуктов:

1 цыпленок
2 стакана фасоли
4 ст. ложки масла сливочного
1.2 моркови

1.3 корешка петрушки
1 головка лука репчатого
Соль, чеснок и зелень по вкусу.

**254. ПУЙ КУ СОС РОШУ
(ЦЫПЛЕНОК В ТОМАТНОМ СОУСЕ)**

Обработать цыпленка, как указано в рецепте 252. Отваренного цыпленка разрубить на 4 части, уложить в сотейник, залить томатным соусом, добавить 50 г красного сухого вина, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки, немного тертого чеснока и потушить под крышкой 10—15 минут.

При подаче на стол кусок готового цыпленка уложить на тарелку, к нему положить отварной молодой картофель, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

1 цыпленок
10—12 клубней картофеля
2 ст. ложки масла сливочного
1 стакан томатного соуса
1½ моркови

2 ст. ложки вина
1½ корешка петрушки
1 головка лука репчатого
Соль, зелень по вкусу.

255. ЧУЛАМА ДЕ ГЭИНЭ
(КУРИЦА В БЕЛОМ СОУСЕ)

Куриду обработать, как указано в рецепте 252, промыть, нарубить на 4 части, обжарить с двух сторон на сливочном масле, переложить в сотейник, добавить по одному корешку моркови, петрушки и луковицу, подлить немного бульона, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 20—30 минут. Затем морковь, петрушку и луковицу вынуть из сотейника, а курицу залить густым белым соусом, добавить соль, перец, лавровый лист, сливочное масло, довести до кипения и сдвинуть с огня.

Готовую курицу положить в тарелки то одному куску, залить соусом, в котором она тушилась, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

/ курица	1 корешок петрушки
1 стакан соуса белого] головка лука репчатого
2 ст. ложки масла сливочного	Соль, перец, зелень, лавровый
1 морковь	лист по вкусу.

256. ЧУЛАМА ДЕ ПУЙ
(ЦЫПЛЕНОК В БЕЛОМ СОУСЕ)

Готовить так же, как курицу в белом соусе (см. рецепт 255). Норма продуктов такая же.

257. ПУЙ ЫНЭБУШИТ КУ КАРТОФЬ НОЙ
(ЦЫПЛЕНОК ТУШЕНЫЙ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ)

Цыпленка обработать, как указано в рецепте 252, нарубить на куски, посыпать солью, перцем и обжарить в сотейнике на сливочном масле. К цыпленку добавить поджаренный молодой картофель, нарезанные дольками красные помидоры, залить сметанным соусом, поместить в духовой шкаф и тушить 20—25 минут.

Готового цыпленка подавать с картофелем, поливая соусом, в котором тушился цыпленок.

Н о р м а п р о д у к т о в :

У цыпленок	1 стакан сметанного соуса
8—12 клубней картофеля	4 ст. ложки масла сливочного
2 шт. помидоров	Соль, перец и зелень по вкусу.

258. ПАПРИКАШ ДЕ ПУЙ
(ГУЛЯШ ИЗ ЦЫПЛЕНКА)

Обработанного цыпленка нарубить на куски и поджарить в сливочном масле. Поджаренного цыпленка переложить в сотейник, добавить жареный лук, красный молотый перец и снова жарить, помешивая. Затем добавить помидоры или томат-пюре, влить немного бульона, посыпать солью и перцем и поместить на 15—20 минут в духовой шкаф. В конце тушения злить полстакана сметаны и дать еще потушиться 10 минут.

Готовый гуляш подавать с галушками из муки (см. рецепт 165), сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

/ цыпленок

4 шт. помидоров

1/2 стакана сметаны

16—20 штук галушек

4—5 головок лука репчатого

Соль, красный перец, зелень по вкусу.

259. КАВУРМА ДЕ РАЦЭ
(КАВУРМА ИЗ УТКИ)

Готовится так же, как кавурма из барашка (см. рецепт 210), и по той же норхме, только вместо барашка взять 600 г утки и на гарнир подать рисовую кашу.

260. КАВУРМА ДЕ ПУЙ
(КАВУРМА ИЗ ЦЫПЛЯТ)

Готовится так же, как кавурма из барашка (см. рецепт 210), по той же норме, но вместо барашка взять цыпленка и на гарнир подать отварной картофель.

261. КАВУРМА ДЕ ЕПУРЕ ДЕ КАСЭ
(КАВУРМА ИЗ КРОЛИКА)

Готовится так же, как кавурма из барашка (см. рецепт 210), На гарнир дать картофель или рисовую кашу.

262. ГИВЕЧЬ ДЕ МЭРУНТАЕ
(РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ)

Потроха птицы очистить, хорошо промыть, обжарить на масле, залить томатным соусом, добавить пассированный лук и дать покипеть 20—25 минут. Картофель, мор-

ковь, петрушку, кабачки и баклажаны очистить, промыть, нарезать дольками, обжарить каждый отдельно до золотистого цвета, опустить к потрохам, дать вскипеть, добавить отварную фасоль, зеленый горошек, кочешки цветной капусты, свежие красные помидоры и поместить в духовой шкаф на 10—15 минут.

Готовое рагу подавать так, чтобы потроха и овощи были в тарелке поровну, залить соусом, в котором они тушились, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и мелко нарубленным чесноком.

Н о р м а п р о д у к т о в :

<i>600 г потрохов</i>	<i>1 баклажан</i>
<i>8 клубней картофеля</i>	<i>4 шт. помидоров</i>
<i>1 корешок петрушки</i>	<i>2 ст. ложки фасоли</i>
<i>1 морковь</i>	<i>2 ст. ложки горошка</i>
<i>2—3 головки лука репчатого</i>	<i>Уг кочана цветной капусты</i>
<i>200 г соуса томатного</i>	<i>Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.</i>
<i>1 кабачок</i>	

263. ГИВЕЧЬ КУ КАРНЕ ДЕ ЕПУРЕ ДЕ КАСЭ (РАГУ ИЗ КРОЛИКА)

Готовить так же, как из потрохов, по норме, указанной в рецепте 262,

264. ЧУЛАМА КУ МЭРУНТАЕ (ПОТРОХА В БЕЛОМ СОУСЕ)

Готовить так же, как и чуламу из птицы, по норме, указанной в рецепте 255.

265. ПАПРИКАШ ДЕ ЕПУРЕ (ГУЛЯШ ИЗ ЗАЙЦА)

Готовить так же, как из цыпленка, по норме, указанной в рецепте 258.

266. КУРКЭ КУ КАИСЕ (ИНДЕЙКА С АБРИКОСАМИ)

Индейку обработать так же, как и курицу или цыпленка, промыть, нарубить на куски, обжарить на сливочном масле и переложить в сотейник. К индейке добавить пассированный лук с томатом-пюре, сахар, корицу, немного

бульона, накрыть крышкой и тушить 30—35 минут. Затем добавить хорошо промытые свежие абрикосы, немного поджаренной муки, разведенной бульоном, и 5—6 минут потушить на слабом огне.

Готовую индейку подать без гарнира, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

800 г индейки

2 стакана абрикосов

4 головки лука

4 ст. ложки масла сливочного

1 ст. ложка муки

2 ст. ложки томата-пюре

Соль, сахар, зелень, перец, корица по вкусу.

267. ГЭИНЭ КА ЛА МОЛДОВА (КУРИЦА ПО-МОЛДАВСКИ)

Курицу опалить, удалить внутренности, промыть в холодной воде, нарубить на куски и обжарить на сливочном масле. Поджаренную курицу переложить в сотейник, добавить поджаренный лук, томатный соус, сухое вино, соль, тертый чеснок, лавровый лист, перец и, помешивая, дать прокипеть. Затем сотейник поместить в духовой шкаф, накрыть крышкой и тушить до готовности, периодически подливая бульон (чтобы не подгорело). В конце тушения добавить уксус, сахар, лавровый лист, потушить еще 5—10 минут.

Готовую курицу подать, полив ее соусом, в котором она тушилась, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и чесноком.

Норма продуктов:

1 курица

4—5 головок лука

4 ст. ложки масла

1/2 стакана вина сухого

1 стакан томатного соуса

Чеснок, соль, перец, уксус, сахар, лавровый лист и зелень по вкусу.

268. РАЦЭ КУ КУРЕКЪ (УТКА С КАПУСТОЙ)

Утку опалить, очистить от потрохов, помыть, нарубить кусками, обжарить с двух сторон и сложить в сотейник. К утке добавить пассированный лук, соль, перец, лавровый лист, залить томатным соусом, добавить немного красного сухого вина и тушить под крышкой на слабом огне 30 минут. Головку квашеной капусты промыть, нашинковать тонко, сложить в сотейник, добавить топленое сало, пассирован-

ный лук, немного томата-пюре, сахара и тушить до полной готовности.

Готовую утку уложить на тарелку, сбоку — тушеную капусту, залить соусом, в котором она тушилась, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

<i>1 утка</i>	<i>1/2 стакана вина</i>
<i>1 кочан капусты</i>	<i>2 ст. ложки томата</i>
<i>3—4 головки лука репчатого</i>	<i>Соль, перец, зелень, сахар по вкусу.</i>
<i>1 стакан томатного соуса</i>	
<i>4 ст. ложки масла</i>	

**269. ГЫСКЭ КУ КУРЕКЪ
(ГУСЬ С КАПУСТОЙ)**

Гусь с капустой готовится так же, как утка с капустой (см. рецепт 268).

**270. ФРИПТУРЭ ДЕ РАЦЭ КУ КАРТОФЬ
(ЖАРКОЕ ИЗ УТКИ С КАРТОФЕЛЕМ)**

Утку опалить, удалить потроха, промыть, нарубить на куски и обжарить на сале до золотистой корочки. Обжаренную утку уложить в сотейник, добавить пассированный лук, томатный соус, лавровый лист, соль, перец и тушить под закрытой крышкой 35—40 минут. Затем добавить целый, слегка поджаренный картофель, тертый чеснок, накрыть крышкой, поместить в духовой шкаф и довести до полной готовности.

При подаче на стол 2—3 куска утки положить на тарелку, вокруг — картофель, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа и мелко нарубленным чесноком.

Норма продуктов:

<i>1 утка</i>	<i>»</i>	<i>4 головки лука репчатого</i>
<i>10—15 клубней картофеля</i>		<i>Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.</i>
<i>4 ст. ложки масла</i>		
<i>1 стакан соуса томатного</i>		

**271. ФРИПТУРЭ ДЕ РАЦЭ КУ ПРУНЕ УСКАТЕ
(ЖАРКОЕ ИЗ УТКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ)**

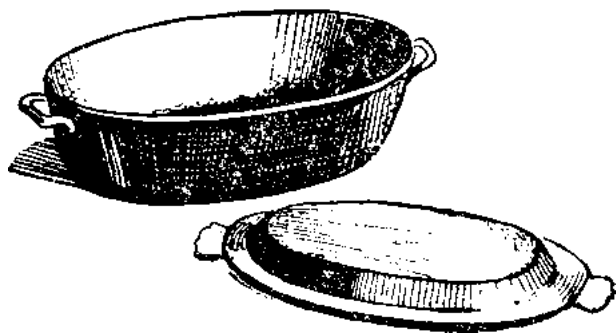
Готовить так же, как и жаркое из утки с картофелем (см. рецепт 270), только в конце тушения добавить полстакана промытого чернослива.

Норма продуктов та же, что и в рецепте 270, и дополнительно *1/2* стакана чернослива.

272. ЕПУРЕ ДЕ КАСЭ ЫН МЛРИНАДЭ
(КРОЛИК В МАРИНАДЕ)

Кролика промыть, нарубить на куски (по 2 шт. на порцию), обжарить на сливочном масле до золотистого цвета и переложить в сотейник. Кролика залить соусом-маринадом и тушить до полной готовности.

Соус-маринад готовить так: спассировать на масле мелко нарезанный репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей с томат-пастой. Спассированные овощи залить небольшим количеством бульона, добавить поджаренную на жире муку, а также соль, перец, лавровый лист, тертый чеснок, полстакана красного столового вина, немного уксуса, сахар, мелко нарубленную зелень и тушить 30 минут.



Гусятница.

Подавать кролика горячим, поливая соусом, в котором он тушился.

Кролика можно подавать под этим же соусом и в холодном виде, только тогда не следует в соус класть муку и вместо сливочного нужно положить растительное масло.

Норма продуктов:

1½ кролика

4 ст. ложки масла

¼ стакана соуса-маринада

½ стакана вина сухого

Соль, сахар, перец, чеснок, уксус,
зелень и другие специи по вкусу.

273. ЕПУРЕ ДЕ КАСЭ КУ СМЫНТЫНЭ
(КРОЛИК В СМЕТАНЕ)

Кролика промыть, нарубить по 2 куску на порцию, обжарить на сливочном масле, переложить в сотейник, добавить немного бульона, белого вина и тушить 20—25 минут. В конце тушения добавить стакан сметаны, соль, перец, поместить в духовой шкаф и тушить до готовности.

Подавать кролика с отварным картофелем или отварным рисом, заливая соусом, в котором он тушился, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

7г кролика	4 ст. ложки масла
1 стакан сметаны	4 ст. ложки вина
8—10 клубней картофеля	Соль, перец, зелень по вкусу.'

**274. ШНИЦЕЛ ДЕ ГЭИНЭ
(ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ)**

Курицу опалить, удалить потроха, промыть, отделить мясо от костей, к мясу добавить намоченный в молоке белый хлеб, соль, перец, все пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, сливочное масло и хорошо вымешать. Полученную массу разделить на порции величиной с куриное яйцо, придать им круглую форму, слегка приплюснуть, в середину положить фарш из отварной куриной печенки и сваренных вкрутую и мелко изрубленных яиц, заправленных солью и перцем. Фарш закрыть мясом и, придавая форму колбаски, запанировать в белой муке, затем придать форму шницеля, опустить в яичный лезон и в белые сухари и с двух сторон обжарить на сливочном масле.

Готовый шницель подавать с жареным картофелем, зеленым горошком, стручковой фасолью и красными помидорами, поливая сливочным маслом и посыпая мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1½ курицы	2 ст. ложки сухарей
4 ст. ложки масла	½ стакана горошка
2 куриные печенки	½ стакана фасоли
3 яйца	2 шт. помидоров
100 г хлеба	Соль, перец, зелень по вкусу.
6—8 клубней картофеля	

**275. ПЫРЖОАЛЕ ДЕ ГЭИНЭ
(КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ)**

Курицу опалить, удалить потроха, промыть. Срезать большое филе с кости, а затем маленькое, удалить пленку и сухожилия из большого и малого филе, отбить их тупой, придав форму котлеты, посыпать солью, перцем, мукой, опустить в лезон, поджарить с двух сторон на сливочном масле.

Готовые котлеты подавать с жареным картофелем, жареными кабачками, красными помидорами, полить толченым с солью чесноком, топленным сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

4 куриных филе	1 яйцо
6 клубней картофеля	1 чайная ложка муки
1 кабачок	Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.
2 шт. помидоров	
4 ст. ложки масла сливочного	

**276 ПЕРИШОАРЕ КУ СМЫНТЫНЭ
(КНЕЛИ СО СМЕТАНОЙ)**

Обработанную курицу промыть, отделить мясо от костей, к мясу добавить белый хлеб, намоченный в молоке, соль, перец и пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить сливочное масло, сырое яйцо, немного сливок и хорошо взбить вилкой. Готовую массу разделить на порции величиной с большую черешню, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле. Поджаренные кнели залить сметаной и поместить в духовой шкаф на 10—15 минут.

Подавать кнели с отварным рисом, полив соусом, в котором они тушились, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

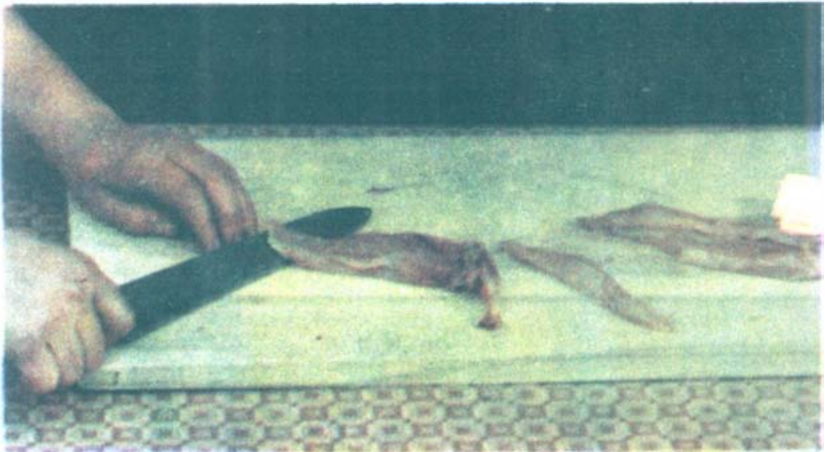
800 г курицы	1 ст. ложка муки
1 стакан сметаны	2 стакана риса
100 г хлеба	Соль, перец, зелень по вкусу.
4 ст. ложки масла	

**277. ПЫРЖОАЛЕ ЫМПУТЕ ДЕ ГЭИНЭ
(КУРИНАЯ КОТЛЕТА ФАРШИРОВАННАЯ)**

Курицу обработать, удалить потроха, хорошо промыть. С грудки с крылышком снять оба филе, затем снять малые филе, удалить пленку и сухожилия. Большие и малые филе отбить, косточки зачистить. Положить на середину большого филе хорошо перемешанный фарш из жареной и мелко нарубленной куриной печенки, мелко нарубленного сваренного вкрутую яйца, мелко нарубленной зелени петрушки, сливочного маола и красного молотого перца. Фарш накрыть маленьким филе, края большого филе поднять и закрыть ими фарш. Котлеты посыпать солью и перцем, запанировать в муке, опустить в лезон, затем обжа-

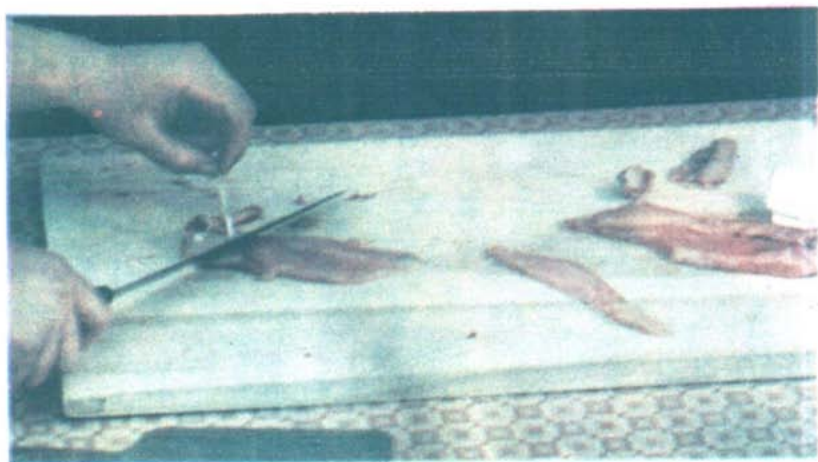


Срезание филе

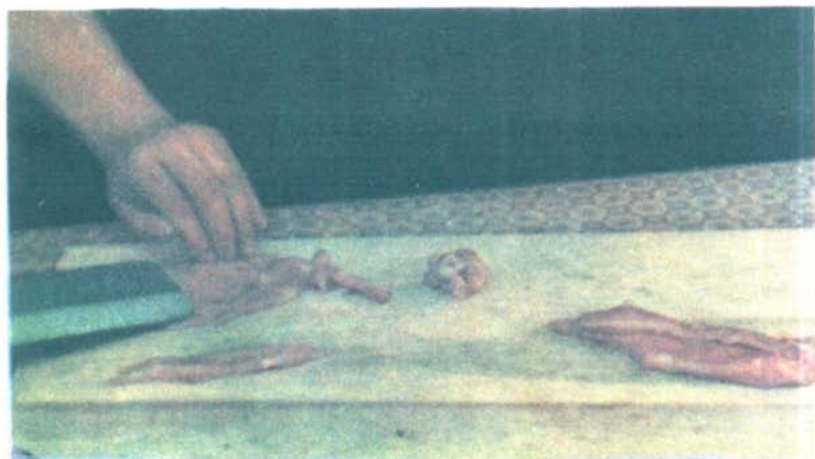


Срезание пленки

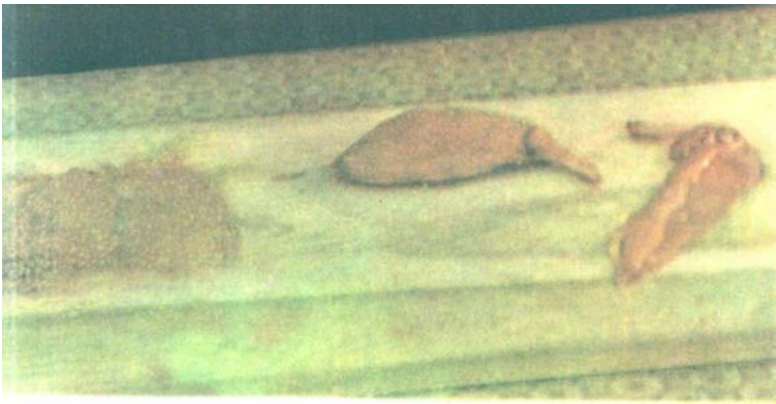
НА ФИЛЕ



Удаление сухожилий



Отбивка филе



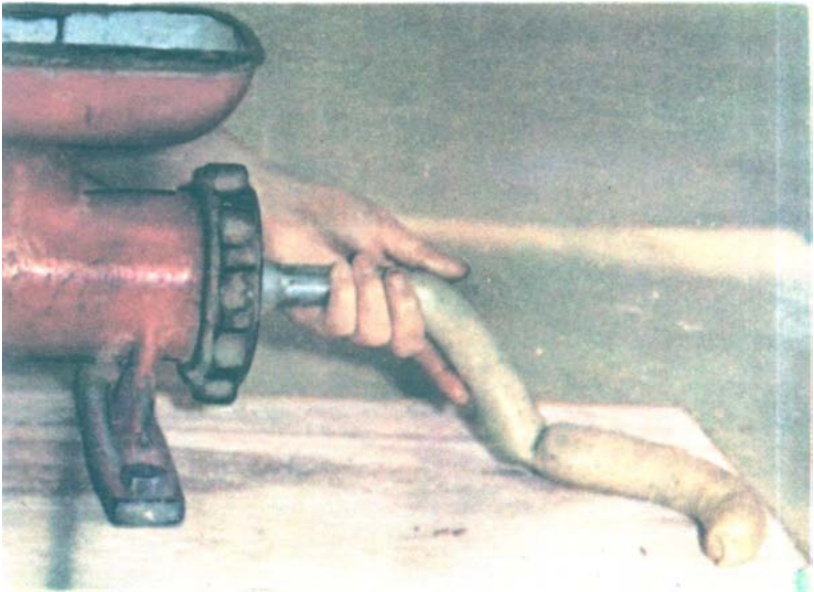
Панирование котлеты



Жаркое из утки с картофелем



Приготовление мититеев



Приготовление кэрнэцеев

лать в белых сухарях, хорошо обжарить, потом снова опустить в яичный лезон, обвалить в мелко нарезанном кубиками черством хлебе, обжарить руками, придавая форму удлиненного яйца.

Готовую котлету обжарить в большом количестве разогретых жиров, затем вытянуть из жиров и положить на сковородку, поместить в духовой шкаф на 5 минут.

подавать котлету с жареным картофелем, свежими красными помидорами и зеленым горошком, заправленным маслом, полив сливочным маслом.

Н о р м а п р о д у к т о в :

4 куриных филе	6—8 клубней картофеля
2 куриных печени	4 ст. ложки горошка консервированного
2 яйца	4 шт. помидоров красных
5 ст. ложек масла сливочного	Зелень, соль, красный перец по вкусу.
1 ст. ложка муки	
3 ст. ложки сухарей	

278. БРИЗОЛ «МОЛДОВА» (БРИЗОЛЬ «МОЛДОВА»)

Из курицы срезать мясо, промыть и нарезать кусочками, добавить намоченный в молоке белый хлеб, соль, перец и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить сырое яйцо, сливки, сливочное масло и вилкой взбить до пышности. Взбитую массу разделить на четыре равные части, запанировать в муке и придать форму тонкого блина (15 см в диаметре и толщиной в полсантиметра), опустить во взбитые яйца, а затем поджарить на сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета.

На готовый бризол положить поджаренный лук с тертым чесноком, свернуть рулетом и уложить на тарелку, сбоку положить жареный картофель, красные помидоры, отварную в стручках фасоль и поджаренные кружочками кабачки. Бризол сверху полить сливочным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Н о р м а п р о д у к т о в :

800 г курицы	1 кабачок
4 яйца	стакана зеленой фасоли
4 ст. ложки масла сливочного	1 ст. ложка муки
5—6 клубней картофеля	80 г хлеба
2 шт. помидоров	Соль, перец, чеснок, зелень по вкусу
2 головки лука репчатого	

279. МЭРУНТАЕ КУ ОРЕЗ
(ПОТРОХА С РИСОМ)

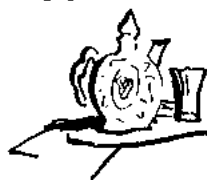
Потроха курицы, утки или гуся опалить, очистить и хорошо промыть в теплой воде. Затем нарубить их кусками в 25—30 граммов, обжарить в сотейнике на сливочном масле, добавить поджаренный, мелко нарубленный репчатый лук, нарезанную мелкими кубиками спассированную морковь, ложку поджаренного на сливочном масле томата-пюре, красный молотый перец, соль, лавровый лист, бульон и тушить 15—20 минут на слабом огне. В конце тушения добавить промытый рис, дать вскипеть, хорошо промешать, сверху полить сливочным маслом, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 35—40 минут.

Подавать потроха с рисом горячими, посыпав мелко нарубленным укропом.

Норма продуктов:

600 г потрохов
2 стакана риса
4—5 ст. ложек масла
3—4 головки лука репчатого
1 морковь
1 ст. ложка томата
3 стакана бульона

Соль, перец, лавровый лист, зелень по вкусу.



280. МЭРУНТАЕ КУ ПЕРЖЕ УСКАТЕ
(ПОТРОХА С ЧЕРНОСЛИВОМ)

Потроха опалить, очистить, промыть в теплой воде, обжарить на сливочном масле или гусином сале, добавить пассированный вместе с томатом-пюре лук, поджаренную до красного цвета муку, соль, перец, немного бульона и тушить 20—25 минут. В конце тушения добавить промытые в теплой воде черносливы, красное вино, сахар, немного тертого чеснока и дать потушиться еще 10 минут.

Подавать потроха с отварным молодым картофелем или без гарнира, сверху посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

800 г потрохов
4 ст. ложки масла сливочного
1/2 стакана чернослива
4 головки лука репчатого
1 ст. ложка топота

1 ст. ложка муки
1/2 стакана вина
Соль, перец, лавровый лист, сахар, уксус, зелень, чеснок по вкусу.

281. ЕПУРЕ ЫМПЭНАТ
(ЗАЯЦ ШПИГОВАННЫЙ)

Тушку зайца очистить от пленки, разрезать на две части, уложить в глиняную посуду, залить маринадом, который приготовить так; в посуду влить полстакана уксуса, 1 стакан воды, 2 ст. ложки растительного масла, добавить перец-горошек, мелко нарезанный лук репчатый, мелко нарезанные морковь и петрушку, лавровый лист, соль, зелень укропа и петрушки, сахар, дать покипеть 5 минут, затем охладить. Охлажденным маринадом залить зайца на 1—2 часа. После этого зайца вынуть из маринада, на шпажировать тонкими кусочками сала-шпиг и кусочками чеснока, обжарить на противне с разогретым жиром в духовом шкафу до золотистого цвета, непрерывно поливая жиром.

Готового зайца нарубить на порции, уложить в блюдо. На гарнир положить жареный картофель, свежие помидоры, полить соком, в котором он жарился, посыпать зеленью.

Норма продуктов:

7г зайца	100 г сала-шпиг
8—10 клубней картофеля	2 шт. помидоров
2 ст. ложки масла	

Для маринада:

½ стакана уксуса	½ корешка петрушки
1 стакан воды	Соль, перец, сахар, чеснок, лавровый лист, зелень и другие специи по вкусу.
1½ моркови	1
2 головки лука	

282. ЕПУРЕ КУ ЛЕГУМЕ
(ЗАЯЦ С ОВОЩАМИ)

Зайца замариновать, как указано в рецепте 281. Затем протереть его полотенцем от маринада, нарубить кусками, обжарить на жирах до золотистого цвета. Поджаренные куски зайца переложить в сотейник, добавить ч жареный лук, морковь, петрушку и сельдерей, нарезанные кружочками, влить немного бульона, полстакана сухого красного вина, добавить красные помидоры, лавровый лист, душистый перец и тушить в духовом шкафу 35—40 минут.

В конце тушения зайца заправить по вкусу уксусом, сахаром, солью и чесноком, дать вскипеть.

При подаче на стол 2 куса зайца положить в тарелку, сбоку уложить нарезанные кусочками поджаренный карто-

фель, кабачки и баклажаны, залить соусом, в котором он тушился, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Норма продуктов:

Уз зайца	1½	моркови
4—5 клубней картофеля	1½	корешка петрушки
1 кабачок		корешка сельдерея
/ баклажан		4 головки лука репчатого
2 помидора		Соль, перец, чеснок, зелень, уксус,
1½ стакана вина красного		сахар и другие специи по вкусу.
4 ст.ложки масла		

**283. ЕПУРЕ ВИНЭТОРЕСК
(ЗАЯЦ ПО-ОХОТНИЧЬИ)**

Зайца очистить от пленки и целиком замариновать, как указано в рецепте 281. Через 2 часа зайца вынуть из маринада, слегка просушить, насадить на большую шпажку и над древесными углями, непрерывно вращая, обжарить со всех сторон до готовности.

Готового зайца нарубить на куски, уложить на блюдо, полить тертым чесноком, посыпать солью, красным перцем и мелко нарубленным укропом. На гарнир положить свежие огурцы и помидоры.

Норма продуктов:

/ заяц	Для маринада см. рецепт 281.
4 шт. огурцов	Соль, перец, зелень, чеснок по
4 шт. помидоров	вкусу.





Грлюда на гратаре

284. КРАП ЛА ГРЭТАР (КАРП НА ГРАТАРЕ)

Карпа очистить от чешуи, удалить внутренности, голову, хвост, плавники, хорошо промыть в холодной воде, посыпать солью и дать полежать 1½ часа. Решетку гратаря смазать салом, на нее уложить карпа целиком, если небольшой, или нарубить на куски. Обжарить с двух сторон над углями, переложить в тарелку, посыпать черным молотым перцем, тертым чесноком.

На гарнир положить свежие помидоры и кружочек лимона, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Норма продуктов:

/ карп
4 шт. помидоров
1¼ лимона

Соль, перец, чеснок и зелень **по**
вкусу.

285. СКУМБРИЕ ЛА ГРЭТАР (СЕЛЬДЬ НА ГРАТАРЕ)

Сельдь свежую очистить от чешуи и внутренностей, хорошо промыть, посыпать солью и дать полежать 1½ часа. Ре-

Шетку гратаря смазать салом, положить сельдь и обжарить с двух сторон до готовности. Готовую сельдь переложить на тарелку, посыпать черным перцем, тертым чесноком.

На гарнир положить свежие помидоры, огурцы и кружочки лимона, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

4 сельди свежие

4 шт. помидоров

4 шт. огурцов

1/4 лимона

Соль, перец, чеснок и зелень по вкусу.



286. НИСЕТРУ ЛА ГРЭТАР (ОСЕТР НА ГРАТАРЕ)

Осетра очистить от шипов (жучков), промыть в холодной воде, нарезать поперек на куски толщиной в полпальца, посолить, дать полежать полчаса. Решетку гратаря смазать жиром, положить на нее куски осетра и обжарить над углями с двух сторон.

Готового осетра уложить в тарелку, положить свежие лимоны или соленые огурцы, а летом свежие помидоры, полить тертым чесноком, посыпать молотым перцем и зеленью укропа.

Норма продуктов:

600 г осетра

4 шт. помидоров

1/2 лимона

Соль, перец, зелень и чеснок по вкусу.



287. ПУЙ ЛА ГРЭТАР (ЦЫПЛЕНОК НА ГРАТАРЕ)

Цыпленка очистить, опалить, удалить потроха, головку, ножки, разрубить на 2 части, промыть в воде, сложить в посуду, пересыпать солью, мелко нарубленным луком, мелко нарубленной зеленью, сбрызнуть белым вином и дать полежать 1 час. Затем куски цыпленка положить на решетку гратаря и, смазывая маслом, обжарить с двух сторон до готовности.

Готового цыпленка уложить в тарелку, полить тертым чесноком, посыпать перцем.

На гарнир положить соленые огурцы, зеленый салат, жареный картофель или свежие красные помидоры.

Норма продуктов:

/	<i>цыпленок</i>			1 ст. ложка	<i>масла</i>		
5—8	<i>клубней</i>	<i>картофеля</i>		<i>Соль, перец,</i>	<i>чеснок и зелень</i>	<i>по</i>	
4	<i>шт.</i>	<i>свежих</i>	<i>помидоров</i>	<i>вкусу.</i>			
или	4	<i>штуки</i>	<i>соленых</i>	<i>огурцов</i>			

288. ГЭИНЭ ЛА ГРЭТАР
(КУРИЦА НА ГРАТАРЕ)

Курицу на гратаре жарить так же, как и цыпленка (см. рецепт 287). Подавать с указанным гарниром.

289. ЕПУРЕ ЛА ГРЭТАР
(ЗАЯЦ НА ГРАТАРЕ)

Зайца зачистить от пленок, удалить лапки и голову, разрубить на 4 части, замариновать (см. рецепт 281). Затем, смазав куски зайца маслом, уложить их на решетку гратаря и обжарить с двух сторон до готовности, все время смазывая маслом.

Готового зайца полить тертым чесноком, посыпать рубленой зеленью укропа. Подавать к столу со свежими помидорами или солеными огурцами.

Норма продуктов:

1/2	<i>зайца</i>			<i>Соль, перец, зелень и чеснок</i>	<i>по</i>		
6—8	<i>шт.</i>	<i>помидоров</i>		<i>вкусу.</i>			
1	<i>ст. ложка</i>	<i>масла</i>		<i>Для маринада см. рецепт</i>	<i>281.</i>		

290. ЕПУРЕ ДЕ КАСЭ ЛА ГРЭТАР
(КРОЛИК НА ГРАТАРЕ)

Готовить так же, как зайца на гратаре, нормы и способы приготовления смотри в рецепте 289.

291. МЕЛ ЛА ГРЭТАР
(МОЛОДОЙ БАРАШЕК НА ГРАТАРЕ)

Молодого барашка зачистить от пленки, удалить ливер, промыть в воде, отрубить ножки по коленному суставу, разрубить на 4 части, посолить и дать полежать 30 минут. Затем решетку гратаря смазать салом, уложить куски ба-

рашка на решетку и, смазывая его салом, переворачивая с бока на бок, довести до готовности.

Готового барашка уложить на блюдо, полить тертым чесноком, посыпать перцем. На гарнир положить жареный картофель и соленые огурцы, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

1\2 барашка
в—8 клубней картофеля
1 ст. ложка масла
2 шт. соленых огурцов

или 4 шт. свежих помидоров
Соль, перец, зелень **и** чеснок по вкусу.

**292. ШАШЛЫК ДЕ МЕЛ ЛА ГРЭТАР
(ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА НА ГРАТАРЕ)**

Молодого барашка нарезать на куски по 20—30 г каждый (можно с реберными косточками). Сложить в глиняную посуду, посыпать солью, перцем, добавить мелко нарубленный лук, немного сухого белого вина, мелко нарубленную зелень, все перемешать и дать полежать в холодильнике в помещении на менее двух часов. Затем кусочки барашка насадить на шпажку, смазать сверху бараньим салом и обжарить над углями, непрерывно поворачивая и смазывая их салом.

Готовый шашлык положить со шпажкой в тарелку, посыпать тонко нарезанным луком, черным и 'Красным перцем, полить винным уксусом, посыпать мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки, тертым чесноком. Сбоку можно положить свежие красные помидоры и зеленый или красный сладкий перец, нарезанный кольцами.

Норма продуктов:

1\2 барашка
6—8 шт. помидоров
2 ст. ложки масла
3—4 головки лука репчатого.

Соль, красный перец, уксус, зелень, чеснок и **зеленый** перец по вкусу.

**293. ШАШЛЫК ДЕ ПОРК ЛА ГРЭТАР
(ШАШЛЫК СВИНОЙ НА ГРАТАРЕ)**

Готовить и подавать по нормам, указанным в рецепте 292. Для такого шашлыка нужно брать нежирную свинину или мясо молодых поросят в возрасте до трех месяцев.

294. КОСТИЦЭ ДЕ ПОРК ЛА ГРЭТАР
(СВИНАЯ ОТБИВНАЯ НА ГРАТАРЕ)

Из .корейки -поперек волокон нарезать куски мяса толщиной в палец, зачистить косточки от пленки, слегка отбить, посыпать солью, сбрызнуть сухим белым вином и дать постоять 10—15 минут. Затем котлеты положить на решетку, смазанную жиром, и на углях поджарить с двух сторон.

Готовые котлеты уложить в блюдо, посыпать солью и перцем, полить тертым чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа, сбоку уложить свежие помидоры и поджаренный картофель.

Норма продуктов:

600 г свинины
8 клубней картофеля
4 шт. помидоров

Соль, перец, чеснок, вино и зелень
по вкусу.

295. КОСТИЦЭ ДЕ МЕЛ ЛА ГРЭТАР
(БАРАНЬЯ ОТБИВНАЯ НА ГРАТАРЕ)

Готовить и подавать так же, как свиную отбивную (см. рецепт 294).

296. КОСТИЦЭ ДЕ ВИЦЕЛ ЛА ГРЭТАР
(ТЕЛЯЧЬЯ ОТБИВНАЯ НА ГРАТАРЕ)

Готовить и подавать так же, как свиную отбивную (см. рецепт 294),

297. ШНИЦЕЛ ДЕ ПОРК ЛА ГРЭТАР
(СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ НА ГРАТАРЕ)

С почечной части свинины нарезать куоки мяса толщиной в палец, слегка отбить тяжкой, посыпать солью, смазать маслом, дать полежать 30—40 минут. Затем шницель обжарить на решетке гратаря с двух сторон до готовности, уложить на блюдо, посыпать солью, перцем, чесноком.

На гарнир положить жареный картофель, свежие помидоры, мелко нарезанный сладкий перец, посыпать мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600 г мяса
6—8 клубней картофеля
4 шт. помидоров
1 стручок перца сладкого

1 ст. ложка масла растительного
Соль, перец, чеснок и зелень по
вкусу.

298. ШНИЦЕЛ ДЕ ОАЕ ЛА ГРЭТАР
(ШНИЦЕЛЬ ИЗ БАРАНИНЫ НА ГРАТАРЕ)

Шницель из баранины готовить так же, как шницель из свинины (см. рецепт 297).

299. ШНИЦЕЛ ДЕ ВИЦЕЛ ЛА ГРЭТАР
(ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРАТАРЕ)

Шницель из телятины готовить таким же способом и по той же норме, как в рецепте 297.

300. БИФСШТЕК ЛА ГРЭТАР.
(БИФСШТЕКС НА ГРАТАРЕ)

Говяжье филе зачистить от жилок и пленок, промыть и нарезать поперек волокон толщиной в палец, затем кусочки мяса смазать салом, посыпать солью и обжарить на решетке гратаря с двух сторон. Во время жарки бифштекс смазать топленным салом.

Готовый бифштекс положить на тарелку, посыпать солью, перцем и чесноком. На гарнир положить жареный картофель и свежие помидоры (зимой соленые огурцы), посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

600 г мяса вырезки
6—8 клубней картофеля
4 шт. помидоров

1 ст. ложка масла
Соль, перец, чеснок, зелень по вкусу.

301. ПЕПТ ДЕ ПОРК ЛА ГРЭТАР
(СВИНАЯ ГРУДИНКА НА ГРАТАРЕ)

Свиную грудинку очистить от излишнего жира, промыть в воде, нарубить на куски во всю длину грудинки шириной в 5 см, затем эти куски нарезать порциями по 100 граммов так, чтобы в каждом куске было по 1—2 ребрышка. Подготовленную таким образом грудинку посолить, пересыпать мелко нарубленным луком, сбрызнуть белым вином и дать полежать 30—40 минут. Затем обжарить на решетке гратаря до готовности, положить в тарелки.

На гарнир положить жареный картофель и свежие помидоры, а зимой соленые огурцы, посыпать все молотым

перцем, солью и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и тертым чесноком.

Норма продуктов:

800 г	мяса-грудинки	1 ст. ложка	масла
6—8	клубней картофеля	Соль, перец, чеснок	и зелень по
4 шт.	помидоров	вкусу.	

302. АНТРЕКОТ ЛА ГРЭТАР (АНТРЕКОТ НА ГРАТАРЕ)

Толстый край (антрекот) говяжьей туши зачистить от пленки, промыть в холодной воде и протереть чистым полотенцем. Мясо нарезать поперек на куски толщиной в палец, куски слегка отбить тыжкой, с реберных косточек срезать пленку, слегка посыпать солью и дать постоять 20—30 минут, затем на смазанной решетке гриля поджарить с двух сторон до готовности. Во время жарки дважды смазать салом.

Готовый антрекот уложить в тарелку, на гарнир положить жареный картофель, свежие помидоры, посыпать солью, перцем, мелко нарубленной зеленью и тертым чесноком.

Норма продуктов:

600 г	антрекота	4 шт.	помидоров
6—8	клубней картофеля	Соль, перец, зелень, чеснок	по
2 ст. ложки	масла	вкусу.	

303. МУШКЬ ЛА ГРЭТАР (ФИЛЕ НА ГРАТАРЕ)

Говяжью вырезку зачистить от жил и пленок, промыть и нарезать поперек, на куски толщиной в палец. Куски мяса слегка отбить, посолить и поджарить с двух сторон на смазанной салом решетке гриля.

Готовое филе уложить на тарелку, полить тертым чесноком и сливочным маслом, посыпать рубленной зеленью петрушки и укропа. На гарнир положить жареный картофель, листья салата.

Норма продуктов:

600 г	мяса вырезки	1 куст	салата
2 ст. ложки	масла	Соль, перец, зелень, чеснок	по
6—8	клубней картофеля	вкусу.	

304. ФИКАТ ЛА ГРЭТАР
(ПЕЧЕНЬ НА ГРАТАРЕ)

Печень (говяжью или свиную) промыть, удалить пленку и поджарить на гратаре, смазывая салом.

Готовую печенку положить в тарелку, полить сливочным маслом и тертым чесноком. На гарнир положить свежие огурцы, помидоры, зеленый салат, посыпать солью, перцем, а также зеленью петрушки и укропа.

Норма продуктов:

<i>600 г печени</i>	<i>2 ст. ложки</i>	<i>масла</i>			
<i>2 шт. огурцов</i>	<i>Соль, перец,</i>	<i>зелень,</i>	<i>чеснок</i>	<i>по</i>	
<i>4 шт. помидоров</i>	<i>вкусу.</i>				
<i>1 куст салата</i>					<i>А</i>

305. РЭРУНКЪ ЛА ГРЭТАР
(ПОЧКИ НА ГРАТАРЕ)

Свиные почки разрезать вдоль на две части, хорошо промыть в холодной воде, затем обдать кипятком. Почки насадить на шпажки, смазать жиром и обжарить над углями в течение 10—15 минут.

Готовые почки снять со шпажки, уложить в тарелку и полить сливочным маслом, тертым чесноком, посыпать солью, перцем и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. На гарнир положить свежие огурцы и помидоры.

Норма продуктов:

<i>600 г почек</i>	<i>2 ст. ложки</i>	<i>масла</i>			
<i>2 шт. огурцов</i>	<i>Соль, перец,</i>	<i>зелень</i>	<i>и чеснок</i>	<i>по</i>	
<i>4 шт. помидоров</i>	<i>вкусу.</i>				

306. МИТИТЕЙ
(МЯСНЫЕ КОЛБАСКИ)

С говяжьего мяса срезать пленки, промыть, нарезать кусочками, добавить тертый чеснок, соль, перец и пропустить через мясорубку. К фаршу добавить немного бульона, пищевой соды, хорошо вымесить и дать постоять в холодном месте 3—4 часа. Затем фарш пропустить через специальную трубку, пристроенную к мясорубке, маленькие колбаски («мититей») обжарить на смазанной салом решетке гратаря.

Подавать мититей со свежими помидорами или солеными

ми огурцами, посыпав их молотым перцем, тфтым чесноком и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Норма продуктов:

400 г мяса

Щепотку пищевой соды

6 шт. огурцов

Остальные специи **по** вкусу.

307. КЫРНЭЦЕЙ

(МЯСНЫЕ КОЛБАСКИ В ОБОЛОЧКЕ)

Свиное мясо промыть, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить соль, перец, тертый чеснок, зелень, хорошо перемешать и опять пропустить через мясорубку, приспособив к ней специальную трубку, через трубку наполнить хорошо промытые бараньи кишки фаршем. Придать колбаскам форму сарделек, затем обжарить их на смазанной решетке гратаря с двух сторон.

Подавать со свежими помидорами или солеными огурцами.

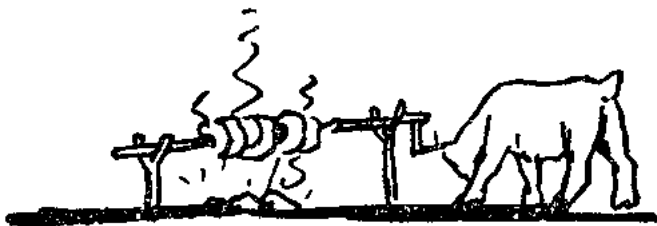
Норма продуктов:

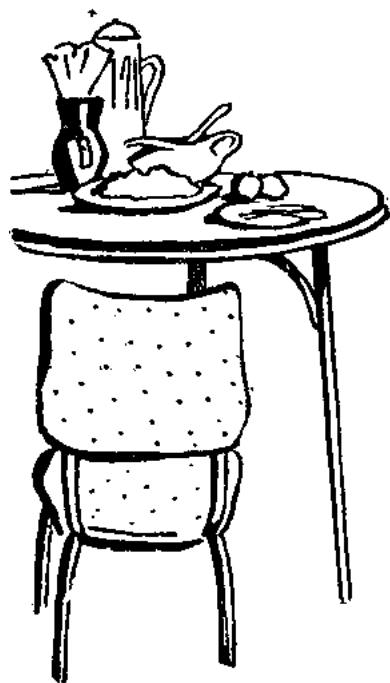
400 г мяса

50 г кишок

4—6 шт. огурцов

Соль, перец, чеснок и другие **специи** по вкусу.





Соусы

Все соусы делятся на две группы: 1) горячие и 2) холодные; горячие, в свою очередь, делятся на красные, белые, томатные, сметанные, молочные и яично-масляные соусы. Холодные соусы делятся на: майонезы, маринады и заправки. Особую группу составляют сладкие соусы.

308. СОС РОШУ (КРАСНЫЙ СОУС ОСНОВНОЙ)

Морковь, петрушку, сельдерей и лук очистить, «промыть», нарезать мелко, поджарить на жирах и переложить в кастрюлю. Добавить пассированный томат-пюре и пассированную муку, залить крепким коричневым бульоном (приготовленным из поджаренных костей), поставить на плиту и варить на слабом огне 1,5 часа, непрерывно снимая накипь и жир. В конце варки добавить по вкусу соль, перец, лавровый лист, тертый чеснок, сахар, зелень, дать вскипеть 5—7

минут, (процедить, добавить сливочное масло, и если нужно, соль, сахар, сухое вино, красный перец.

Красный соус имеет приятный кисло-сладкий вкус с ароматом кореньев. Подается к изделиям из рубленого и тушеного мяса.

Из красного соуса можно приготовить много других соусов, добавляя к нему разные наполнители.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

2 стакана бульона	1 корешок петрушки
1 ст. ложка жира	2 гсл)вки лука репчатого
2 ст. ложки муки	1 ст. ложка масла сливочного
3 ст. ложки томата	Соль, сахар, чеснок, вино и
1 морковь	лень по вкусу.

309. СОС РОШУ КУ ЧАПЭ (КРАСНЫЙ СОУС С ЛУКОМ)

В горячий красный соус (см. рецепт 308) добавить спассированный на масле мелко нарубленный репчатый лук с томатом-пюре. Этот соус имеет более пикантный вкус, чем основной красный соус. Подается он к рубленому мясу, картофельным котлетам, овощным и крупяным блюдам.

**Норма продуктов
на 0,5 литра соуса:**

2 стакана соуса красного (ре- цент 308)
4 головки лука репчатого
1 ст. ложка масла сливочного
1 ст. ложка томата-пюре.



310. СОС РОШУ КУ ПИПЕР (КРАСНЫЙ СОУС С ПАПРИКОЙ)

Мелко нарезанный репчатый лук положить в сотейник,, добавить белое столовое вино, прокипятить 15 минут, затем влить красный соус (см. рецепт 308), перемешать и дать покипеть на тихом огне еще 15 минут. Затем соус заправить по вкусу тертым чесноком, солью, процедить, добавить красный молотый перец (паприка), сливочное масло.

Этот соус, благодаря наличию в нем паприки, имеет более острый вкус, чем луковый соус. Соус подается к жареному мясу.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

2 стакана соуса красного (ре- цент 308)	1 ст. ложка масла сливочного
2 головки лука репчатого	1 чайная л >жка паприки
1/2 стакана вина белого	Чеснок, соль, 'сахар и другие спе- ции по вкусу.

311 СОС РОШУ КУ ВИН
(КРАСНЫЙ СОУС С ВИНОМ)

Красное сладкое вино или кагор перекипятить, влить в красный соус (рецепт 308), размешать.

Соус имеет привкус вина, менее острый, чем соус с паприкой. Подается красный соус с вином к изделиям из котлетной массы, отварному языку, филе, тушеному мясу, а также к блюдам из птицы и



Коническое сито
для процеживания
соусов.

Норма продуктов

на 0,5 литра соуса:

2 стакана соуса красного (ре-
цепт 308)

1½ стакана вина красного.

312. СОС РОШУ ДУЛЧЕ-АКРИУ
(КРАСНЫЙ СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ)

К красному соусу (см. рецепт 308) добавить кипяченый уксус с сахаром, перекипятить, заправить по вкусу солью, перцем и добавить сливочное масло.

Кисло-сладкий соус имеет приятный привкус и подается к жареной утке, гусю, жареному мясу и другим блюдам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

½ стакана соуса красного (ре-
цепт 308)

4 ложки уксуса виноградного

2—3 ст. ложки сахару-песку

1 ст. ложку масла сливочного.

313. СОС РОШУ КУ ДУЛЧАЦЭ
(КРАСНЫЙ СОУС С ВАРЕНЬЕМ)

В готовый красный соус (см. рецепт 308) добавить перекипяченное с красным вином варенье из черной смородины, перемешать, дать вскипеть, процедить.

Красный соус с вареньем имеет очень приятный кисло-сладкий привкус и подается к изделиям из котлетной массы, зайцу, кролику и дичи.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1 ½ стакана соуса **красного** (ре-
цепт **308**)

3 ст. ложки **варенья** из черной
смородины

½ стакана **вина**.

314. СОС РОШУ КУ ПЕРЖЕ УСКАТЕ
(КРАСНЫЙ СОУС С ЧЕРНОСЛИВОМ)

Чернослив освободить от косточек, трижды промыть в теплой воде, опустить в горячий красный соус (рецепт 308), вскипятить, заправить по вкусу солью, перцем, сахаром и тертым чесноком и добавить сливочное масло.

подавать соус с черносливом к свинине, баранине, утке> гусю и другим блюдам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1½ стакана соуса красного	Соль, перец, чеснок, сахар по
½ стакана чернослива	вкусу.
2 ст. ложки масла сливочного	

315. СОС РОШУ КУ ЧУПЕРЧЬ
(КРАСНЫЙ СОУС С ГРИБАМИ)

Грибы и лук очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, сложить в кастрюлю и спассировать на сливочном масле в течение 10 минут. Затем добавить красное столовое вино, дать прокипеть 15—20 минут, добавить спассированный томат-пюре, соль, перец, влить красный соус и еще кипятить в течение 15 минут. В готовый соус добавить мелко нарубленную зелень петрушки, тертый чеснок.

Соус с грибами имеет острый привкус, подавать такой соус к изделиям из котлетной массы, из птицы и дичи, к жареной дичи и запеченным овощным блюдам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1½ стакана соуса красного	1 ст. ложка масла сливочного
4 головки лука репчатого	2—3 ст. ложки вина красного
5—8 шт. грибов белых	Соль, перец, чеснок, зелень по
1 ст. ложка томата-пюре	вкусу.

316. СОС РОШУ КУ РЭДЭЧИНОАСЕ
(КРАСНЫЙ СОУС С КОРЕНЬЯМИ)

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей очистить, промыть, нарезать в виде лапши или мелкими кубиками, спассировать на сливочном масле. Спассированные овощи опустить в красный соус, прокипятить, добавить по вкусу соль, сахар, перец, лавровый лист, тертый чеснок и варить при тихом кипении 20 минут.

Соус с кореньями имеет специфический привкус лука,

чеснока и пассированных корней. Подавать его к тушеному и отварному мясу.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

- | | | |
|------------------------------|-----|--------------------------------------|
| 1 1/2 стакана красного соуса | 1/2 | корня сельдерея |
| 3 головки лука репчатого | | Соль, перец, сахар, чеснок по вкусу. |
| 1/2 моркови | | |
| 1/2 корня петрушки | | |

317 СОС ДЕ ЧАПЭ (СОУС ЛУКОВЫЙ)

Лук репчатый очистить, нарезать тонко, спассировать на сливочном масле в течение 15 минут. К луку добавить уксус, перец горошком, лавровый лист, столовое вино и тушить, пока не испарится весь уксус и вино. Затем залить готовым красным соусом, добавить сахар, соль, дать покипеть 5 минут и заправить сливочным маслом.

Соус отличается от красного с луком (рецепт 309) тем, что он содержит больше лука, имеет кисло-сладкий вкус. Подавать к тушеным овощам, тушеному мясу, рубленым котлетам и биточкам, а также к запеченному мясу.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 1/2 стакана соуса красного | 2 ст. ложки вина столового |
| 5—6 головок лука репчатого | 3 ст. ложки масла сливочного |
| 2 ст. ложки уксуса | Соль, сахар, перец по вкусу. |

318. СОС АЛЬ (СОУС БЕЛЫЙ)

Лук репчатый, петрушку и сельдерей очистить, промыть, нарезать тонко и спассировать на сливочном масле так, чтобы сохранился их цвет. Белую пшеничную муку высшего сорта прогреть в сливочном масле, соединить с пассированными кореньями, залить мясным бульоном и при тихом кипении варить 1 час, снимая пену и помешивая.

Готовый соус заправить солью, сахаром, лимонной кислотой, хорошо размешать, процедить, добавить сливочное масло.

Белый соус можно готовить как на мясном, так и на рыбном бульоне. Подавать белый соус к отварным курам и цыплятам, овощам, отварному мясу и отварной рыбе.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

- | | |
|--------------------------------|---|
| 2 ст. ложки муки высшего сорта | 2 головки лука репчатого |
| 2 ст. ложки масла сливочного | 1 корень сельдерея |
| 2 стакана бульона | Соль, сахар, лимонная кислота, перец и зелень по вкусу. |
| 1 корень петрушки | |

319. СОС АЛБ КУ ЧАПЭ
(СОУС БЕЛЫЙ С ЛУКОМ)

К белому соусу (рецепт 318) добавить пассированный на масле мелко нарубленный репчатый лук, прокипятить, заправить по вкусу солью, сахаром, лимонной кислотой.

Подавать белый соус с луком к овощам и отварному мясу.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

<i>1 1/2</i> стакана соуса белого	<i>Соль, перец, сахар, лимонная кислота по вкусу.</i>
4—5 головок лука репчатого	
2—3 ст. ложки масла сливочного	

320. СОС АЛБ КУ ОУЭ
(СОУС БЕЛЫЙ С ЯЙЦАМИ)

В готовый белый соус добавить сваренное вкрутую и мелко нарубленное яйцо, соль, перец, лимонную кислоту и зелень петрушки. Перемешать, добавить кусочки сливочного масла.

Подавать такой соус к отварной рыбе и цветной капусте.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

2 стакана соуса белого	<i>Соль, перец, лимонная кислота и зелень по вкусу.</i>
2 яйца	
2 ст. ложки масла сливочного	

321. СОС ЛА АБУРЬ
(СОУС ПАРОВОЙ)

Белый соус приготовить на курином бульоне, заправить белым вином, солью, перцем, лимонной кислотой, маслом сливочным и процедить.

Соус имеет очень приятный вкус. Подавать к отварной курице, цыплятам, котлетам, овощам, бараньей грудинке и другим блюдам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

<i>1 1/2</i> стакана соуса белого	<i>Соль, лимонная кислота, перец по вкусу.</i>
¹² 3 стакана вина белого	
3 ст. ложки масла сливочного	

322. СОС КУ ТОМАТЭ
(СОУС ТОМАТНЫЙ)

Морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук очистить, хорошо промыть, мелко нарезать и спассировать на сливочном масле с томатом-пюре. Затем залить белым соусом,

добавить соль, перец и варить на слабом огне 30 минут. В конце варки добавить белое виноградное вино, дать вскипеть, заправить сливочным маслом, процедить.

Подавать соус к отварной рыбе.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1 1/2 стакана	соуса белого	По 1/2 корня петрушки и сельдерея
	2 ст. ложки масла сливочного	2 ст. ложки вина
	1 морковь	5 ст. ложек томата-пасты
	2 головки лука репчатого	Соль, перец по вкусу.

323. СОС КУ СМЫНТЫНЭ (СОУС-СМЕТАНА)

Белую муку высшего сорта прогреть на сливочном масле до кремового цвета. Сметану нагреть, соединить с мукой, хорошо вымесить, добавить немного бульона, заправить солью, перцем, сахаром, прокипятить и процедить.

Соус-сметана очень нежный и вкусный. Подавать его следует к рубленным биточкам, отварным овощам, печенке, запеканкам и другим блюдам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

4 ст. ложки муки высшего сорта	1 стакан сметаны
4 ст. ложки масла сливочного	Соль, перец, сахар по вкусу.
1/2 стакана бульона	

324. СОС КУ СМЫНТЫНЭ ШИ ТОМАТЭ (СОУС-СМЕТАНА С ТОМАТОМ)

Соус-сметану соединить с пассированным на сливочном масле томатом, заправить по вкусу солью, перцем, прокипятить, добавить сливочное масло, размешать и процедить.

Подавать соус к фаршированным перцам, кабачкам, голубцам и другим, в основном овощным блюдам.

Норма продуктов на 1 кг теста:

1 1/2 стакана	соуса-сметаны	2 ст. ложки масла сливочного
	3 ст. ложки томата-пюре	Соль, перец по вкусу.

325. СОС КУ СМЫНТЫНЭ ШИ ЧАПЭ (СОУС-СМЕТАНА С ЛУКОМ)

К соусу-сметане добавить пассированный, мелко нарезанный репчатый лук, прокипятить, заправить солью, перцем, сливочным маслом,

Подавать такой соус следует к рубленным котлетам, биткам и другим блюдам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1/2 стакана соуса-сметаны
3 головки лука репчатого

2 ст. ложки масла сливочного
Соль, перец по вкусу.

326. СОС ДЕ ЛАПТЕ (СОУС МОЛОЧНЫЙ)

Муку пшеничную высшего сорта прогреть на сливочном масле до кремоватого цвета, развести кипяченым молоком, размешать и довести до кипения. Затем соус заправить солью, яичным желтком и процедить.

Молочный соус подавать к блюдам из рубленого мяса, птицы и овощей.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

4 ст. ложки муки высшего сорта
3 ст. ложки масла сливочного

2 стакана молока
Соль, сахар по вкусу.

327. СОС ДЕ ЛАПТЕ КУ ЧАПЭ (СОУС МОЛОЧНЫЙ С ЛУКОМ)

Лук очистить, помыть, мелко нарезать, спассировать слегка на масле, добавить бульон, накрыть крышкой и тушить до готовности. Затем залить готовым молочным соусом, добавить красный молотый перец (паприку), прокипятить, процедить, а лук протереть через сито.

Подавать соус к рубленным биткам, котлетам и другим блюдам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1/2 стакана соуса молочного
3 головки лука репчатого

2 ст. ложки масла сливочного
Соль, перец по вкусу.

328. СОС ДЕ УНТ ШИ ОУЭ (ГОЛАНДЕЗ) (СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ (ГОЛЛАНДСКИЙ))

В посуду опустить сливочное масло, яичные желтки и, непрерывно помешивая, прогревать на слабом огне до загустения. Затем кастрюлю сдвинуть на край плиты, соус заправить солью и лимонным соком, хорошо размешать.

Подавать соус к отварным цветной капусте и рыбе.

Норма продуктов на 1 стакан соуса:

4 ст. ложки сливочного масла
4 яйца

Лимонная кислота, соль по вкусу.

**329. СОС ДЕ УНТ КУ ОУЭ
(СОУС МАСЛЯНЫЙ С ЯЙЦОМ)**

Масло сливочное нагреть в кастрюле, добавить сваренные вкрутую и мелко изрубленные яйца, соль, лимонный сок и мелко нарубленную зелень петрушки. Все перемешать. Подавать соус к отварной рыбе.

Норма продуктов на 1 стакан соуса:

*4 ложки масла
2 яйца*

Соль, зелень, лимонный сок по вкусу.

**330. СОС ДЕ ПОСМАЗЬ
(СОУС СУХАРНЫЙ)**

Мелкие крошки белого хлеба поджарить в сливочном масле, добавить лимонный сок, соль и перемешать.

Подавать такой соус к отварной цветной капусте.

Норма продуктов на 1 стакан соуса:

*3 ст. ложки сухарей белых
5 ст. ложек масла сливочного*

Соль, лимонный сок по вкусу.

**331. СОС-МАЙОНЕЗЭ
(СОУС-МАЙОНЕЗ)**

В керамическую посуду положить яичные желтки, добавить соль, готовую столовую горчицу и хорошо растереть деревянной ложкой. Затем, непрерывно помешивая, вливать тонкой струей прованское или подсолнечное рафинированное масло (вначале одну столовую ложку, затем по 2 и 3 ложки). Помешивание нужно производить непрерывно в одном направлении, и когда все масло соединится с желтками, соус станет густым и будет хорошо держаться на ложке, влить лимонную кислоту и хорошо вымешать. Если соус «отмаслится», то есть не соединится с желтками, надо взять один сырой желток, растереть и постепенно вливать отмасленный соус в растертый желток, непрерывно взбивая его, чтобы получить однообразную массу.

Соус-майонез следует подавать к свежим овощам, салатам, отварной холодной рыбе и холодному мясу.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

*3 яичных желтка
1 1/2 стакана масла рафинированного*

*3 г соли
1 ст. ложка горчицы
Лимонная кислота, соль по вкусу.*

332. СОС-МАРИНАДЭ (СОУС-МАРИНАД)

Очищенные и промытые морковь, петрушку, сельдерей, пастернак и репчатый лук нарезать кружочками, соломкой, ломтиками или звездочками и спассировать на растительном масле с томатом-пюре. В конце пассирования добавить бульон, соль, перец, лавровый лист и тушить до готовности. Готовый соус заправить по вкусу сахаром, лимонной кислотой или уксусом, размешать, вскипятить, перелить в керамическую посуду и охладить.

Соус имеет очень приятный кисло-сладкий вкус. Подавать к холодной рыбе, мясу и овощам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

4 головки лука репчатого

1 морковь

1 корешок петрушки

1\2 корешка сельдерея

4 ст. ложки масла растительного

4 ст. ложки томата-пюре

1 стакан бульона

Соль, сахар, уксус, зелень **по**
вкусу.

333. СОС ПЕНТРУ САЛАТЭ (ЗАПРАВКА САЛАТНАЯ)

В бутылку влить уксус, растительное масло, добавить соль, сахар, молотый перец, хорошо взболтать и хранить в холодном месте.

Приготовленной таким образом смесью заправляют свежие весенние и летние салаты.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1 стакан масла растительного

1 стакан уксуса **1,5%**

Соль, сахар и перец по вкусу.

334. МУЖДЕЙ (ЗАПРАВКА ЧЕСНОЧНАЯ)

Чеснок очистить от чешуи, сложить в ступку, добавить соль и истолочь пестиком, чтобы образовалась однородная масса. Затем переложить в посуду, залить охлажденным бульоном. Подавать такую подливку (муждей) следует к блюдам на грилях, также к многим холодным и горячим блюдам из рыбы, мяса, птицы и дичи.

Норма продуктов на 1 стакан заправки:

1\2 головки чеснока

1 стакан бульона

Соль по вкусу.

335. СОС ДЕ НУКЭ КУ МУЖДЕЙ
(СОУС ОРЕХОВЫЙ С ЧЕСНОКОМ)

Ореховое ядро и очищенный чеснок истолочь в ступке, добавить намоченный в воде и отжатым белый хлеб (без корочек) и хорошо растереть. Затем всю массу выложить в глубокую миску и, непрерывно растирая ее ложкой, добавлять растительное масло. Когда масса станет густой и будет держаться на ложке, добавить лимонную кислоту или уксус и перемешать.

Соус имеет приятный вкус, подавать к отварному холодному мясу, рыбе, птице, овощам и салатам.

Норма продуктов на 1 стакан соуса:

10 шт. орехов

У₂ стакана масла растительного

50 г хлеба белого

Соль, уксус, чеснок по вкусу.

336. СОС ДУЛЧЕ ДЕ КАИСЕ
(СОУС СЛАДКИЙ АБРИКОСОВЫЙ)

Абрикосы промыть, удалить косточки, сложить в сотейник, залить водой и сварить до готовности. Затем протереть через сито, добавить сахар, влить немного кипятка, пищевой краски, довести до кипения. Кипящую массу заварить крахмалом, разведенным сухим вином, довести до кипения и охладить.

Подавать соус к сладким блюдам, пудингам, бабкам.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1 стакан абрикосов

1

1/2

ст. ложки крахмала

У₂ стакана сахара

У₂ стакана вина столового

1/2 стакана воды

337. СОС ДУЛЧЕ ДЕ КЭПШУНЕ
(СОУС СЛАДКИЙ КЛУБНИЧНЫЙ)

Клубнику очистить от плодоножек, промыть в большом количестве воды, опустить в кипящую воду, добавить лимонную кислоту и варить под крышкой до готовности. Готовые ягоды протереть через сито, добавить отвар, немного кипятка, сахар, довести до кипения, заварить крахмалом, разведенным красным столовым вином, прокипятить и охладить.

Подавать соус к сладким пудингам из круп.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1 стакан клубники

1

1/2

ст. ложки крахмала

1/2 стакана сахару

Лимонная кислота по вкусу.

1 1/2 стакана вина красного

338. СОС ДУЛЧЕ ДЕ ВИН
(СОУС СЛАДКИЙ ИЗ ВИНА)

В кипящую воду влить 1 стакан красного вина (молдавское красное), добавить 1\2 стакана сахара, немного лимонной кислоты, довести до кипения, заварить крахмалом, разведенным вином, довести до кипения и охладить.

Соус подавать к сладким блюдам из круп, макаронных изделий и овощей.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

1 стакан вина красного

1\2 ст. ложки крахмала

1\2 стакана сахара

Лимонная кислота по вкусу.

339. СОС ДУЛЧЕ ДЕ МЕРЕ
(СОУС СЛАДКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ)

Яблоки очистить, промыть, удалить сердцевину, нарезать кусочками, положить в сотейник, залить водой и сварить до мягкости. Затем протереть через сито, положить в посуду, влить процеженный отвар, немного кипятка, добавить сахар, довести до кипения, заварить крахмалом, разведенным красным вином, довести до кипения и охладить.

Подавать соус к сладким блюдам из круп, макаронных изделий и фруктов.

Норма продуктов на 0,5 литра соуса:

3 *яблока*

1\2

ст. ложки крахмала

1\2 *стакана воды*

1\2

стакана сахара.

1\2 стакана вина



Изделия из теста



В молдавской кухне широкое применение имеют следующие виды теста:

Дрожжевое, которое используют для приготовления и выпечки домашних вертут, булочек, рогаликов, пирогов, кулебяк, рулетов, пирожков, ватрушек и других изделий.

Слоеное, применяемое для выпечки плацынд, соралей, вертут, слоеных языков, палочек к пиву, трубочек с кремом, пирогов, пирожков, ватрушек, печенья, тортов и других изделий.

Песочное — идет для выпечки и изготовления кренделей, пирогов, пряников, печенья, пирожных, трубочек с кремом, тортов и других изделий.

Бисквитное, используемое, главным образом, для выпечки и изготовления рулетов, пирогов, кексов, печенья, пирожных, тортов и других изделий.

Вытяжное — применяют для выпечки струделей, вертут, плэчинт, соралей и других изделий.

Заварное расходуют для изготовления пирожных, колец с сахарной пудрой и кремом и других изделий.

Тесто кляр — предназначено для изготовления таких изделий, как рыба в кляре, яблоки в кляре и т. д.

340. АЛУАТ КУ ДРОЖДИЕ (ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО)

Просеять муку, сложить в посуду, влить дрожжи, разведенные в теплой воде, добавить соль, молоко и замесить тесто. Тесто накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Через час, когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, добавить сырые яйца, сахар, растопленный маргарин, остальную муку и хорошо вымесить (так, чтобы тесто не прилипало к рукам). Сверху тесто слегка посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем, поставить в теплое и дать подойти. Когда тесто увеличится в объеме в 2—3 раза, его надо обмять, а затем приступить к разделке изделий.

Норма продуктов на 1 кг теста:

3/4 стакана муки высшего сорта
2 ст. ложки сахара
2 яйца
 $1\frac{1}{2}$ палочки дрожжей
 $1\frac{1}{2}$ стакана маргарина
1 стакан воды
1 стакан молока
Соль по вкусу.



341. РУЛАДЕ КУ МАК (РУЛЕТКИ С МАКОМ)

Готовое тесто (см. рецепт 340) нарезать на 4 куса, вымесить на столе, раскатать прямоугольником толщиной в 1 см, на тесто положить тонкий слой фарша из мака, который приготовить так: мак хорошо промыть, растереть в ступке, переложить в кастрюлю, «залить молоком и уварить до мягкости. К маку добавить сахарную крошку, ванилин, сахар, сырые яйца и хорошо вымесить.

Тесто с фаршем свернуть рулетом, уложить на лист швом вниз, дать подойти в течение 15—20 минут и выпечь в духовом шкафу.

Готовые рулеты охладить и смазать глазурью, которую приготовить так: один белок опустить в керамическую посуду и, добавляя сахарную пудру, растереть деревянной ложкой до тех пор, пока глазурь станет густой и хорошо будет держаться на ложке. Затем добавить немного лимонного сока или лимонной кислоты и вымесить.

Глазурь можно приготовить натуральную белую или фруктовую, если добавить фруктовую краску и эссенцию, или шоколадную, — если добавить немного разогретого шоколада.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

*2 ст. ложки сухарей белых
1 яйцо*

Для фарша:

*1½ стакана мака
½ стакана сахара
½ стакана молока*

Для глазури:

*1 белок
¾ стакана сахарной пудры
Лимонная кислота по вкусу.*

342. ПАТЕУ ДИН АЛУАТ КУ ДРОЖДИЕ КУ КАЙСЕ (ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С АБРИКОСАМИ)

Готовое тесто (см. рецепт 340) хорошо вымесить, раскатать квадратным пластом толщиной в 2 см, уложить на противень, на тесто уложись фарш из абрикосов, который приготовить так: абрикосы промыть, разрезать вдоль, удалить косточки, уложить плотными рядами наружной стороной на тесто, посыпать сахаром. Сверху положить тонкие жгутики из этого же теста, дать подойти. Когда тесто подойдет, смазать жгуты взбитыми желтками и выпечь в духовом шкафу в течение 40—50 минут.

Готовый пирог охладить, нарезать ромбиками, посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

Уг стакана сахару

Для фарша:

1 яйцо.

2 *стакана абрикосов*

343. ПАТЕУ ДИН АЛУАТ КУ ДРОЖДИЕ КУ БОСТАН (ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ТЫКВОЙ)

Тесто (см. рецепт 340) раскатать пластом толщиной в 1,5—2 см, положить на противень, сверху уложить мелко нашинкованную тыкву, посыпать ее сахаром, украсить жгутами из теста, дать подойти в течение 15—20 минут, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу (30—40 минут).

Готовый пирог охладить, посыпать сахарной пудрой, нарезать на отдельные порции.

Норма продуктов - на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

Для фарша:

*500 г тыквы
1½ стакана сахару.*

**344. ПАТЕУ ДИН АЛУАТ КУ ДРОЖДИЕ КУ КУРЕКЪ
(ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С КАПУСТОЙ)**

Готовое тесто (см. рецепт 340) раскатать двумя одинаковыми пластинами. Один из них уложить на смазанный маслом противень, на тесто положить тушеную капусту, заправленную сваренными вкрутую и мелко нарубленными яйцами, а также сырыми яйцами, капусту накрыть оставшимся пластом теста. Пирог украсить жгутами из теста, дать подойти 15—20 минут, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 30—40 минут.

Готовый пирог нарезать кусками и смазать маслом.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

2 ст. ложки жиров

3 яйца.

Для фарша:

1/2 кочан капусты свежей или
квашеной

**345. РУЛАДЭ «КА ЛА КИШИНЭУ» КУ ПОВИДЛЭ
(РУЛЕТИК КИШИНЕВСКИЙ С ПОВИДЛОМ)**

Готовое тесто (см. рецепт 340) разрезать на 4 части, раскатать квадратиками толщиной в 1 см, сверху смазать взбитым повидлом с сахаром и желтками. Тесто свернуть рулетом, уложить швом на противень, дать подойти 15—20 минут и выпечь в духовом шкафу в течение 30—40 минут. Готовый рулетик смазать глазурью (см. рецепт 341) и посыпать маком.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

Для глазури:

Для фарша;

1 белок

1 стакан повидла *

зд. стакана сахарной пудры

У: стакана сахару

/ чайная ложка мака

У: яйца

Лимонная кислота по вкусу.

**346. РУЛАДЭ ДИН АЛУАТ КУ ДРОЖДИЕ КУ ОУЭ ШИ ЧАПЭ
(РУЛЕТИК ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ)**

Готовое тесто (см. рецепт 340) разрезать на 4 куса, раскатать квадратами толщиной в 1 см, на тесто уложить фарш из сваренного вкрутую и мелко изрубленного яйца, зеленого лука, зелени укропа и петрушки, соли, перца и сырого желтка. Фарш разровнять тонким слоем, свернуть рулетиком, поло-

жить на смазанный жиром противень и дать подойти в течение 15—20 минут. Затем пирог смазать взбитым яйцом и поместить в духовой шкаф на 40—50 минут для выпечки.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

4 стебля лука зеленого

Зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу.

Для фарша:

5 яиц

347. КОРНУРЬ МОЛДОВЕНЕШТЬ КУ БРЫНЗЭ ДЕ ВАКЭ (РОГАЛИКИ МОЛДАВСКИЕ С ТВОРОГОМ)

Готовое тесто (см. рецепт 340) раскатать толщиной в 0,5 см, нарезать тупые треугольники, смазать творожным фаршем, который приготовить так: творог смешать с сахаром, ванилином, сырым яйцом и протереть через сито. Добавить промытый изюм или мелко нарубленные цукаты, хорошо перемешать, затем свернуть рулетиком так, чтобы тупой угол оказался сверху. Рулетик уложить на смазанный жиром противень, загнуть концы, придав ему форму рогалика, дать подойти 15—20 минут, а затем испечь в духовом шкафу в течение 30—40 минут.

Готовый рогалик охладить, покрыть глазурью (см. рецепт 341).

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

Для фарша:

4 ложки творога

2 яйца

$\frac{1}{2}$ стакана сахара

2 ст. ложки изюма

Для глазури:

1 белок

$\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры

Лимонная кислота и ванилин по вкусу.

348. КОРНУРЬ ДИН АЛУАТ КУ ДРОЖДИЕ КУ МАК (РОГАЛИКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С МАКОМ)

Приготовлять так же, как и рогалики молдавские с творогом, только вместо творога положить фарш из мака (см. рецепт 341), свернуть рогалик, уложить на противень, дать подойти 15—20 минут, смазать взбитым яйцом, посыпать маком и выпечь в духовом шкафу в течение 30—40 минут.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

Для фарша:

1 стакан мака

$\frac{1}{2}$ стакана сахара

$\frac{1}{2}$ стакана молока

2 яйца.

**349. БРЫНЗОАЙКЭ
(ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ)**

Готовое тесто (см. рецепт 340) разрезать на 10 равных частей, выкатать из них шарики, уложить на смазанный жиром противень, дать подойти 15—20 минут. Затем дном стаканчика в середине каждого шарика сделать углубление, наполнить его творожным фаршем (см. рецепт 347), сверху смазать взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу 30—40 минут.,.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 340.

Для фарша см. рецепт 347^

**350. АЛУАТ ЫН ФОЙ
(СЛОЕНОЕ ТЕСТО)**

Муку высшего сорта просеять на столе, собрать горкой, сделать в ней воронку, влить туда взбитые яйца, подсоленную воду, лимонную кислоту, замесить мягкое тесто. Сливочное масло хорошо размять, сделать в виде плоского квадрата. Тесто раскатать толщиной в 1,5 см, придать ему форму квадрата, на тесто уложить приготовленное масло. Масло закрыть тестом, как конверт, защипать, сложить вдвое швами в середине, раскатать, затем сложить еще раз вдвое и еще раз раскатать, сложить вчетверо и вынести нахолодили в холодильник. Через 40 минут еще раз раскатать и сложить вчетверо. Так повторить два-три раза. Затем тесто раскатать толщиной в 1 см и использовать его для выпечки кондитерских и кулинарных изделий.

Норма продуктов на 1 кг теста:

*4 стакана муки высшего сорта
450 р часла сливочного
1 яйцо*

*1 чайная ложка соли
250 г воды
Щепотка лимонной кислоты**

**351 БЕЦИШОАРЕ ДИН АЛУАТ
ЫН ФОЙ ПЕНТРУ БЕРЕ
(СЛОЕНЫЕ ПАЛОЧКИ К ПИВУ)**

Слоеное тесто (рецепт 350) раскатать толщиной в 0,5 см, нарезать полосками шириной в 1 см и длиной в 12 см, уложить на противень, сверху смазать яйцом, посыпать солью и выпечь в духовом шкафу в течение 30—35 минут.



Раскатка слоеного теста.



Складывание слоеного теста в четыре слоя.

**352. БЕЦИШОАРЕ ДИН АЛУАТ ЫН ФОЙ КУ МАК
(СЛОЕННЫЕ ПАЛОЧКИ С МАКОМ)**

Подготовить палочки, как указано в рецепте 351, уложить на противень, сверху смазать яйцом, посыпать сахаром и маком и испечь в духовом шкафу в течение 30—35 минут.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 350. *1 ст. ложку сахара*

Дополнительно взять: *1 яйцо.*

1 ст. ложку мака

**353. ЛИМБЬ ДИН АЛУАТ ЫН ФОЙ
(СЛОЕННЫЕ ЯЗЫКИ)**

Слоеное тесто (рецепт 350) раскатать толщиной в 0,5 см, формой выдавить языки, уложить на противень, сверху смазать яйцом, посыпать сахаром и выпечь в духовом шкафу в течение 20—25 минут.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 350. *1 яйцо и*

Дополнительно взять: *1 ст. ложку сахара,*

**354. МЕРЕ ЫН АЛУАТ ЫН ФОЙ
(ЯБЛОКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ)**

Яблоки очистить от семян, удалить сердцевину, а в отверстие, полученное при удалении сердцевины, положить молотые ядра ореха с медом. Тесто слоеное раскатать толщиной в 0,5 см, квадратами 12x12 см, на квадраты уложить подготовленные яблоки. Края теста поднять и зашпигать над яблоками, уложить на кондитерский лист, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 30—35 минут.

Готовые яблоки посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 350. *У. стакана меда*

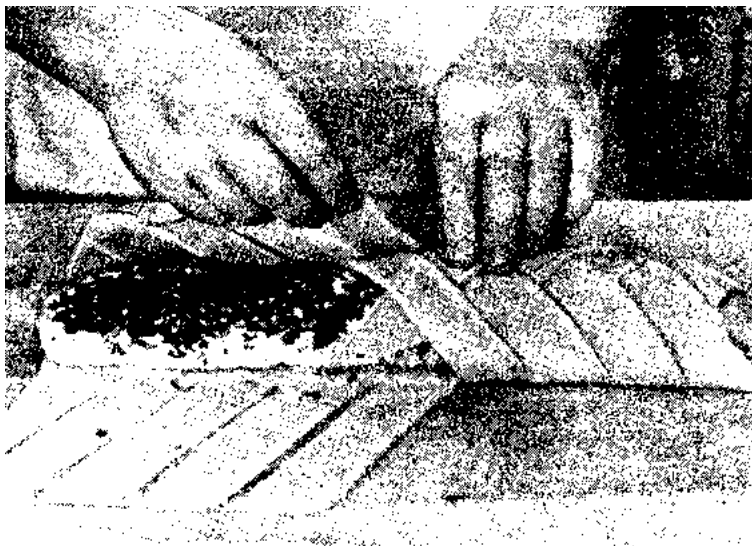
Дополнительно взять: *10 штук орехов*

3 яблс): *1 яйцо.*

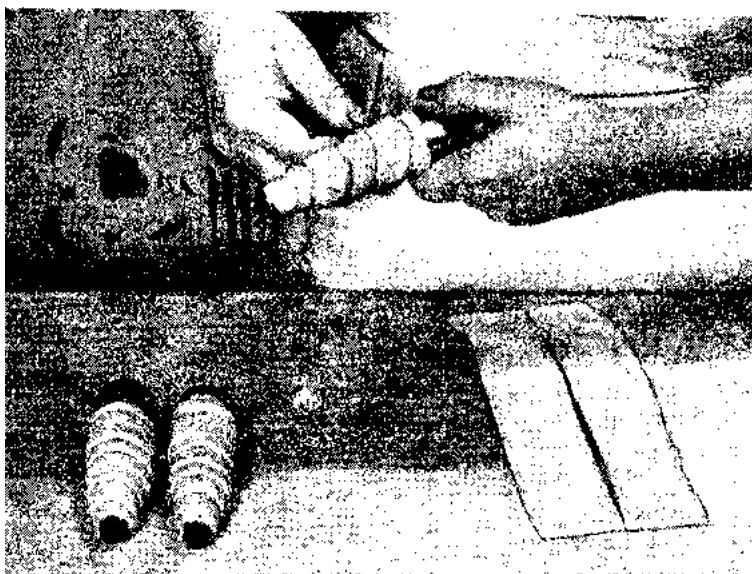
2 ст. ложки сахара

**355. КЫРНЭЧОРЬ ЫН АЛУАТ ЫН ФОЙ
(СОСИСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ).**

Слоеное тесто (см. рецепт 350) раскатать толщиной 0,5 см, нарезать полосками шириной в 1 см и длиной в 10 см. Хорошо промытые сосиски подсушить и по одной завернуть в



Приготовление плетеного пирога.



Приготовление трубочек из слоеного геста.

подготовленные полоски слоеного теста, уложить на противень или кондитерский лист, смазать яйцом, посыпать тмином и выпечь в духовом шкафу.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 350

1 яйцо

Дополнительно взять:

Тмин по вкусу.

600 г сосисок

**356. ПЫРЖОАЛЕ ЫН АЛУАТ ЫН ФОЙ
(КОТЛЕТЫ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ)**

Готовить так же, как и сосиски в слоеном тесте.

**357. ПЛЭЧИНТЭ ДЕ МЕРЕ ДИН ФОЙ ЫМПЛЕТИТ
(ПИРОГ СЛОЕНЫЙ ПЛЕТЕНЫЙ С ЯБЛОКАМИ)**

Тесто слоеное (см. рецепт 350) раскатать тонким слоем в виде прямоугольника. Яблоки натереть «а терке, добавить сахар, белые сухари, яичные белки, все хорошо перемешать и уложить посредине раскатанного теста во всю его длину. По обеим сторонам ножом сделать наискось надрезы по тесту, чтобы образовались полоски шириной в 4 см. Полоски, приподымая вверх, класть на яблоки так, чтобы получилась плетенка в виде елочки. Пирог уложить на кондитерский лист, сверху смазать яйцом, испечь в духовом шкафу в течение 30—35 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Такой пирог можно готовить и с творогом.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 350.

2 ст. ложки сухарей

1½ стакана сахара

Д л я ф а р ш а :

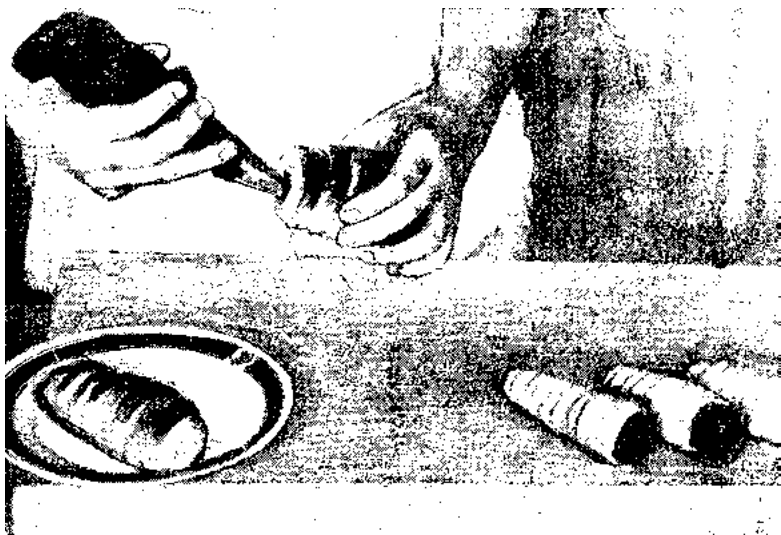
2 яйца.

5 яблок

**358. «ШЕРВЕЦЕЛЕ» ДИН АЛУАТ ЫН ФОЙ КУ КРЕМЭ
(«САЛФЕТКИ» СЛОЕНЫЕ С КРЕМОМ)**

Готовое слоеное тесто раскатать толщиной в 0,5 см. Нарезать квадраты 12X12 см. Затем сложить их вдвое, углом, уложить на кондитерский лист, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 30 минут.

Готовые изделия охладить, отверстие наполнить кремом, который приготовить так: яйца растереть с сахарной пудрой, добавить муки высшего сорта, развести кипяченым молоком, добавить ванилин, прокипятить, непрерывно по-



Наполнение трубочек кремом.

мешивая деревянной лопаткой. Затем крем охладить, протереть через сито, добавить размятое сливочное масло и хорошо взбить. Готовые «салфетки» посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 350.

Для крема:

Дополнительно взять: 3
2 ст. ложки сахарной пудры
1 яйцо

1 стакан молока
яйца
3 ст. ложки муки высшего сорта
4 ложки масла сливочного.

359. КОРНУРЬ ДИН АЛУАТ ЫН ФОЙ КУ МАК (РОГАЛИКИ СЛОЕННЫЕ С МАКОМ)

Слоенное тесто (см. рецепт 350) тонко раскатать, нарезать тупые треугольники, сверху смазать фаршем из мака (см. рецепт 341), свернуть рулетиком, подогнуть концы, придав форму рогалика, уложить на противень, смазать яйцом, посыпать сахаром и маком и выпечь в духовом шкафу в течение 30—35 минут.

Готовые рогалики посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 350. 1/2

1/2 стакана сахару
1/2 стакана молока

Для фарша:

1 стакан мака

2 ложки сухарей
1 яйцо.

360 АЛУАТ ФЭРЫМИЧОС
(ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО)

Муку высшего сорта просеять на стол, собрать горкой, сделать в муке воронку, положить в нее размятый маргарин, взбитые яйца, добавить соль, сахар, соду и ваниль. Все смешать, немного промесить и раскатать тесто слоем не более 0,5 см.

Готовое тесто использовать для пирогов, пирожных, тортов и других изделий, выпекая их в духовом шкафу в течение 15 минут.

Норма продуктов на 1 кг теста:

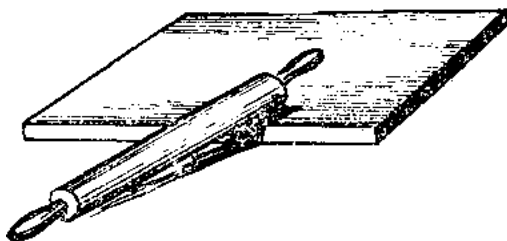
3 стакана муки высшего сорта

2 яйца

300 г маргарина сливочного

Сода, соль, эссенции по вкусу.

1 стакан сахару песку



Доска и скалка для раскатки теста. Венчик для взбивания яиц.

361. КОРНУРЬ ДИН АЛУАТ ФЭРЫМИЧОС КУ НУКЭ
(РОГАЛИКИ ПЕСОЧНЫЕ С ОРЕХОМ)

Подготовить песочное тесто (см рецепт 360). К тесту добавить мелко размолотые ореховые ядра, размешать, тонко раскатать. Из теста нарезать тупые треугольники, свернуть рулетиком так, чтобы тупой конец оказался на нижней стороне. Подогнуть концы, уложить на противень, испечь в духовом шкафу (10—15 минут).

Готовые рогалики снять с кондитерского листа, посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 360.

1 стакан ореховых ядер

2 ст. ложки сахарной пудры

362. КОВРИЖЬ ДИН АЛУАТ ФЭРЫМИЧОС КУ МАК
(КРЕНДЕЛИ ПЕСОЧНЫЕ С МАКОМ)

Подготовить песочное тесто (см. рецепт 360). К тесту добавить хорошо промытый и уваренный в молоке мак. Мак перемешать с тестом. Из теста скатать жгутики толщиной в 3 см, нарезать длиной в 15 см, концы соединить, свернуть восьмеркой, уложить на противень, (поместить в духовой шкаф и выпечь в течение 15 минут. Затем снять с кондитерского листа и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 360. $1\frac{1}{2}$ стакана, сахару

Для фарша: 1 яйцо.

1 стакан мака

$\frac{1}{2}$ стакана молока

363. ПАТЕУ ДИН АЛУАТ ФЭРЫМИЧОС КУ КАИСЕ
(ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С АБРИКОСАМИ)

Тесто песочное (см. рецепт 360) раскатать прямоугольником толщиной в 1 см, уложить на лист. На тесто уложить абрикосы, для чего промыть их, высушить, разрезать вдоль, удалить косточку, а потом плотными рядами уложить абрикосы -наружной стороной на тесто, посыпать сахарной пудрой, накрыть жгутиками из теста, сделав это в виде сетки. Жгутики смазать яйцом и выпечь пирог в духовом шкафу в течение 15 минут.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, охладить и нарезать на куски.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 360. $1\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры

Для фарша: ,

3 стакана абрикосов

364. БЕЦИШОАРЕ ДИН АЛУАТ ФЭРЫМИЧОС ПЕНТРУ БЕРЕ
(ПАЛОЧКИ ПЕСОЧНЫЕ К ПИВУ)

Готовое песочное тесто (см. рецепт 360) тонко раскатать, нарезать полоски шириной в 1 см и длиной в 10—12 см, уложить на кондитерский лист, смазать яйцом, посыпать солью и испечь в духовом шкафу в течение 10—12 минут.

Норма продуктов такая же, как в рецепте 360, дополнительно надо взять 1 яйцо и соль.

**365. РУЛАДЭ ДИН АЛУАТ ФЭРЫМИЧОС КУ НУКЭ
(РУЛЕТ ПЕСОЧНЫЙ С ОРЕХОМ)**

Готовое песочное тесто (см. рецепт 360) раскатать толщиной в 2 см в виде прямоугольника, на тесто тонким слоем уложить фарш, который приготовить так: ядра грецких орехов прожарить в духовом шкафу, снять шелуху, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить ванилин, сахарную пудру, взбитые белки и все хорошо перемешать. Тесто с фаршем завернуть в виде рулета, уложить в продолговатые узкие формы, смазанные жиром, смазать рулет яйцом, посыпать тертыми орехами и испечь в духовом шкафу в течение 35—40 минут.

Готовый рулет вынуть из формы, охладить, посыпать сахарной пудрой и нарезать на куски поперек толщиной в 2—3 см.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. •рецепт 360. 1½ стакана сахарной пудры
для фарша: 2 белка
20 шт. орехов Ваниль по вкусу.

**366. ТУРТЕ ДУЛЧЬ КУ ФИГУРЬ ДИН АЛУАТ ФЭРЫМИЧОС
(ПРЯНИКИ ФИГУРНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ)**

Готовое тесто (см. рецепт 360) раскатать толщиной в 1 см, формой выдавить фигурки (зайчик, рыбка, петушок и др.), уложить на противень, испечь в духовом шкафу в течение 10—12 минут. Готовые пряники снять с противня и легким мазком кисти окрасить их сверху пищевой краской.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 360. Дополнительно 1 чайная ложка
краски пищевой.

**367 ТУРТЕ ДУЛЧЬ КУ ФИГУРЬ АКОПЕРИТЕ КУ ГЛАЗУРЭ
(ПРЯНИКИ ФИГУРНЫЕ ГЛАЗУРОВАННЫЕ)**

Готовить так же, как указано в рецепте 366. Только вместо окраски пряники покрыть цветной глазурью.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 360. Для глазури см. рецепт 345.

368. АЛУАТ ДЕ БИСКВИТ
(ТЕСТО БИСКВИТНОЕ)

Тщательно отделить белки от желтков. Желтки положить в керамическую посуду, добавить сахар и хорошо растереть. Белки поместить в глубокую миску и венчиком взбить так, чтобы они увеличились в объеме в 3 раза. К желткам добавить муку высшего сорта, перемешать, затем опустить взбитые белки, перемешать и вылить в форму, выстланную промасленной бумагой, сверху накрыть такой же бумагой и выпечь в духовом шкафу в течение 50 минут.

Готовое тесто охладить, снять сверху и снизу бумагу, бисквит употребить для приготовления рулетов, пирогов, торта и пирожных.

Норма продуктов на 1 кг теста:

2 стакана муки высшего сорта
12 яиц

2 стакана сахару-песку
Ваниль, эссенция, корица по вкусу



Украшение паштета.

369. РУЛАДЭ ДИН АЛУАТ ДЕ БИСКВИТ КУ МАК
(БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С МАКОМ)

Подготовить тесто как указано в рецепте 368. Готовое тесто вылить на противень, выстланный промасленной бумагой, разровнять верх, накрыть бумагой и испечь в духовом шкафу в течение 50 минут.

Готовое тесто освободить от бумаги, слегка охладить, покрыть тонким слоем фарша из мака (см. рецепт 341), свернуть рулетом, уложить швом ©низ. Сверху смазать шоколадной глазурью, которую приготовить так: белок тщательно отделить от желтка, поместить белок в чистую фарфоровую чашку, добавить сахарную пудру и растереть до тех пор, пока масса не станет густой, затем добавить розоватый шоколад, хорошо размешать, потом добавить лимонную кислоту и также хорошо размешать.

Готовый рулет покрыть глазурью, сверху посыпать маком.

**Норма продуктов
на 1 кг рулета:**

Для теста см. рецепт 368.

Для фарша:

1 стакан маку

1½ стакана молока

1½ стакана сахара

3 ст. ложки сухарей белых

1 яйцо

Для глазури:

1 белок

1 стакан сахарной пудры

30 г шоколада

Лимонная кислота по вкусу.



370. РУЛАДЭ ДИН АЛУАТ ДЕ БИСКВИТ КУ ПОВИДЛЭ
(БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ДЖЕМОМ)

Приготовить так же, как рулет с маком. Только вместо мака взять джем или мармелад и хорошо растереть с сахаром до пышной массы, затем смазать им бисквит, свернуть рулетом, уложить швом вниз и сверху посыпать сахарной пудрой.

**Норма продуктов
на 1 кг теста:**

Для теста см. рецепт 368.

Для фарша:

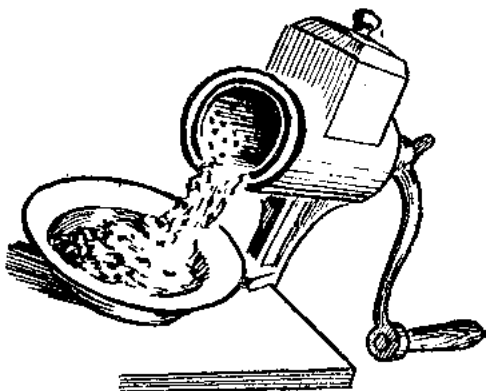
500 г мармелада

1 стакан сахарной пудры.



371, РУЛАДЭ ДИН АЛУАТ
ДЕ БИСКВИТ КУ НУКЭ
(БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ
С ОРЕХОМ)

Испечь бисквит, как указано в рецепте 368. Удалить бумагу, бисквит слегка охладить, а затем смазать ореховой начинкой, которую приготовить так: ядро ореха просушить в духовом шкафу, удалить шелуху, пропустить ядро ореха через машинку, добавить сахарную пудру, сливки, ваниль и все хорошо растереть. Бисквит с начинкой свернуть рулетом, уложить швом вниз, сверху посыпать сахарной пудрой или полить шоколадной глазурью (см. рецепт 369).



.....мельчения орехового ядра..

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 368.

Для фарша:.

1/2 стакана орехового ядра

1/2 стакана сахарной пудры

1/2 стакана сливок

Ваниль по вкусу.

372. КЕКС ДИН АЛУАТ ДЕ БИСКВИТ
(КЕКС БИСКВИТНЫЙ)

Подготовить бисквитное тесто, как указано в рецепте 368. В тесто добавить промытые и мелко нарезанные сушеные абрикосы или сушеные цукаты из дыни или изюм. Аккуратно перемешать, вылить в форму, выстланную промасленной бумагой, и выпечь в духовом шкафу в течение 45—50 минут.

Готовый кекс охладить, снять бумагу, полить сверху глазурью (см. рецепт 345), нарезать на куски, уложить в вазу и посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 368.

Дополнительно 1 1/2 стакана суше-

ных абрикосов или 1 стакан изюма

1/2 стакана глазури.

**373. ПАТЕУ ДИН АЛУАТ ДЕ БИСКВИТ КУ ПОВИДЛЭ
(ПИРОГ БИСКВИТНЫЙ С ПОВИДЛОМ)**

Готовое бисквитное тесто (см. рецепт 368) испечь на противне в течение 40—50 минут. Готовый бисквит освободить от бумаги, охладить, разрезать на 2 куса. Один пласт смазать повидлом, взбитым с сахарной пудрой, на повидло уложить второй пласт, сверху бисквит посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 368.

1/2 стакана сахару

Для фарша:

Ванилин по вкусу.

2 стакана повидла

**374. КОНТУРЬ ДИН АЛУАТ ДЕ БИСКВИТ КУ НУКЭ
(ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ С ОРЕХОМ)**

К готовому бисквитному тесту (см. рецепт 368) добавить тертые грецкие орехи, аккуратно перемешать, наполнить кулек из промасленной бумаги, срезать «носик» и через полученное отверстие выдавить на смазанный маслом лист бумаги (уложенный на противень) круглые, овальные или продолговатые фигуры. Печенье выпечь в духовом шкафу в течение 35—40 минут.

Норма продуктов на 1 кг теста: см. рецепт 368 и дополнительно 1 стакан растертого ореха и по вкусу ванилин.

**375. АЛУАТ ПЕНТРУ ФОЙ ДЕ ПЛЭЧИНТЭ
(ТЕСТО ВЫТЯЖНОЕ)**

Муку высшего сорта просеять на стол, собрать горкой, сделать углубление, в которое влить теплую воду, растительное масло, взбитые яйца, добавить соль и замесить тесто.

Тесто месить до тех пор, пока оно не станет эластичным и перестанет прилипать к рукам. Готовое тесто скатать в шар, уложить на стол, накрыть теплым полотенцем и дать постоять 30 минут. Затем стол посыпать мукой или накрыть чистой скатеркой, слегка пообгпать мукой, положить на него тесто, слегка раскатать скалкой, а затем руками аккуратно вытягивать его во все стороны, пока оно не станет тонким, как бумага. Затем тесто сбрызнуть растительным маслом, чтобы оно не высохло, и использовать для * изготовления сорали, вертут, баклавы, плэчинт и других изделий.

Норма продуктов на 1 кг теста:

3 стакана муки высшего сорта 250 г воды
1 ст. ложка масла растительного Соль по вкусу.
2 яйца

**376. ЫНВЭРТИТЕ КУ МЕРЕ
(ВЕРТУТА С ЯБЛОКАМИ)**

Подготовить и вытянуть тесто, как указано в рецепте 375, сбрызнуть его маслом, на тесто положить тонким слоем тертые яблоки, посыпать сахарной пудрой, белыми сухарями и корицей, свернуть длинным рулетом, потом завернуть его в виде спирали, уложить на лист, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 30 минут.

Готовую вертуту выложить на стол, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 375. 1/2 стакана белых сухарей
Для фарша: Корица и ванилин по вкусу.
5—6 яблок
Уг стакана сахарной пудры

**377. РУЛАДЭ КУ МЬЕРЕ ШИ НУЧЬ
(РУЛЕТИК С МЕДОМ И ОРЕХАМИ)**

Приготовить тесто (см. рецепт 375). На вытянутое тесто положить тонкий слой фарша, который приготовить так: ореховое ядро просушить в духовом шкафу, удалить шелуху, пропустить через мясорубку, добавить мед, сухари, ванилин, все перемешать. Затем тесто скатать тонким рулетом, уложить на лист, нарезать ромбами. Смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 30 минут.

Готовый рулетик слегка охладить, посыпать сахарной пудрой.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 375.
Для фарша * 1/2 стакана сухарей белых
2 шт. орехов 2 ст. сахарной пудры.
1 стакан меду

**378. РУЛАДЭ КУ МЕРЕ
(РУЛЕТИК С ЯБЛОКАМИ)**

Готовить так же, как рулетик с грецкими орехами (см. рецепт 377), но вместо орехов и меда взять яблочный фарш (натертые яблоки, посыпанные молотыми сухарями и сахар-

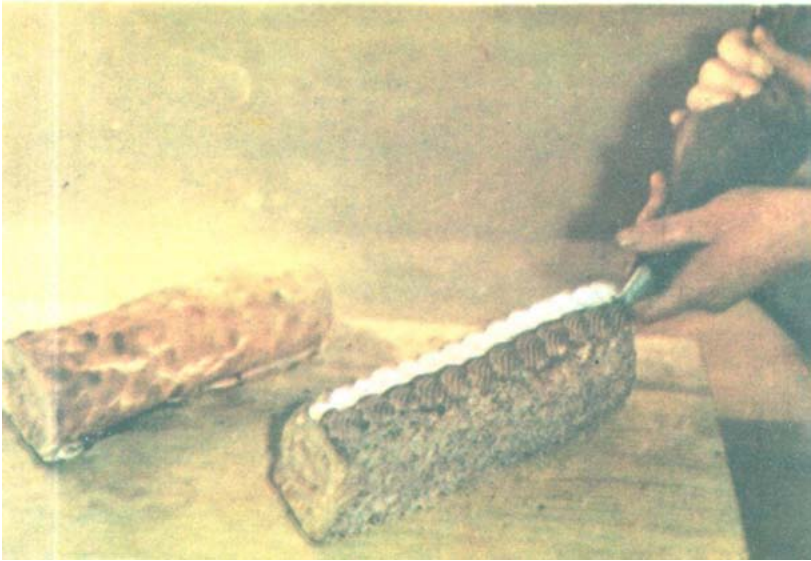


Вертута, соралие плацында из вытяжного теста





Пирог слоеный с яблоками



Рулет с орехом

ной пудрой с ванилином). Выпекать и подавать так же, как и рулетик с орехами.

Рулетик можно готовить с различными фаршами, например, из творога, мармелада, мака, миндаля и др.

Норма продуктов" на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 375.

Дополнительно взять:

Для фарша см. рецепт 376.

1

... муку сахарной пудры,

**379. БАКЛАВА «КА ЛА КИШИНЭУ»
(БАКЛАВА ПО-КИШИНЕВСКИ)**

Приготовить и вытянуть очень тонкое тесто (см. рецепт 375). Тесто смазать растопленным сливочным маслом. Нарезать листами по размеру противня, в котором будет оно выпекаться. На смазанный жиром лист положить два пласта теста, на тесто положить тонкий слой молотых грецких орехов в смеси с сахарной пудрой и ванилином, на орехи снова положить пласт теста, смазать сливочным маслом и посыпать орехами, и так делать до тех пор, пока не закончится все тесто. Перед последним пластом положить фарш из мака (см. рецепт 341). Мак покрыть еще двумя пластами теста, хорошо смазанного сливочным маслом. Баклаву горячим ножом нарезать ровными ромбами, разрезы залить растопленным сливочным маслом, а затем поместить в духовой шкаф, выпечь до готовности (50—60 минут).

Пока баклава выпекается, приготовить медовый сироп. В посуду влить 2 стакана меда, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды и варить в течение 30 минут на слабом огне.

Когда баклава зарумянится, залить ее горячим медовым сиропом и поместить еще на 10—15 минут в духовой шкаф. Готовую баклаву охладить (7—8 часов).

При подаче на стол баклаву залить остатком сиропа.

Норма продуктов на 1 кг теста:

Для теста см. рецепт 375.

Для сиропа:

Для фарша:

2 стакана меда

1 стакан сахарной пудры

2 стакана ядра орехового

150 г масла сливочного

1 стакан маку

1/2

1 стакан воды
Ваниль по вкусу.

$\frac{1}{2}$ стакана молока

**380. АЛУАТ ОГЭРИТ
(ЗАВАРНОЕ ТЕСТО)**

В кастрюлю с горячей водой опустить сливочное масло, соль, сахар, довести до кипения, всыпать муку и, тщательно вымешивая, прогреть 5—7 минут. Затем снять с огня, опус-

тить одно за другим сырые яйца и хорошо вымешать, чтобы не было комков.

Готовое тесто охладить, затем 'поместить в бумажный кулек и выпустить через «носок» на противень желаемой формой. Противень с тестом поместить в духовой шкаф на 30 минут. Из этой вьшечки приготавливаются пирожные шу и эклер.

Норма продуктов на 1 кг теста:

$1\frac{1}{2}$ стакана муки	10 яиц
$\frac{1}{2}$ стакана масла сливочного (топленого)	1 стакан воды
$\frac{1}{4}$ стакана сахара	Соль по вкусу.

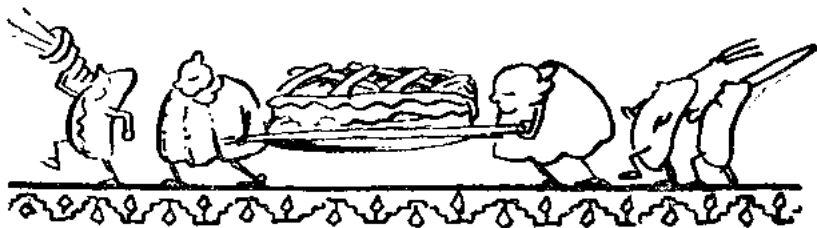
381. АЛУАТ КЛЯР (ТЕСТО КЛЯР)

В холодное молоко добавить соль, сахар, пшеничную муку высшего сорта и замесить тесто. В тесто добавить взбитые белки и хорошо вымешать.

Тесто кляр употребляется для покрытия различных кулинарных изделий перед жаркой (яблоки в клере, кстица в клере, рыба в клере и т. п.).

Норма продуктов на 1 кг теста:

2 стакана муки высшего сорта	2 ст. ложки сахара
$1\frac{1}{2}$ стакана молока	Соль по вкусу.
6 яиц	





Домашние заготовки на зиму

Наличие овощей и плодов в сухом, консервированном и свежем виде имеет немаловажное значение в работе повара.

Свежие овощи и плоды в большом количестве бывают летом и осенью, однако потребность в них одинакова как летом, так и зимой, ибо овощи и плоды содержат в себе такие питательные вещества, как углеводы и кислоты, ароматические и вкусовые вещества, которые способствуют усвоению пищи, а наличие в них витаминов А, С и других предохраняет организм человека от ряда заболеваний.

Поэтому для того, чтобы пища была полноценной на протяжении всего года, необходимо овощи и плоды сохранить более длительное время. Этого можно достигнуть путем консервирования их.

Наличие в овощах и плодах большого количества влаги, благоприятно отражается на развитии микроорганизмов, которые подвергают порче овощи и фрукты. Предотвратить это можно, создав микроорганизмам неблагоприятные для

их жизни условия. Для этого в домашних условиях плоды и овощи можно сушить, солить, квасить, мочить, мариновать, консервировать.



1. Сушка

Сушка — это самый древний и самый простой способ консервирования овощей и плодов. При сушке овощи и плоды теряют большое количество влаги, следовательно, микроорганизмы теряют питательную среду и поэтому погибают.

Сушить овощи и плоды в домашних условиях лучше всего под лучами солнца или в духовом шкафу, на поду русской печи.

Для сушки следует брать зрелые и вполне здоровые плоды и овощи. В тех случаях, когда попадаются плоды с поврежденными местами, повреждения следует тщательно вырезать.

Для сушки лучше брать крупные плоды и овощи, которые содержат в себе большое количество сахара.

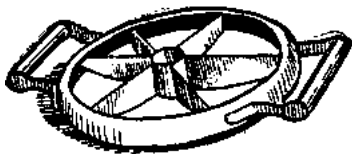
Перед сушкой плоды и овощи следует отсортировать, хорошо промыть. Подготовленные плоды и овощи уложить на решетчатые лотки, фанерные листы, на брезент, разровнять, чтобы фрукты или овощи были в один ряд, поместить на крышу, балкон или другие незатененные места, чтобы плоды и овощи находились все время под лучами солнца.

За плодами и овощами во время сушки следует присматривать: их надо переворачивать, чтобы они подсыхали со всех сторон одинаково. Продолжительность сушки для различных плодов и овощей не одинакова, а именно;

Абрикосы	7—8 дней
Баклажаны	5—7 »
Вишни	7—8 »
Груши	7—8 »



Сливы	— 8—10 »
Яблоки	— 5—6 »
Дыни	— 8—10 »
Морковь	— 3—4 дня
Перец	— 4—6 дней
Зелень укропа и петрушки	— 3—4 дня



Машинка для нарезки яблок.

Вишни для сушки следует брать крупные. Перед сушкой их надо промыть, а затем положить в дуршлаг и опустить на 3—4 секунды в кипящую воду. Вишни охладить под струей холодной воды, дать стечь воде, высыпать на лозницу и сушить на солнце.

Груши перед сушкой промыть в холодной воде, дать стечь воде, каждую грушу разрезать на 2 или 4 части, переложить на лозницу или поднос и сушить на солнце.

Сливы для сушки лучше брать сорт Венгерка. Перед сушкой сливы необходимо промыть в воде, а затем переложить в дуршлаг и опустить на 5—7 секунд в кипящую воду. Сливы вынуть из воды, дать стечь воде, уложить на лозницу или фанерный поднос и вынести на солнце (веранду или крышу).

Яблоки лучше сушить летние сорта. Перед сушкой яблоки промыть, нарезать поперек кружочками, толщиной в 0,5 см, уложить на решетчатый поднос, лозницу или просто брезент, положить на крышу и через каждые 1—2 дня переворачивать, чтобы равномерно высушить.

Морковь, петрушку, сельдерей очистить от кожуры, нарезать в виде лапш, уложить на подносы. Затем вынести на солнце. Морковь, перед тем как нарезать, надо 2—3 минуты ее поварить.

Перец сладкий и горький, а также зелень укропа и петрушки сушат на шпагате в затененных местах, чтобы зелень не желтела. Перед сушкой их хорошо промыть, удалить корни, загнившие листья, толстые стебли.

Дыни для сушки еле-



Лоток для сушки фруктов.

дует брать те, которые содержат много сахара и имеют плотную мякоть (сорт «Дубовка»), Перед сушкой дыню следует разрезать вдоль на две части, удалить семена, затем каждую половину разрезать еще на две части, срезать кожуру, нарезать тонкими пластинками (не толще 2 см), уложить дыни следует на лозницу и вынести на солнце. Через каждые сутки пластинки переворачивать, чтобы равномерно высушить.

Готовые сушеные плоды и овощи следует каждый в отдельности сложить в чистый полотняный мешочек или герметические банки и хранить в чистом и сухом месте, периодически просматривая их состояние.

Если плоды или овощи во время хранения заплесневели, их необходимо положить на противень и подсушить в духовом шкафу, а затем, когда остынут, сложить в чистую, сухую банку или мешочек.

Иногда сушеные плоды и овощи поражают вредители (клещ, жук и др.). В этом случае сушеные плоды или овощи надо поместить в духовой шкаф с температурой 60—70° на 25—30 минут. При такой температуре вредители погибают.

II. Соление

Соление так же, как и квашение и сушка, является самым распространенным способом сохранения овощей. Соль и молочная кислота являются консервирующим веществом, они не допускают развития вредных микроорганизмов и этим самым предохраняют овощи и плоды от порчи. Засаливают чаще всего огурцы, помидоры, сладкий перец, кабачки, арбузы, грибы, зелень и другие овощи, а также плоды.

Солят упомянутые овощи и плоды в основном в деревянных бочках. Перед посолом бочки следует пропарить горячей водой, промыть горячей водой с содой, а затем хорошо прополоскать холодной водой. Все это делается для того, чтобы удалить посторонний запах, продезинфицировать бочку, чтобы готовые соления не имели неприятного бочкового запаха и не подвергались быстрой порче.

382. МУРАЯ ПЕПЕНИЛОР ЫН БУТОАЕ (ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ В БОЧКАХ)

Засолку огурцов следует производить осенью. Лучшими сортами огурцов для засолки считаются «нежинские» и «вязниковские». Перед посолом огурцы надо просмотреть, нет ли среди них поврежденных, старых и т. п. Отобранные

огурцы промыть в холодной воде, затем обдать сверху водой, дать стечь воде. На дно бочки уложить , промытые укроп, листья хрена, чеснок, дубовые или вишневые листья и. стручки перца. На пряности уложить ровными и плотными рядами половину нормы промытых огурцов, потом снова положить ряд пряностей и на них остальные огурцы. Сверху огурцов уложить слой пряностей.

Сложенные таким образом огурцы залить 8% рассолом,, сверху накрыть чистым холстом, на холст положить чистый кружок, кружок накрыть хорошо промытым и ошпаренным кипятком камнем и оставить на 2—3 дня для брожения. Затем долить рассол, поместить бочку с огурцами в подвал для завершения брожения.

Готовыми огурцы считаются через месяц, то есть после прекращения брожения. В целях предохранения огурцов от порчи их следует чаще просматривать и при появлении на поверхности белой плесени ее нужно полностью собрать, а холст, крышку и камень промыть в горячей воде с горчицей.

Норма продуктов и специй:

50 кг огурцов

30 стеблей укропа

15—20 шт. листьев хрена

5—6' головок чеснока

40—50 шт. листьев вишни

7—8 шт. перца красного стручкового

3/4 стакана соли (на 10 л.проа воды).

383. МУРАРЯ ПЭТЛЭЖЕЛЕЛОР ЫН БУТОАЕ (ЗАСОЛКА ПОМИДОРОВ В БОЧКАХ)

Засолку помидоров следует производить так же, как и огурцов осенью. Способ засолки почти такой же, как и огурцов, но помидоры можно засаливать зеленые, бурые, розовые, а реже красные. Лучшими для засолки считаются бурые и розовые помидоры средней величины.

Перед посолом помидоры перебрать, взять одинаковые по величине, промыть, обдать кипятком.

В ошпаренные и промытые бочки уложить промытые укроп, листья хрена и черной смородины, немного тертого чеснока, стручкового перца. На пряности уложить до половины бочки плотными рядами промытые и ошпаренные кипятком помидоры, затем ряд специй, а на специи остаток помидоров. Сверху уложить опять специи, залить рассолом; закрыть чистым холстом, крышкой, а на крышку уложить камень и оставить на 2—3 дня для брожения. Затем долить

рассолом и опустить в подвал для окончательного брожения на 20 суток.

Уход за помидорами такой же, как и за огурцами, то есть необходимо периодически убирать плесень, а холст, кружок и камень промывать кипятком с горчицей.

Норма продуктов и специй:

50 кг помидоров	40—50 шт. листьев черной смородины
30 стеблей укропа	4—6 шт. перца стручкового
10—12 шт. листьев хрена	4 стакана соли (на 10 литров воды).
2-3 головки чеснока	

384. МУРАЯ БОСТЭНЕИЛОР (ЗАСОЛКА КАБАЧКОВ)

Засолку кабачков производить так же, как и огурцов, но в связи с тем, что они менее устойчивы, их следует засаливать как можно позже, а употреблять в пищу раньше, чем огурцы.

Подготовить бочки так же, как и для помидоров и огурцов, на дно уложить промытые укроп, листья вишни или черной смородины, сельдерей, петрушку, хрен, а если есть, то и эстрагон. Кабачки хорошо промыть в воде, срезать хвостик и плодоножку, сделать наколы острой палочкой для лучшего проникновения рассола и уложить на специи. Заполнить бочку наполовину кабачками, опять положить специи, на специи кабачки, сверху снова уложить специи. Залить рассолом и оставить на 1—2 дня для брожения. Затем долить рассолом, опустить в подвал на 30 суток для окончательного брожения. Уход за кабачками такой же, как и за огурцами.

Норма продуктов
и специй:

10 кг кабачков
15—20 стеблей укропа
20 шт. листьев хрена
2 головки чеснока
2—3 стручка перца красного стручкового
20 стеблей листьев сельдерея
15 стеблей листьев петрушки
80—100 шт. листьев вишни
80—100 шт. листьев эстрагона
5 литров воды на 1½ стакана соли.



Бочка с грузом для засолки овощей.

385. МУРАРЯ ХАРБУЖИЛОР
(ЗАСОЛКА АРБУЗОВ)

Засолку арбузов следует производить поздними сортами. Для засолки лучше брать небольшие, но вполне зрелые арбузы.

Отобранные арбузы хорошо промыть холодной водой, уложить в бочку и залить рассолом (4 стакана соли на 10 литров воды). Накрыть холстом, деревянной крышкой, прижать камнем и оставить на сутки для брожения. Арбузы так же, как и кабачки, нужно наколоть деревянной иглой, что ускорит процесс брожения. Затем в бочку с арбузами долить рассол и опустить ее в подвал.

Уход за арбузами такой же, как за огурцами, то есть снятие плесени и промывка холста, крышки и камня горячей водой с горчицей. При засолке арбузов специй не ложить.

386. МУРАРЯ ВЕРДЕЦУРИЛОР
(ЗАСОЛКА ЗЕЛЕНИ)

Засаливают чаще зелень укропа, петрушки, сельдерея, пастернака, эстрагона и др. Для засолки следует брать свежую, очищенную от черешков и порченных листьев зелень. Зелень пересмотреть, дважды промыть в большом количестве воды, затем промыть под проточной водой, чтобы не осталось песка. Зелень положить целой или рубленой в стеклянные банки, пересыпая солью, утрамбовать деревянным пестиком. Как только появится на поверхности сок, банку закрыть крышкой или целлофаном. Если банка закрывается целлофаном, то края банки следует смазать водкой. В этом случае целлофан хорошо прилипает к краям банки и не пропускает воздуха.

Хранить в сухом подвале или других помещениях с низкой температурой.

Норма соли:

на 1 кг зелени — 1 стакан соли.

387. МУРАРЯ ПЕПЕНИЛОР ПУЦЫН СЭРАЦЬ
(ЗАСОЛКА МАЛОСОЛЬНЫХ ОГУРЦОВ)

Молодые свежие огурцы, лучше «нежинские», хорошо промыть в холодной воде, срезать плодоножку и завязь, сделать два надреза концом ножа вдоль огурцов. На дно хо-

рошо промытой и ошпаренной кипятком банки уложить 3—4 кусочка подрумяненного в духовом шкафу ржаного хлеба, на хлеб уложить огурцы плотными рядами, пересыпать черным перцем, лавровым листом. На огурцы положить опять ломтики хлеба, укроп, тертый чеснок, затем огурцы. Сверху положить хлеб, укроп, перец, тертый чеснок. Все залить теплым рассолом (на 2 литра воды — 50 г соли) и положить в теплое место на 5—6 часов для брожения.

Готовые огурцы вынуть из банки, промыть рассолом, уложить в чистые банки и залить хорошо процеженным рассолом. Хранить такие огурцы в холоде и не больше 10 суток.

Ш. КВАШЕНИЕ

Квашению подвергаются такие овощи, как капуста и баклажаны. Квашение овощей отличается от засолки тем, что для квашения соли берут меньше, чем для засолки.

388 МУРАРЯ КУРЕКЮЛУЙ (КВАШЕНИЕ КАПУСТЫ)

Квасить лучше поздние спелые сорта капусты. Перед квашением отобрать кочаны белой и плотной капусты, очистить их от поврежденных, грязных и зеленых листьев и опустить в подсоленную воду, чтобы удалить капустного червяка. Затем кочаны капусты разрезать вдоль на 2 части и тонко нашинковать ножом или на шинковальной машинке и сразу же пересыпать солью, добавить также нашинкованную морковь, лавровый лист, перец-горошек и все хорошо перемешать. Затем на дно обработанной бочки (так же, как для огурцов) выложить листья капусты, затем положить нашинкованную капусту, заправленную солью и специями, утрамбовать руками, чтобы удалить воздух и пустить сок из капусты. В утрамбованном слое капусты кулаком сделать лунки и в них положить хорошо промытые яблоки, на яблоки уложить опять слой капусты, утрамбовать ее, затем опять сделать большие лунки и в них уложить целые кочаны капусты. Таким образом, чередуя слои заправленной специями и утрамбованной капусты, заполнить бочку доверху. Сверху уложить целые листья капусты, на них положить холст или марлю, на марлю уложить деревянную крышку, на крышку—хорошо промытый камень. Когда под тяжестью

груза капуста осядет и покроется рассолом, оставить ее для брожения. Для удаления образующихся внутри капусты газов, которые могут придать неприятный запах капусте, надо через каждые 3 дня прокалывать ее до дна чистой деревянной палкой. Это следует делать осторожно, чтобы не повредить кочаны капусты и плоды яблок. Во время брожения на поверхности капусты появляется пена. Ее необходимо снимать и выбрасывать, так как в ней содержатся гнилостные микроорганизмы, которые могут подвергнуть порче капусту.

После окончания срока брожения капусту опустить в подвал. Уход за капустой должен быть такой же, как и за огурцами, то есть необходимо снимать плесень, а холст, деревянную крышку и камень промывать кипятком. Рассола в бочке должно быть столько, чтобы он покрывал капусту.

Норма продуктов:

50 кг капусты	20—25 шт. лаврового листа
5 ¹ / ₂ стаканов соли	30 шт. яблок
7—10 шт. моркови	40—50 шт. перца-горошка.

389. МУРАРЯ ВИНТЕЛОР (КВХШЕНИЕ БАКЛАЖАН)

Лучшими баклажанами для засолки считаются поздние сорта. Перед засолкой отобрать одинаковой величины и вполне зрелые без повреждений баклажаны. Хорошо их промыть в холодной воде, срезать плодоножки, опустить на 5 минут в кипящую воду и охладить.

Охлажденные баклажаны разрезать вдоль, но не полностью, чтобы у плодоножки и у завязи они были целыми. Затем баклажаны сложить в хорошо вымытую и пропаренную бочку. Вначале дно бочки выложить листьями капусты, на листья капусты уложить нарезанные соломкой морковь, капусту, петрушку, сельдерей, укроп, болгарский перец и чеснок, затем уложить 2 ряда баклажан, снова пересыпать специями и так чередовать, пока не заполнится бочка. Сверху баклажаны пересыпать специями, накрыть холстом, сверху холста, положить деревянную крышку, крышку придавить грузом. Баклажаны залить рассолом (3 стакана соли на 10 литров воды) и оставить на одни сутки для брожения. Затем долить рассол и опустить в подвал для окончания брожения, которое заканчивается на 30-е сутки.

Уход за баклажанами такой же, как и за остальными квашениями: надо регулярно убирать сверху плесень и промывать в кипятке холст, крышку и камень.

Норма продуктов
и специй:

20 кг баклажан
10—15 шт. моркови
8—10 корешков петрушки
2 головки капусты
10—15 стеблей листьев сельдерея
15—20 шт. перца болгарского
4 пучка укропа
4 головки чеснока
8 стакана соли на 10 литров
воды.



390. ВИНЕТЕ ЫМПЛУТЕ МУРАТЕ

(БАКЛАЖАНЫ КВАШЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ)

Обработку баклажан и их подготовку производить так же, как указано в предыдущем рецепте.

Морковь, капусту, петрушку, сельдерей, перец болгарский очистить, промыть в воде, нарезать в виде тонкой лапши, добавить тертый чеснок, пересыпать солью и хорошо перемешать. Затем в разрезы баклажан положить 'приготовленный фарш, и фаршированные баклажаны перевязать веточкой сельдерея и ровными рядами уложить в хорошо промытую ошпаренную кипятком бочку, выстланную листьями капусты. Когда бочка будет наполнена, баклажаны накрыть листьями капусты, холстом, деревянной крышкой и камнем, а затем залить рассолом (3 стакана соли на 10 литров воды) и оставить на сутки для брожения. После этого баклажаны долить рассолом и опустить в подвал для окончательного брожения на 30 суток.

Уход за фаршированными баклажанами такой же, как и за квашеными, не фаршированными баклажанами.

Норма продуктов
и специй:

20 кг баклажан
2 кочана капусты
12—15 шт. моркови
10—15 корешков петрушки
20—25 стеблей листьев сельдерея
15—20 шт. перца болгарского
10 стеблей укропа
3 головки чеснока
8 стакана соли (на 10 литров
воды).



391. КЭПЭЦЫНЬ ДЕ КУРЕКЪ МУРАТЕ
(КАПУСТА КВАШЕНАЯ ЦЕЛЫМИ КОЧАНАМИ)

Кочаны капусты подобрать одинаковыми по величине, проверить, нет ли трещин и следов поражения капустным червяком, удалить загрязненные листья, хорошо промыть. Пропарить и сполоснуть бочку, дно ее выложить целыми листьями капусты, на них уложить ровными рядами подготовленные кочаны капусты, пересыпать их нашинкованной морковью, лавровым листом и перцем-горошком, а также хорошо промытыми яблоками. Заполненную бочку накрыть капустными листьями, холстом или марлей, уложить деревянную крышку, на крышку груз, залить рассолом и оставить для брожения. Затем опустить в подвал.

Уход за квашеной капустой в кочанах, обычный, как для всех квашений:

Норма продуктов и специй:

50 кг	капусты	25—30	горошин	перца-горошка
20 шт.	моркови	2и	стакана соли	(на 10 литров
20 шт.	яблoк			воды).
25—30	листьев лаврового			листа

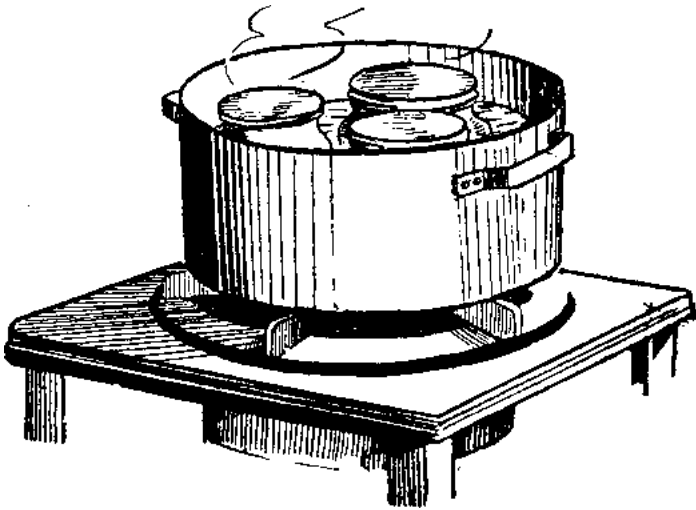
IV. М О Ч Е Н И Е

Мочению подвергаются чаще всего яблоки, груши и сливы. Перед мочением бочки хорошо помыть и ошпарить горячей водой. Яблоки, груши или сливы тщательно перебрать так, чтобы плоды были одинаковых размеров, без помятин или других повреждений, хорошо промыть. Затем промыть листья вишни или черной смородины, а если их нет, то хорошо ошпарить кипятком пшеничную или ржаную солому, выстлать дно и стенки бочки этими листьями или соломой и плотными рядами уложить яблоки или груши или сливы. Уложив 2—3 слоя яблок, переложить их листьями или пареной соломой. Заполненную доверху бочку сверху накрыть соломой, на солому уложить деревянную крышку, на крышку — груз, а затем залить сладкой водой, которую приготовить так: в посуду влить 5 литров воды, добавить 1 стакан сахара и 17г столовой ложки соли, перекипятить, а затем охладить. После, этого яблоки оставить на 8 суток для брожения. В период брожения непрерывно снимать пену и доливать сладкую воду. На девятые сутки яблоки или груши перенести в подвал и дать закончить брожение.

Уход за мочеными яблоками или грушами такой же, как и за соленьями.

У. КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Консервирование овощей и фруктов может производиться солью, сахаром и уксусной кислотой, как правило, в стеклянных банках. Лучшими банками считаются литровые или 3-литровые баллоны.



Перед консервированием необходимо банки хорошо промыть холодной и горячей водой, затем положить в посуду с водой и прокипятить. Укупорку банок можно производить жестяными крышками с резиновой прокладкой, деревянными пробками с последующей осмолкой, стеклянными крышками с резиновым кольцом и хомутиком и просто смоченным в водке целлофаном.

392. КОНСЕРВАРЯ ПЕПЕНИЛОР (КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОГУРЦОВ)

Лучшими огурцами для консервирования считаются «нежинские» и «взяниковские». Перед консервированием отобрать свежие, вполне здоровые и одинаковые по размеру огурцы, хорошо промыть в холодной воде и опустить на 4—5 часов в холодную воду. Пока огурцы будут находиться в воде, подготовить посуду и приготовить рассол. Для 10 штук литровых банок нужно 5 литров рассола, который приготовить так: в эмалированную посуду влить 5 литров воды, добавить 1,Д стакана чистой соли и 1 литр 6-процентного уксуса и все довести до температуры 70—80°.

затем процедить через полотно. Прокипяченные и слегка остывшие банки, не снимая с них крышек, уложить на стол, затем снять крышку с одной банки, положить промытые листья хрена, сельдерея, петрушки, лавровый лист, укроп, перец красный, перец-горошек и мелко нарубленный чеснок. На специи уложить плотными рядами подготовленные огурцы, залить их горячим рассолом, накрыть крышками. В кастрюлю положить подставку из дерева, залить горячей водой, поставить банки с огурцами в кастрюлю, долить горячей воды так, чтобы она не доходила на 2—3 см до крышки, тихо нагревая довести до кипения и прокипятить 10 минут. Затем банки выложить на стол, прижать деревянную пробку, края горлышек вытереть досуха чистым полотенцем и залить горлышки горячей смолой.

Если имеются жестяные крышки, надо закупорить банки ручной закаточной машиной. Закатанные или залитые смолой банки перевернуть крышкой вниз, проверить, не проходит ли воздух, не вытекает ли рассол. Если есть течь, надо дополнительно залить смолой или повторить закатку. Охлаждать банки лучше на досках в лежачем состоянии. Хранить в холодном сухом месте.

**Норма продуктов,
рассола и специй
на 1 литровую банку:**

*5—7 шт. огурцов
0,5 литра рассола
½ листа хрена
1 лист сельдерея
1 лист петрушки
6 веточек укропа
1 стручок перца красного
1 лавровый лист
5 шт. перца-горошка
2 зубца чеснока.*



393. КОНСЕРВАРЯ ПЕПЕНИЛОР МУРАЦЬ (КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ)

Засоленные огурцы в открытых бочках быстро теряют свое качество. Для того, чтобы не допустить порчу соленых огурцов и сохранить их первоначальное качество, следует поступить так: как только пройдет процесс брожения, то есть через 30—40 дней после засола, огурцы вынуть из бочки, промыть в свежем рассоле (на 5 литров воды 1/2 стакана соли). Литровые банки или 3-литровые баллоны хорошо промыть и ошпарить кипяченой водой, на дно банок уложить промытые свежие укроп, чеснок и красный перец, на специи плотными рядами уложить про-

мытые соленые огурцы, сверху уложить специи. Рассол из бочки процедить, довести до кипения, снова процедить через полотно, залить огурцы, накрыть крышками, уложить в кастрюлю с водой, но так, чтобы вода не доходила до горлышка на 2—3 см, и прокипятить в течение 15 минут. Затем вынуть из воды, уложить на деревянные доски, горлышко вытереть насухо, смазать водкой, накрыть плотно целлофаном и завязать шпагатом или укупорить жестяными крышками или смолкой.

Такие консервы долго сохраняют свой вкус.

Норма сырья, специй и рассола
на 1 литровую банку:

6—7	<i>огурцов</i>	1	<i>стручок</i>	<i>красного</i>	<i>перца</i>
0,5	<i>литра рассола</i>	2	<i>зубца</i>	<i>чеснока.</i>	
3	<i>ветки укропа</i>				

394. КОНСЕРВАРЯ ПЭТЛЭЖЕЛЕЛОР МУРАТЕ (КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ)

Производится так же, как и соленых огурцов.

395. КОНСЕРВАРЯ ПЕПЕНИЛОР ЫН БОРКАНЕ (КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОГУРЦОВ В БАНКАХ)

Банки подготовить, как указано выше. Огурцы, одинаковые по размеру, без повреждений, хорошо промыть в холодной воде. На дно банки уложить укроп, листья хрена, вишни, чеснок и стручок красного перца, на специи уложить плотными рядами подготовленные огурцы, сверху специи, все залить рассолом (в 5 литрах воды растворить 1% стакана соли). Подготовленные таким образом огурцы оставить открытыми на 7 дней для брожения. Перед укупоркой снять плесень, долить рассол до краев горлышка, дать подняться плесени наверх так, чтобы ее можно было полностью удалить. Затем часть рассола отлить (на 1—2 см ниже горлышка), горлышко протереть чистой тряпочкой, смоченной водкой или спиртом, накрыть крышкой, закатать ручной закаткой.

Норма сырья, специй и рассола
на 1 литровую банку:

5—7	<i>шт. огурцов</i>	1	<i>стручок</i>	<i>перца</i>	<i>красного</i>
0,3	<i>литра рассола</i>	5	<i>веточек</i>	<i>укропа</i>	
9	<i>шт. листьев хрена</i>	2	<i>зубца</i>	<i>чеснока.</i>	
3	<i>шт. листьев вишни</i>				

396. КОНСЕРВАРЯ ПЭТЛЭЖЕЛЕЛОР РОШИЙ
(КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОМИДОРОВ)

Лучшими для консервирования считаются мелкие помидоры продолговатой формы (кувшинчики).

Помидоры отобрать, чтобы они были все одинаковой величины, целыми и без помятин, промыть в холодной воде. Литровые банки или 3-литровые баллоны хорошо промыть и прокипятить. На дно полуостывших банок положить листья сельдерея, укроп, красный перец и чеснок, на специи плотными рядами уложить помидоры, залить их горячим рассолом (на 5 литров воды 1% стакана соли), накрыть деревянными пробками или металлическими крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и довести до кипения и при тихом кипении кипятить 20 минут. Затем банки вынуть из кастрюли, вытереть насухо края горлышка, прижать пробки, залить смолкой, а если металлическая крышка — закатать ручной закаткой, перевернуть вниз горлышком, проверить, не проходит ли воздух, и положить на бок для остывания.

Норма сырья, специй и рассола
на 1 литровую банку:

600 г помидоров
3 веточки укропа
0,5 литра рассолу
1 лист сельдерея
1 стручок перца красного
2 зубца чеснока.



397. КОНСЕРВАРЯ ПЭТЛЭЖЕЛЕЛОР РОШИЙ ЫН БОРКАНЕ
(КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОМИДОРОВ В БАНКАХ
ХОЛОДНЫМ РАССОЛОМ)

Помидоры среднего размера, вполне зрелые и целые, хорошо промыть в холодной воде. Затем промыть баллоны или литровые банки, прокипятить в воде, достать банки из воды и уложить их на стол для остывания. На дно баллона или банки уложить веточки зеленого укропа, листья сельдерея, один стручок красного перца, два зубца чеснока, сверху специй уложить плотными рядами подготовленные помидоры, залить рассолом (на 5 литров воды 1% стакана соли) и оставить для брожения на 7 суток. Затем долить рассол, удалить плесень, края горлышка протереть

сухим чистым полотенцем, накрыть металлической крышкой и закупорить ручной закаткой, или уложить прокипяченную деревянную пробку и залить смолкой.

Норма сырья и специй
на 1 литровую банку:

600 г помидоров
0,5 литра рассола
3 ветки укропа
1 лист сельдерея
2 стручка красного перца
2 зубца чеснока.



398. КОНСЕРВАРЯ ЛЕГУМЕЛОР «АССОРТИ» (КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ «АССОРТИ»)

Литровые банки хорошо промыть и прокипятить в течение 5—6 минут, затем вынуть и охладить на доске. Свежие огурцы, помидоры, красный болгарский перец хорошо промыть. Помидоры и красный болгарский перец нарезать на 4 части, из перца удалить семена, а огурцы нарезать кружочками толщиной в 2 пальца. На дно банки уложить веточку укропа, зубец чеснока, 2 зерна горького перца, сверху огурцы, помидоры и перец, затем опять специи, на специи огурцы, помидоры и перец. В отдельную посуду влить стакан горячей воды, добавить ложку соли, полстакана столового уксуса, довести до кипения, залить этим маринадом помидоры, огурцы и перец. Банку накрыть крышкой, поместив в кастрюлю с горячей водой, и при тихом кипении кипятить 20—25 минут, затем вынуть из воды, протереть горлышко, уложить деревянную пробку и залить смолкой или металлическую крышку закатать ручной закаткой.

Такие салаты в зимнее время являются хорошей закуской и гарниром к холодным мясным блюдам.

Норма сырья и специй
на 1 литровую банку:

2—3 огурца
5—7 шт. помидоров
6 зерен перца-горошка
½ стакана уксусу
2 зубца чеснока
6—7 стручков перца сладкого
красного
2 веточки укропа
½ ст. ложка соли
1 стакан воды.



**399 ПИПЕР БУЛГАРЕСК ШИ ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШИЙ
ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ.
(ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ И ПОМИДОРЫ
В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Отобрать красные болгарские перцы, хорошо промыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и семена. Помидоры хорошо промыть и разрезать на 4 части. Литровые банки промыть, прокипятить, вынуть из воды, уложить на доску. В банку на дно уложить 2 веточки свежего укропа, пол-листа хрену, 2 листа сельдерея, 2 листа петрушки, зубец чеснока, стручок перца, на специи плотно уложить подготовленные болгарский перец и красные помидоры, затем то же количество специй, на специи снова перец и помидоры. Овощи и специи залить кисло-сладким маринадом, который приготовить так: в эмалированную кастрюлю влить 600 г воды, добавить один стакан уксуса, 2 ложки соли и 2 столовые ложки сахара, пол-листа хрену, веточку укропа, пол-листа сельдерея, зубец чеснока и полстручка красного перца. Все перекипятить в течение 10 минут. Затем маринад процедить через марлю, залить им овощи, накрыть крышкой, уложить в кастрюлю и снова кипятить 15 минут. После этого вынуть из воды банки, металлическую крышку закатать ручной закаткой, а деревянную пробку залить смолкой.

Приготовленные таким образом овощи приятны на вкус, употребляют их на гарнир для мясных блюд.

Норма сырья и специй
на 1 литровую банку:

5—6 шт. помидоров				1 ст. ложка сахара
8—10 болгарского	стручков	перца	красного	1 ст. ложка соли
1	стакана	воды	1/2	стакана уксусу.

1 3/4 Специи, как указано в рецепте 398.

**400. ПЕПЕНЬ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ
(ОГУРЦЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Подобрать свежие мелкие огурцы не длиннее 6—7 см, хорошо промыть в воде, затем поместить в кастрюлю с холодной водой на 4—5 часов. Промытые и прокипяченные огурцы выложить на деревянную доску. На дно банки уложить веточку петрушки, сельдерея, укроп, зубец чеснока, один стручковый перец, на специи рядами уложить хорошо промытые огурцы, на огурцы снова специи, залить маринадом (таким же, как указано в рецепте 399). Банки закрыть крышкой или пробкой, уложить в кастрюлю с водой

и кипятить в течение 15 минут, затем вынуть их из воды, закатать металлическую крышку ручной закаткой, а деревянную пробку залить смолкой.

Норма сырья и специй
на 1 литровую банку:

6—8 шт. огурцов		Специи:
1/4 стакана воды	2 ветки укропа	
1 ст. ложка сахара	6 зерен перца-горошка	
1/2 стакана уксусу	2 зубца чеснока	
1 ст. ложка соли	1 лист хрена	
	1 лист сельдерея.	

401. ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШИЙ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ (ПОМИДОРЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)

Отобрать помидоры средней величины, без помятин и пятен. Хорошо промыть в воде. Подготовить литровые банки, помыть их, прокипятить, вынуть из воды, уложить на стол, на дно банки уложить веточки укропа, стручок перца, зубец чеснока. Уложить рядами помидоры, залить их маринадом (см. рецепт 399). Банки закрыть металлической крышкой или деревянной пробкой, уложить в кастрюлю с водой, медленно довести до кипения, прокипятить в течение 15—20 минут, вынуть из воды и закупорить смолкой или закатать ручной закаткой.

Норма сырья и специй
на 1 литровую банку:

8—10 шт. помидоров	1 ст. ложка соли
1/4 стакана воды	2 веточки укропа
1/2 стакана уксуса	1 стручок перца
1 ст. ложка сахара	2 зубца чеснока.

402. ВИНЕТЕ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ (БАКЛАЖАНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)

Баклажаны перебрать, чтобы не было помятин, следов загнивания, хорошо промыть в воде, срезать плодоножку и завязь, опустить на 10 минут в кипящую подсоленную воду, затем вынуть из воды, дать стечь воде. В промытые и прокипяченные банки уложить листья сельдерея и петрушки, зубец чеснока, один стручок краен ото перца. На специи уложить баклажаны, сверху, специй, залить маринадом, уложить в кастрюлю с водой, накрыть крышкой и прокиля-

тать 15 минут. Затем вынуть из воды, укупорить ручной закаткой или пробки залить смолкой, проверить герметичность и охладить.

Норма сырья и специй такая же, как и для огурцов в маринаде.

**403. ПЭТЛЭЖЕЛЕ ВИНЕТЕ ЫМПЛУТЕ,
МУРАТЕ ЫН МАРИНАТЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ
(БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КВАШЕННЫЕ
В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Квашенные фаршированные баклажаны (см. рецепт 390) вынуть из бочки, промыть в 2-процентном рассоле (на 1 литр воды 1 ст. ложку соли), уложить вместе со свежими специями в банки, залить таким же маринадом, как и баклажаны в кисло-сладком маринаде, положить банки в кастрюлю с водой, прокипятить 10—15 минут, вынуть из воды, укупорить.

Норма сырья и специй на
1 литровую банку:

2—3 шт.	баклажан	фарширо-	2 ветки	укропа	
ванных			1 лист	хрена	
1/2 стакана	воды		1 лист	сельдерея	
72 стакана	уксусу		2 зубца	чеснока	
1 ст. ложка	сахару		1 стручок	перца	красного.
1 ст. ложка	соли				

**404. ГОГОШАРЬ КОНСЕРВАЦЬ
(ГОГОШАРЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ)**

Гогошары промыть, вырезать плодоножку, удалить ее вместе с семенами. Затем гогошары обдать кипятком, сложить в ошпаренные кипятком банки и залить маринадом, который приготовить так: в эмалированную кастрюлю влить пол-литра винного уксусу, добавить полстакана воды, 5—6 штук лаврового листа, перца душистого, гвоздики, корицы, 200 граммов меда, и все прокипятить в течение 5—6 минут. Затем этим маринадом залить гогошары, накрыть банки крышками, поместить в кастрюлю с водой и варить 6—7 минут — если пол-литровые банки и 12 минут — литровые.

После этого банки укупорить жестяными крышками, закатать их ручной закаткой, перевернуть крышкой вниз и дать им остыть.

Норма продуктов на 10 пол-литровых банок:

5 кг	гогошар		10	листов	лаврового	листа
0,5	литра	уксусу	10	зерен	гвоздики	
40	шт.	перца-горошка	10	корешков	корицы	
0,5	литра	воды	20	горошин	душистого	перца.
1	стакан	меду				

**405. САЛАТЭ КОНСЕРВАТЭ ДЕ ЛЕГУМЕ
(САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ)**

Обработать сладкий перец: срезать плодоножку, удалить семена и промыть водой.

Морковь и лук очистить и промыть. Розовые помидоры также помыть. Все овощи нарезать в виде лапши или квадратиками, посыпать перцем, посолить, перемешать и сложить в хорошо промытую и ошпаренную кипятком банку. Добавить одну чайную ложку уксусу и растительного масла, ложку сахара, накрыть крышкой, поместить в посуду с горячей водой и дать прокипеть 7 — 8 минут. Затем крышку закатать ручной закаткой, банки перевернуть крышкой вниз для остывания.

Норма продуктов на 10 банок по пол-литра;

2 кг сладкого перца	10 чайных ложек уксусу
1 кг моркови	10 чайных ложек сахару
1 кг лука репчатого	Соль, перец по вкусу
2 кг помидоров	

**406. ПЭТЛЭЖЕЛЕ РОШИЙ КОНСЕРВАТЕ
(ПОМИДОРЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ)**

Отобрать зрелые, красные, но твердые и целые помидоры, промыть в холодной воде и сложить в 3-литровый баллон.

Затем помидоры залить кипятком и дать постоять 15 минут. После этого воду слить, помидоры залить свежим кипятком, подержать 5 минут и слить воду.

Обработанные таким образом помидоры залить горячим саламуrom, который приготовить так: в два литра кипяченой воды добавить 2 столовых ложки поваренной соли, немного промытого укропа, несколько промытых вишневых листочков или один ореховый лист.

В банку с помидорами положить 2—3 зубца чеснока, залить подготовленным саламуrom так, чтобы он не доходил до крышки на 1—2 сантиметра, накрыть крышкой, предварительно ошпаренной в кипятке, закатать ручной закаткой и перевернуть банку на бок на 1—2 часа.

Норма продуктов на 3-литровый баллон:

2 кг красных помидоров	3—4 шт. вишневого листа или
2 литра воды	1 шт. листа орехового
2 зубца чесноку	1 стебель укропу.
2 столовых ложки соли	

**407. МЕРЕ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ
(ЯБЛОКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Отобрать зрелые яблоки без помятин, хорошо промыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, плодоножку, уложить в дуршлаг, опустить в кипяток на 3 минуты, затем вынуть из кипятка и опустить на 1 минуту в холодную воду, дать стечь воде. Охлажденные яблоки уложить плотно в банки, залить маринадом.

Маринад приготовить так: в эмалированную посуду влить воду, добавить сахар, душистый перец, корицу и гвоздику, прокипятить 10 минут, добавить винный уксус, хорошо перемешать и залить яблоки. Банку закрыть крышкой или деревянной пробкой, уложить в кастрюлю с горячей водой и прокипятить 10 минут. Затем банки закупорить жестяными крышками или деревянными пробками (последние залить смолкой) и охладить.

**Норма сырья и специй на 1 литровую
банку:**

5—7 шт. яблок	5 зерен душистого перца
1 стакан воды	5 зерен гвоздики
$\frac{1}{2}$ стакана сахара	1 кусочек корицы,
72 стакана уксусу	

**408. ПРЭСАДЕ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ
(ГРУШИ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Груши поздних сортов перебрать, взять только те, у которых твердая мякоть, хорошо помыть в холодной воде, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, плодоножку и чашечку. Подготовленные так груши уложить в дуршлаг, опустить на 5—6 минут в кипящую воду, затем вынуть из кипящей воды и опустить вместе с дуршлагом, на 1—2 минуты в холодную воду для остывания. Остывшие груши вынуть из воды, дать стечь воде, а затем плотно уложить вместе со специями в хорошо промытые и прокипяченные банки, залить таким же маринадом, как и яблоки. Банки накрыть крышками или деревянными пробками, опустить в кастрюлю с горячей водой и прокипятить 10 минут. Затем банки вынуть из воды, закупорить жестяными крышками или деревянными пробками, залить смолкой деревянную пробку и охладить.

**Норма сырья и специй на 1 литровую
банку:**

6—7 шт. груш	8 зерен душистого перца
1 стакан воды	5 зерен гвоздики
$\frac{1}{2}$ стакана уксусу	1 кусочек корицы.
$\frac{1}{2}$ стакана сахару	

**409. ПОАМЭ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ
(ВИНОГРАД В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Отобрать спелый, но упругий виноград столового сорта, аккуратно сорвать ягоды с гроздей, хорошо промыть в холодной воде. Литровые банки промыть и прокипятить в воде, вынуть из воды, уложить на стол и наполнить банки промытым виноградом. Чтобы ягоды винограда хорошо улеглись, банку надо встряхнуть, затем виноград залить маринадом (см. рецепт 407), накрыть крышкой, поместить в кастрюлю с водой и прокипятить в течение 10 минут. После этого банки вынуть из воды, тщательно закупорить жестяными крышками или деревянными пробками с последующим осмолением и охладить.

Норма сырья и специй на 1 литровую банку:

<i>4 стакана винограда</i>	<i>8 зерен перца душистого</i>
<i>1 стакан воды</i>	<i>5 зерен гвоздики</i>
<i>У₂ стакана уксусу</i>	<i>1 кусочек корицы.</i>
<i>1/2 стакана сахару</i>	

**410. ПЕРЖЕ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ
(СЛИВЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Сливы отобрать, взять крупные, с Твердой кожицей и упругой мякотью, удалить плодоножки, промыть в холодной воде и плотно уложить в промытые и ошпаренные банки. Наполненные банки встряхнуть, чтобы плотнее улеглись сливы, залить кисло-сладким маринадом (см. рецепт " 407) > накрыть крышкой или деревянной пробкой, уложить в кастрюлю с водой и прокипятить на тихом огне в течение 10 минут. Затем банки вынуть из воды, закупорить жестяными крышками или деревянными пробками (последние залить смолкой) и охладить.

Норма сырья и специй на 1 литровую банку:

<i>4 стакана слив</i>	<i>8 зерен душистого перца</i>
<i>1 стакан воды</i>	<i>5 зерен гвоздики</i>
<i>У₂ стакана уксусу</i>	<i>1 кусочек корицы</i>
<i>У₂ стакана сахару</i>	

**411. ВИШИНЕ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ
(ВИШНИ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)**

Подобрать спелые, но упругие вишни, удалить плодоножку и хорошо промыть в воде. Затем уложить в промытые и ошпаренные в кипятке банки, встряхнуть, чтобы вишни улеглись

плотнее, залить маринадом (см. рецепт 407), накрыть крышками или пробками, банки поместить в кастрюлю с водой и прокипятить 10 минут.

Банки вынуть из воды, укупорить жестяными или деревянными пробками и охладить.

Норма сырья и специй на 1 литровую банку:

4 стакана вишен	8 зерен душистого перца
1 "стакан воды	5 зерен гвоздики
У: стакана сахару	1 кусочек корицы.
У: стакана уксусу	

412. ПОАМЭ, ПЕРЖЕ ШИ ПРЭСАДЕ ЫН МАРИНАДЭ ДУЛЧЕ-АКРИЕ (ВИНОГРАД, СЛИВЫ И ГРУШИ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ)

Ягоды винограда снять с кисти и хорошо промыть. У сливы удалить плодоножку и также промыть. Груши помыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, чашечку и плодоножку, опустить на 5 минут в кипяток, а затем охладить в холодной воде в течение 3—4 минут. В хорошо промытые и прокипяченные банки уложить в смеси груши, виноград и сливы, залить их маринадом (см. рецепт 407), накрыть крышками или пробками, поместить в воду и прокипятить 10 минут. Затем банки вынуть из воды, укупорить и охладить.

Норма сырья и специй на 1 литровую банку:

/ стакан винограда	У: стакана уксусу
Г. 1: стакана слив	8 зерен перца душистого
Г. 1/2 стакана груш	5 зерен гвоздики
1 стакан воды	1 кусочек корицы.
У: стакана сахару	

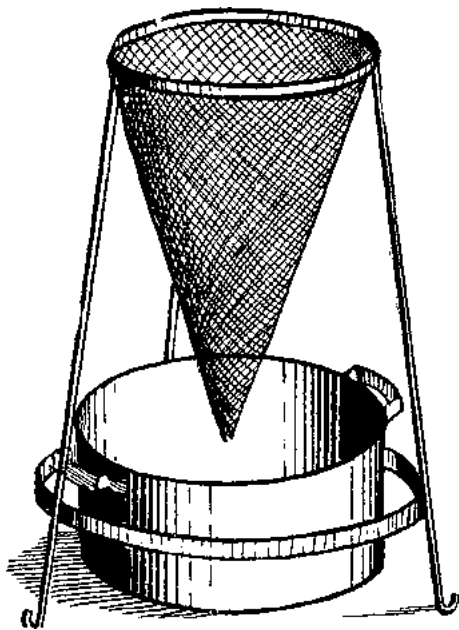
VI. НАТУРАЛЬНЫЕ ПЛОДОВЫЕ И ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ПЮРЕ И СОКИ

413. ТОМАТ-ПЮРЕ (ТОМАТ-ПЮРЕ)

Подобрать зрелые, красного цвета помидоры, промыть их в холодной воде, пропустить через мясорубку. Полученную массу откинуть на сито или полотно, дать стечь соку. Сок, помещивая, уварить в эмалированной кастрюле так, чтобы он уменьшился в объеме в 2 раза. Пока уваривается сок, густую томатную массу протереть через сито так, чтобы семена остались в сите. Протертую массу опустить в уваренный сок,

прокипятить 5—7 минут, разлить горячим в хорошо промытые и ошпаренные бутылки (те, что используют в продаже для кефира), накрыть пробками, поместить в кастрюлю с горячей водой и проварить в кипящей воде 10—15 минут. Затем вынуть бутылки из воды, протереть горлышки сухой чистой тряпкой, уложить пробки и залить смолкой. Можно смазать края горлышка водкой, накрыть целлофаном, натянуть концы целлофана, прижать их к наружным стенкам горлышка и завязать чистым шпагатом или прижать резиновыми колечками.

Томат-пюре используется для приготовления соусов и борщей.



Коническое сито для процеживания соков.

414. ПЮРЕ ДЕ КАИСЕ (АБРИКОВОЕ ПЮРЕ)

Зрелые абрикосы хорошо промыть, удалить косточки, уложить в котелок на решетку, на дно котелка налить воду и, нагревая ее при закрытой крышке, попарить абрикосы до мягкого состояния. Затем абрикосы переложить на сито, протереть их, полученное пюре довести до кипения, разлить в бутылки (которые используют в продаже для кефира) или стеклянные банки. Банки накрыть крышками, а бутылки—пробками, поместить в кастрюлю с водой, проварить на тихом огне 15—20 минут. Затем вынуть из воды и сразу же укупорить банки жестяными крышками и закатать ручной закаткой, а бутылки — деревянными пробками с последующей осмолкой их.

Абрикосовое пюре используют в качестве фарша для пирогов, рулетов и других изделий.

415. ПЮРЕ ДЕ ПЕРЖЕ (СЛИВОВОЕ ПЮРЕ)

Подобрать зрелые сливы, удалить плодоножку, сливы промыть хорошо в воде, удалить косточки, уложить на решетку котелка, а если нет решетки, просто в кастрюлю, подлить немного воды, накрыть крышкой и, постепенно нагревая, довести на парах при тихом кипении до мягкого состояния. Сваренные сливы протереть через сито, прокипятить, переложить в хорошо промытые банки, накрыть крышкой, положить в кастрюлю с водой и проварить при тихом кипении **15—20** минут. Банки вынуть из воды и укупорить так же, как и пюре из абрикосов. После этого банки перевернуть вниз горлышком, проверить герметичность и охладить.

Сливовое пюре используют как фарш для пирогов и рулетов, а также для приготовления соусов.

416. ПЮРЕ ДЕ МЕРЕ (ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ)

Яблоки хорошо промыть, разрезать на **4** части, удалить сердцевину и плодоножку, положить в кастрюлю, подлить немного воды, накрыть крышкой и при тихом кипении на парах довести до мягкого состояния. Готовые яблоки протереть через сито, поместить в кастрюлю, довести до кипения, перелить в хорошо мытые и ошпаренные банки или бутылки, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с водой и проварить **15—20** минут. Затем вынуть из воды, укупорить жестяными крышками или деревянными пробками с их последующей осмолкой и охладить.

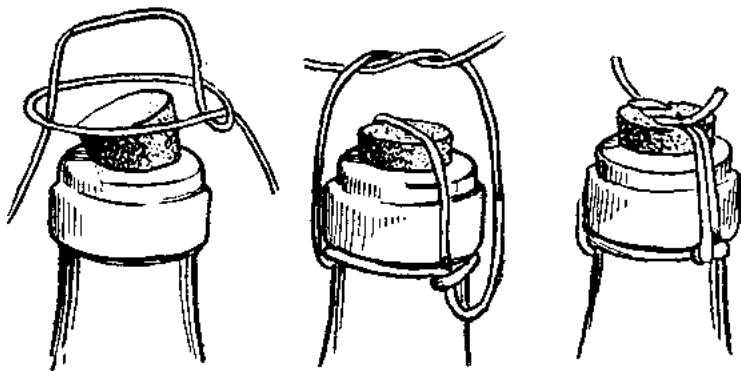
Яблочное пюре так же, как и сливовое или абрикосовое, идет на фарши к пирогам, пирожкам или рулетам. Как из яблочного, так и из сливового и абрикосового натуральных пюре можно готовить хорошие соусы. Для этого, после того, как через сито протерли фрукты, необходимо добавить на **1** кг пюре **150** граммов сахара, перемешать, перекипятить, разлить по банкам, банки опустить в кастрюлю с горячей водой, прокипятить **15—20** минут, укупорить жестяными крышками или деревянными пробками с последующей осмолкой.

417 СУК НАТУРАЛ ДЕ ТОМАТЕ (НАТУРАЛЬНЫЙ ТОМАТНЫЙ СОК)

Зрелые красные помидоры хорошо промыть в холодной воде, разрезать на **4** части, уложить в кастрюлю и нагреть до **70—80** градусов. Затем протереть через сито, подогреть на

быстром огне до температуры 85° и сразу же разлить в хорошо промытые и ошпаренные бутылки, накрыть крышкой. Бутылки поместить в кастрюлю с водой и прокипятить в течение 15—20 минут. Затем бутылки вынуть из воды, горлышки насухо протереть чистым полотном, укупорить прокипяченной деревянной пробкой и залить смолкой. Укупоренные бутылки охладить в лежачем состоянии.

Томатный сок используется как напиток, особенно в зимнее время.



Способ завязывания пробок шпагатом.

418. СУК НАТУРАЛ ДЕ ПОАМЭ (НАТУРАЛЬНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ СОК)

Ягоды винограда отделить от веточки, хорошо промыть, дать стечь воде, а затем пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученную массу переложить в чистый промытый холст или мешочек из бязи, подвесить его над эмалированной кастрюлей и, прижимая деревянными щипцами, выдавить сок. Полученный сок подогреть, не доводя его до кипения, затем разлить в чистые ошпаренные бутылки, закрыть деревянными пробками, залить смолкой, поместив их в кастрюлю с водой, и не доводя до кипения, прогреть 15—20 минут. Затем бутылки вынуть из воды и охладить в лежачем состоянии/

Виноградный сок используется как напиток, содержащий глюкозу. Кроме этого, из него можно приготовить вкусные желе, кисели и муссы.

419. СУК НАТУРАЛ ДЕ ПОМУШОАРЭ (НАТУРАЛЬНЫЙ СОК ИЗ СМОРОДИНЫ)

Красную или черную смородину перебрать, удалить заплесневелые и порченые ягоды и хорошо промыть в холодной воде. Дать стечь воде, смородину пропустить через мясорубку, процедить, выжимки сложить в посуду, добавить на каждый килограмм выжимок смородины чуть меньше полстакана перекипяченной остывшей воды, перемешать и прогреть 7—10 минут при температуре 70—80°. Затем выжимки переложить в холщовый мешочек, подвесить его над кастрюлей и, сжимая деревянными щипцами, выдавить из него весь сок. Сок подогреть в течение 5—10 минут, но не доводить до кипения, и сразу же, горячим, разлить в промытые и ошпаренные в кипятке бутылки из-под кефира или молока, закупорить, затем поместить в кастрюлю с водой, прогреть в течение 15—20 минут, но не доводить до кипения, вынуть из воды, охладить в лежачем состоянии.

Готовый натуральный сок содержит в себе много витамина С и потому используется как напиток. Кроме этого, он является хорошим сырьем для приготовления в зимнее время желе, муссов, киселей, фруктового соуса.

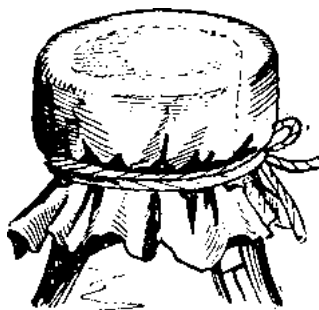


Укупорка бутылок деревянной пробкой и смолкой.

420. СУК НАТУРАЛ ДЕ ВИШИНЕ (НАТУРАЛЬНЫЙ СОК ИЗ ВИШЕН)

Вишни перебрать, удалить плодоножку, заплесневелые ягоды, хорошо промыть в холодной воде, удалить косточку, пропустить через мясорубку, прогреть 10 минут при температуре 60—70°, переложить в холщовый мешочек и подве-

силь над эмалированной кастрюлей, чтобы стек сок. Для ускорения стока сока надо мешочек придавливать деревянными шипцами. Полученный сок сшегка подопреть, но не кипятить, и сразу же перелить в чистые ошпаренные кипятком молочные бутылки. Бутылки закупорить деревянными пробками, залить смолкой, поместить в кастрюлю с водой и прогреть 15—20 минут, но не кипятить. Затем бутылки вынуть из воды, уложить на стол и охладить.



Укупорка бутылок
целлофаном.

Вишневый сок — очень вкусный напиток, перед употреблением необходимо добавить немного сахара.

Кроме этого, вишневый сок является хорошим сырьем для киселей, муссов, желе, соусов и подливки для пудингов и сладких запеканок.

421. СУК НАТУРАЛ ДЕ ЗМЕУРЭ (НАТУРАЛЬНЫЙ СОК ИЗ МАЛИНЫ)

Ягоды малины перебрать, удалить плодоножки, промыть в воде, поместить в ступку и пестиком измельчить на мелкие кусочки. Затем переложить их в эмалированную кастрюлю, долить меньше чем полстакана воды на каждый килограмм малины, прогреть на огне 5—10 минут, но не доводить до кипения, переложить в холщовый мешочек, подвесить над эмалированной посудой и, придавливая мешочек деревянными шипцами, выдавить сок. Сок поставить на плиту, подогреть, разлить в чистые ошпаренные бутылки, закупорить и дальше поступать так же, как и при обработке сока из вишен.

422. СУК ДЕ КЭПШУНЬ, ЧИРЕШЬ, ПЕРЖЕ, КАИСЕ, МЕРЕ ШИ АЛТЕ ФРУКТЕ ШИ ПОМУШОАРЕ (СОК ИЗ КЛУБНИКИ, ЧЕРЕШНИ, СЛИВЫ, АБРИКОСОВ, ЯБЛОК И ДРУГИХ ФРУКТОВ И ЯГОД)

^Готовить так же, как указано в предыдущих рецептах. Все упомянутые соки можно готовить и с сахаром.

Для изготовления соков с сахаром необходимо в процеженный сок добавить 10—15% (от количества сока) сахару и затем поступать так же, как указано в предыдущих рецептах.

426. КОМПОТ ДЕ ПОАМЭ
(КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА)

Ягоды винограда отделить от веточек, перебрать, чтобы не попали плесневелые или порченые, хорошо помыть в холодной, а затем в проточной воде и сложить в чистые ошпаренные кипятком банки. Банки с виноградом залить горячим сахарным сиропом, укупорить жестяными крышками или деревянными пробками с последующим осмоливанием их, поместить в кастрюлю с горячей водой и подогревать в течение 20 минут, не доводя до кипения.

Готовый компот в банках вынуть из воды, положить на стол, крышками вниз, дать охладиться.

Норма сырья на 1 литровую банку:

4 стакана винограда 3 ст. ложки сахара.
1 стакан воды

427. КОМПОТ ДЕ ПЕРЖЕ
(КОМПОТ ИЗ СЛИВ)

Готовить так же, как компот из абрикосов.

Норма сырья на 1 литровую банку:

4 стакана слив 1/2 стакана воды.
7г стакана сахару

428. КОМПОТ ДЕ МЕРЕ
(КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК)

Зимние сорта яблок с твердой мякотью хорошо промыть, срезать плодоножку и чашечку, разрезать дольками на **4 — 6** частей, удалить сердцевину и опустить на полчаса в холодную, слегка подкисленную воду (на 1 литр воды -- 1 г лимонной кислоты). Затем яблоки вынуть из воды, дать стечь воде, уложить в дуршлаг и прогреть в течение 10—15 минут. После этого яблоки плотными рядами уложить в хорошо помытые и ошпаренные кипятком банки, накрыть жестяными крышками или деревянными пробками, поместить их в кастрюлю с горячей водой и нагревать в течение 15 минут.

Готовый компот в банках вынуть из воды, герметически укупорить жестяными крышками или деревянными пробками с осмолкой, положить на стол горлышком вниз для охлаждения.

Норма сырья на 1 литровую банку:

7—8 шт. яблок **1/2** стакана воды.
1/2 стакана сахару

**429. КОМПОТ ДЕ ПРЭСАДЕ
(КОМПОТ ИЗ ГРУШ)**

Готовить так же, как и компот из яблок (см. рецепт 428).

Норма продуктов на 1 литровую банку:

7—8 шт. груш 3 стол. ложка сахара
1 1/2 стакана воды

**430. КОМПОТ ДЕ ГУТУЙ
(КОМПОТ ИЗ АЙВЫ)**

Готовить так же, как компот из яблок. Только следует увеличить время стерилизации до 25 минут.

**Норма сырья
на 1 литровую
банку**

7—8 шт. айвы
1 1/2 стакана воды
1/2 стакана сахара.



**431. КОМПОТ ДЕ МЕРЕ, ПЕРЖЕ ШИ ПОАМЭ
(КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК, СЛИВ И ВИНОГРАДА)**

Яблоки промыть, удалить плодоножку и чашечку, нарезать дольками на 4—6 частей, удалить сердцевину, уложить в дуршлаг и проварить в течение 10 минут. Затем вынуть из воды и быстро охладить в холодной воде, дать стечь воде. После этого перебрать сливы, удалить плодоножку, промыть в холодной воде, разрезать пополам, удалить косточку. Ягоды винограда аккуратно снять с веточки, промыть в холодной воде. Затем яблоки, сливы и виноград плотными рядами уложить в промытые и ошпаренные банки, залить горячим сахарным сиропом, накрыть крышечкой, опустить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать на тихом огне в течение 20 минут.

Готовый компот в банках вынуть из воды, быстро укупорить жестяными крышками или деревянными пробками с последующим осмоливанием их, перевернуть крышкой вниз или положить на бок для охлаждения.

Норма сырья на 1 литровую банку:

4 шт. яблок 1 1/2 стакана воды
1 1/2 стакана слив 1/2 стакана сахара.
1 стакан винограду

4с2 КОМПОТ ДЕ ПРЭСАДЕ, МЕРЕ ШИ ПЕРСИЧЬ (КОМПОТ ИЗ ГРУШ, ЯБЛОК И ПЕРСИКОВ)

Груши и яблоки промыть в холодной воде, срезать плодоножку и чашечку, разрезать дольками на 4—6 частей, удалить сердцевину, сложить в дуршлаг и прокипятить в воде 5 минут. Затем вынуть из кипятка, опустить в холодную воду, охладить и дать стечь воде.

•~ Персики промыть, разрезать вдоль на 2 половинки, удалить косточки. Яблоки, груши, персики плотно уложить рядами в промытую и ошпаренную кипятком банку, залить горячим сахарным сиропом. Банки накрыть крышками или деревянными пробками, поместить их в кастрюлю с горячей водой и проварить при тихом кипении 20 минут. Затем банки с компотом вынуть из воды, укупорить жестяными крышками или деревянными пробками с последующей осмолкой. Уложить набок для охлаждения.

Таким же порядком можно готовить компот из черешен и абрикосов, из вишен и абрикосов, из слив и винограда и других смесей.

Норма сырья на 1 литровую банку:

3 шт. яблок	1/2 стакана воды
3 шт. груш	1/2 стакана сахара.
6—8 шт. персиков	

433. ДУЛЧАЦЭ ДЕ ВИШИНЬ (ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ)

Крупные, вполне зрелые и упругие вишни помыть в холодной воде, переложить в дуршлаг и дать стечь воде. Специальной машинкой вишни освободить от косточек и сложить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром и дать постоять 6—7 часов. Затем в таз налить воду из расчета 1, 5 стакана на 1 кг сахара и 1 кг вишен, поместить таз на огонь и, помешивая, растворить сахар в воде. Когда сироп закипит, опустить в него подготовленные вишни и на умеренном огне варить в течение одного часа, периодически помешивая и непрерывно снимая пенку, образующуюся на поверхности варенья. Затем варенье снять с огня, дать постоять 10—15 минут и снова продолжать варку. Так в 2—3 приема сварить ваценье до полной готовности. Готовым варенье считается тогда, когда охлажденный сироп с ложки стекает непрерывной струей и капли его не расплываются, когда ягоды не всплывают наверх, а равномерно лежат в сиропе.

Готовое варенье охладить, переложить деревянной ложкой в хорошо промытые и ошпаренные в кипятке и охлажденные стеклянные или керамические банки, сверху горлышко вытереть насухо, смазать края водкой и накрыть целлофаном. Целлофан хорошо обжать вокруг горлышка и завязать чистым шпагатом или обтянуть резинкой.

Норма продуктов:

4—5 стаканов вишен *1 стакан воды,*
4 стакана сахара

**434. ДУЛЧАЦЭ ДЕ ПОАМЭ
(ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИНОГРАДА)**

Ягоды -крупного винограда снять с плодоножки, хорошо промыть в холодной воде, сложить в дуршлаг, опустить на 1 минуту в горячую воду, затем вынуть из кипятка, дать стечь воде и пересыпать в кипящий сахарный сироп. Варить варенье из винограда следует на тихом огне, непрерывно снимая появляющуюся на поверхности пенку и периодически помешивать деревянной ложкой, чтобы не пригорело.

Готовность варенья определять так же, как и вишневого, то есть должен быть густой уваренный сироп, непрерывно стекающий с ложки и не расплывающийся, если капнуть на блюдце.

Готовое варенье охладить, переложить деревянной ложкой в хорошо промытые и ошпаренные кипятком банки, края банок смазать водкой и накрыть целлофаном. Целлофан хорошо обжать вокруг горлышка банки, обвязать шпагатом или зажать резиновым кольцом.

Хранить варенье в сухом и прохладном помещении.

Норма продуктов:

5 стаканов винограда *1 стакан воды.*
4,5 стакана Захару

**435. ДУЛЧАЦЭ ДЕ КАИСЕ
(ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ)**

Абрикосы хорошо перебрать, промыть в воде, разрезать с одной стороны и извлечь косточку. Косточки разбить, извлечь зерна, поместить их в абрикос и соединить половинки. В кипящий сироп опустить абрикосы и дать полежать перед варкой 4 часа. Затем таз с сиропом и абрикосами поместить на огонь и варить, непрерывно снимая пену и периодически помешивая, чтобы не пригорело.

Варенье из абрикосов получится хорошим, если его варить в 4 приема. Готовое варенье считается тогда, когда плоды становятся прозрачными, не всплывают вверх, а струя сиропа, падая на блюдо, не расплывается.

Охлажденное варенье переложить в хорошо промытые и ошпаренные банки, края банки смочить водкой и горлышко закрыть целлофаном, обтянуть его вокруг горлышка, обвязать шпагатом или затянуть резиновым кольцом.

Хранить, как и всякое варенье, в холодном и сухом помещении.

Норма продуктов:

/ кг абрикосов **1 стакан воды.**
4,5 *стакана сахара*

**436. ДУЛЧАЦЭ ДЕ ЗМЕУРЭ
(ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ)**

Не совсем созревшие крупные ягоды малины освободить от чашелистиков, выложить в дуршлаг и поместить на 10 минут в подсоленную воду. При этом все личинки малинового жучка всплывут вверх. Удалив личинки, малину промыть в холодной воде и оставить в дуршлаге, чтобы стекла вода, затем сложить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром и дать постоять 6—7 часов. В кипящий сироп опустить подготовленную малину, варить на умеренном огне до готовности, непрерывно снимая пену и периодически помешивая. Готовность малинового варенья определять так же, как и всякого другого варенья.

Готовое варенье охладить, переложить деревянной ложкой в хорошо промытые и ошпаренные кипятком банки. Края банки протереть водкой, накрыть целлофаном, хорошо обжать его и затянуть резиновым кольцом.

Норма продуктов:

/ кг малины **1 стакан воды.**
4 *стакана сахара*

**437. ДУЛЧАЦЭ ДЕ КЭПШУНЬ
(ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ)**

Подготавливать и варить так же, как и из малины.

Норма продуктов:

1 *кг клубники* **1 стакан воды,**
4 *стакана сахара*

438. ДУЛЧАЦЭ ДЕ ГУТУЙ (ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ)

Зрелые плоды айвы хорошо промыть, очистить кожуру, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, а затем нарезать небольшими дольками. Кожуру и сердцевину отварить, отвар процедить и прокипятить, а потом опустить в него нарезанную айву на 15 минут. Затем дольки айвы дуршлагом вынуть из кипятка, охладить в холодной воде. Охлажденную айву опустить в кипящий сироп, приготовленный на отваре, и варить на тихом огне до готовности, непрерывно снимая пену и периодически помешивая ложкой. Готовность айвы определять так же, как и всякого другого варенья, то есть капли уваженного сиропа не должны расплываться.

Готовое варенье охладить, переложить в чистые и ошпаренные банки. Края банки смазать водкой, накрыть целлофаном, перевязать шпагатом или зажать резиновым кольцом. Хранить в сухом и холодном месте.

Норма продуктов:

1 кг очищенной айвы 1 1/4 стакана воды.
4 стакана сахару

439. ДУЛЧАЦЭ ДЕ ЗЭМОС (ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ)

Дыни сорта «дубовка» или другого сорта с твердой мякотью разрезать на половину, удалить семена, срезать кожуру. Очищенную дыню нарезать дольками или четырехугольниками толщиной в 2 пальца, сложить в дуршлаг, опустить в кипящую воду и варить 5 минут. Затем дуршлаг с дыней подставить под кран с холодной водой или просто опустить в ведро с водой и охладить.

В кипящий сироп опустить кусочки дыни и при тихом кипении варить до готовности, непрерывно снимая пену и помешивая, чтобы не пригорело. В конце варки добавить немного лимонной кислоты.

Готовое варенье охладить, переложить в хорошо промытые и ошпаренные банки, края банки, смазать водкой, закрыть целлофаном, обжать вокруг горлышка и затянуть резиновым кольцом.

Варенье из дыни очень ароматное, имеет приятный вкус.

Норма продуктов:

1 кг очищенной дыни 1,5 стакана воды
4 стакана сахару Лимонная кислота по вкусу.

Так же варят варенье из яблок, груш, слив, смородины, земляники, крыжовника, кизила, клюквы, лимонов, мандаринов, апельсинов и других фруктов и ягод.

440. ПОВИДЛЭ ДЕ ПЕРЖЕ (ПОВИДЛО ИЗ СЛИВ)

Зрелые сливы помыть в воде, удалить косточки, проварить 10—15 минут в небольшом количестве воды, протереть через сито, уложить в таз, добавить сахар и варить на среднем огне до готовности, непрерывно помешивая и снимая пену. Готовое повидло имеет более высокую температуру, чем неготовое. Кроме того, готовое повидло становится густым.

Готовое повидло охладить, выложить в хорошо помытую, ошпаренную кипятком и высушенную банку, края банки смазать водкой, накрыть целлофаном, завернуть края, обвязать шпагатом или затянуть резиновым кольцом.

Хранить в сухом и прохладном помещении.

Норма продуктов:

1 кг сливового пюре
3 стакана сахару.



441. ПОВИДЛЭ ДЕ КАИСЕ (ПОВИДЛО ИЗ АБРИКОСОВ)

Созревшие абрикосы хорошо помыть, удалить косточку, сложить в кастрюлю, подлить на дно кастрюли немного воды и проварить на парах 15 минут. Затем абрикосы протереть через сито, сложить в таз, добавить сахар, смешать хорошо и, постепенно нагревая, довести до кипения. Когда повидло закипит, усилить огонь и, непрерывно помешивая, варить до готовности, снимая пену по мере ее появления. Когда повидло станет густым, сдвинуть таз с огня, повидло охладить и переложить в хорошо промытую, ошпаренную кипятком и высушенную банку. Края банки смазать водкой, накрыть горлышко целлофаном, разровнять его, загнуть концы и прижать их резиновым кольцом.

Хранить повидло в сухом и прохладном помещении.

Таким же способом можно приготовить повидло из яблок и других фруктов.

Норма продуктов:

1 кг пюре абрикосового
2 3/4 стакана сахару.



**442. ГЭИНЭ КОНСЕРВАТЭ
(КУРИЦА КОНСЕРВИРОВАННАЯ)**

Кур ишу натереть отрубями или мукой и опалить тщательно над пламенем. Затем удалить потроха, **хорошо** промыть в горячей воде, заправить ножки, положить в посуду, залить теплой водой, добавить коренья (морковь, петрушку) и лук и при тихом кипении варить до готовности. Готовую курицу вынуть из бульона, разрезать на куски, затем уложить в хорошо ошпаренные банки, добавить в каждую банку один лавровый лист и две горошины душистого перца, залить процеженным горячим подсолненным бульоном, накрыть ошпаренными в кипятке крышками, уложить в кастрюлю с водой и при тихом кипении варить **20—25** минут. Затем банки вынуть из воды, закатать крышки ручной закаткой, положить на бок для остывания.

Хранить в холодном и темном помещении. Употреблять, для супов, бульонов, а также для вторых блюд.

Норма продуктов:

1	курица	(1—1,5	кг)	1	головка	лука	репчатого	
2	литра	воды		Соль,	перец,	лавровый	лист	по
1	корешок	петрушки		вкусу.				
/	морковь							

**443. ГЭИНЭ ФРИПТЭ КОНСЕРВАТЭ
(КУРИЦА ЖАРЕНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ)**

Курицу опалить над пламенем, удалить потроха, хорошо промыть в теплой воде, протереть чистым полотенцем, натереть снаружи и внутри солью, уложить на противень, добавить мелко нарезанные морковь, петрушку и лук, поместить в духовой шкаф и жарить до полуготовности, периодами поливая бульоном и соком, выделяющимся из курицы при ее жарке, переворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон.

Готовую курицу снять с противня, слегка охладить, нарубить на куски и плотно уложить в две пол-литровые банки, предварительно хорошо ошпаренные кипятком. В оставшийся на противне сок после жарки курицы добавить крепкий куриный бульон, прокипятить **10** минут, пронедить и влить в банки с жареной курицей. Банки накрыть ошпаренными в кипятке крышками, поместить в кастрюлю с горячей водой и варить при тихом кипении **30** минут. Затем

Мясо свинины нарезать кусками по 100 граммов каждый, положить в сотейник, добавить мелко нарезанный репчатый лук, душистый перец, посолить и жарить на собственных жирах до готовности. Готовое мясо переложить в ошпаренные кипятком банки, добавить по одному лавровому листу, залить остатком сока и сала, накрыть крышкой, поместить в посуду с водой и варить 20—25 минут. Затем банки вынуть из воды, крышки закатать ручной закаткой, перевернуть на бок и так держать до полного остывания.

Хранить в сухом, прохладном и темном помещении.

Готовую тока ну хорошо подавать к столу разогретой с мамалыгой.

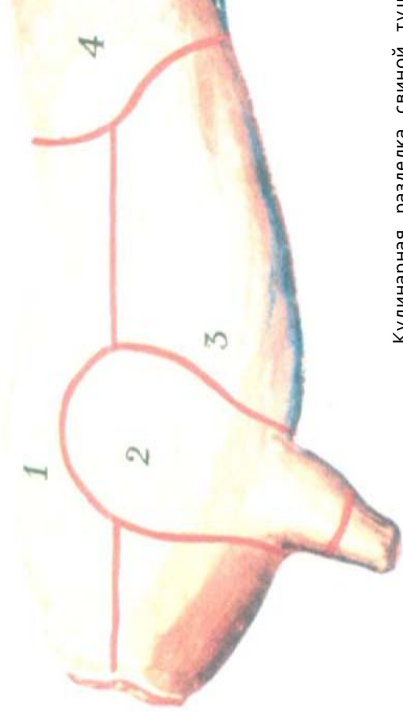
Норма продуктова на 4 банки:

2 кг. свиного мяса	8 зерен душистого перца
2 головки репчатого лука	Соль по вкусу.
4 шт. лаврового листа	

445. ПАШТЕТ КОНСЕРВАТ НЕ ФИКАТ (ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ)

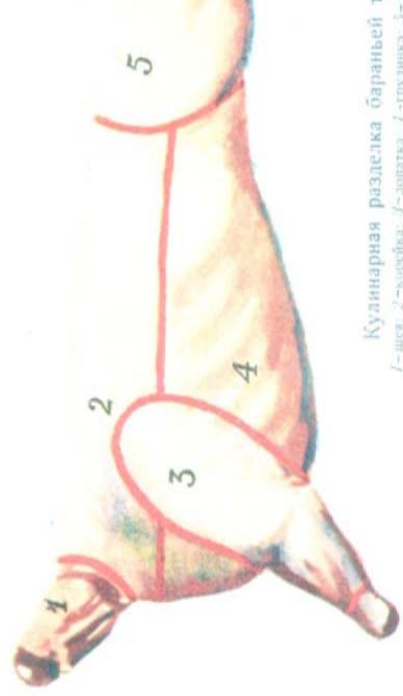
Печень свиную или телячью промыть, удалить пленку, нарезать мелкими кусками. В кастрюлю или сотейник положить свиное топленое сало, добавить мелко нарезанный репчатый лук, морковь, петрушку, нарезанную кусками печень и тушить до полной готовности. В готовую печень добавить соль, перец молотый, порошок лаврового листа и мускатного ореха, все пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, протереть через сито, добавить топленое свиное сало и все хорошо взбить ложкой.

Готовый паштет переложить в промытые и ошпаренные кипятком бятаи, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с теплой водой и варить при тихом кипении 30—40 ми-



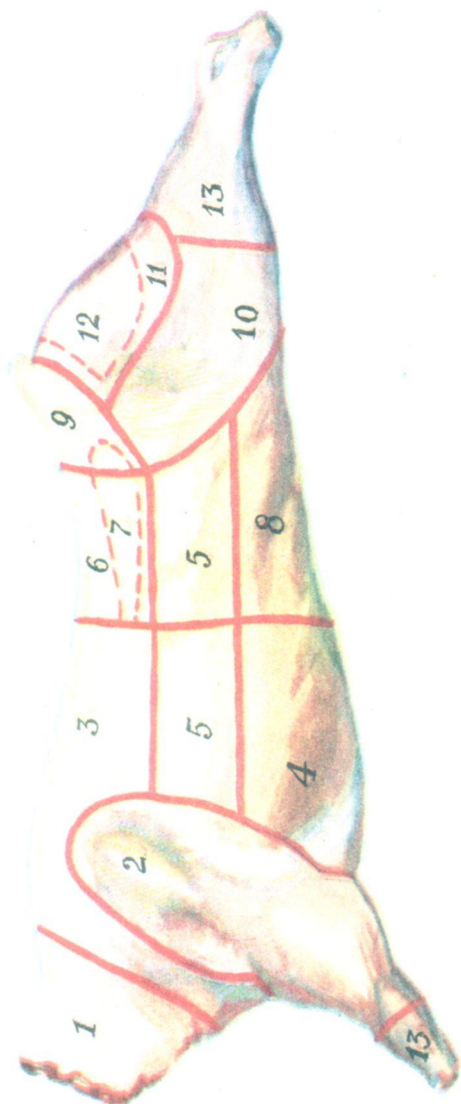
а)

Кулинарная разделка свиной туши
 1-корейка; 2-алпатка; У-грудинка; 1-окорок



б)

Кулинарная разделка бараньей туши
 1-шея; 2-корейка; 3-лопатка; 4-грудинка; 5-окорок



Кулинарная разделка воловьей туши:

- / - шея; 2 - лопатка; 0 - толстый край; /-грудинка; 5 - покромка; 6 - тонкий край; 7^m - нирезка; 8 - пашин; 9 - верхняя часть задней ноги; /(-/- боковая часть за дно П мот; /(-/- наружная часть задней ноги
- /ⁿ - внутренняя часть задней ноги; /-/- голяшки.

нут. Затем банки вынуть из воды, крышки закатать ручной закаткой и охладить.

Хранить в сухом, прохладном и темном помещении.

Норма продуктов:

1 кг печени

2 стакана свиного сала

3 головки лука

1 морковь

1 корешок петрушки

Перец молотый, лавровый лист,

соль и мускатный орех по

вкусу.

**446. КЫРНАЦЬ ФРИПУ ДЕ КАСЭ
(ДОМАШНЯЯ КОГБАСА ЖАРЕНАЯ)**

Полужирное свиное мясо промыть, обсушить, снять с кости и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Затем фарш посыпать перцем, солью, тертым чесноком и хорошо промешать. Свиные кишки хорошо промыть в холодной воде, к мясорубке прикрепить наконечник с трубкой, осторожно натянуть на трубку чистую кишку, а в мясорубку положить готовый фарш и, медленно вращая ручку мясорубки, а левой рукой придерживая край кишки, наполнить их фаршем. (Кишки не должны быть особенно твердыми). Затем колбасу свернуть спиралью, как вертуту, уложить на сковородку, поместить в духовой шкаф и обжарить в течение 15—20 минут.

Готовую колбасу охладить, уложить в керамическую посуду, залить растопленным свиным салом и хранить в сухом, прохладном помещении.

Норма про,

5 кг свиного мяса полужирного

У: стакана соли

1 ст. ложка черного молотого*

перца

3 головки чеснока.

**447. КЫРНАЦЬ ДИН СЫНЖЕ
(КОЛБАСА КРОВЯНАЯ)**

Свиную шкуру и щековину ошпарить кипятком, удалить шетину, хорошо промыть, поместить в кастрюлю с водой и варить, пока станут мягкими. Вначале вынуть из бульона щековину, а позже шкуру. Щековину охладить, нарезать мелкими кубиками. Шкуру тоже охладить и пропустить через мясорубку. Свежую кровь слегка посолить, подогреть до температуры 50°. Затем щековину, шкуру и кровь соединить вместе, добавить соль, перец, гвоздику, перемешать. Свиные или говяжьи сухие пузыри

намочить в воде, хорошо промыть, а затем наполнить их подготовленным фаршем, завязать шпагатом, подвязать к чистой палочке и опустить в кастрюлю с горячей водой так, чтобы палка лежала на кастрюле, а пузыри с фаршем находились в горячей воде, не касаясь дна кастрюли. Варить следует при температуре 80—85° на протяжении часа.

Готовую колбасу вынуть из воды, положить на стол и охладить. Хранить колбасу в холодильнике или в холодном помещении в подвешенном состоянии.

Норма продуктов.

<i>1,5 кг свиной шкуры</i>	<i>15 зерен гвоздики</i>
<i>1,5 кг щекотины</i>	<i>25 г перца черного молотого</i>
<i>2 кг крови</i>	<i>2—3 шт. пузырей.</i>
<i>У: стакана соли</i>	

448. ЗЕЛЦ ДЕ ПОРК (ЗЕЛЬЦ СВИНОЙ)

Свиную голову, уши, ножки и шкуру хорошо ошпарить кипятком, удалить щетину, с ножек снять копытца, хорошо промыть холодной водой, сложить в посуду. Язык зачистить от горловины, сердце зачистить от сгустков крови, промыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить холодной водой, слегка посолить, добавить душистый перец и лавровый лист, лук, морковь и варить при тихом кипении 4—5 часов, непрерывно снимая пену. Сердце и язык после 3-часовой варки вынуть из бульона и охладить. С языка снять шкуру. Когда все продукты сварятся, вынуть их из бульона, охладить, отделить от костей, нарезать крупными кубиками, язык и сердце также нарезать кубиками и сложить все в посуду, влить процеженный бульон, в котором варились продукты, добавить соль, перец молотый горький и душистый, тертый чеснок и все перемешать. Свиной желудок промыть, ошпарить кипятком, снять шероховатую внутреннюю оболочку, еще раз промыть холодной водой, наполнить подготовленным фаршем, зашить отверстия, положить в кастрюлю, залить бульоном или водой и варить 45—50 минут при медленном кипении. Затем вынуть из воды, положить на стол, сверху положить чистую доску, на доску небольшой груз и в таком состоянии дать остыть.

Норма продуктов:

<i>2,5 кг голоvizны</i>	<i>200 г свиного уха</i>
<i>200 г свиного языка</i>	<i>2 свиных желудка</i>
<i>200 г сердца</i>	<i>2,5 кг воды</i>
<i>100 г свиной шкуры</i>	<i>Соль, перец, чеснок по вкусу.</i>
<i>800 г ножек</i>	

449. МУШКЪ МОЛДОВЕНЕСК (МУШКА МОЛДАВСКАЯ)

Свиной задний окорок освободить от тазовой и бедренной кости. Оставшуюся мякоть разрезать в виде прямо угольников, оставив на ней сало толщиной в 1—1,5 см. В промышленном производстве шприцуют эти куски мяса рассолом из селитры и нитрита, но в домашних условиях можно обойтись без шприцовки. Затем куски уложить в деревянную или керамическую посуду, залить саламуrom, который приготовить так: 1 кг соли, 10 г перца душистого, 2 кг кориандры, 0,5 г гвоздики, 0,5 г лаврового листа, 10 литров воды, все * перемешать. Куски мяса с посудой вынести в холодное место и мариновать в течение 3,5 суток. Затем куски мяса с одной стороны проколоть иглой, просунуть шпасат, подвесить, чтобы стек саламур, после чего поместить на 2 часа в коптильню. Копчение производить дровами твердой породы при температуре 70—80°. Прокопченную мушку опустить в горячую воду с температурой 80—85° и проварить в такой температуре 2—2,5 часа.

Готовую мушку вынуть из воды, подвесить (в холодном месте и дать остыть в течение 5—6 часов.

Норма продуктов на 10 литров саламура:

<i>10 литров воды</i>	<i>20 зерен душистого перца</i>
<i>6 стаканов соли</i>	<i>4 зерна гвоздики</i>
<i>2 г кориандры</i>	<i>4 лавровых листа.</i>

450. ПАСТРАМЭ ДЕ ИОРК (ПАСТРОМА СВИНАЯ)

Мясо свинины¹ (подлопаточная и шейная часть) снять с кости, разрезать вдоль волокон кусками толщиной 7—8 см, весом 700—800 г. С одной стороны сделать прокол иглой, протянуть шпагат, связать шпагат кольцом. Подготовленное мясо смазать маринадом, который приготовить так: в 500 г воды добавить 250 г соли, 500 г тертого чеснока, 50 г черного молотого перца, размешать.

Смазать этим маринадом куски мяса, сложить в деревянную чистую посуду и вынести в холодное помещение на 3 суток. Маринованные куски мяса подвесить на вешела, поместить в коптильню и при температуре 80—90° коптить 3—4 часа дымом горящих дров твердой породы.

Готовую пастрому вынести в холодное, помещение, дать, остыть.

Хранить в сухом холодном помещении в подвешенном состоянии.

Н о р м а п р о д у к т о в:

10 кг мяса
2 стакана воды
1 стакан соли.

1,5 головки чеснока
2 ст. ложки черного молотого пер-
ца.

**451. ПАСТРАМЭ ДЕ ВАКЭ
(ПАСТРОМА ГОВЯЖЬЯ)**

Мясо говядины (филе, поясничную и спинную части, грудинку) снять с костей, зачистить от сухожилий, пленок, хрящей, нарезать кусками весом 700—800 г толщиной в 10 см, проколоть иглой, затянуть шпагатом и завязать его так, чтобы можно было подвешивать на крючки. Куски мяса натереть маринадом таким же, как указано в рецепте 450. Затем сложить пастрому в деревянную посуду, вынести в холодное помещение на 3 суток для созревания. После этого куски мяса навесить на вешела, поместить в коптильню и коптить дымом горящих дров твердой породы 4 часа при температуре 90°.

Готовую говяжью пастрому вынести в холодное и сухое помещение, подвесить на вешела и дать остыть.

Хранить в сухом и холодном помещении.

Н о р м а п р о д у к т о в н а 5 кг мяса:

/ стакан воды
1/ стакана соли

1 чайн. ложка черного молотого
перца
7—8 головок чеснока.

**452. ПАСТРАМЭ ДЕ ГЫСКЭ
(ПАСТРОМА ГУСИНАЯ)**

Гуся средней жирности натереть отрубями, опалить над огнем, лучше всего пламенем газовой плиты. Затем гуся промыть, удалить потроха, отрубить шейку, ножки (по 1 суставу). Разрезать гуся вдоль на 2 равные части. Мясо снять с костей (но можно и не снимать), натереть маринадом, как это делается при изготовлении свиной пастромы, поместить в деревянную посуду, вынести в холодное место на 2 суток.

Затем подвесите на вешела, поместить в коптильню и коптить дымом горящих дров твердой породы в течение 3 часов при температуре 80°.

Готовую пастрому вынести в холодное помещение и в подвешенном состоянии охладить.

Хранить гусиную пастрому в подвешенном состоянии в сухом и прохладном помещении.

Норма продуктов на 5 кг мяса:

<i>/ стакан воды</i>	<i>25 г черного молотого перца</i>
<i>1½ стакана соли</i>	<i>7—8 головок чеснока.</i>

**453. ПУРЧЕЛ АФУМАТ
(ПОРОСЕНОК КОПЧЕНЫЙ)**

Молочного поросенка весом 5—6 кг хорошо очистить от щетины, промыть, протереть сухим полотенцем, разрубить вдоль позвоночника на две равные части. Затем с внутренней стороны вырезать ребра и кости. Мясо сложить в деревянную посуду и залить рассолом, который приготовить так: в посуду влить 5 литров перекипяченной холодной воды, всыпать 750 г соли, 25 г сахара, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г черного молотого перца и все перемешать.

Посуду с поросенком вынести в холодное место и держать 5 суток. Затем поросенка вынуть из рассола, положить в посуду с холодной водой на 30 минут, чтобы немного вымочить соль. После этого поросенка промыть теплой водой, протереть слегка полотенцем, подвесить на вешела, поместить в коптильню и коптить дымом горящих дров твердой породы 8—10 часов при температуре 85—90°.

Готового поросенка вынести в холодное помещение и охладить в подвешенном состоянии.

Хранить поросенка в подвешенном состоянии в холодном м сухом помещении.

Норма продуктов:

<i>5 кг поросенка</i>	<i>5 кусочков корицы</i>
<i>5 литров воды</i>	<i>5 зерен гвоздики</i>
<i>2½ стакана соли</i>	<i>½ чайной ложки перца черного</i>
<i>1 ст. ложка сахара</i>	<i>молотого.</i>

**454. КОРЕЙКЭ АФУМАТЭ
(КОРЕЙКА КОПЧЕНАЯ)**

Спинную и поясничную часть свиной туши срезать с кости, зачистить от надрезов и неровностей, положить в деревянную посуду, залить рассолом таким же, как указано в рецепте 453. Посуду с корейкой вынести в холодное помещение на 5 суток. Затем корейку вынуть из рассола, опустить в холодную воду на 30—40 минут для вымачивания соли. После этого промыть теплой, водой, протереть сухим полотенцем, подвесить на вешела, поместить в коптильню и коптить дымом горящих дров твердой породы (в течение 16 часов при температуре 60—70°.

Готовую корейку вынести в холодное помещение, охладить в подвешенном состоянии.

Норма продуктов:

5 кг **мяса**

5 литров воды

3 стакана соли

1 ст. ложка сахара

5 кусочков корицы

5 зерен гвоздики

1½ чайной ложки перца черного
молотого.

455. ПЕПТ АФУМАТ ДЕ ПОРК (ГРУДИНКА КОПЧЕНАЯ)

Свиную грудинку разрубить в длину поперек ребер шириной в 12—14 см, длиной в 20—25 см. Шкуру очистить от загрязнения и щетины, промыть теплой водой, насухо протереть чистым полотенцем, сложить в деревянную посуду шкуркой вниз, залить рассолом таким же, как заливают поросенка перед копчением.

Посуду с грудинкой вынести в холодное помещение на 5 суток для созревания. После этого грудинку вынуть из рассола, опустить на 30 минут в холодную воду для **вымачивания** соли. Затем грудинку промыть в теплой воде, **высушить** сухим чистым полотенцем, подвесить за шпагат к вешелам, поместить в коптильню и коптить дымом горящих дров твердой породы в течение 16 часов при температуре 60—70°.

Готовую грудинку вынести в холодное, сухое помещение и охладить в подвешенном состоянии.

Хранить грудинку в сухом и прохладном помещении в подвешенном состоянии.

Норма продуктов:

5 кг свиной грудинки

5 литров воды

3 стакана соли

1 ст. ложка сахара

5 кусочков корицы

5 зерен гвоздики

и чайных ложки черного молотого
перца.

456. ЖАМБОН АФУМАТ (ОКОРОК КОПЧЕНый)

Заднюю ногу свиной туши освободить от тазовой и бедренной кости. Со стороны утолщенной части мясо обрезать полукругом, срезать неровности, отрезать путовый сустав, промыть теплой водой, а шкуру зачистить и удалить щетину. Окорок протереть чистым полотенцем, натереть солью, вынести в холодное помещение на 2 суток. Затем окорок сложить в деревянную посуду шкуркой вниз, залить рассолом, который приготовить так: к 10 литрам воды до-

бавить соли, сахару, душистого перца, корицы, гвоздики, черного перца.

Посуду с окороком вынести в холодное помещение на 18 суток для созревания.

Затем окорок вынуть из рассола, поместить на 2 часа в холодную воду, после чего промыть теплой водой, протереть полотенцем, повесить на вешела, поместить в коптильню и коптить 16 часов при температуре 60—70° дымом горящих дров твердой породы с опилками.

Готовый окорок можно отварить в воде 3—4 часа при температуре 85°.

Норма продуктов:

1 окорок
10 литров воды
1,5 кг соли
2 ст. ложки сахару

По 5 г душистого и черного пер-
ца, корицы, гвоздики
Соли для натирания окорока
0,5 кг.

457. КАРБОНАТЭ

(КАРБОНАТ)

Из поясничной части молодой свинины снять шкурку с салом, оставить лишь 0,5 см сала на мякоти.

Мясо зачистить от неровностей, промыть, протереть чистым полотенцем, натереть солью и чесноком, уложить на противень и запекать 1—1,5 часа в духовом шкафу. Во время запекания периодически переворачивать куски мяса с одной стороны на другую, чтобы они не подгорели. Готовый карбонат охладить. Хранить в холодном месте.

Норма продуктов:

5 кг мяса
3 ст. ложки соли

3 головки чесноку.

458. БУЖЕНИНЭ

(БУЖЕНИНА)

Заднюю ногу молодой свинины освободить от костей, снять шкурку с салом, оставив лишь сало толщиной в 0,5 см. Мясо промыть, протереть полотенцем. Затем натереть солью и чесноком, уложить на противень и запекать в духовом шкафу 3,5 — 4 часа при температуре ПО—120°.

Готовую буженину охладить и хранить в сухом помеще-
нии.

Норма продуктов:

5 кг мяса
3 ст. ложки соли

3 головки чесноку.





Тара для консервирования фруктов и овощей



Укупорка консервов

ОГЛАВЛЕНИЕ

	<i>Стр.</i>
<i>Советы молодым поварам и домашним хозяйкам</i>	3
<i>Некоторые кулинарные термины</i>	19

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Салат из красных помидоров с маслом	12
2. Салат из редиса с маслом	13
3. Салат из редиса и огурцов со сметаной	13
4. Салат из белокачанной капусты	13
5. Салат из краснокочанной капусты	14
6. Салат крестьянский	14
7. Салат из картофеля и фасоли	14
8. Салат картофельный со сметаной	15
9. Салат из овощей с брынзой	15
10. Фасоль взбитая	15
11. Фасоль с тертым чесноком	16
12. Баклажаны соевые с маслом	16
13. Перец жареный с уксусом	16
14. Икра из баклажал	16
15. Икра из кабачков	17
16. Кабачки в маринаде	17
17. Баклажаны в маринаде	18
18. Баклажаны фаршированные	18
19. Кабачки фаршированные	19
20. Перец фаршированный	19
21. Грибы фаршированные	20
22. Яйца фаршированные	20
23. Котлеты из яиц	21
24. Омлет холодный с овощами	21
25. Помидоры красные с брынзой	21
26. Икра из манной крупы	22
27. Икра из карпа взбитая	22

28. Сельдь с зеленью	25
29. Сельдь с картофелем и луком	25
30. Судак в маринаде	26
31. Сом с тертым чесноком	26
32. Рыба по-кишиневски	
33. Карп тушеный	
34. Карп в луковом соусе	27
35. Теша осетровая	28
36. Пелагида с красными помидорами	28
37. Бычки жареные с лимоном	29
38. Скумбрия фаршированная	29
39. Карп в соусе	30
40. Тефтели рыбные	32
41. Карп фаршированный	32
42. Холодец из рыбы	34
43. Студень из индейки	35
44. Студень из петуха	35
45. Шейка гуся фаршированная	37
46. Печень жареная с чесноком	37
47. Язык отварной с чесноком	39
48. Мясо холодное со сметаной	39
49. Курица фаршированная	39

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

50. Борщ по-кишиневски	42
51. Борщ с барашком	43
52. Борщ из петуха	43
53. Борщ из потрохов	44
54. Борщ крестьянский	44
55. Борщ на рубца телятины	45
56. Борщ с фасолью	45
57. Борщ с крапивой	45
58. Борщ с рыбой	46
59. Борщ красный	46
60. Борщ уваренный	47
61. Суп с цыпленком	47
62. Суп с курицей	48
63. Суп из потрохов	48
64. Суп из рыбы	48
65. Суп овощной	49
66. Суп из фасоли	49
67. Суп из сахарной! фасоли	50
68. Суп из грибов	50
69. Суп картофельный	50

	<i>Стр.</i>
70. Суп картофельный с горохом	51
71. Суп овощной	51
72. Суп крестьянский	52
73. Суп с домашней лапшой	52
74. Суп с клецками	52
75. Суп с фрикадельками	53
76. Суп с фаршированными кабачками	53
77. Суп сладкий с домашней лапшой	54
78. Бульон с омлетом	54
79. Бульон с молодым картофелем	55
80. Бульон с варениками	55

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

81. Сахарная фасоль в сметанном соусе	56
82. Цветная капуста со сметаной	57
83. Фасоль с луковым соусом	57
84. Фасоль взбитая	58
85. Фасоль с ореховым соусом	58
86. Картофель с луком	58
87. Картофель с чесноком	59
88. Картофель со сметаной	59
89. Картофель в луковом соусе	59
90. Картофель тушеный с черносливом	60
91. Картофель тушеный с кабачками и баклажанами	60
92. Картофель с яйцом	61
93. Картофель с грибами	61
94. Картофель жареный с луком	62
95. Котлеты картофельные	62
96. Рулет картофельный	63
97. Картофель с брынзой	63
98. Рагу из овощей	64
99. Горошек с грецкими	64
100. Кабачки с картофелем	64
101. Кабачки и картофель в соусе из сметаны	65
102. Кабачки жареные	65
103. Кабачки запеченные	65
104. Кабачки по-кишиневски	66
105. Кабачки в сметане	67
106. Кабачки фаршированные	67
107. Перец сладкий фаршированный	68
108. Баклажаны с картофелем	68
109. Баклажаны с кабачками	68
110. Баклажаны фаршированные	69
111. Картофель фаршированный	69

112. Красные помидоры фаршированные	7#
113. Капуста фаршированная	10
114. Грибы фаршированные	71
115. Грибы в сметане	71
116. Шпинат с яйцом	» 72
117. Голубцы с пшеничной крупой	72
118. Голубцы с рисом и овощами	« * 72
119. Голубцы с овощами	* 73
120. Голубцы в виноградных листьях	* 73
121. Запеканка из картофеля	74
122. Запеканка из цветной капусты	* » 75
123. Запеканка из кабачков	75
124. Мусака из капусты	» 76
125. Мусака из баклажан ** • 76
126. Картофель под белым соусом	76
127. Грибы под белым соусом	* 77
128. Грибы в луковом соусе с вином	77
129. Кукуруза отварная с маслом	ж 77
130. Кукуруза печеная с саламуrom	78
131. Тыква печеная	* * • • 18
132. Тыква с молоком и рисом	« 8
133. Картофель с чесноком	« 79

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И КРУП

134. Макароны с фасолью	80
135. Макароны в томате	« 80
136. Макароны с маслом и луком < - 01
137. Домашняя лапша с грибами	82
138. Домашняя лапша с кабачками	82
139. Домашняя лапша с гусиным салом	82
140. Корж со шкварками	* • « : < • • ^
141. Домашняя лапша, жареная	» а • • • » • 83
142. Мамалыга с брынзой	; * * 83
143. Мамалыга со шкварками	° ^
144. Мамалыга с тертым чесноком	* « • 84
145. Мамалыга с молоком	* • * , • • « * « • • • 84
146. Мамалыга с яйцом * * » • 84
147. Запеканка из мамалыги с творогом	* » « * • 84
148. Пирог с капустой	« • 85
149. Пирог с брынзой	» « » . * « . • 85
150. Пирог с луком и яйцом 86
151. Пирог с тыквой	86
152. Пирог с вишнями	86
153. Галушки с тертым маком *	„ » « , « 239

154. Галушки с чесноком	87
155. Пирог с вишнями	87
156. Вертута с брынзой	89
157. Вертута с мясом	89
158. Вертута с луком	91
159. Вертута с яблоками	91
160. Сорали с брынзой	91
161. Вареники с мясом	92
162. Вареники с капустой	93
163. Вареники с фасолью	93
164. Вареники с брынзой	93
165. Галушки с брынзой	94
166. Галушки со шкварками	94
167. Галушки с жареным луком	94
168. Блинчики с мясом	94
169. Блинчики с джемом	95
170. Блинчики с творогом	95
171. Плов постный	96
172. Рис с овощами	96

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

173. Омлет с маслом	97
174. Омлет с картофелем	97
175. Омлет с кабачками	98
176. Омлет с луком-порей	98
177. Омлет с красными помидорами	99
178. Омлет с брынзой	99
179. Омлет с домашней лапшой	99
180. Брынза жареная с яйцом	100
181. Рулет яичный с луком	100
182. Рулет яичный с брынзой	101
183. Рулет яичный с картофелем	101
184. Рулет яичный с капустой	102
185. Рулет яичный с макаронами	102
186. Рулет яичный с повидлом	103
187. Рулет яичный с яблоками	103
188. Пудинг яичный с вареньем	103
189. Пудинг из творога	104
190. Сырники со сметаной	104
191. Вареники ленивые	104

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

192. Судак с чесноком	106
193. Карп с маслом	107
194. Карась с чесноком	107

195. Карась со сметаной	
196. Карп тушеный в соусе.	
197. Камбала тушеная в соусе.	
198. Камбала жареная.	
199. Камбала тушеная с молодым картофелем.	.109
200. Камбала в луковом соусе.	
201. Сом с картофелем.	
202. Осетр тушеный с картофелем	!
203. Рыба в белом соусе.	
204. Тефтели рыбные с маринадом.	
205. Котлеты рыбные.	.112

БЛЮДА ИЗ МЯСА

206. Мясо с чесноком.	.114
207. Барашек в белом соусе.	.115
208. Баранина в белом соусе.	Н>
209. Рубец в белом соусе.	.115
210. Кавурма из барашка.	116
211. Кавурма из баранины.	.116
212. Рагу из молодого барашка.	.116
213. Рагу из баранины.	.117
214. Гуляш свиной.	.117
215. Гуляш из барашка.	« .117
216. Гуляш из телятины.	* .118
217. Теленок с айвой.	.118
218. Мясо тушеное с картофелем.	.118
219. Жаркое по-домашнему.	* « « .119
220. Телятина тушеная с черносливом.	« .119
221. Мясо тушеное с фасолью.	.120
222. Свиная капуста.	.120
223. Бараний окорок жареный.	.121
224. Барашек тушеный с картофелем	.121
225. Филе по-кчшиповекк.	.122
226. Баранья гр /липка фаршированная.	.122
227. Свиная отбивная в кляре	.123
228. Шницель свиной фаршированный.	.123
229. Бифштекс «Молдова».	.124
230. Антрекот с луком.	.124
231. Бризоль.	.125
232. Поросенок фаршированный.	.125
233. Биточки по-кишиневски.	.126
234. Шницель по-молдавски.	.126
235. Тефтели по-молдавски.	* .126
236. Тефтели в сметане.	.127

	<i>Стр.</i>
237. Тефтели с луковым соусом	127
238. Рулет мясной с макаронами	128
239. Желудок молодого барашка фаршированный	128
240. Сальник бараний	129
241. Печень с луком	129
242. Печень в сметане	130
243. Печень с чесноком	130
244. Свиная печень тушеная	130
245. Язык с чесноком	131
246. Язык со сметаной	131
247. Язык в луковом соусе	132
248. Язык в томатном соусе	132
249. Барашек с рисом	132
250. Котлеты в яйце	133
251. Шницель бараний фаршированный	134

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

252. Курица с чесноком	135
253. Цыпленок с фасолью	136
254. Цыпленок в томатном соусе	136
255. Курица в белом соусе	137
256. Цыпленок в белом соусе	137
257. Цыпленок тушеный с молодым картофелем	137
258. Гуляш из цыпленка	138
259. Кавурма из утки	138
260. Кавурма из цыплят	138
261. Кавурма из кролика	138
262. Рагу из потрохов	138
263. Рагу из кролика	139
264. Потроха в белом соусе	139
265. Гуляш из зайца	139
266. Индейка с абрикосами	139
267. Курица по-молдавски	140
268. Утка с капустой	140
269. Гусь с капустой	141
270. Жаркое из утки с картофелем	141
271. Жаркое из утки с черносливом	141
272. Кролик в маринаде	142
273. Кролик в сметане	142
274. Шницель куриный	143
275. Котлеты куриные	143
276. Кнели со сметаной	144
277. Куриная котлета фаршированная	144
278. Бризоль «Молдова»	145

318. Соус белый	162
319. Соус белый с луком	163
320. Соус белый с яйцом	163
321. Соус паровой	163
322. Соус томатный	163
323. Соус-сметана	164
324. Соус-сметана с томатом	164
325. Соус-сметана с луком	16*
326. Соус молочный	165
327. Соус молочный с луком	165
328. Соус яично-масляный (голландский)	165
329. Соус масляный с яйцом	166
330. Соус сухарный	166
331. Соус-майонез	166
332. Соус-маринад	167
333. Заправка салатная	167
334. Заправка чесночная	167
335. Соус ореховый с чесноком	158
336. Соус сладкий абрикосовый	168
337. Соус сладкий клубничный	168
338. Соус сладкий из вина	169
339. Соус сладкий яблочный	169

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

340. Дрожжевое тесто	171
341. Рулетики с маком	171
342. Пирог из дрожжевого теста с абрикосами	172
343. Пирог из дрожжевого теста с тыквой	172
344. Пирог из дрожжевого теста с капустой	173
345. Рулетик кишиневский с повидлом	173
346. Рулетик из дрожжевого теста с яйцом и луком	173
347. Рогалики молдавские с творогом	174
348. Рогалики из дрожжевого теста с маком	174
349. Ватрушка с творогом	175
350. Слоеное тесто	175
351. Слоеные палочки к пиву	175
352. Слоеные палочки с маком	177
353. Слоеные языки	177
354. Яблоки в слоеном тесте	177
355. Сосиски в слоеном тесте	177
356. Котлеты в слоеном тесте	179
357. Пирог слоеный плетеный с яблоками	179
35& «Салфетки» слоеные с кремом	179
359. Рогалики слоеные с маком	180

360. Песочное тесто	181
361. Рогалики песочные с орехом	181
362. Крендели песочные с маком	182
363. Пирог песочный с абрикосами	182
364. Палочки песочные к пиву	182
365. Рулет песочный с орехом	183
366. Пряники фигурные песочные	183
367. Пряники фигурные глазурованные	183
368. Тесто бисквитное	184
369. Бисквитный рулет с маком	185
370. Бисквитный рулет с джемом	185
371. Бисквитный рулет с орехом	186
372. Кекс бисквитный *	186
373. Пирог бисквитный с повидлом	187
374. Печенье бисквитное с орехом	187
375. Тесто вытяжное	187
376. Вергута с яблоками	188
377. Рулетик с медом и орехами	188
378. Рулетик с яблоками	188
379. Баклава по-кишиневски	189
380. Заварное тесто	189
381. Тесто кляр	190

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ

I. Сушка

II. Соление

382. Засолка огурцов в бочках	194
383. Засолка помидоров в бочках	195
384. Засолка кабачков	196
385. Засолка арбузов	197
386. Засолка зелени	197
387. Засолка малосольных огурцов	197

III. Квашение

388. Квашение капусты	198
389. Квашение баклажан	199
390. Баклажаны квашеные фаршированные	200
391. Капуста квашеная целыми кочанами	201

IV. Мочение

V. Консервирование

392. Консервирование огурцов	202
393. Консервирование соленых огурцов	203
394. Консервирование соленых помидоров	204

Стр.

395. Консервирование огурцов в банках.	204
396. Консервирование помидоров	205
397. Консервирование помидоров в банках.	205
398. Консервирование овощей «ассорти».	206
399. Перец болгарский и помидоры в кисло-сладком маринаде	207
400. Огурцы в кисло-сладком маринаде	207
401. Помидоры в кисло-сладком маринаде.	208
402. Баклажаны в кисло-сладком маринаде.	208
403. Баклажаны фаршированные квашеные в кисло-сладком маринаде	209
404. Гогошары консервированные.	209
405. Салат из овощей консервированный.	210
406. Помидоры консервированные.	210
407. Яблоки в кисло-сладком маринаде.	211
408. Груши в кисло-сладком маринаде.	211
409. Виноград в кисло-сладком маринаде.	212
410. Сливы в кисло-сладком маринаде.	212
411. Вишни в кисло-сладком маринаде.	212
412. Виноград, сливы и груши в кисло-сладком маринаде	913

VI. Натуральные плодовые и фруктово-ягодные пюре и соки

413. Томат-пюре.	213
414. Абрикосовое пюре <	214
415. Сливовое пюре.	215
416. Яблочное пюре.	215
417. Натуральный томатный сок.	215
418. Натуральный виноградный сок.	216
419. Натуральный сок из смородины.	217
420. Натуральный сок из вишен.	217
421. Натуральный сок из малины.	218
422. Сок из клубники, черешни, сливы, абрикосов и других фруктов и ягод.	218

VII. Компоты, варенье,, повидло

423. Компот из вишен	219
424. Компот из черешен „	219
425. Компот из абрикосов	219
426. Компот из винограда.	220
427. Компот из слив	220
428. Компот из яблок.	220
429. Компот из груш	221
430. Компот из айвы	221
431. Компот из яблок, слив и винограда	221

432. Компот из груш, яблок и персиков .	222
433. Варенье из вишен	223
434. Варенье из винограда .	223
435. Варенье абрикосовое .	223
436. Варенье из малины	224
437. Варенье из клубники,	224
438. Варенье из айвы	225
439. Варенье из дыни	225
440. Повидло из слив	226
441. Повидло из абрикосов,	226

Консервирование мяса и птицы

442. Курица консервированная,	227
443. Курица жареная консервированная	227
444. Токана консервированная,	228
445. Паштет из печени консервированный	2_8
446. Домаг ;няя колбаса жареная,.....	229
447. Колбаса . кровяная,	229
448. Зельц свиной	230
449. Мушка молдавская	231
450.-Пастрома свиная	231
451. Пастрома говяжья	232
452. Пастрома гусиная	232
453. Поросенок копченый	233
454. Корейка копченая	233
455. Грудинка копченая	234
456. ОкОрОК мнiчiчiй	234
457. Карбона:	235
458. Буженина,	235

Настоящее издание — вторая работа автора.

Издательство просит читателей все свои замечания и пожелания направлять по адресу: *Кишинев, Жуковского, 44. Государственное издательство «Картя Молдовеняска», отдел научно-популярной литературы.*

Василий Мельник
МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ

Редактор Г. *Балахничева.*
Художники Б. *Гурман, М. Тихонов.*
Технический редактор *Полевая.*
Корректор К. *Мальшева.*

*

Сдано в набор 31/УИ-1960 г. Подписано к печати 14/1-1961 г.
Формат бумаги 60x⁹² Де- Печатных листов 15,5 + 12 вкл.
Уч.-изд. листов 11,99 + 12 вкл.
Тираж 50000. АБ04010. Цена 81 коп. Заказ № 1139.

*

Государственное издательство «Картя Молдовеняска»,
Кишинев, ул. Жуковского, 44.

Полиграфкомбинат, Кишинев, ул. Госпитальная, 32