

СОДЕРЖАНИЕ

Паштет из печени	2
Зеленые щи.....	4
Борщ.....	6
Московская рыбная солянка	9
Чечевичный крем-суп.....	12
Жижиг-галнаш, или Дулх хьалтм.....	14
Говядина по-строгановски.....	16
Ризотто с грибами.....	19
Жаркое.....	22
Намбан-дзуке: рыба с овощами	24
Картофельный салат	28
Маринованные помидоры	30
Гуляш.....	32
Татарский пирог зур-балиш.....	36
Бешбармак.....	40
Корейский салат ве-ча	44
Двойной «Наполеон»	47
Беляши	50
Пироги с мясом.....	52
Чебуреки	54
Хворост.....	56
Творожные пышки и кребли	58
Пахлава.....	60

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Ингредиенты

- 500 г печени
- 30–40 г жира для обжарки
- 120 мл 10%-ных сливок
- 50 г сливочного масла
- 1 луковица
- соль, перец, мускатный орех, специи по вкусу





- 1 Печень посолите крупной солью, поперчите, упакуйте в вакуум и готовьте полтора часа в воде при температуре 60°C.
- 2 Обжарьте лук на жире. Как только лук будет готов, уберите его со сковороды, а на оставшемся масле обжарьте охлажденную и нарезанную ломтиками печень, примерно по 30 секунд с каждой стороны.
- 3 Печень вместе с маслом измельчите блендером. После протрите печень через сито, для получения однородности.

Если протертая масса окажется слишком густой, то стоит лишь добавить чашку подогретых сливок, как дело пойдет гораздо быстрее.



- 4 В протертую массу добавьте жареный лук, пятьдесят граммов сливочного масла, два давленных зубчика чеснока, чайную ложку черного перца, столько же кориандра и измельченную половину мускатного ореха.



- 5 Еще раз обработайте паштет блендером, добавьте соль и перец по вкусу.
- 6 Готовый паштет взбейте венчиком. Уберите его в герметичную банку и поставьте в холодильник после охлаждения. Паштет хранится до двух дней.

ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ

Ингредиенты

- 1 кг мяса с костями для бульона
- 2 л воды
- 500 г лука
- 2 моркови
- 2 репы
- 5–6 картофелин
- 100 г красной фасоли
- 500 г щавеля
- 1 пучок зеленого лука

Для подачи

- яйца, сваренные вкрутую
- укроп
- сметана





- 1 Говяжьи ребрышки, грудинку, лопаточную часть или любое другое мясо, подходящее для приготовления бульонов и супов, опустите в холодную воду и доведите до кипения в казане либо широкой кастрюле при небольшом нагреве. Снимите всю пену, при необходимости процедите бульон и вымойте кастрюлю, после чего продолжайте приготовление.
- 2 Посолите наполовину, добавьте порезанный лук, приправьте черным перцем, лавровым листом, по желанию добавьте зиру, кориандр и красный сладкий перец (паприку).
- 3 Репу и морковь надо добавлять поэтапно: более зрелые корни раньше, молодые — позже.
- 4 При желании можно добавить фасоль. Если вы собираетесь использовать сухую красную фасоль, то ее потребуется предварительно замочить, а затем отварить в отдельной посуде до полуготовности.
- 5 За полчаса до готовности добавьте картофель и выправьте на соль.
- 6 Нарежьте щавель и зелень. Белую часть зеленого лука отправьте в казан вместе с щавелем за пять минут до готовности. Остальную зелень подайте к столу вместе со сметаной.
- 7 В каждую тарелку положите половину отваренного вкрутую яйца либо нарежьте яйца кубиками и добавьте в суп.

БОРЩ

Ингредиенты

Для бульона

- 1,5–2 кг мяса на костях
- 4 л воды
- 1 луковица
- 2 моркови
- 1 букет гарни
- 2 бутона гвоздики
- 1/2 ст. л. душистого перца
- соль, перец

Для заправки

- 2–3 репы
- 5 картофелин
- 500 г капусты
- 2 болгарских перца
- 1 стручок острого перца (по желанию)
- лавровый лист

Для пассеровки

- 2 ст. л. масла
- 2 луковицы
- 2 моркови
- 300 г свеклы
- 2 помидора или ложка томатной пасты

