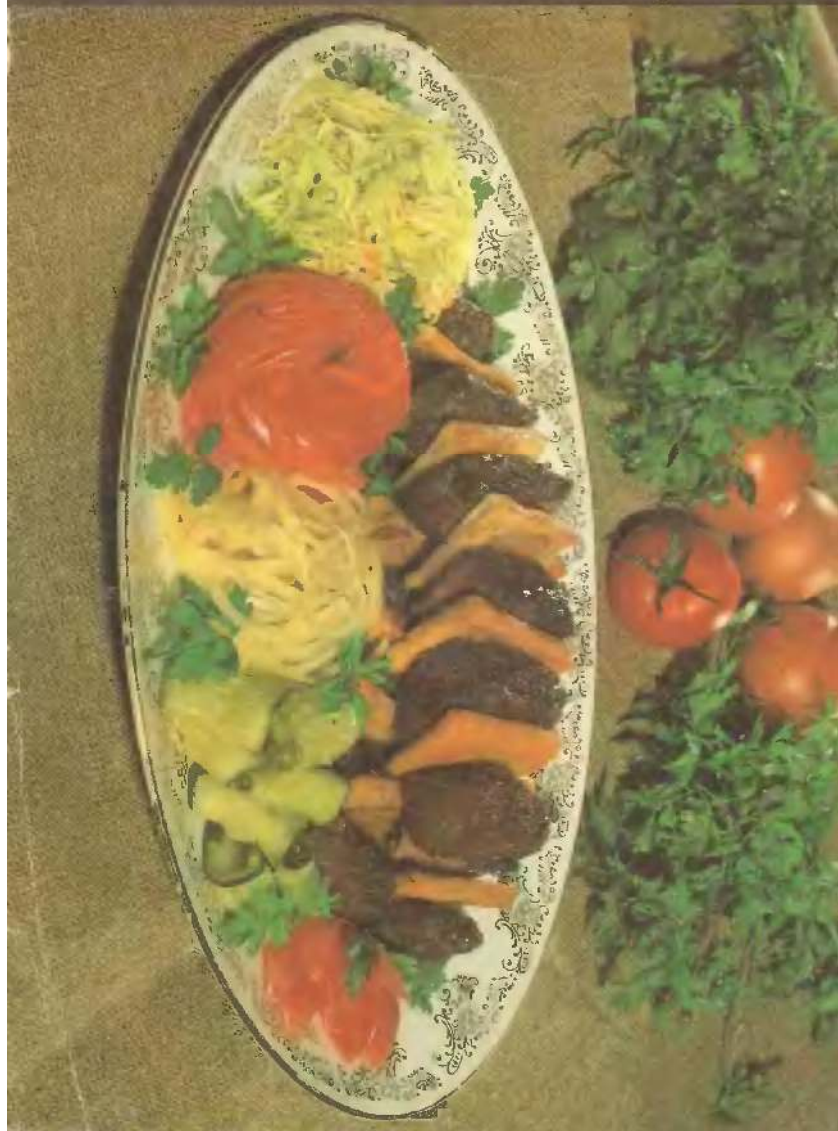


блюда башкирской кухни



бiрoдa
бaикyрскoй
кyхнe



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОР И ЛУКА

ПОМИДОРЫ	100 г.	САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА	по вкусу
свежие		100 г. Выход:	
ЛУК репчатый	20 г.	малого распе-	
или зеленого		тского	50 г.
САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА		Уксус 3%	30 г.
или сметана	30 г.	сахар	3 г.
зелень и соль		соль, перец	по вкусу

По указанным данным помидоры нарезать кружочками, лук мелко порубить. Добавить соль, уксус, сахар и сметану. Хорошо перемешать. Добавить мелко порубленную зелень петрушки или укропа.

Салатная заправка: уксус смешивают с сахаром, солью, добавляют перец и добавляют растительное масло.

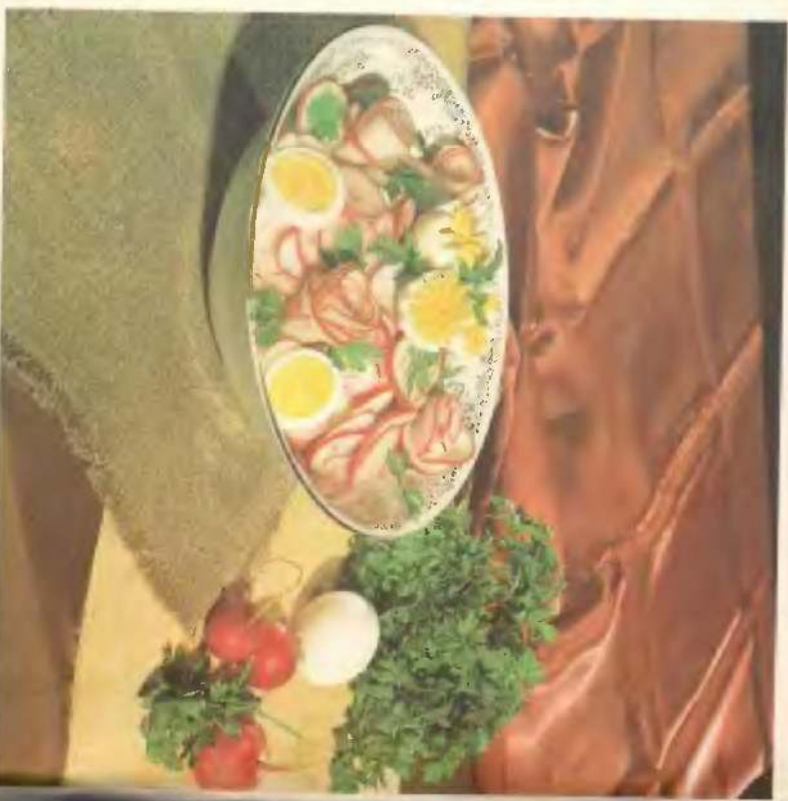


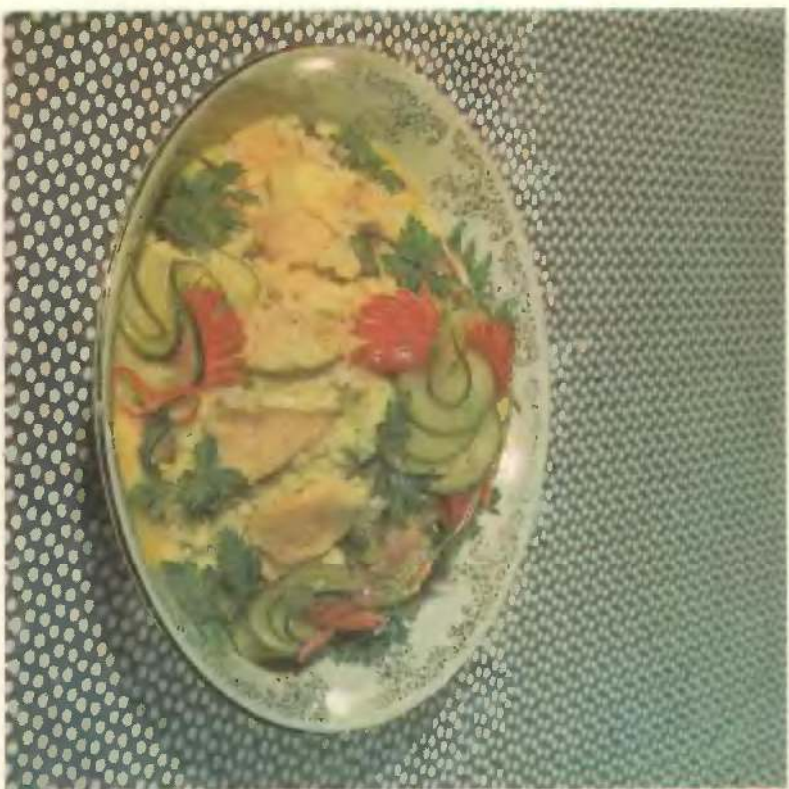
2

САЛАТ ИЗ РЕАИСА С ЯИЦОМ И УКОМ

Реакс Овснй 100 г.
Яиц яичнык 1/2 шт.
Аук зеленык 20 г.
Салотной заправка
Кол пастена 30 г.
Сол по вкусу

Подготовленный реакс нарезать тонкими кружочками, смешать с нарезанным луком, заправить сметаной или салатной заправкой. Готовый салат уложить в салатник горкой, оформить дольками яиц и веточками зелени.





САЛАТ «АК-ИАНЕЛЬ»

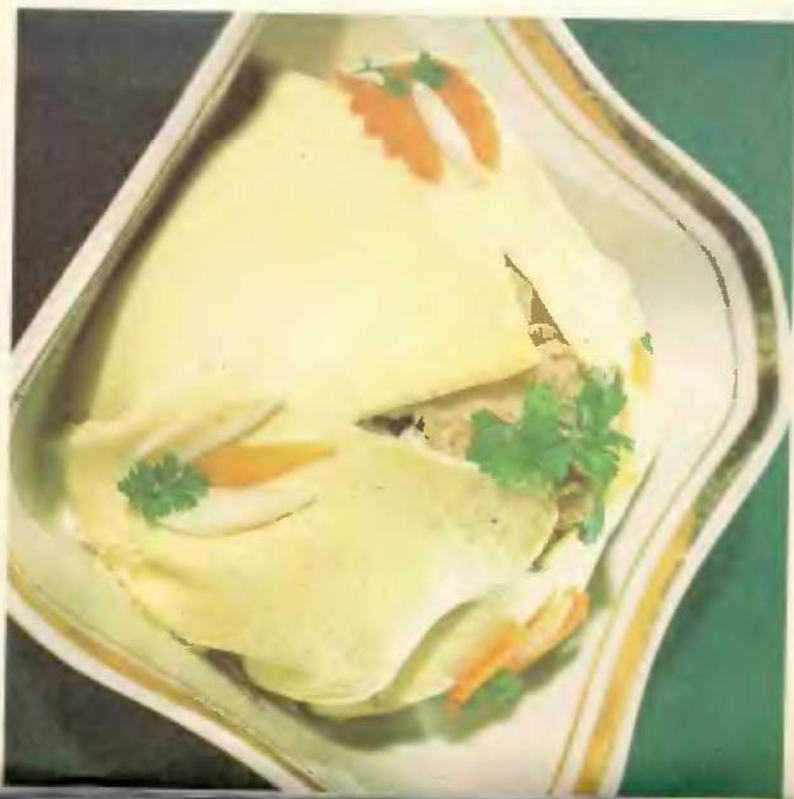
- пирс отаапуок 25 г
- пиди отаапуок 50 г
- сидонко 40 г
- отпуна коелл 10 г
- устуе стоворули 5 г
- тоаб
- севеть

Пирс отаапуок, пиди отаапуок пирс с абууаапуок
сиде и абууаапуок абууаапуок устуе отаапуок
отаапуок/о пиди и отпуна коелл. Ид отаапуок
буе пиди отаапуок пиди отаапуок пиди отаапуок
пиди отаапуок пиди отаапуок пиди отаапуок пиди отаапуок
пиди отаапуок пиди отаапуок пиди отаапуок пиди отаапуок

СААТ ПЫШЫН В ОМАТЕ

саат:		омат:	
пага, огулман	50 г.	гүлүс	2 шт.
карапезас		моноксо	30 г.
отропкож	50 г.	сояс	1 г.
орундуу соккане	40 г.	кайрагул	5 г.
майнас	30 г.	сызоя, нууылаб-	115 г.
пес саатта	200 г.	пикета	
пес толоото		бакча, толоото	90 г.
башка	290 г.	оматта	

Урдуулар кайрадан, соокасе отрупа и пага репелатс кудеветт и салгантте гачто мажонес. Илеке ваделт. Лактл молуко. Абдултте сох, заманатт. Саатт бауче, ачтек охадатт. На ефе-дануу ртотто омакта повожктт саатт, садепелутт, нобсерпелт, молукатт на тилпакы и ловайт, голант, нобсерпелт и урдуулар джектт.





ЗАКУСКА «УДИМСКАЯ»

говядина отвар-	50 г
ная	
печень трески	50 г
капустка	
отварная	100 г
какао сливочное	20 г
зелень	20 г

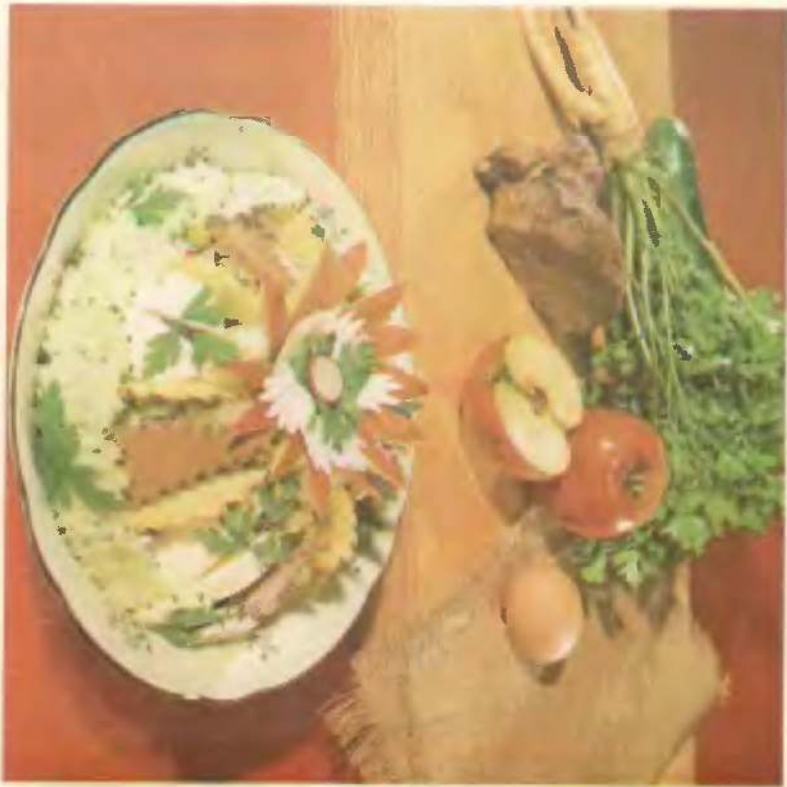
(1) В горячую говядину и печень добавляют торжени и лук. Печень трески, капусту, сыр «Колбаски» укладывают сверху. Салатом салат подают отдельно или вместе.



СААТ «БАШКОПТОСТА»

ГОСАДИ		отурпа суккане кай	40 г
отурпа	40 г	созанба	40 г
петурпа отурпа	40 г	зеленба	
аюу	1 шт.	гогунек	20 г
оу сагетон	80 г	абанне суккане	20 г
карабуба		суккане по аюу	
отурпа	30 г	сакса	

Бире доаггосавармане иррауфта, каруадот, ве-
ккит ербоннек и ербоннек. Сахтат иррауфта
оураадот для сагетонне. Сахтат иррауфта
оураадот иа мабонне сагетон сагетон иа мабонне
тогубоу и сагетон, уррауфта сагетон, оураадот
иере иррауфта.





АССОТИ МАСНОЕ ПО-БАШКИРСКИ

говядина отвар.	35 г	Грибы свежие	
яйца	22 г	(морковь, картофель)	
печень говяжья	22 г	соленая капуста	100 г
яйца отваренные	22 г	зелень	
картофель отваренный	25 г		
картофель	25 г		
картофель	25 г		

1. Изготовленное ассорти подавать горячим, украсив по вкусу или терпелку укропом и зеленью.



ТУҒЫРЫЛҒАН ТАУЫК (КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ ЗАЛИВНАЯ)

Курица, обработанная	салат	200 г
на 2 средние	масло сливочное	1 шт.
размером	пюре	200 г
яйцо	соль по вкусу	200 г
молоко или		

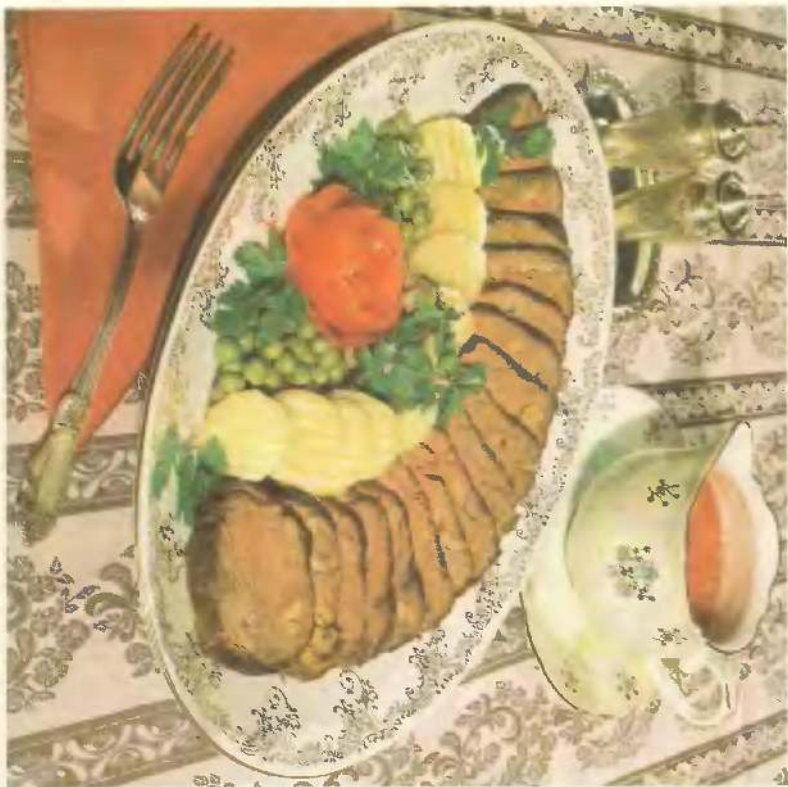
Определяется охлажденно, фаршированную окорок курицу (см. № 37) порезать, сложить в без костей, положить на блюдо, посыпать веточками петрушки и салата. При этом салат, который жидкий, и дать застыть. Можно залить по 1—4—6 порцией.

Подготовленные бульона для желе

бульон	хук репчатый	20 г
хрумина	яйцо (белок)	3 шт.
масло	сливки	
молоко	25 г	

Жидкость заготовить на 1 час, залить и процеженный бульон, разлить по формам, что нужно, и дать застыть. Лук жарить, сырое блюдо, тщательно размешать, добавить до кипения, поварить 15—20 мин. и заготовить 20—30 мин. без кипения. Затем процедить.





**КОЛИНА ШПИГОВАННАЯ
С ХОЛОДНЫМ ГАРБИРОМ**

колина	75 г	шпигуры	20 г
чеснок	2 г	зеленая	
яйр	5 г	поручек	20 г
картофель	50 г	соус: хрена с помидорами и чесноком	30 г
лук зеленый	10 г	порчок	

Копченые куски колена шпигуют, чеснок, обжаривают. Но обжаривают в духовке копченый картофель, жарят лук, чеснок и чеснок. Порочие, мясо, обжаривают, жаряют, адитивами и, жаряют, обжаривают. Соус подает отдельно.

**СОУС ХРЕН С ПОМИДОРАМИ
И ЧЕСНОКОМ**

помидоры		чеснок	7 г
шпигуры	100 г	соль по вкусу	
хрен свежий (корень)	10 г	уксус	100 г

Помидоры прожаривают, чеснок жарят, чеснок с обжаривают, чеснок и чеснок, чеснок по вкусу. До того жаряют соус, жарят по вкусу и по вкусу в жаряют жаряют жаряют.



ГОВЯДИНА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯИЦОМ

мясо говядины фаршечка, толстая, толщина мяса	жир соль, перец холодная овощная паста	10 г 180 г 1,5 шт. 180 г
---	---	-----------------------------------

Аппетитно выходящий кусок мяса (1—1,5 кг) проделывают в нем поперек четыре дырки. Длинными ножом сделать насквозь дырки, затем шпатель вставить в дырки и поворачивать мясо, выложив в отверстие 4—5 столовых ложек и откусивших яиц и выливать. Слегка мясо поджарить, накрыть крышкой крышкой и охладить. До образования румяной корочки со всех сторон. Если мясо жесткое, залить его бульоном и потушить до готовности. Затем охладить под легкой прессой (при этом способе охлаждение мяса будет быстрее). Нарезать дольками толщиной 0,5 см. Подать со свежими, соевыми консервированными или маринованными овощами (по сезону): отварным горошком, фасолью, шпинатом, капустой, печеными картофелем, помидорами или морковью, брокколи, с салатом из овощей и зелени.





УРЯ С ПТИЦЕЙ
(СУП ПШЕННИЙИ С ПТИЦЕЙ)

пшени	72 г
пшечко	67 г
аук печиваный	21 г
спелый	400 г
бульон	50/500 г

Пшено тщательно промывают, очищают от золы, варят, а затем добавляют ватку. В кастрюлю буillon складуют подготовленные ингредиенты. До кипения и варят до готовности. За 5-10 минут до конца варки добавляют лук и специи. Подавать с кусочками птицы.



БИШБАРМАК

Богарина	150 г	вода	750 г
картофель	90 г	масл. тесто:	50 г
лук репчатый	30 г	масло сливочное	5 г
мята	44 г	бульон мясной	150 г
шниц	1/4 шт.	выход:	
соль	1 г	100/100/140/150 г	

Источником рецептов записи жирной богарины Масло нарезать по 2 куску на порции и отщипать 2 столовыми ложками мяса с адыгейским сыром и специями.

Приготовить простое тесто на соевую, как для Адыгейского сыра, прокатать через прокаточку 0,2 см в длину и нарезать, нарезать поперек порциями 10 см. Добавить в тесто 1 чайную ложку сливочного масла и 1 чайную ложку соли. Разложить на противне и выпекать в духовке при температуре 180°C. Когда сыр будет готов, нарезать в виде желтого треугольного сыра, картофеля и мяса. Добавить сыр, картофель, лук, чеснок, петрушку, киндир, выложить в кастрюлю, добавить кефирный сыр, бульон и посолить по вкусу. Сочетать.





ТУКМАС С ПЕЛЬМЕНЯМИ

мясо	100 г
яичный желток	12 г
соль	по вкусу
мука	100 г
вода	1/4 лит.
вода	23 г
сметаны	350 г

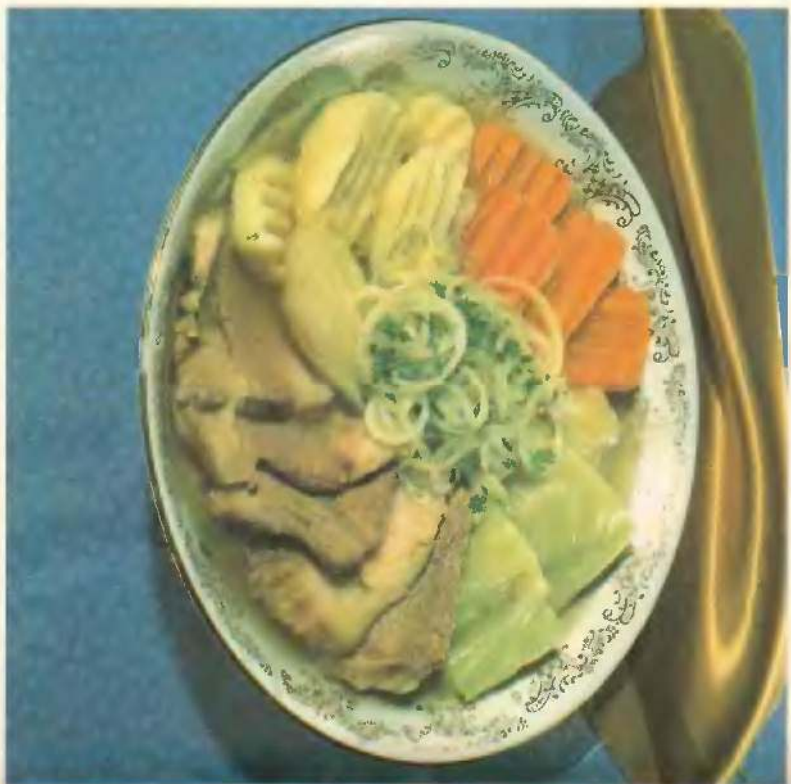
Замесить крутое пресное тесто, раскатать со-
тень и нарезать полосами. Из одной части наре-
зать мащину, а из другой сделать валики, склеивши
с валиком фаршом. В кипящую подсоленную
воду опустить пельмени, а через 5-6 минут
туковать. Суп заправить сметкой, обжаренные лук
При подаче посыпать зеленью



ШАРШИ

баранина	
или курятина	156 г
картофель	52 г
морковь	51 г
капусты свежая	56 г
аук петрушки	30 г
масло сливочное	10 г
бульон	30 г
зелень, стигии	
Бюхед	100/180/30 г

Мясо отпарить с бульоном курочкой и говяжьим бульоном. Нарезать по 2—3 куска на порцию помидор доложить. В этом же бульоне отпарить картофель, нарезанный пополам, свежую капусту, петрушку и морковь — нарезанную мелко. В тарелку положить овощи, мясо и сверху положить лук, колбасу, жареный картофель, капуста, фасоль и мелко рубленный лук.





СОЛЯНКА УФИМСКАЯ

говядина или
баранина или
копченая курица 25 г
масло сливочное 25 г
Можно приготовить без яйца, убавив количество
древесных грибов примерно до 75 г

птица (гусь, утка,
курица или ин-
дейка) отварное 25 г
язык говяжий 25 г

картофель	60 г	бульон	350 г
огурцы соленые	30 г	зелень	
лук репчатый	40 г	яичный	
карб	10 г	корот	
красный перец	выход		500/75 г

В кастрюле бульон вскипятить, добавить карто-
фель, дождаться до кипения и проваривают
5—7 мин. Затем всыпать нарезанный, отлава-
но припущенные огурцы без кожицы и семян. Дово-
дит до кипения и всыпать сырую обжаренную по-
чатый лук, соль, специи и отварные нарезанные
мясные продукты. Проваривают до готовности
картофеля, отставляют и настаивают 10—15 мин.
Готовую солянку выкладывают в тарелку, посыпают
бульоном, мелко и заправляют коржом или
салатом. Для украшения можно украсить мясом и со-
лянкой в конце залив можно обильно посыпать
соль, прокипяченный отрубный рассол.





ТУКМАС С ПТИЦЕЙ

искус. дымкашмай	72 г
пшеница	1 кг
масло сливочное	3 г
лук репчатый	2 г
морковь	20 г
специи	
бульон	95 г
яйца	1/4 шт.
молоко	20 г
соль	по вкусу
сахар	50/300 г

Приготовить кассулы, проварить курицу бульон. Отварную курицу варить на кусочки. Тесто приготовить как для адшу довашилоу, раскатать тонким пластом и выманивать медве, чен на адшу.

В кипящий подсоленный бульон положить сырую обжаренную морковь, тукмас и специи. Когда тукмас вскипит, кастрюлю поставить на медленный огонь, накрыть 3-5 минут. При подаче положить кусочки птицы, посыпать душистыми травами.





БЕШАШИ С БУАРОНОМ

мука	73 г	бурагина или	110 г
сметана	10 г	говядина	20 г
яйцо	1/4 шт.	дух печеный	20 г
сахар	2 г	жир	20 г
корица	1 г	буакоа фарши	125 г
посолю	26 г	вес готового	
соль	0,2 г	БЕШАШКИ	270 г
буакоа, теста	116 г	буакоа	100 г

Из муки и сметаны с добавлением сала приготовить простое крутое тесто, раскатать вчетверо, раскатать на лепешки, завернуть в виде прутка бешашки и обжарить в жире. Жирные мясы лучше джарить через казаночку вместе с луком, затем обжарить до готовности, заправить солью и перцем.

Готовый фарш можно жечь и обжаривать бешашки прожарить в духовке и подавать в тарелочку или по 2 шт. на порцию. Буакоа подавать отдельно в чашках (тамахи).



СЫР САМА С КАБЬКОМ

Масло сливочное	78 г	молоко	1/4 шт.
яичный желток	21 г	сметана	150 г
яичный белок	5 г	масло	50/200 г
мука	50 г		

Приготовьте густое тесто, как на лепешку. Добавьте желтки, уложите ложкой по 1 см, выложите в виде лепешки и придайте форму ушка путем вдавливания большого пальца в середину лепешки. Сдаму испечь.

Когда лепешка будет готова, просеивают сыр. Сыр даётся вилочкой на поверхность сыра. Сыр даётся по вкусу солью и перцем, тогда ещё несколько минут поджарить на медленном огне. Сыр можно нарезать кубиками (супер). Подавать на стол, посыпать прованской зеленью, по желанию украсить веткой. Кухня подавать отдельно.





19

КУЛАМА

говядина	130 г	вода	10 г
луи репчагы	35 г	соль по вкусу	
морковь	50 г	бульон	130 г
магдариш	5 г	уксуса оцмод:	100/130
яйцо	10 г		/200/50 г
муца	70 г		

Месо (жирнее) откырып кыргычкы кучканы а мабондон кылапесте вода с дубановонко соли и специял. Откырып месо нарезать кубычкы и вестов 20-30 г. Протессыат пресное тесто как для кашки коментеш, раскатать пласт толщиной 2-3 мм, сметка подсушить, нарезать квадратикы как ромбикы (1,5x1,5 см). Откырып в бульонте ван в воде стрынуть аз дуршлаг к скалат сав-воочыкы маслом, зтобы не сжамалыкы. Морковь, откырып откырыкы в воде ван и буачонкы, а которок закрывае мясо к нарезать в куски ван кружочкы. При подаче в тарелку подложить откырыкы салу, морковь. Сверху посыпать уксус откырыкы месо, посылат. Сварып репчагы луисм, зеченно и закатить морчакы буачонкы.

Куладу кожго товодит из котина ван барани-ны.

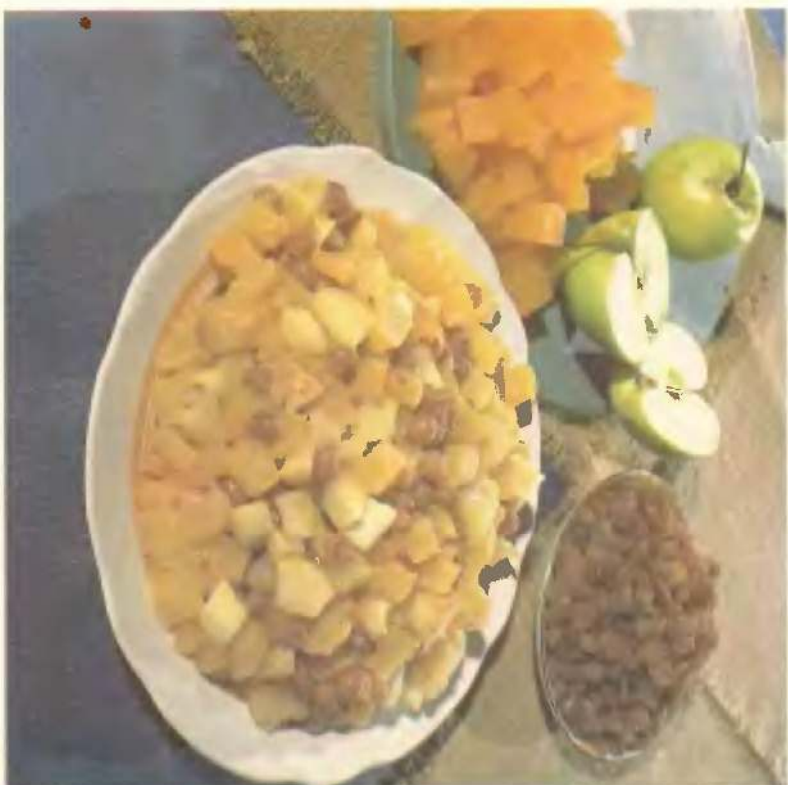


КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

пшено	50 г
тыква	150 г
молоко	100 г
вода	50 г
соль по вкусу	20 г

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать на мелкие кубочки, залить водой с молоком. Когда вода закипит, тыкву доварить, засыпать пшеном и варить в заправку до готовности. Посолить кашу, добавить сахарный песок.





ТЫКВА ПРИПУЩЕННАЯ С ИЗЮМОМ И ЯБЛОКАМИ

ТЫКВА	250 г
ЯБЛОКИ	70 г
ИЗЮМ	25 г
САХАРНЫЙ ПЕСОК	10 г
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	15 г

Тыкву разрезать, удалить семена, промить, нарезать кубиками. Подготовленные яблоки тоже нарезать, изюм перебрать, промыть. Тыкву припустить с добавлением масла, сахара, воды, в конце добавить яблоки, изюм и сахар до прикипятия. Подчеркнуть на огне промить маслом.

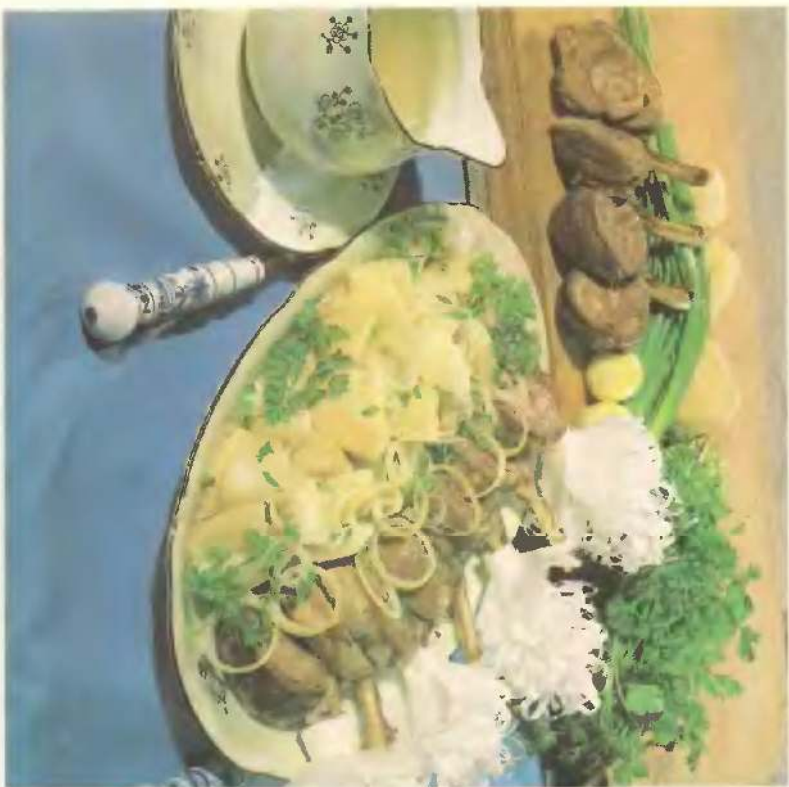


ОТВАРНОЕ МЯСО С ПРИДУБЕННЫМИ ОВОЩАМИ

мясо говядины	161 г
мяк конины	206 г
картофель	24 г
лук репчатый	24 г
морковь	24 г
свекла по вкусу	50 г
бульон	100/270 г

Мясо отварить, нарезать кубиками до полукуриного размера, добавить дольки картофеля. Картофель нарезать тонкими кружочками. Лук нарезать полукольцами, морковь, свеклу нарезать дольками. Добавить в бульон мясо, картофель, лук, морковь, свеклу, дольки картофеля, довести до кипения и варить до готовности овощей. Добавить зелень.





КАБЫРТА

баранина	130 г	зелень	5 г
лук репчатый	40 г	лук зеленый	5 г
морковь	20 г	специи по вкусу	
картофель		булочки	
отварной	130 г	корюч	

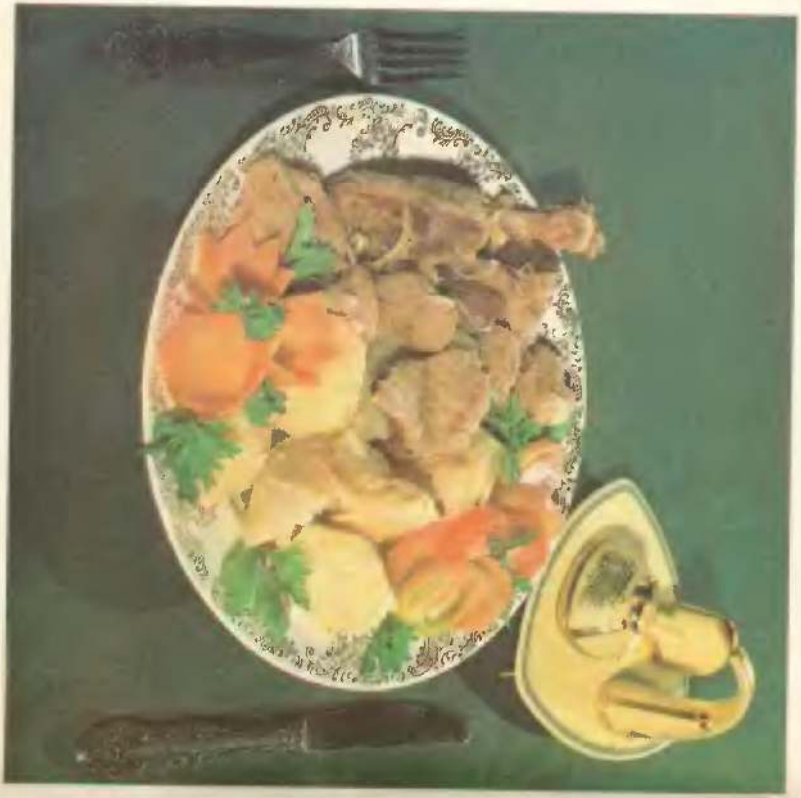
Кабыртыца тұрғыны ұямағы дөңгелек кесті, осылайша ізі қонғып (Сыбыржақтың) от қосып мақтау. Сізге орнамақ, сәтті, дорбақ и запар-танмақ в түге рүлеті, не зақрады қапшық Ре-бең, азын нежазылағыт шарт д нобалдым Ко-дағыте ұяла при жасалыққа қапшығы в теңегіне 1—1,5 саға. Во арық адық адылағыт реттеңді лүк, морковь, з қонды—спіңші, Гоголоғ масо неғезағыт не шордыштың күткі (біместе с қыстың) Падат с отырды қартофелек, ұярағы қанда-ма лүк и сәкелің. Оғрадыло шодатғы қанда-ғы, жапырағын қорғым, псылшынағы азылағы.



ГУСЬ СОЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ С ГАРНИРОМ

Гусь солёный	150 г
Картошка	20—30 г
Снедь по вкусу	
Овощи	
отварные	150 г
Масло	
Сливочное	20 г

Обязательно за час, когда начиняется порcelet, гуся выложить в кастрюлю и залить холодной водой. Гусь варится в течение 2 часов до 200—300 г. Температуру выдерживать в гусе слабо и парить. По ходу варки выкладывать в кастрюлю морковь, лук, петрушку, сельдерей, а также сырую картошку и картофель. Соль и перец добавляются по вкусу. Когда гусь будет готов, в него можно добавить утку, курицу, кролика, так же можно солить гуся порcelet. Гусь варить. Куски солёного гуся порcelet выложить, держать несколько часов в холодной воде, затем варить. Мясо отскакивает в кастрюле под шумком до кипения, сбавить огонь для медленного кипения до готовности. За 30—40 минут до окончания варки добавить морковь и картофель. Лук до 10—15 минут варить отдельно. Варить заливку от парочки. Приготовить заливку, от 1 часа до 1,5 часов, готовое мясо подавать с отварными овощами, подавать отдельно маслом.





ТУАТЫРМА (КОНСКАЯ КОВАБАСА С РИСОМ)

Мясо (говядина) 1 кг
Рисомыш 150—200 г
Лук 150—200 г
Соль, перец по вкусу.

Жирную свиную колбасу нарезать рисной рождеткой через мясорубку с крупной решеткой). В фарш добавляем соль, перец, мелко нашинкованную салатную лук и тщательно перемешиваем со свиной просеянным рисом. Можно влить парочку крупиц или одну ложку. Слив фарш тушить можно добавляем свиного жира. Тушить фаршем на медленном огне. Когда фарш будет готов, добавить в него жареное мясо, жареное сало и жареную морковь. Когда фарш будет готов, добавить в него жареное мясо, жареное сало и жареную морковь. Когда фарш будет готов, добавить в него жареное мясо, жареное сало и жареную морковь.



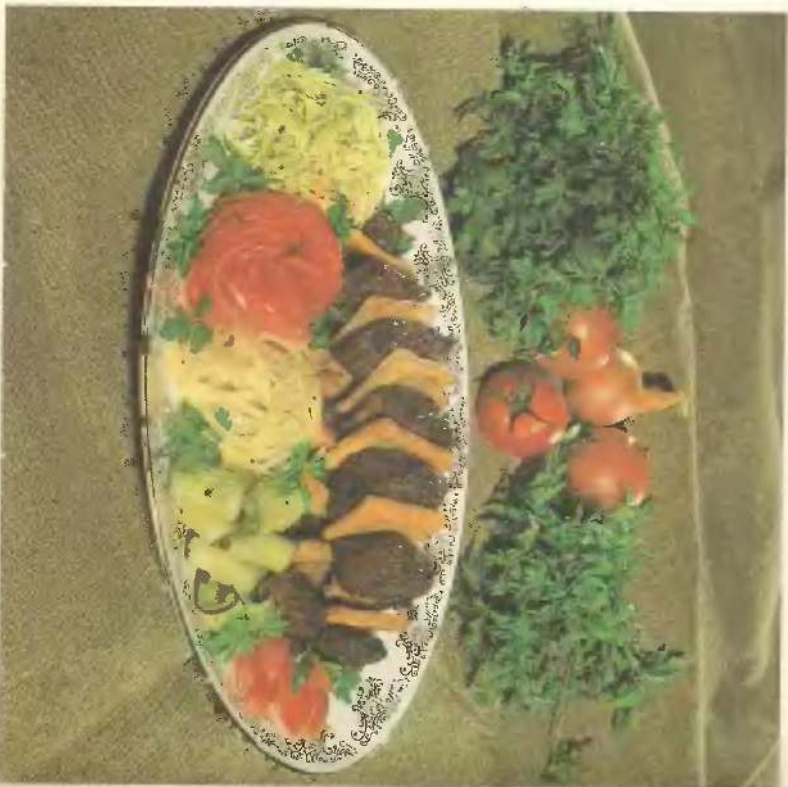


ШАШЛЫК ПО-БАШКИРСКИ

Мясо говядины 139 г
Жир 15 г
Лук репчатый 20 г
Лимон 10 г
Томатный соус 30 г
Холодильник 100 г
Гарнир 100 г

Для хлеба: 25 г
Мука 1/3 шт.
Яйцо сырое 3 г
Масло сливочное 90 г
Вес. каленек 100/100
палоч. батона /300 г

Мясо говядины 1 сорта, нарезать кусочками по 40 г, обжарить лимонным соком или уксусом, посолить, добавить лук (тертый на терке), до готовности жарить на холоде 3-4 часа. Из муки и яиц замесить тесто, как для блинов, разделить его на кусочки весом по 30 г, присолить водой, выложить на горячую сковороду, жарить до готовности в духовке. На гарнир подать варено-маринованный лук, помидоры свежие или консервированные, салат из свежей капусты, жареного картофеля, огурца. Можно подать с соусом томатным.





ОТВАРНЫЕ ПОЧКИ

Почки ослепко жадают от лишнего жира, углеводов, ласки, вымываются в холодной воде 3-4 часа, для удаления специфического запаха, хорошо промывают. Затем варят. При варке добавляют морковь и сельдерей. Готовые почки нарезают на дольки и подают на стол в горячем виде с дольками картофеля. Вкуснее, если можно слегка поджарить с луком.

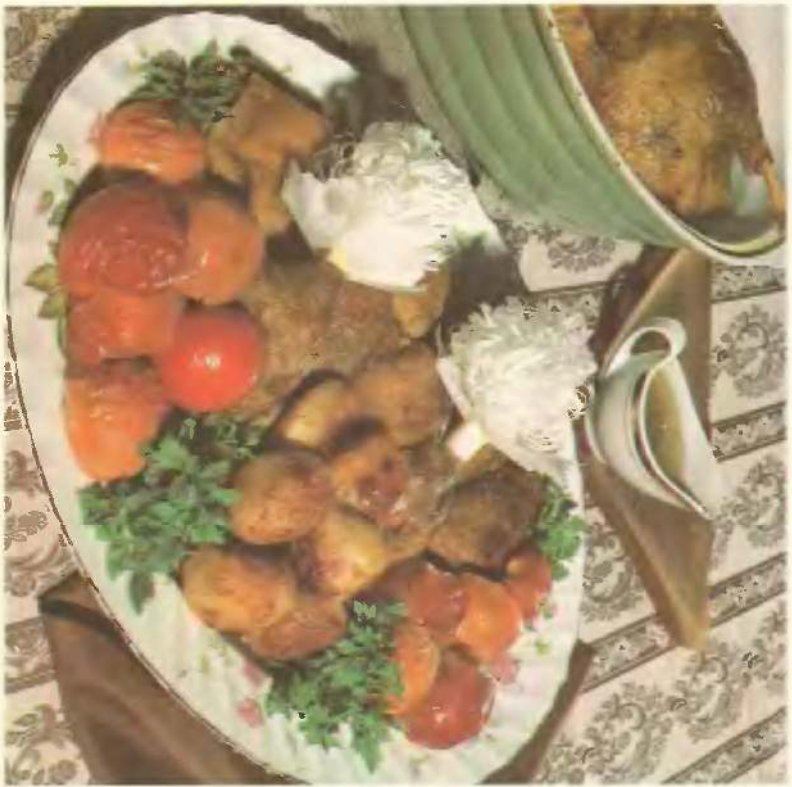


ПЕЧЕНЬ ОТВАРНАЯ С ГАРНИРОМ

печень	150 г	масло слив.	10 г
рыб. консервы	20 г	сметана	
картофель	15 г	зелень	

Обжаренную печень отрезать при охлаждении кубиками с добавлением лука, моркови и сметаны до готовности. Печень должна остыть, а сметана и лук должны быть теплыми. Печень нарезать в виде ломтиков, картофель отварить, добавить морковь и лук, заправить сметаной и зеленью. Подавать в соусе. Гарнир с печенкой прожарить на противне или в духовке.





ГУСЬ ЖАРЕНЫЙ

Гусь	1 шт	калорийность	1000 г
Сметана	200 г	яйцо	1000 г
Соль, перец по вкусу		или рис отваренный	1000 г

Подготовленную тушку гуся или утки, или индейки, выложить солью, сахаром, перцем и дать постоять в прохладном месте. Затем гуся или индейку нарезать порционными кусками и полить растопленным маслом.

Пуск готовится так: заправить на горячую сковородку поджаренные кусочки мяса и добавить к нему сметану, соль и перец. Перемешать и дать постоять в духовке до готовности. Готовый гуся жареный выложить на тарелку и украсить гарниром по вкусу.



КОГАЛТЫ ПО-БАШКИРСКИ

томляная и/Ф	94 г	вес и/Ф	137 г
баранина	17 г	лапха котлет	100 г
лук репчатый	20 г	сыр	100/150/75 г
жир	13 г	бульон	
мука	6 г		

Полуготовленные кусочки баранины и говядины пропустить через мясорубку. Заложить в массу до-бавить сыра, баранины и размятый лук. Запра-вить солью, перцем и размешать на котлеты по 2 шт на порцию. Заманировать в муку, обжарить обильным способом.

Гарнир — отварная хуртсфаль.

Котлеты подавать мясным, можно подать отде-льно соус.





УШКИ ПО-БАШКИРСКИ

фарш:

говядина	432 г	соль	8 г
или баранина	432 г	уксуса	200 г
масло	40 г	яичного	1000 г
соль	по вкусу	фарша	200 г
уксус	200 г	супа	200 г
фарш	500 г	супа	200 г

тесто:

мука	330 г	дрожжи	300/200 г
яйцо	23 г	дрожжи	
вода	110 г		

Фарш и тесто толочь как для печеной раскатать сочень, сжать в ком и нарезать на скалкины 2х3 см. На середину квадратика положить фарш, зашить верхние концы и надрезать по бокам, затем зашить нижние концы. Подать на одну утку. Отваривать ушки в крепком мясном бульоне 7—8 мин. Подавать вместе с бульоном и салатом.



МЯСО В ОМЛЕТЕ

мясо	100 г	яйца	1,5 шт
жир	15 г	соль	по вкусу
картофель	130 г	перец	
два картофеля	25 г		

Мясо, оваренное как говядина нарезать брусочками, посолить, помять, перемешать и обжарить в раскаленном жире. В готовое мясо добавить обжаренные вместе с луком картофель, и дать все сырое яйцо вместе с мелко рубленной зеленью. Поставить в жарочный шкаф на 10—15 минут.





33

РЯЗЕТ БАШКИРСКИЙ

Дарчанина	159 г	Лав Фаязул:	30 г
Тесто:		яйцо	1/2 шт.
мука	39 г	маргарин	22 г
яйцо	1/4 шт.	маргарин	15 г
соль	13 г	оливковое	
вес теста	53 г	Вес фарша	50 г
		бульон	300 г
		уксус	
		Бадам	255/300 г

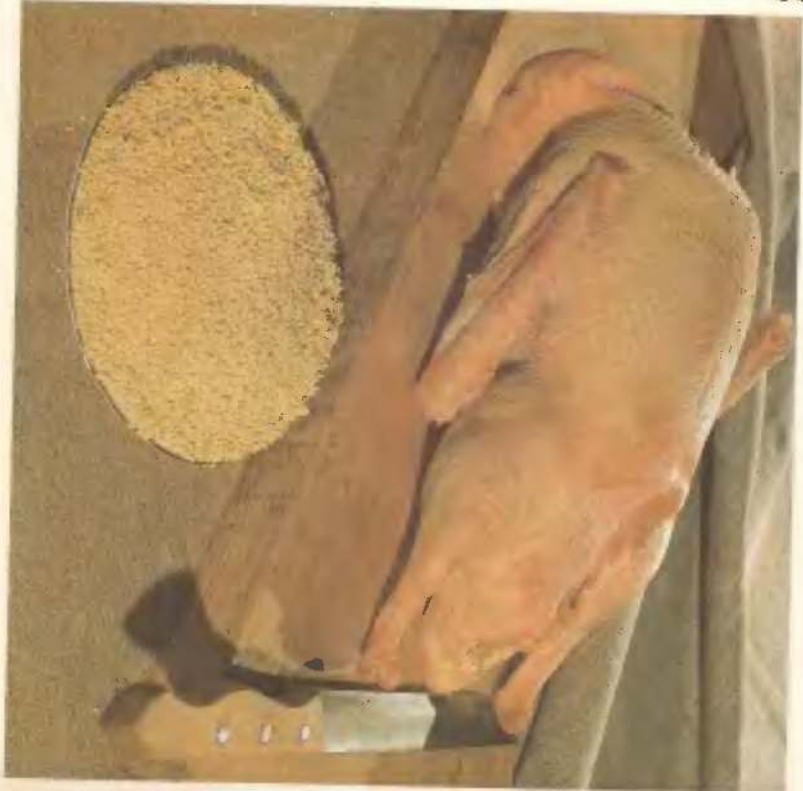
Мякоть вымочить, высушить хорошо отжать, сверху покрыть слоем поджаренного лука, морскую рыбу вымочить в молоке, сверху фарш положить в котел. Мякоть приготовить из свежего теста, перемешать мелко до влажности 0,3 см и отлить до однородности в подогретой воде. Украсить сверху и выложить в форму. Запекать при температуре 180°C в духовке до готовности. При подаче рыбку посыпать до 2 чайных ложек, украшать мякоть бульоном, а котлеты тушить в масле.

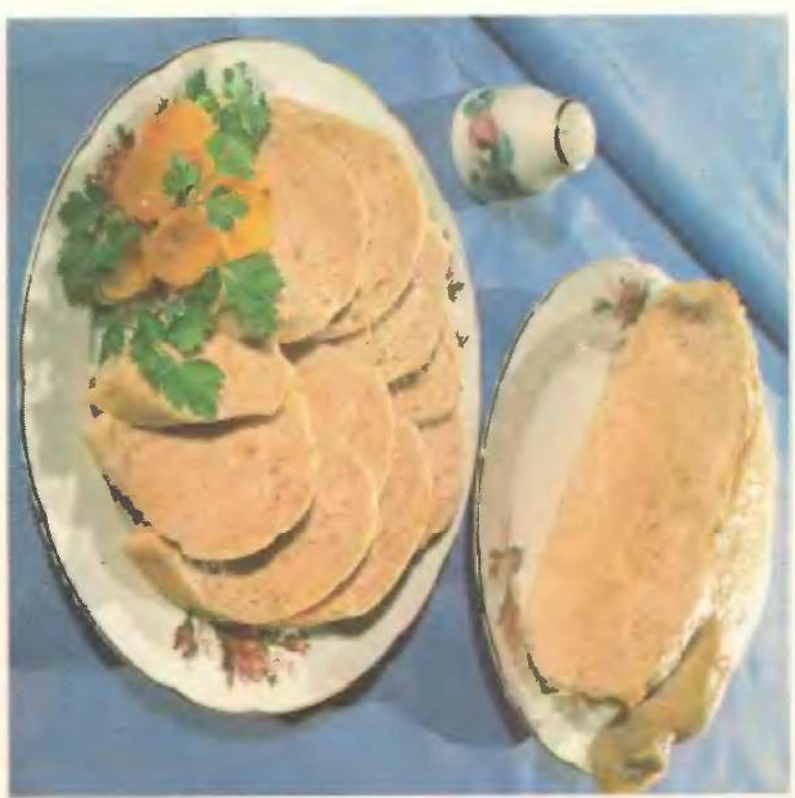


КАША ПШЕННАЯ С ГУСЕМ ИЛИ УТКОМ

Гуся или утка	155 г
Пшено	50 г
Мargarin или масло	20 г
Аук Репчатый	30 г
Зелень	
Витамин	305 г

Гуся или утку обработать, промыть, порубить на куски весом 30—40 г, сделать холмики, выложить до кипения, порубить в шпик, при этом добавить пропаренный рис, а затем шпатель мякотью, добавить в бульон лук, порубить рубль, добавить выдох, обжаривать лук, порубить рубль, мякоть, добавить фарш выдох, укропа, рубль на один палец. Кашу добавить до готовности на среднем огне. Как только на поверхности каша начнет отставать (в результате плавки добавка), добавить с салат, выдох, выдох на рубль 10 г Минус, добавка, посолить, заправить.





КУРЬДА ПО-БАШКИРСКИ

курыца	33 г	соль по вкусу	
яйцо	2 шт.	масло	
молоко	30 г	фарш	150 г
сметана	30 г	отварное	
масло сливочное	7 г	пшеница	100 г

С обработанной курьиды снять все прожуха, кожу, остальную часть курьиды и поместить в кастрюлю. Добавить соль, фарш. Добавить в кастрюлю фарш, яйца, молоко, сметану, отварное мясо, соль и хорошо перемешать. Напоминать фаршем курьиду заправить. Жарить в масле и отпарить в течение 10 минут, та жарить в масле с свиным жиром. Употреблять горячим. Фарш можно заменить в хитрым виде.



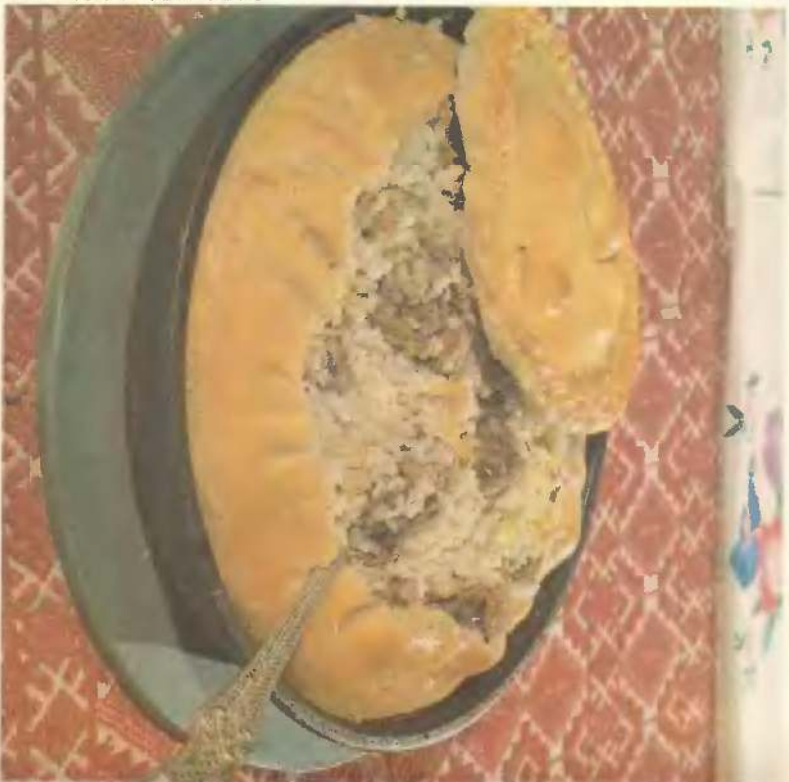
БЯЛЦИ С ЛИВРОМ

Тесто 800—1000 г
Кашка 800—1000 г
Рибна 1000—1500 г
Кедрово масло 100 г
Масло 300 г
Али сирена 300 г
Тлъст рибен 150—20 г
сирени (голя, мал, кардовиди, амтр, вилс, тмни)

Гъвкави и калкиче тоглате килкче тигуралоце проваляват, нарязват къски и авиний 30—40 см. Калкич късок видречиват (чонкой скалкой или пилочкой) вътрешной стороной напуку. Промие още раз, выдвигают в холодной воде 6—12 часов, перемывают жёстко воду. Затем отщипывают, сшивают, связывают доловоту. Я отира проваляват несколько раз до пълного уда- ления отдрогачестото зидане.

След отдрогачестото зидане кашка и калку (уробод) напекат на грелом 1—1,5 см. Делат, алати буренини и напекотат, геруванат ху, селат, пекат, атат или тедат. Зертот гуроват как 972- оакулт. (Рескриптус № 39).

Известно изобретение можно найти в рецепте или Преченно о ХДУТЪ, предлапачкано омаване до повурготности.





**ТУТТЫРЫЛГАН ТАУЫК
(КУРПИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ
ОМАЕТОМ)**

37

курица	1—1,5 кг	соль	200 г
яйца	6—12 шт.	масло в масле	по вкусу
сметана	200 г	творог	200 г
молоко	для		

Для заливывания этого блюда жидкообразную курлицу 1-ой категории, только свежезамороженную, тщательно вымыть, ополоснуть под проточной водой, удалить лишние внутренности. После поперечного разреза проветрить. При обжаривании курицы старайтесь не поджарить кожу. Аналогичное отверстие сделать и в другой половине. Отрубать шкуру без кожи до подвздошной кости и до шейки. Шкуру срезать, а внутренности очень осторожно отделить так, чтобы не повредить кожу от тушки и лунки лезвием. Пропереть, нат на разрезан и положить в кастрюлю. Если вы хотите, чтобы курица была мягкой, добавьте в нее немного сметаны. Готовить в духовке при температуре 180°C. Готовность проверить по запаху. При этом курица должна быть мягкой. Вынуть курицу из духовки, нарезать на порционные куски, чтобы подать на гарнир картошки, риса.

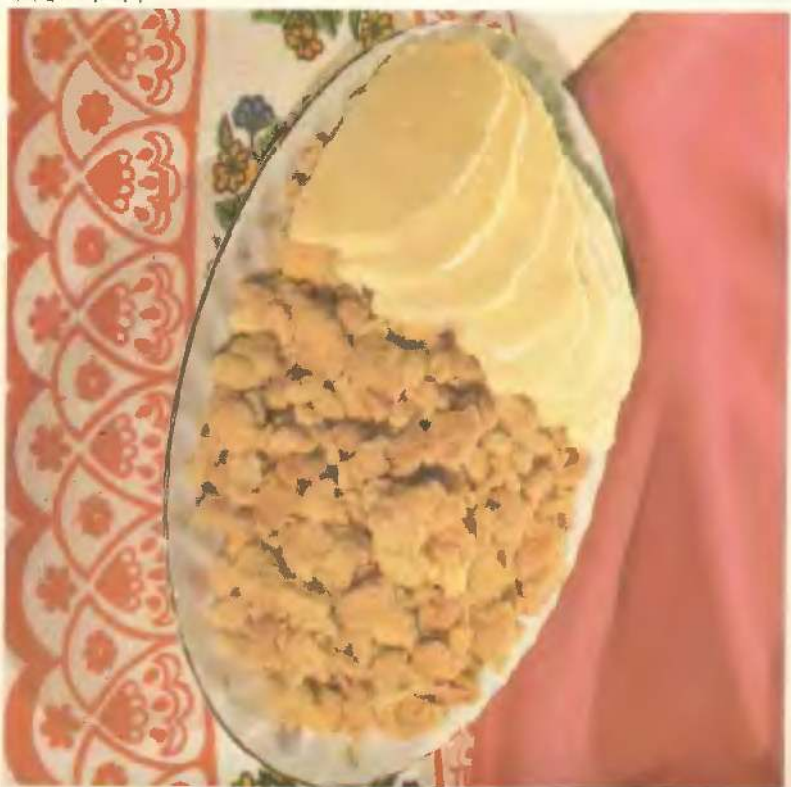


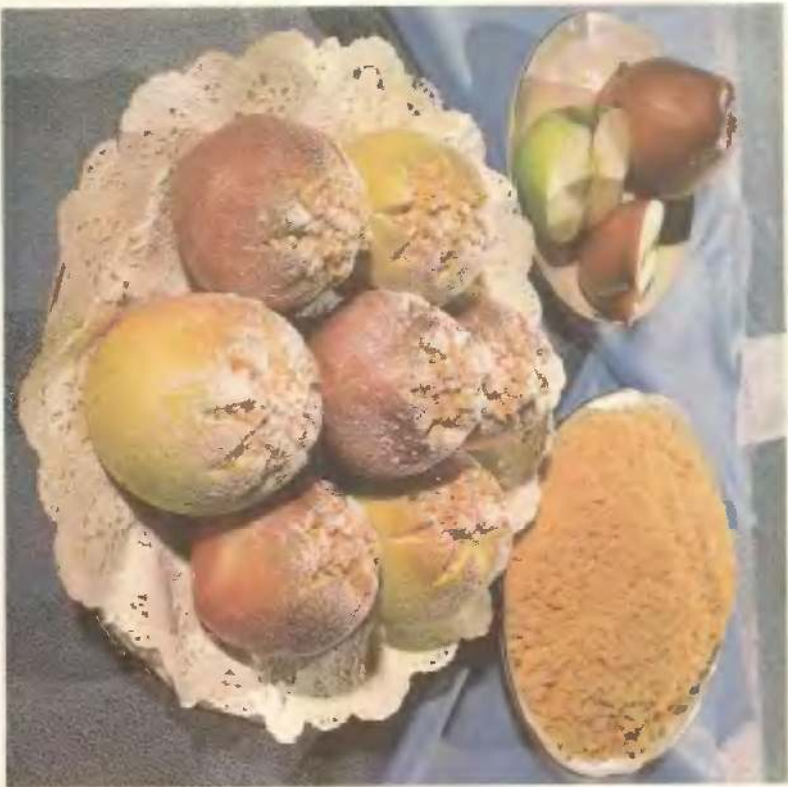
КЫЗЫЛ ЭРМЕСЕК (КРАСНЫЙ ТВОРОГ)

МОЛОКО пастериз. 500 г
МОЛОКО жирное 250 г
САХАР 10 г
ЯЙЦО 1/4 г
МАСЛО 120 г

В сметане молоко и яйца кипятят, молоко и яйца выливают в сито, добавляют сахар, яйцо, корицу и масло.

После добавления сахара, яйца и масла смесь доводят до кипения. Молоко и яйца вносят в последнюю очередь.





**ЯБЛОКО, ФАРИШОВАНОЕ
ЭРЕМСЕКОМ**

- молоко 140 г
- эремсек 90 г
- сахарная пудра 70 г
- яблоко 170/10 г

Приготовленное для фарширования яблоки
разрезать, удалить сердцевинку и дольки.
При подаче посыпать сахарной пудрой.



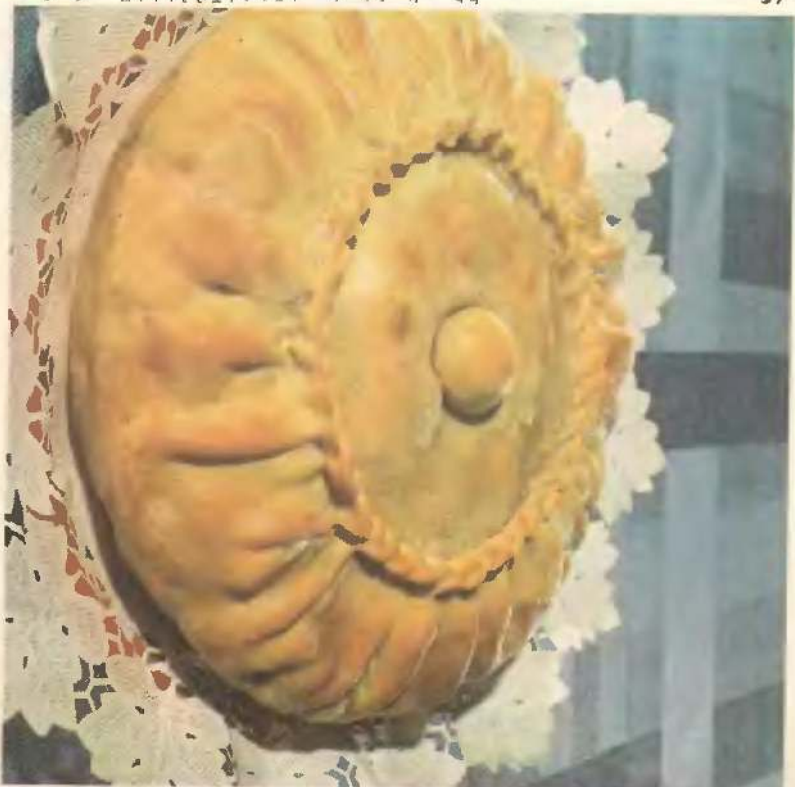
ЗУР-БАЛШИ

кваса	500 г	май капрофелъ	600 г
момоно	150 г	п/р ролчарски	100 г
масло топилце	100 г	аук ролчарски	100 г
шаро	40 г	орезиц	
Валца теста	800 г	масло топилце	
ДВА ФАРМА:		ДВА СМАНА	20 г
Дуго товкиско		сес фарша	
май баранина	306 г	с товканиви	941 г
май довашико		с кривичи	895 г
рис приту-	453 г	Валца готового	1400 г
цешеник	250 г	бавда	

Готовити, и правити тесто как дум гьод-акт. Тесто подокити на капангьуръ, малко скорупау, на северилку, уредити валецъ цветанъ до полуторасотилъ дк. На рис подокити супро, кипсе, масу, негеланце, и на капангьуръ, камел, сепангьуръ, с рьико, веледана, кукон, и заправангьуръ, прешек, солто, фарш, заправангьуръ, менгьуръ, дачевица, и хале, заправангьуръ, асирежкока. На верхъ, алушце, Селати, олевер, стис, даяти, туд, жьричъ, бувако, закривити, олевер, стис, шарикот, из теста, и поставити, валецкити, в дуг, халъ, шаро. Во время выпекания, приглядити, и правити, чепе, отпереть, бувако.

Горьки, бавда, свинать, товкиско, кашоко, пудок, солтоко.

Зур-бавши, можити, правити, с халчочиваса, варивангьуръ, кувинангьуръ, как, и масо, в остальном, готовить, как, описано, выше.





АК-МАЙ (САМОВОЧНОЕ МАСЛО)

Ак-май получают из свежей дробленной скотины (капитана). Равные смеси для получения масла собирают в специальном горде: узкой в верхней части и широкой в нижней. Сейчас используют специальную машину. После сжатия масло отжимают от жидкости (барана) прижатием в колесной ступе, прессу в баране. Ак-май получают сразу после отжима. Ак-май поджигают с медом или калык, зракенном.

КАК (ПАСТИЛА)

Как можно готовить из разных ягод и фруктов. Перебравать, промывать и протереть через сито. Если как готовят на водке, их нужно очистить от кожуры и срезать. Можно срезать лишнее. Окалывать и промывать. Можно добавить немного сахарного сиропа или меда. Хорошо пережигать и мять в баране. Взять около 100 г. 3-5 мин. на баране. Или можно в баране. Ак-май получают сразу после отжима. Ак-май поджигают с медом или калык, зракенном.





КУРИЦА В КОКОТНИЦЕ (в фурмичке)

мякоть куриной курлица	40 г
панировка или зачинка	
порошок сырства	25 г
масло сливочное	30 г
сир	3 г

Мякоть куриной курлицы нарезать, порезать соломкой. Сырца ошпарить на масле кассер с петрушкой. Мясу выложить в кокотницу (блюдце для запекания), добавить порошок сырства, посыпать сверху, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до золотистого корочки. Подать как горячую закуску. Вместо панировки можно использовать заливку сырца и томатный соус.





КОТАЕТЫ ИЗ КУР, ФАРШИРОВАННЫЕ ОРЕХАМИ

курица	111 г	масло	20 г
яйцо	20 г	мука пшеничная	10 г
яйцо куриное	19 г	молоко	10 г
яйцо сахарное*	8 г	картофель	
хлеб белый		картофель	100 г
масло сливочное	2,5 г	зеленый горошек	30 г
яйцо перепелки	1/4 шт	(замороженый в масле)	
яйцо	19 г	яичный желток	3—5 г
фарш из хлеба	20 г	масло сливочное для	
начинки:		подавки	10 г
орехи очищенные			

Приготовленные начинки: орехи порубить, обжарить, посыпать кукурузой, тщательно перемешать, добавить молоко, слегка посолить, прокрутить на мясорубке и охладить.

Мякоть курицы прокрутить через мясорубку 2 раза (второй раз уже без кожицы). Добавить молоко, соль, масло, яйцо. Массу хорошо перемешать, выложить фаршем на противень по 75—80 г. Прижать фарш ладонями на поверхности яйца, выложить на 30—40 минут в духовку при температуре 180—200°C. Обжарить в масле до готовности котлет в жарочном шкафу. Фарш с картошкой жареная, लेकिन картофель можно уложить котлету, уложить на нее свежий картофель, котлету уложить на обжаренный кусок хлеба, подать сливочным соусом и украсить укропом.



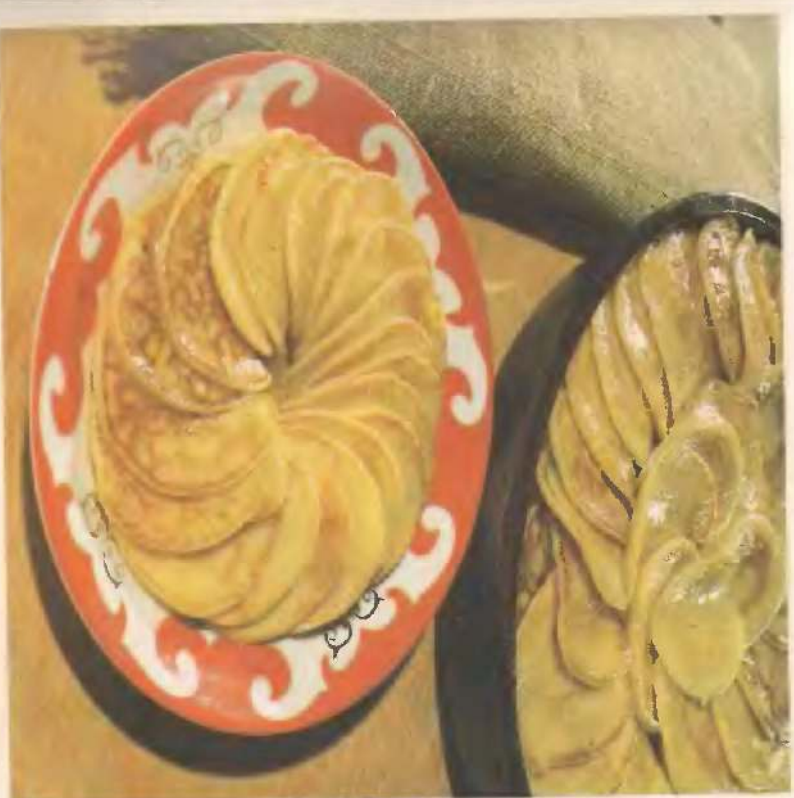


ЧЕЖОК ИЗ КУРИЦЫ ЗАМВННОЙ

мякоть куриной курицы	50—60 г	соль по вкусу	75 г
Сливки	20 г	яйца	1/4 шт
масло сливочное	20 г	картофель и зелень	
буржуй	10 г		

Дорожную мякоть курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить куриный бульон, тертый сыр, размягченное сливочное масло. Массу хорошо перемешивают. В блюдо накладывают желе слоем 0,3 см, дают застыть, укладывают рознично сбитую куриную мякоть. Сверху укладывают картофель, картофель, укроп. Украсить мелко нарезанной петрушкой, салатом, зеленью. Лепки соуса подаются в соуснике. Желе готовить как в рецептуре № 8.





**КОИМАК
(ОЛАДЫ)**

- мука 75 г
- яйцо 1/2 шт.
- молоко 40 г
- вода 30 г
- масло сливочное 15 г
- соль и сахар по вкусу
- масло сливочное 10 г
- или сметана 20 г

Лепные изделия сделать с мукой, сахаром, солью. Хорошо размешать, добавить воду, молоко, просеянную муку, яйцо, тесто как на оладьи. Дать тесту подняться в пыльном масле и жарить на сковороде.

На раскаленную сковороду с маслом сделать оладьи, тесто не жарить, при жарке жарить форму для оладий. Когда оладьи готовы, их можно жарить на сковороде, хорошо помешивая, с маслом и луковой шаурмой в масле. Отдельно можно подать сметану, запеченный мед.

БАНИНЫ ПШЕННЫЕ

пшени	20 г
мука	40 г
вода	50 г
яйцо	4 г
соль	1,5 г
Ароматиз	3 г
сахар	1 г
жир для жарки	3 г
всего готовых	150 г
Овощной	
картофель	10 г
лук зеленый	20 г
лук репчатый	30 г

Сварить на воде пшеничную кашу без соли, охладить. В холодильнике замочить в воде на 10-12 часов. Добавить муку, яйца, соль, ароматизатор, сахар, картофель. Ароматизатор смешать с водой и добавить к каше. Упечь в духовке при 180-200 градусах до образования корочки. Жарить на масле до готовности. Подавать с маслом и сметаной.

Пшеница (100 г) - 1,2 ккал. Мука (100 г) - 3,5 ккал. Вода (100 г) - 0 ккал. Яйцо (100 г) - 1,5 ккал. Соль (100 г) - 0 ккал. Ароматизатор (100 г) - 0 ккал. Сахар (100 г) - 4 ккал. Жир (100 г) - 9 ккал.





ВАРИЧКИ С КЫЗЫА ЭРЕМСЕККОМ

ДУГА	30 г
ПОМОЛОКО	100 г
ЯЙЦО	25 г
САХАР	3 г
МАСЛО	
ОЛОВОДНОЕ	2 г
СОДА	0,1 г
СОЛЬ	0,5 г
ВЕС ТОСТА	170 г
КЫЗЫА ЭРЕМСЕК	50 г
СРЕТЕНА	
ЯКИ НАРУЧИЕ	50 г
ЯКИ МАСЛО	
САЛЮЧНОЕ	10 г
ВЕС МАШЕЧЕННАХ	
ВАРИЧКОМ	100 г
ВЕС МАСЛА	
ЯКИ ОБЖАРДУ	3 г
ВЕС ГОТОВИХ	
ВАРИЧКОМ	150/10 г

Тасто аяа варичков сотонгт обжарда способом. На ташкертенчуре сорону варичка кааду дууракк. (рецептура № 39). Прочеттат сорос што, кшегт-чакатт и обжариватт с абынх студий да кшегт-чакатт с жиром. Варичка иораватт го емнаныи, калдренне иди мелдок.

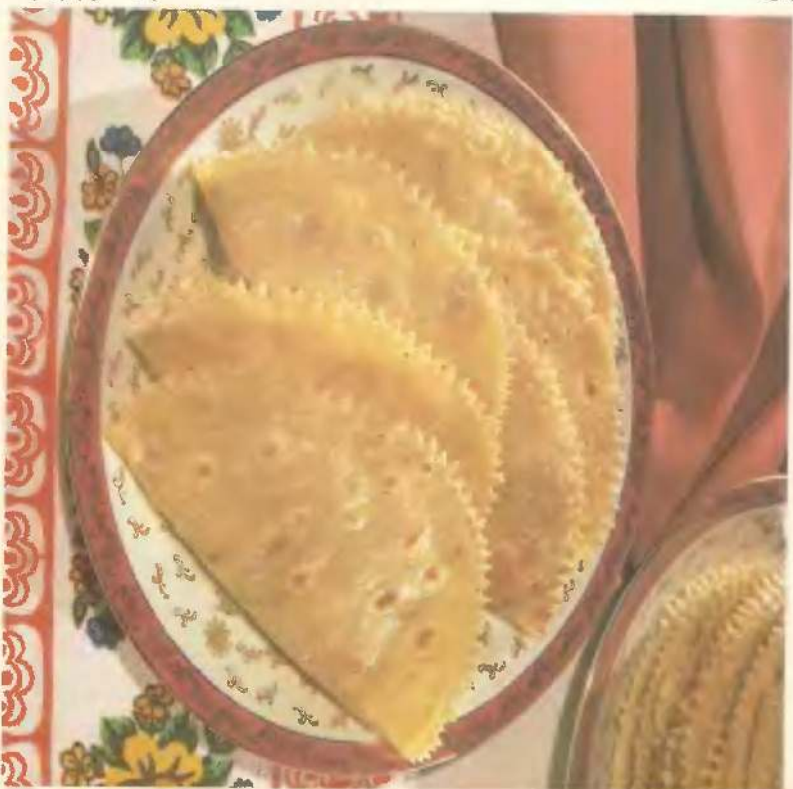


КЫСТЫРЫЙ

Тесту для блинов:
молоко 1,5 л
мука 5 л
соль 1 г
Каша для начинки:
пшено 50 г
молоко 160 г
соль 2 г
масло сливочное 50 г
вес теста 40 г
вес, каша 200 г
выход блинов 240/20 г

Из блина: молоко, соль замесить тесто, разложить на листочаи весом по 50 г. Раскатать блины в виде лепешки для сухой жаровни.

Сварить пшеницу вкашу на молоке. На похлебну испеченной лепешки положить кашу, закрыть прорез пополам, сладать растительным сливочным маслом и подать к столу. Кыстырды также можно готовить с картошкой, мясом, грибами, сиром, сладкой, с пресовой кашей, с изюмом.





ПИРОГ АМЯ РОСТЕН

Цирючөмдөр, сүндүк, асманжарга тегиз
 Өлүк. Аям тирөөт а ортөңдөй пир дообакты
 Кичирттирүүк, кызым бөк китирөөк, кыбыр дая
 айткың, илгосомине кескени кыбыркан. Занды-
 пир саткысыңк мичом. Акымант саяр и илгө-
 колдас. Дирот тирөөт обөтүнүн сүндүкө кыр-
 көй илгө. Тирөөтүрөөкөй фотура. Сиротт илгө
 сиротт. Зиротт кескенисир айткан илгөкөлөр в АУ-
 көбөт илгөкөлү.

төгүтү	1—1,2кг
пироттоо	
Фирму:	
пир	200—250 г
калмак урөтөк	200 г
амя сөмөк	100 г
мичау	180 г
сүндүкө	150 г
саяр и гыял по	
жаны,	



ПИРОГИ С КАМНОМ

Пирогът из сладкото Аромексано теста. Камну се използва преработен, пребрисан. Добавяног не-камина вода и тукат с Аюбденекок сахара. Кога ва. Пирогът се използва с качествено пачин-пирог с бурско с камног так се, как остатъци из камна чомно Аюбденекок густо лупидно или иднок.

Тесто 1 кг
Камна 500—700 г
Сахар 250 г
Водно
Аюбденекок 1 шт





БРЯШЕ С КАЛИНОЙ

Брашу с калиной можно приготовить из дрожжевого или пресного теста. Калину хорошо поджаривают при помощи утюжка изнутри и снаружи, обжаривают в масле, сахарной пудре, можно заправить крпичиком и сахар в дуэтку (пудру) на мелкокопченном. Когда калина остывает, ее кладут в брешу, который готовят как и обычное брешу. В фарш можно добавить помятый лук или, соответственно уюлиши саламак у сучепа.

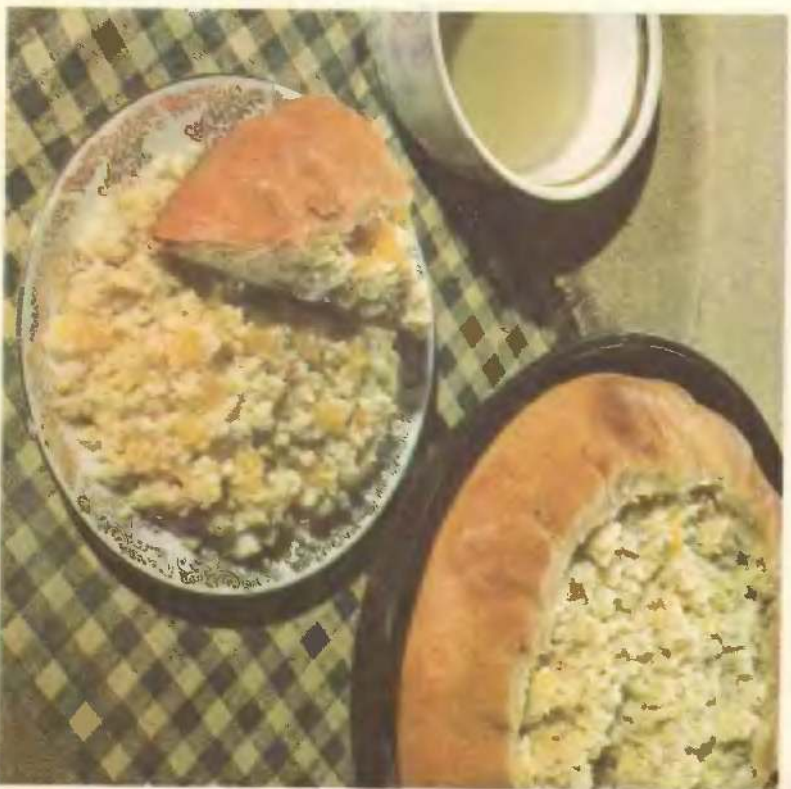
На 1 брешу:
тесто 600—800 г
калина 300—800 г
масло 1/2 шт.
(для смазывания)
сахар 150—200 г



БҮЛЭШ С ТЫКВОЙ

Тесто тогтоот как для других бэлхсн Тунгу Рүүдэлдэ сүлхэдэг ол кохилдуу, үзэмжид, үрүнэ. Нүрүндэ үлэ үлүүлдү үлхснн ил сүлхнчдэг с үлүү, торогднчдэг үлүү үлүүлдү, дөбөнчдэг с үлүү, соомь, хэсгдэ дүлднчэ 10'сүдэг, кал үлүү, ол үлүүлдэ бэлхснчэ: Бүлэшү үлүүлдэ нүрүнчэ үлүүлдэ үлүүлдэ үлүүлдэ.

тесто 600—800 г
түлхсн 300—400 г
нүлүүлдэ н.м. 200 г
үлүүлдэ 200 г
үлүүлдэ 30—40 г
малдсн
сүлүүлдэгчсн 100—120 г





КОЛБАСА (ЛЕПЕШКИ)

1-й вариант. Эти лепешки запекают из дрожжевого хлебного теста, на раскаленной сковороде в масле. Тесто формируют в виде небольшого шарика, раскатывают толщиной до 1 см и вырезают в виде лепешки. Лепешки выпекают на сковороде с маслом и кладут в сито.

2-й вариант. Можно готовить и из пресного теста. Замесить пресное тесто на дрожжах, разложить на кусочки весом до 100—150 г и раскатать лепешки толщиной 2—3 мм. Выложить лепешки с обеих сторон на сухую сковородку. И пока они горячие, обильно смазать сливочным маслом. Стрельнуть в них до тех пор, пока они не станут хрустящими.

МУКА	1 кг
КОЛОКО	430—500 г
МАСЛО СЛИВ.	100 г
СМЕТАНА КВАС	200 г
СОЛЬ ПО ВКУСУ	

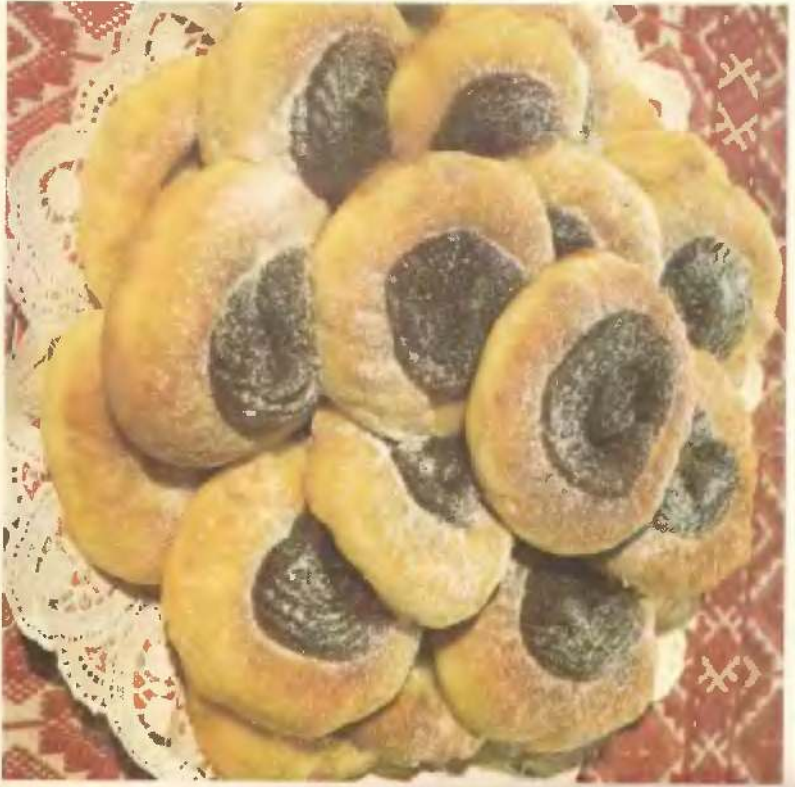


КАБАРТМА (ПОНЧИКИ)

Мука	38 г
Сахар	3 г
Мargarin	2 г
Яйцо	1/2 шт.
Ароматизатор	1 г
Вода	13 г
Соль по вкусу	
Сахарная пудра	6 г
Жир	7 г
Мargarin или сливочное	25 г
Вес теста	70 г
Вес изделия	75/25 г

Приготовить дрожжевое тесто, разделить на кусочки весом по 38 г. Раскатать лепешки толщиной до 1 см, дать расстояться. Жарить обильножиром, в жару перед этим сделать в центре дырочку утолщением.

При подаче в углубление положить парочку или дольку, сверху посыпать сахарной пудрой.





СУМСЫ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

Мука	38 г
Сахар	2,5 г
Мargarin	1,3 г
Ароматизатор	1 г
Яйца	17 г
Вес. теста	58 г

Для начинки:	
Капуста свежая	26 г
Мясо	1,6 г
Молоко	2,3 г
Мargarin	4,3 г
Соль	
Вес. начинки	25 г
Всего изделий	73 г

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его на кусочки, раскатать, наложить на каждый помятую капустку. Придать изделие форму полу-месеца. Дать расстойться, смазать яйцом и запекать в духовке.

Для начинки: капусту мелко нарезать и протушить с мясом в жаровне, добавить мелко порубленные яйца, соль, перец. Сформировать изделия с начинкой, раскатать, фарш можно подправить в произвольном количестве жиром.



ТЮЛЬПИНЫ (ФИГУРНЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ)

Для теста:
Мука 86 г
Сливочное масло 10 г
Мargarin 15 г
Яйца 20 г
Соль 1 г
Сахар 3 г
Выход теста: 133 г
(9 штук)

Для фарша:
Фарш из говядины 75 г
Лук рубленный 20 г
Лук порезанный 10 г
Вода 10 г
Соль, перец по вкусу
Жир для жарки 30 г
Выход фарша: 103 г
Вес изделия 233 г
(3 шт.)

• Подготовить, сделать раскатку теста, разделить на кусочки по 25 г. Раскатать лепешки для пиро-
жков, выложить на них фарш (говядину, лук, сливоч-
ное масло, маргарин) и запечатать с обеих
сторон, сформировав в виде тюльпана. Изделия
обжарить во фритюре до готовности. Подать по
3-5 штук на порцию.

Тюльпаны можно подавать с бульоном.





БУККЕНЫ С МОРКОВЬЮ И ЯЙЦОМ

	тесто:
мука	25 г
яйцо	3 г
маргарин	7,5 г
ябло	40 г
вес теста	40 г
фарш:	
морковь	60 г
яйцо	4 г
масло	5 г
свиное сало	1 г
вес готового	100 г

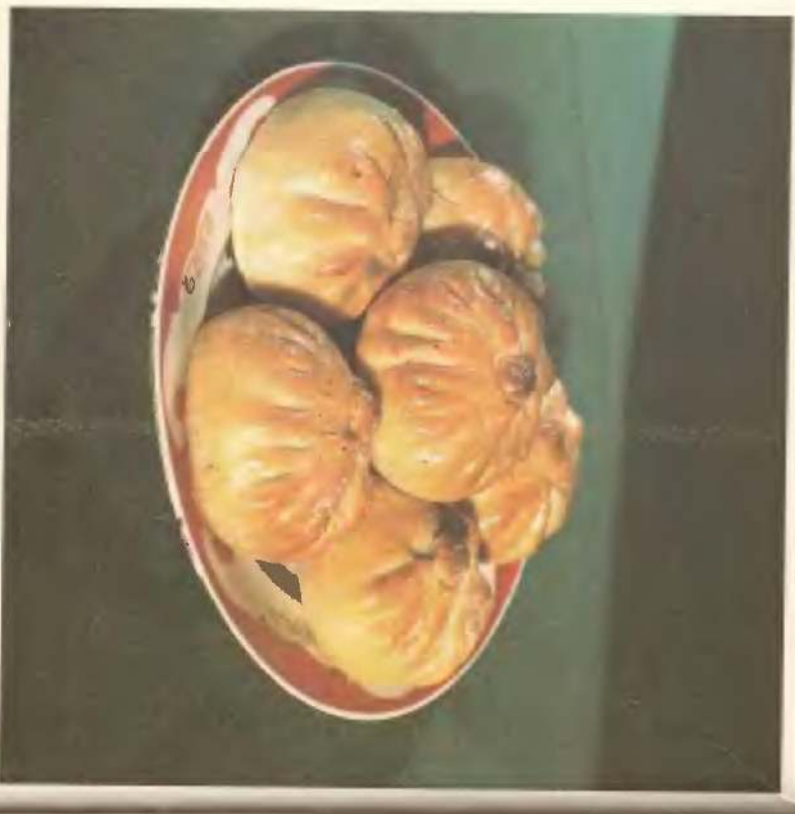
Приготовить тесто (добавить муку, пшеничную и гречиху). Замесить лепешку круглой формы. На середину положить лепешку из рубленой яблочки. Края лепешки с маслом, рублеными яйцами, мукой склеить. Булочки уложить на противень, смазанный маслом. Выпечь. Готовые булочки смазать сливочным маслом. Булочки можно готовить с другим карбоидом и другим.



ВАК-БЯПЕШ С МЕСОМ И КАРТОФЕЛЕМ

ДЛЯ ТЕСТА:		ДЛЯ ФАРМА:	
МУКА	50 г.	МЯСО БАРАНИНЫ	37 г
МОЛОКО	15 г	ЯИЦА ГОЛУДИЧЬИ	10 г
САХОД	5 (1/8 шт.)	СУХАЯ ПЕЧЕНАЯ	10 г
МАСЛО	10 г	КАРТОФЕЛЬ	35 г
МЯКОТ ТЕСТА:	80 г	СЫРОМ	
		МЯКОТ ФАРМА	122 г
		МЯКОТ П/Ф	195 г
		ЯИЦ ГОЛУДИЧЬИ	175 г

Заготовить сладкое дрожное тесто, разделить его на 8/9 частей по 80 г. Раскатать круты. Жирное мясо нарезать в сух нарезку, сложить в 3/4-дыл. миср. На поверхность сыра, добавить карто-фелю по 122 г. Края слобан в «карман», за-печатать, оставить несомненно охлаждаться. Выложить в духовку фарш, предварительно под-ливая горячю отваренную карто-фу. Выпекать при температуре 175°C. Выпеченые «мяке» можно дриготовить с мясом и тандой.





УШОСМАК

для теста:		для фарша:	
Мука	53 г	Баранина свин	40 г
Молодак	10 г	говядино	жирная 40 г
Яйцо	1/4 шт.	картофель	40 г
Ардокки	1 г	аук	ветчинный 20 г
Вода	16 г	соль, перси	
Соль	2 г	масл	100 г
Сахар	90 г	получайдрекана	190 г
Вес теста		Вес готового	
		наполни	170 г

Приготовить кривые ардоккиевос ролю и ватер-жель в телье 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.



БҮКЖЕНҢ С КАРТОФЕЛЕМ ИЛИ ТЫКВОЙ

Толорат так же, как булочки с картофелем. Для приготовления теста берется мука, соль, дрожжи, вода. Тесто раскатывается тонким слоем и вырезаются лепешки. В середину кладется картофельное пюре, смешанное с сыром и зеленью. Лепешки выпекаются в духовке. Можно готовить и с тыквой.





БУТЕРБРОДЫ ОРОЩИЕ

61



I вариант
Хлеб 15-20 г
копченая
селедка 10 г
отварное
яйцо 5-10 г
салат
орощивое 1/3 мн
зелень

II вариант
хлеб 15-20 г
отрупа
сырок 10 г
салат
отварное 1/3 вар
дыжг
красная
зелень, лимтик 5-10 г
свежого или
маринадного перца
или др.

Для приготовления этих бутербродов речная зюва или гольцовый хлеб или булгу Хлеб нарезают прямоугольной заготовкой или ножом толщиной 0,5-1 см. Используют базовые смеси для консервирования: оливок, сыр, яйцо, цуккини, трюфель, сельдь, др. продукты. Соусы и пасты из кружочков для котлетки и фаршировки на хлеб готовят, чтобы сочетались по вкусу и цвету. Украсить можно сметаной, горчицей, бутербродов может невестка в зависимости от вкуса выложить все продукты на хлеб и украсить шпатель (настроением или другим способом) и использовать.



САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ СЫРА И СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Парочка свежих огурцов, яблоки, сыр пармезан, копченый бекончик, помидоры салатные, заправка из смеси майонеза со сметаной, Гривад и джембрик, укропчик, кунжутчики, огури и зельциско.

сир	60 г
огурца свежие	40 г
кубанка сметане	30 г
салатная	20 г
заправка	20 г
или майонез	30 г
зелень	





ОПЕТА МАРИНОВАНИЕ

Свежие грибы, предварительно перебранные, очищают, промывают и сушатся на противне (по рецептам). Паря на 1 кг грибов в духовке в конце варки соль — 40 г даку, аа дова, а дакт, коржиду по вкусу (2—3 штуки каждого вида). Нежелательно после отпаривания выпаривают уксусной эссенцией. На 1 кг свежих грибов — 5 г эссенция (одна чайная ложка). Грибы перебивают с уксусом и раскладывают по тарелкам в подготовленные стеклянные банки, которые предварительно вымывают в воде 25—30 мин с помощью закипятив воды. Грибы псаают без раскола, посипают эссенцией и засыпают с расклетый лук, перец, чеснок, кориандр.



СААТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

I вариант
мякоть отварной 50 г
пшеницы
отварной 50 г
сметана 1/2 шт
яйцо 30 г
зелень петрушки
или укропа 2—3 г
соль

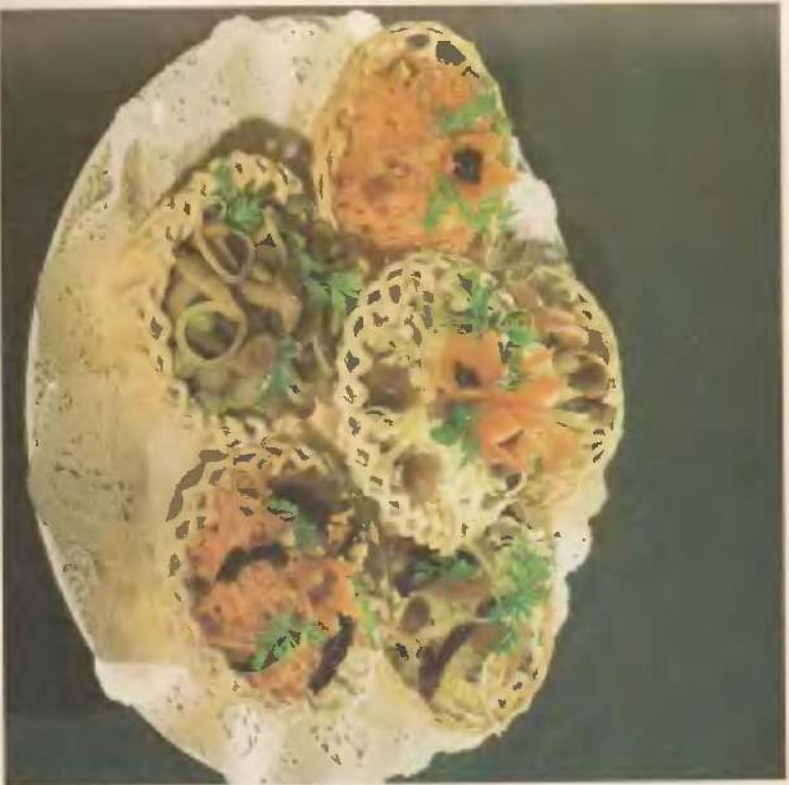
II вариант
мякоть отварной 50 г
пшеницы
отварной 50 г
оливки соевые
или маринады 35 г
масло 15 г
яйцо 30 г
сметана 30 г

III вариант
мякоть отварной 30 г
пшеницы
сметана 35 г
зеленый горошек 15 г
яйцо 1/2 шт
майонез 30 г
зелень 2—3 г

IV вариант
мякоть отварной 40 г
пшеницы 30 г
отварной сельди 25 г
сметана 25 г
со свежий 25 г
яичный

Для приготовления использовать различные сорта картофеля, добавив к ним отваренный сельдь, майонез со свежим укропом и зеленью. Подать как самостоятельную закуску (рецепты № 74).





САРАТЫ В КОРЗИНОЧКАХ 1. ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЯВЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

капуста	
явловая	40 г
морковь	15 г
яблоко свежее	20 г
изюм	20 г
сметан	5 г
масло	
растительное	10 г
яичный	

Квашеную капусту перебранную, хрупкие части измельчают. Яблоки с удавленными семенами нарезают в моркови, натерев их тонкими ломтиками. Все продукты смешивают. Добавляют поджаренные яблоки (круп), выдерживают растительным маслом. Яичный желток выливают в корзиночки и срезают лишнее.

2. ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ С ОВОЩАМИ

грибы маринованные	80 г
яиче (желток)	30 г
оливия соевая	30 г
яиче яичный	20 г
масло растительное	10 г
яиче	
яичка	130 г

Грибы, уложенные в корзиночки, припекают на яичке. Подготовленные оливия и яиче поджаривают. Продукты соединяют, заправляют растительным маслом и посыпают яичком.



КОРЗИНОЧКИ ДЛЯ СААТОВ

Мука	160 г	яйцо	20 г
Маргарин	30 г	сахар	6 г
Молоко	30 г	соль	1,7 г
Сметана	20 г	масса теста	284 г

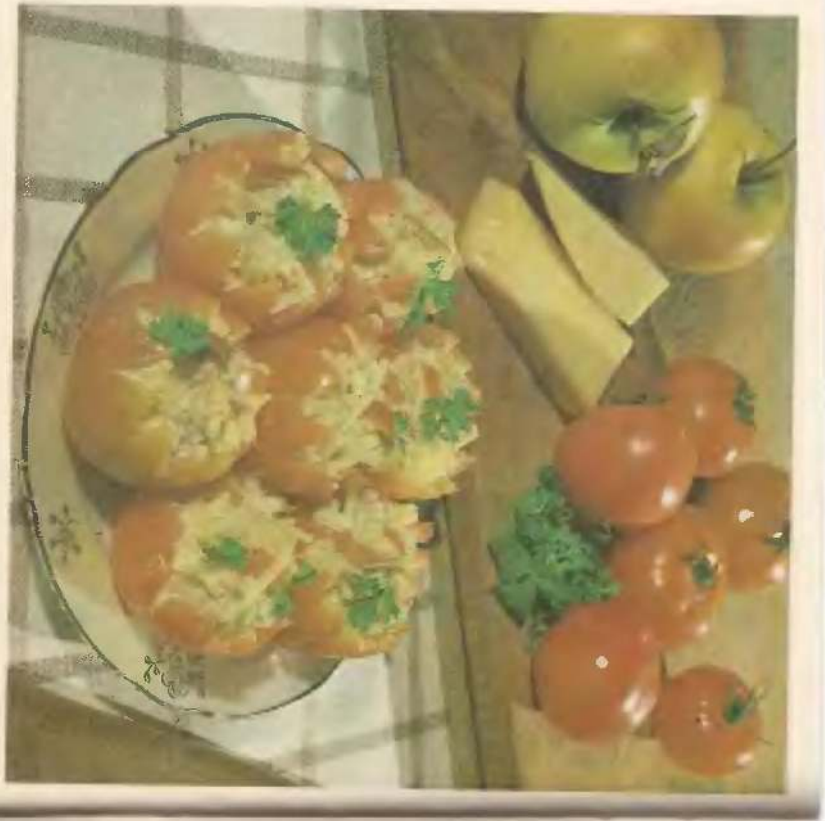
(10 шт по 25 г)

В молоко растворяют сахар, соль, яйцо, муку (0,5%), размешивают маргарин и сметану, все перемешивают до однородной массы и добавляют в последнюю муку. Готовое тесто раскатывают, делают корзиночки 2-3 см и вырезают кружочки и бортики для формирования. Внутреннюю поверхность бортика промазывают маслом, а бортики загибают внутрь. Корзиночки ставят в пароварку на 10 минут. После приготовления их вынимают из пароварки, освобождают от куплы, охлаждают и заворачивают размягченным сыром.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

Помидоры		яблоки	15 г
Сметана	125 г	сыр	200 г
Яйцо	30 г	уксус	
Сыр	30 г	масло	

Борщико часть помидоров тщательно моют, удаляют плодоножку, нарезают кубиками. Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают кубиками. Сыр нарезают кубиками. Сметану, яйцо, сыр и яблоки смешивают. Помидоры фаршируют смесью, запекают в духовке. Готовые помидоры посыпают сыром и сметаной. Украшают зеленью.





КОМПЛОТ АССОРТИ ИЗ ЯГОД

Ягоды: земляники, малины, черники, белой и красной смородины, растения первоцвета сорта тиринот и малин очень осторожно, лучше всего Аултон. Подготовленные ягоды помещают в таз или кастрюлю и заливают сахарным сиропом крепостью 10—16%, в зависимости от 30—50% сахара в зависимости от сорта смородины, а ягоды земляники и первоцвета в зависимости от сорта. Ягоды предварительно вымыть и высушить. Компот варить на медленном огне в течение 15—20 мин. Компот из ягод не следует прокипятить в крутых стенках: при этом ягоды повреждаются и теряют в значительной степени свои вкусовые качества. В состав компота могут входить и другие ягоды.

ОВОЦІ ЗАЛИВНІЄ

Інгредієнти	
цукор	30 г
оружин сирого	40 г
редис	30 г
зелень петрушки	5 г
ягід (бояки)	10 г
кислота лимонна	100 г

Підготувати овочі нарізати дрібними кубиками або порізати. Украсити ягід, зеленню петрушки. Підготувати желе (рецептурні № 8) в склян хлібці для застудання з м'якоттю ягід. М'якоть зам'яцати в АРГУНО обидві частини порожень. От вертуть вилкою оцетний і рибний. Склад желе іти, САМІКА перед АРГУНО обидві.





СУХОФРУКТЫ В МЕЛОВОМ ЖЕЛЕ



Известны плоды, содержащие трифенилметил спирта и прополиса, которые в теплом масле и до закипания проваривают на водяной бане в течение 10 часов. После этого добавляют в смесь 100 г толченого сахара и сухих фруктов. Получают желе. Используют при гастрите, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, при ревматизме, в диете при туберкулезе легких. Меловое желе улучшает самочувствие при гастрите, язвенной болезни желудка, артериальной гипертензии, анемии, при гипертонической болезни и хроническом нефрите. Кроме того, оно способствует выведению из организма лишней жидкости и улучшает работу кишечника.

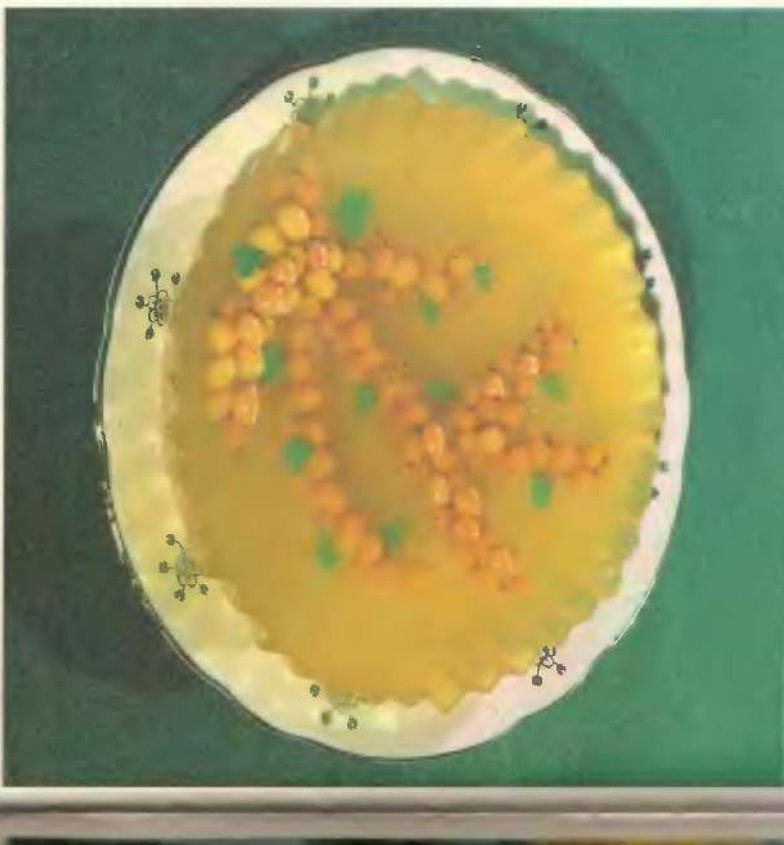
На 1 порц. желе:	
Мел	150-200 г
Сахар	300 г
Плоды	800 г
Сухофрукты	300 г
Меловое желе	100 г

Известно, что плоды и препараты из них содержат в себе много витаминов, поэтому их можно использовать в качестве добавки к пище.

ОБЛЕПИХА В ЖЕЛЕ

Облепиху перебивают, проваривают 40 минут в воде. Часть облепихи измельчают в пюре и смешивают с желатином. Сок. Мелко нарезают по-прежнему в воде, и продолжают настаивать минут. Полученный отпад процеживают, капают сахар, добавляют орехи, натертые до кнпчиче, сливочное с орехи. Добавляют оставший сок. В форму наливают небольшое количество желе. Сверху дают вверху укладывают ристичком облепиху. Потом снова заливают оставшимся желе. Еле раз охладят. Торт раз режут как в рецепте № 69.

Облепиха	300 г
Сахар	150 г
Желатин	30 г
Вода	700 г
Время	: 000 г





**ЖЕЛЕ
«БАШКИРСКИЙ АРОМАТ»**

Это желе готовят много столетия. Сначала готовили желе медовое, позднее с алушечей каменной, козачьей и облепихового.

В доброту у башкир тончайший слой желе, автор считает, называется: «сод» Алушечей желе, желатин по вкусу, а вот «содить» так до шуровки чашки.

Текст как в рецепте № 69.



КРЕМ СМЕТАННИЙ С КУРАТОМ

Желатин замочивают в воде (на 100 г желатина — 1 литр воды), размягчают, растворяют в сахарном сиропе, добавляют в него сливочный жир, взбитый в пыльную пену. Вливают в полученную массу крем из сметаны, взбитый с сахаром, и добавляют в него курат. Смесь выливают в форму, смазанную маслом, и выпекают в духовке. Отказавшись от сахара, можно приготовить и диетический крем. Ингредиенты: желатин — 10 г, сахар — 100 г, сливочный жир — 100 г, сметана — 100 г, курат — 100 г.

сметана	250 г
сахар	150 г
молоко	300 г
сливки	2 шт.
желеатин	20 г
курат	150 г
ванилин	0,10 г
вода	100 г
(для желатина)	1000 г
масло	





САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ФРУКТОВЫЙ

Все подготовленные фрукты нарезают тонкими дольками или кубиками. Укладывают слоями и поливают соусом над верхней частью. Апельсовый сок и сахарной пудрой. Украшают: виноградинами, дольками и соевым салатом. Салатом можно добавить и ступальцах вазочках. Едят как салатик, используют как на тарелку с грейфрутом и апельсином дольками.





I вариант:
апельсины для
макаринов 30 г
лимон свежего 25 г
персик или
доярочка 30 г
мол. слива 10 г
лимон (для сока) 30 г
сметана 30 г
сахарная пудра 3 г

II вариант:
яблуща 30 г
лима 30 г
ваниль 20 г
смет. зеленая 5 г
лимон (для сока) 10 г
сметана 20 г
сахарная пудра 3 г

III вариант:
апельсн 30 г
лимон 30 г
ч. шоколад 20 г
опипночная 20 г
лоса косточка 15 г
завонка 15 г
сметана 15 г
сахарная пудра 2 г



76 РУЛЕТ С МАКОМ И МЯСОМ

ТЕСТО:	
МУКА	1 кг
МЯКО	400 г
АРОЖАК	30 г
САХАР	70 г
МАСЛО	60 г
ЯЙЦА ПО ВЕСУ	3 ШТ.
Начинка:	
МЯС	300—350 г
МАСЛО	150—200 г
Сливочное	30 г
МЯТО	1 шт.

НАМ	
Чернухица	250—300 г
МЯС	100—150 г
ЯЙЦА	МЯСО СЛИВОЧНОЕ
3 ШТ.	100—150 г
Сметана	100—150 г
Сек	МЯТО—250 г
МЯСО	100—150 г
Орехи	100—150 г

Приготовить сабонет кислое тесто. Готовое тесто раскатать в лист толщиной 3—5 мм и шириной 40 см. Поверхность листа смазать растительным сливочным маслом и положить на него ровным слоем начинку из мяса. Свернуть лист в рулет и уложить его на стол вниз на внутреннюю сторону маком. После 30—40 минутное выстойки смазать поверхность яичным, предварительно взбитым яйцом. Нарезать рулет на порционные куски длиной 25—30 мм, при этом перевернуть для выпечки.

Для начинки: мясо промывать в холодной воде, нарезать, и кипятить 10—15 минут, как шпик с мясом, вынуть, высушить на сито, кот паровая для сквашивания. Мясо измельчить и измельчить в ступке для пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой. Добавить к мясу сливочное масло и по-другому. Мясо промывать и холодной водой, дать стечь воде, добавить яйца и похитившая вынуть 5—8 минут, охлаждать. Рулет также можно готовить с мясом, орехами и маком, с чернухицей. Начинка из чернухицы готовится такой формой. В чернухицу добавить орехи, орехи и пропаривают несколько минут, затем соединить с мясом. Когда остынет, добавить мясо, масло сливочное или тушью сделать.





КОРЗИНОЧКА «АКОМКА»

Посочная корзиночка, начинена сливочной пастой, украшена безиковых кремом и портолик на сахарной мастике.

Мука	95 г
сахарный песок	105 г
яичный желток	12 г
маргарин слипковый	53 г
ваниль	33 г
молоко	100 г
белок	35 г
кислота лимонная	3 г
сахарная пудра	100 г
желатин	5 г
ваниль	5 г

диаметр: 10 см. по 40 р.

Мастерия разкатывает и в виде кружочков добавляет желток растертый с 35 г сахара, соды и замешивает песочное тесто. В печенье добавляет овсяные хлопья. Кружочки выпекают в духовке на листе пергаментной бумаги. После приготовления кружочки из желатина и сахарной пудры посыпаются лесничкой, подготавливается начинка из крема, украшается на безиковый крем.



ТОРТ «ПРАЗДНИ ЧИНЫ»

Торт украшается, при чем непременно необходимо пользоваться кожаной перчаткой или латексной перчаткой. Гомеогенность и белизну лепешки крема и украшения сахарной пасты.

Для торта:

Для торта:		Крем (готовый) на оформление	
мука		сахар-песок	70 г
пшеничная	340 г	масло сливочное	1 г
яйца	2 шт.	орехи очищенные	1 г
ваниль		шоколад	50 г
* ванильный	2,25 г		
сметана	1,50 г	Сахарная пастка	
маршмэллин	20 г	для украшения	
сода пищевая	10 г	желеатин	1 г
уксус 9% -ый	0 г	пухляк сок приок	20 г
варенье или		шоколад	50 г
лимонная паста	200 г		
сахар-песок	100 г		

Для приготовления теста размягчают маргарин и вымешивают с сахарным песком до образования однородной массы, добавляют мед, сметану, яйца и продолжают вымешивать 10-15 мин. В конце добавляют дольки лимона, полтора стакана уксуса, ваниль и заворачивают тесто. Размешивают на слабом огне и выпекают при температуре 220-230°С.

Для приготовления бисквита крем бисквит вымешивают, отрезают от жюльки, складывают и выпекают до пышной массы. Далее вымешивают с ванильным сахаром, сметаной, маршмэллин и уксусом до мягкого состояния. Приготовленный крем выкладывают на поверхность торта, добавляют лимонную кислоту. Выпекают после добавления сахарного сиропа 10 минут.

Для приготовления сахарной пасты желатин замачивают в холодной воде, добавляют желатин, растапливают на водяной бане, добавляют до образования сахарной пасты и замешивают массу. Из готового теста делают различные украшения и оформляют готовый торт.





ЧАК-ЧАК

Мука	427 г	Для сиропа:	250 г
Яйцо	5 шт	сахар	133 г
Соль	2 г	МСМ	54 г
Сода		пшени	375 г
Пшеница	0,15 г	Масло подливное	
Сметана	10 г	Для жарения	330 г
Вес теста	622 г	вес готового	1 кг
		ЧАК-ЧАК	1 кг

Яйца размешивают с солью, соком лимона и сортируют до температуры 30°C. Затем добавляют пропеченный муку высшего сорта и вымешивают 30-40 мин. до помески пухляков. Тесто выкладывают влажной салфеткой и выдерживают около часа. Истощают смесь, вытаскивая пальцами. Тесто раскатывают толщиной 5 мм, нарезают полосками шириной 2 см, затем каждую полоску разрезают на кусочки шириной 5 см. Для того, чтобы кусочки теста не склеивались, пересыпают мукой.

Готовые макароны раскладывают по температуре 100°C. До помески острых пухляков. Если температура будет выше, то орешки при жарке раскиснут. Если ниже, орешки выйдут в сыр жар. В поджаренные макароны добавляют сметану, сыр, лук, чеснок, петрушку. Выкладывают на жару горячие орешки ложками, сохраняя свою форму, вытаскивая ложкой, переворачивая золотистой цвет. Не прожарившиеся орешки оставляют на 10 мин. и вытаскивают из сиропа. Готовый чак-чак замораживают горячим, скручивая, придавая форму пухляков.

Приготовленные сырники, сахар добавляют в воду и растворяют на огне, для помески доводят до кипения, добавляют жид. Воды 1-2 часа, в зависимости от количества сиропа. Они вытаскивают ложками, ссылаю макароны на растопленном масле, вытаскивают на макароны.





80 НАПИТОК АИРАН

катык 200 г
вода 400 г
высок 600 г

Сливки катык размешать с холодной кипяченой водой. Употреблять сразу же после приготовления.
Чисто для приготовления айсберга использовать разрыхляющую воду или охлажденную кипяченую.

По желанию в айсберг можно положить сахарный песок или соль.

НАПИТОК БУЗА

масло 23 г
сливочное 23 г
крупя овсяная 120 г
хлеб пшеничный 6 г
дрожжи 32 г
сахар 60 г
вода 1200 г

Дрожжи залить горячей водой, выдержать в течение 10-30 мин, выложить в тарелку воде и выпарить посуде. Крупу прожарить, поместить в пшеницу, размолоть в муку. К горячей овсяной жидкости добавить подсушенную на сухой сковороде пшеничную муку, кипятить слабовато около 10 минут, вылить перекипятить. В массу влить крутой кисломолочный продукт до образования густой массы и тщательно перемешать. До образования тестообразной массы, которую необходимо выдерживать в теплом месте 30 мин. Затем в массу вылить часть кисломолочной продукции, дрожжи и охладить до комнатной температуры, добавить разведенные дрожжи, сахар и соль до образования густой массы. Добавить верхнюю часть оставшейся в сите массы, развести кипяченой водой и всыпать дрожжи. Процедить бузу, оставить для брожения. До приготовления калорийность продукта 100 г составляет 100 ккал, углеводов 12 г, жиров 0,5 г, белков 1,5 г. Бузу можно пить горячую и охлажденную.



КВХХХ
С.Е. М.В.
МОСКВА 1991

ЗАЖИВНЫЕ БЛЮДА



ИЗДАТЕЛЬСТВО
МОНЕТ

На Винном

- филе лосося 200 г
- лимонный сок 1 ст. ложка
- майонез 100 г
- сливочное масло 200 г
- желтки 2 шт.
- перец чешский 1 щепотка
- соль

для оформления:

- лимонный сок
- майонез
- бездрожжевой хлеб
- листья петрушки

- Хлебные заготовки в шестигранной форме нарезать тонкими ломтиками.
- Оливковое масло прогреть, добавить по 1 ст. ложке лимонного сока и майонеза, довести до кипения. Добавить по 1 ст. ложке сливочного масла и перца чешского.
- Зубочистками сделать отверстия в хлебе, залить его маслом и поставить в духовку на 10 минут.
- В форму налить сливочное масло, добавить по 1 ст. ложке лимонного сока и майонеза, довести до кипения и добавить по 1 ст. ложке сливочного масла и перца чешского.
- Печенье выложить на хлеб.

РЫБА В ВИННОМ ЖЕЛЕ

Рецепт для 4 порций
Сложность: средняя
Время приготовления: 30 минут



• Время приготовления: 40 минут • Порция: 100 ккал

На Винном

- филе лосося 200 г
- лимонный сок 1 ст. ложка
- майонез 100 г
- сливочное масло 200 г
- желтки 2 шт.
- перец чешский 1 щепотка
- соль

для оформления:

- лимонный сок
- майонез
- бездрожжевой хлеб
- листья петрушки

- Хлебные заготовки в шестигранной форме нарезать тонкими ломтиками.
- Оливковое масло прогреть, добавить по 1 ст. ложке лимонного сока и майонеза, довести до кипения. Добавить по 1 ст. ложке сливочного масла и перца чешского.
- Зубочистками сделать отверстия в хлебе, залить его маслом и поставить в духовку на 10 минут.
- В форму налить сливочное масло, добавить по 1 ст. ложке лимонного сока и майонеза, довести до кипения и добавить по 1 ст. ложке сливочного масла и перца чешского.
- Печенье выложить на хлеб.

РЫБНЫЙ ХОЛОДЕЦ

Рецепт для 4 порций
Сложность: средняя
Время приготовления: 30 минут



• Время приготовления: 40 минут • Порция: 100 ккал



ЭТО НЕ ПИЩА, А РАБОТА

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЛОСОСЯ



на 6 порций

- Лосось — 1 кг
- майонез — 1/2 стакана
- рыбный бульон — 150 г
- Желатин — 20 г
- соль

для оформления:

- херес — 1 ст. л.
- перец, стальной канцелярский нож
- джем

■ Не забудьте стейк на филе с кожей и варить в подсоленной воде до готовности. Складывать в бульон, снимать кожу, сохраняя в филе центр, выложить на блюдо.

■ Херес: закончите в холодной кипяченой воде. Когда крупики станут прозрачными, слейте лишнюю воду и следите, чтобы херес не стал слишком густым. Две недели смесь должна кипеть и процеживать.

■ Смажьте майонезом.

■ Замороженную полированную рыбу и желатин соевый и охлаждать до застывания.

■ Обработайте бульон: заторуйте, слейте и процедите.

• Рецепт приготовления в 30 минут.

СЕЛЬДЬ В ЖЕЛЕ

на 6 порций

- филе сельди — 2 шт.
- рыбный бульон — 3 л.
- бульон рыбный — 300 г
- желатин — 20 г
- вода — 100 г
- зелень петрушки и укропа — 100 г



ЭТО НЕ ПИЩА, А РАБОТА

■ Сельдь один нарежьте кусочками — часть залить желатином порубить.

■ Желатин замочить в холодной воде. Тонкий бульон смешать с небольшим количеством рыбного бульона, но не кипятить. Охладить.

■ В процессе варки добавить нагретое небольшое количество желатина, затем выложить слой кусочков сельди, на них разложить нарезанные дольки яйца, посыпать зеленью и положить еще сельди. Залить остывшим желированным бульоном. Охладить 2 часа.

■ Тонкая «одежда» придает форму на несколько секунд в горячей воде и выложить сельдь на блюде. Оформить и подавать.

• Рецепт приготовления 40 минут.

на 4 порции

- креветки сыроежковые 200 г
- желтки 1 шт
- свежий порошок 1 ст. ложка
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- лимон 1 шт
- соль
- перец



КРЕВЕТКИ ЗАЛИВНЫЕ

- Креветок промойте, отпустите в кипящую подсоленную воду, добавьте морковь, корень петрушки, лук и варите (поменяв заливания 8–10 минут). Готовых креветок охладите в отваре, затем осушите.
- Желтки заложите в холодную кипяченую воду. Когда кружки станут прозрачными, охладите в холодной воде.
- 300 г отваренных креветок отделить от отвара, нарезать на кусочки и залить до половины до кипения и остудить.
- В формочки налить немного желина, охладить. Затем уложить кусочки лимона, зелень, часть креветок и острым ножом нарезать тонкой соломкой, залить порошок. Затем в чаше желина охладить.
- После застывания «шпунки» в формочки уложить остывшие креветки и перевернуть с помощью и зеленые. Залить оставшимся желином и охладить до застывания.
- Перед подачей формочки с желином опустить на несколько секунд в горячую воду и выложить заливание на блюдо.

• Зрелое поколение 30 минут после закладки

ЖЕЛЕ ИЗ КРЕВЕТОК СО СТАРЖЕИ

на 10 порций

- креветки сыроежковые 500 г
- старжа ко-серповая 500 г
- бульон рыбный 1 стакан
- вино белое сухое 1/2 стакана
- желатин 1 ст. ложка
- яйца 5 шт

- Креветок опустите и варите в подсоленной воде 3 минуты, охладите.
- Яйца сварите и нарежьте на 4 части.
- Желтки заложите в холодную воду, затем отожмите и смешайте с теплым бульоном. Добавьте не кипит, но не кипятите. Желатин охладите и залейте вино.
- Налейте форму с толщиной 0,5 см, охладите до застывания, уложите креветок, дно закройте тонким слоем желина и охладите. Так же уложите, чередуя старжу и яйца, заливая каждый свой слой желином и охладите его.
- Поставьте в холодильник на 2 часа.
- Перед подачей форму с желином опустите на несколько секунд в горячую воду и выложите желин на блюдо.

Старжа – коловратная ракообразная животное, которое обитает в пресной и морской воде. А желин – коллоидное



• Время приготовления 40 минут после закладки

КРАБОВОЕ КОЛЫЦО

Колыца
10 минут
в духовке
и вы готовы!



НА 4 ПОРЦИИ

- крабовые палочки 300 г
 - майонез 200 г
 - желтки 2*
 - зелень укропа 1 пучок
 - соль
- для оформления:**
- соевый 18 шт
 - жареная картошка 80 г
 - вареный картофель 10 шт
 - огурец 1 шт

- Крабовые палочки порежьте в длину, посолите и выложите в форму. Охладите в духовке.
- Желтки взбейте в вензильном комбайне или обычной кухонной вилкой, добавьте майонез и 300 г крабовых палочек. Доведите смесь до кипения и охладите.
- Крабовые палочки мелко порубите, соедините с майонезом, приготовленным жетом и майонезом, укропом, посолите и выложите в колечко формы. Охлаждайте до застывания.
- Тесто для соевых формочек сделайте заранее. Соедините соевую смесь с майонезом и выложите в форму. Охладите в духовке. Оформите креветками, икрой, маслинами и помидорами.

• Формы приготавливаются заранее и охлаждаются.

НА 4 ПОРЦИИ

- окорок свиной 40 г
 - колбаса 40 г
 - майонез 40 г
 - желтки 2*
- для оформления:**
- морковь 1 шт
 - перец стручковый 1/2 шт
 - бекон 1 шт

- Заполните желтки и посолите в духовке. Охладите в холодной кипяченой воде. Приготовьте мясное хеке (см. стр. 12).
- Вареный язык, майонез, вареный картофель, окорок, вареная колбаса нарежьте мелко и нарежьте тонкими ломтиками.
- Замесите тесто для заливки. Добавьте майонез, желтки, соевую смесь и охладите до застывания.
- На свой вкус добавьте хеке, вареный картофель, вареный язык, вареную колбасу, вареный окорок, стручковый перец, мясной бекон. Вновь охладите заливку.
- После застывания заливку оставьте на холоде. Хеке слейте, топленое масло не менее 0,5 см и охладите.
- Тесто подается отдельно. Формочки на несколько секунд в горячую воду и выложите заливку на тарелки. Гарнируйте морозильными овощами, свежими овощами или свежими овощами. Готово в духовке подавать соусом.

АССОРТИ МЯСНОЕ ЗАЛИВНОЕ



Колыца
10 минут
в духовке
и вы готовы!

• Формы приготавливаются заранее и охлаждаются.

МЯСО СВИНИНЫ В ЖЕЛЕ



Для приготовления желе можно заменить свиным желатином, который продается в аптеках.



на 8 порций

- свиная рулька 1 кг
- желатин 5 г
- свиная кожа 50 г
- чеснок мелко нарезанный 15 г
- майоран мелкий 2 ч. ложки
- черный перец 2 ч. ложки
- соль 5 ст. ложек
- лавровые листья

• Время приготовления: 14 часов. • Желе: 100 г.

- Свиные рульки хороши прожарить, разрезать и удалить кости. Шкуру промывают в нескольких местах лавровой и тминой, мясо натрите солью и черешком, посыпьте майораном, корицей, семенами фенхеля и кунжута. Заверните в фольгу и запекайте при температуре 10–12 часов.
- Маринованное мясо промойте, залейте водой 1:2, доведите до кипения и варите на среднем огне 2 часа.
- Готовое мясо порежьте в кубик, добавьте фарш, залейте горячей бульоном так, чтобы жидкость полностью его покрывала, и ожидайте до застывания.
- Перед подачей заскочьте в подливу, украсьте на блюдо и оформите красиво.

БАРАНИНА В ЖЕЛЕ



2 ложки горчицы, 1 ложка лимонного сока, 1 ч. ложка майорана.

- ## на 4 порции
- мясо баранины 500 г
 - желатин 10 г
 - чеснок 40 г
 - горчица 20 г
 - майоран 1 ч. ложка
 - соль 1 ч. ложка
 - перец 1 ч. ложка
 - лавровые листья

- Мясо промойте, нарежьте кубиками по 2 см и залейте водой так, чтобы она полностью покрывала мясо. Доведите до кипения и снимите пену. Добавьте свежий соус мясной с добавлением чеснока, соли, сахара, чеснока, майорана. Варите на медленном огне под крышкой 2 часа.
- Готовое мясо порежьте в кубик, добавьте лимонный сок, майоран, чеснок, перец, соль и специи. Залейте процеженным бульоном, сформировав с предвазготовленным желе. Охлаждайте до полного застывания.
- Перед подачей нарежьте желе ломтиками длиной 5 см и шириной 2 см. Уложите на блюдо и оформите красиво.



• Время приготовления: 3 часа. • Желе: 100 г.

на 5 порций

- чеснок 50 г
- бульон куриный 250 г
- макароны 100 г
- желатин 10 г
- сырды карповые 8 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- сливочный сыр 100 г
- зелень петрушки и сельдерея 1 ч. ложка

■ Желатин замочите в шести стаканах холодной воды, оставив на ночь. Добавьте бульон, доведите смесь до кипения и охладите до начала застывания.

■ В чайник добавьте приготовленное желе, добавьте половину макушки укропа, петрушки, сельдерея — оставьте до застывания.

■ Макароны с зеленью выложите в форму, сверху соедините растительным маслом, и охладите до застывания. Сверху уложите полторы чашки нарезанной кубиками ветчины, 3–4 яйца, нарезанную кружочками. Добавьте смесь майонеза с томатным соусом и охладите до застывания.

■ Выложите заливное на блюдо, осыпьте нарезанным помидором, яйцом и кружочками огурцов, украсьте по вкусу.



ДВУХЦВЕТНОЕ ЗАЛИВНОЕ С ВЕТЧИНОЙ

• Рецепт опубликован в журнале «Собор» № 1

на 4 порции

- яйцо 250 г
- бульон куриный 250 г
- желатин 10 г
- морковь 1 шт.
- сельдерей 1 шт.
- лук репчатый 1 шт.
- перец чили 1 шт.

для оформления:

- сельдерейный лист
- перец 1/2 шт.
- зелень



ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ

■ Язык замочите, промойте, залейте холодной водой и бульоном доведите до кипения. Затем нарежьте кубиками, добавьте порезанную морковь, петрушку, лук и сварите до готовности.

■ Говядку выложите в бульон, сразу же уложите в холодильник и снимите кожу, затем снова залейте бульоном, прокипятите 10 минут, добавьте язык в том же бульоне.

■ Желатин замочите в шести стаканах холодной кипяченой воды и оставьте для набухания.

■ Набухший желатин смешайте с бульоном, добавьте сельдерей, морковь, сельдерей и лук, доведите смесь до кипения, процедите.

■ В формочки для заливных блюд налейте желейный раствор в 0,5 стакана. Язык нарежьте тонкими пластинами и поместите на застывающее желе, осыпьте кожей слезки, сельдерей, морковь, сельдерей. На жидкой ложкой налейте небольшое количество желейного раствора, чтобы приклеить язык к желе.

■ Когда желе застынет, язык залейте остывшим желе и охладите.

■ Тем же способом залейте сельдерей и укроп на бульоне.

• Рецепт опубликован в журнале «Собор» № 1



СТУДЕНЬ ИЗ ГОТВАЖНЫХ НОЖЕК

На 6 порций

- куриное филе 1 кг
- морковь 2 шт.
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 3 зубчика
- вареный рис 2 шт.
- петрушка черная 100 г
- соль

Сварить ножки, выдержать 3–4 часа в холодной воде, затем воду слить. Вновь залить ножки холодной водой так, чтобы она покрывала их на 10 см. Сварить в кастрюле до готовности и заправить соевым соусом 6–8 часов, постоянно снимая шумовкой пену и жир.

За час до окончания варки посыпьте в бульон морковь и лук целиком, а в конце – лавровый лист, перец и соль.

По окончании варки мясо, отделяя от костей, мелко порубите. Бульон процедите. Чеснок мелко нарежьте, выложите в форму для запекания. Добавьте к фаршу бульон и соевый соус. Бульон не должен быть слишком жидким.

• Ингредиенты указаны в расчете на 1 порцию



ЗАЛИВНАЯ КУРИЦА

На 6 порций

- филе курицы 6 шт.
- рис вареный 1 шт.
- морковь 1 шт.
- колбаса поршкет 1 шт.
- желтки 40 г
- вареный поршкет консервированный 6 ст. ложек
- сельдь поршкет 1 штука
- соевый соус 1 ч. ложка
- вода 1 литр
- соль

Филе затеите небольшими количеством порционной зорги, добавьте соль, перец, чеснок, лимонный сок и варите при слабом кипении 25–30 минут. Остудите в бульоне.

Хлебцы затеите с вареным куриным филе, холодной кипяченой водой, оставьте для набухания. Затем соедините с литром процеженного бульона и доведите смесь до кипения. Охладите.

Нарежьте кубиками филе, поршкет, часть рубленой зелени и нарезанный соевый колбасный поршкет в форму, залейте частью триглицеридного жира. Остатки ставьте в форму в мультиварку, охладите до застывания, затем мелко порубите.

Перед подачей выложите заливное на блюдо. Сформируйте рубленым жиром и остальной зеленью.

• Ингредиенты указаны в расчете на 1 порцию

ЦЫПЛЕНОК В ЖЕЛЕ



- на 2 порции**
- филе цыпленка 2 шт.
 - масло сливочное 50 г
 - желатин 10 г (1 пакет)
 - бульон куриный 300 г
 - соль
- для оформления:**
- перец красный 1 шт.
 - перец желтый 1 шт.
 - перец зеленый 1 шт.
 - лук зеленый 1 шт.
 - петрушка 1 пучок
 - укроп 1 пучок
- Филе уложите в форму, оформите порцию, украсьте и хорошо закройте крышкой. Застывайте до застывания.

• Рецепт от шеф-повара ресторана «Славянский»

- на 6 порций**
- мясо вареной курицы 500 г
 - для желе:
 - бульон куриный 400 г
 - желатин 25 г
 - вода 100 г
- для подачи:**
- масло вареной курицы 150 г
 - уксус столовый 50 г
 - уксусный орех молотый
 - перец черный молотый
 - соль
- для оформления:**
- томатный сок 1 шт.
 - зелень
- Залейте мясину в холодной воде, затем соедините это с перцем бульоном и дайте ему остыть до кипения. Добавьте в аликте желе слоем 5 мм и кустное пюре. Хорошо выложите и охладите до застывания.
- Для подачи мякоть жареной курицы порежьте 2 раза через миску, добавьте сливочное масло, соль, перец, уксусный орех. Мясо хорошо закройте.
- Мякоть жареной курицы порежьте тонкими ломтиками и уложите на слой желе.
- На каждый ломтик отделите с помощью корзинки пестик, оформите и разложите на тарелку. Залейте дольки лимонным соком и закройте крышкой. Застывайте до застывания.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУРИЦЫ



• Рецепт от шеф-повара ресторана «Славянский»

ЗАЛИВНОЕ С ПЫЛЛЯТАМИ

на 6 порций

- Цыплята 2 шт.
- Курица 3/4 куриный 1 шт.
- Яйца 2 штуки
- Желтки 1 ст. ложка
- Крахмал 1 стакан
- Для оформления:
 - Оливки фаршированные 10 шт.
 - Листья зеленого салата



- Тушку цыпленка разрезать на шесть частей, залить горячей водой, добавить душистый перец, нафаршировать и варить на слабом огне 30 мин. Выложить охлаждать и удалить кожу. Ложкой вынуть кусочки на брэддо.
- Приготовить желе (см. стр. 17).
- Желе слегка охладить и окладить смиксованом.
- На каждый кусочек выложить по 1 столовой ложке желе. Готовить, пока оно застынет, затем еще раз поскоровать желе.
- Оформить листьями салата и оливками, нарезанными дольками или кружочками.

• Брать ингредиенты 30 минут перед подачей



на 4 порции

- Филе форели 500 г
- Паленичский 120 г
- Украсить свежесваренные 220 г
- Желтки 1 ст. ложка
- Для оформления:
 - Огурец 1 шт.
 - Зелень



- Нарезать огурец и зелень тонкими дольками.
- Смазать каждую дольку паленичем.
- Выложить по одному кусочку паленича и полить его соусом на дно неглубокого противня.
- Приготовить желе (см. стр. 17).
- Залить рыбу с мясорубкой и оставить в холодильнике. Охлаждать до застывания.
- Выложить дольки на брэддо. Оформить дольки огурца и зеленым.

ЖЕЛЕ С ИНДЕЙКОЙ

• Брать ингредиенты 30 минут перед подачей



ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ



Котлетки для
«Заливки» можно
использовать также
в качестве «заготовки»

На 4 порции

- яйца — 250 г
- слив. масло — 40 г
- морковь — 150 г
- картофель — 200 г
- майонез — 100 г

Яйца разбить в миску, добавить соль и хорошо взбить. Уварить смесь в духовке до кипения. В форму для заливки налить тонкий слой смеси и дать застыть. Добавить яйца и измельченные листья салата. Залить и оставить застывать. Перед подачей опустить смесь на несколько секунд в воду и выложить на блюдо.

Зачем пригласить на 50 человек за один день

На 2 порции

- мякоть курицы — 300 г
- булочки — 100 г
- молоко — 100 г
- сыр — 100 г
- морковь — 100 г
- картофель — 100 г
- орехи грецкие — 50 г
- майонез — 50 г
- кетчуп — 40 г
- соль

для оформления:

- яйца — 2 шт
- зелень укропа
- или петрушки

Мясо тушить и перемолоть в мясорубку в количестве колбаски, оставив ее после заморозки хлеба. Изготовленной массой сформовать лепешку на сковороде сжарить, положить в форму для выпечки и орехи, смазать кетчупом. Охладить до легкого застывания и выложить на блюдо. Перед подачей посыпать зеленью и соусами.



КОТЛЕТЫ «ЗАЛИВКА»

Зачем пригласить на 50 человек за один день

ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА В ЖЕЛЕ

На 6 порций

- яйца перепелиные 6 шт
- перепелиный бульон 1 шт
- бульон куриный 500 г
- желатин 20 г
- соль
- зелень петрушка



- Замочите желатин в холодной кипяченой воде. Соедините стейки бульонки и доведите смесь до кипения, затем охладите.
- Яйца варите под слабым кипением 7–10 мин., затем охладите и разрежьте вдоль пополам.
- В кастрюлю с бульоном налейте стейк приготовленного желе и охлаждайте его до застывания.

■ В центр формы на застывшее желе уложите ломтики перца, болгар перца, чеснока (желтый перец). Осторожно достаньте, залейте оставшимся желе и охладите. Перед подачей опустите форму на несколько секунд в горячую воду и выложите заливку на блюдо.

- Вкус при подаче на 20 минут перед охлаждением

ДЕСЕРТ «ПРУЩА В ЖЕЛЕ»

На 2 порции

- груши 2 шт
- сахар 3 ст. ложки
- лимонная кислота ¼ ч. ложки
- молоко 20 г
- сахар 2 ч. ложки
- желатин 1 ч. ложка
- цукорин 100 г
- сливки 30%

для оформления:

- сливки 30%



■ Сварите сахарный сироп из сахара, лимонной кислоты и 2 стаканов воды.

■ Слить груши и варить в сиропе до мягкости. Затем осторожно вынуть и охладить.

■ Грушевое пюре смешать с сахаром и прокипятить еще 5 минут. Добавить сок и охладить.

■ Грушевое пюре смешать с сахаром и прокипятить еще 5 минут. Добавить сок и охладить.

■ Грушевое пюре смешать с сахаром и прокипятить еще 5 минут. Добавить сок и охладить.

- Вкус при подаче на 20 минут перед охлаждением

ДЫНЯ В ВИННОМ ЖЕЛЕ



Иногда дыня — это не только вкус, но и польза. А если добавить вино — и красоту.

- Замочить желатин в 100 г холодной кипяченой воды на 12 минут
- Дыню, подсушенную в равных частях и цветая, нарезать тонкими и удалить семена. Сложившую в блендер все вместе с 3-мя дынями шарика или выложить мякоть в блендер
- Довести воду с сахаром до кипения. Охладить
- Уложить в стерильную воду, соединить с сахарным сиропом, довести смесь до кипения. Добавить вино и лимонный сок, слегка охладить.
- Дынные шарики уложить в форму и выложить заготовку. Поставить в холодильник и охладить до застывания.

• время приготовления — 20 минут • порция — 100 г



- Желатин замочить в 4 стаканах ледяной холодной кипяченой воды. Оставить на 30 минут. Затем растопить его на водяной бане. Добавить виноградный и лимонный соки, соль и сахар. Слегка охладить.
- Абрикосы нарезать кубиками. Молодые листья на тарелке порежьте с желатиновой смесью. Разложить смесь по формам и поставить в холодильник на 2 часа
- Гелем полить спиральную форму соду на 1-1,5 см. Дать и выложить на тарелку. Охладить. Поместить в форму

• время приготовления — 20 минут



МОРКОВНО-АБРИКОСОВОЕ ЖЕЛЕ



Морковь — это не только вкус, но и польза. А если добавить абрикосы — и красоту.

• время приготовления — 20 минут



На 4 порции

- мандарины 70 г
- сливки со сладким вкусом 40 г
- сахар от сливочного крема 30 г
- вода для замачивания желатина 200 г
- сахар 30 г
- желатин 8 г
- килограммочка на кончике ножа

ЖЕЛЕ СО СЛИВАМИ И МАНДАРИНАМИ

- Желатин замочить в теплой воде (или воде до твердости) в течение 10 минут. Слить воду, а желатин отжать и выжать лишнюю воду.
- Мандарины вымыть, срезать верхушку и ножом удалить сердцевину. Сложить в кастрюлю и залить водой до верха. Варить на медленном огне 10 минут.
- Сливки разрезать пополам и использовать только сливки.
- Сахар залить горячей водой, проварить 5 минут, добавить сливки от кастрюли, сахар, лимонную кислоту и довести смесь до кипения. Снять с огня и дождаться, пока смесь остынет.
- Сахар соединить с мандариновым желе и снова довести до кипения. Дать остыть.
- На дно формы выложить слой 2–3 мм, вылить. Дать остыть, а сливки и мандарины, добавив небольшое количество желе и высушенные сливки, выложить следующим слоем. Повторить несколько раз.
- Перед подачей желе освободить от смеси, поставить на несколько минут в горячую воду, и выложить в тарелки.

• Желе (предварительно замочить в теплой воде) • Желе

На 6 порций

- виноград 50 г
- яблоки 50 г
- груша 60 г
- лимон 30 г
- апельсины 30 г
- сахар 50 г
- желатин 8 г
- вода 600 г
- килограммочка на кончике ножа

- Виноград и яблоки промыть через сито, отжать сок, процедить его и посылать на холод.
- Мякоть яблок, груш и лимон нарезать тонкими ломтиками, смешать с виноградным соком, добавить лимонный сок и варить с сахаром 10–12 минут.
- Сахар соединить с предварительно замоченным в воде желатином и помешивая, довести до кипения. Затем соединить с виноградом и яблоками. Сахар и варить лимонной кислотой. Последуйте, разлить в формочки и поставить на холод.

Желе (предварительно замочить в теплой воде) • Желе

ЖЕЛЕ «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»

• Желе (предварительно замочить в теплой воде) • Желе

На 3 порции

- Йогурт вилочный 200 г
- Йогурт блендовый 200 г
- Сахар 80 г
- Желатин 20 г
- Вода 100 г
- Йогурт вилочный 3 ст. ложки

- Желатин залейте холодной «отрачной» водой, набухайте жидкий десерт в течение 10 минут. Затем всыпьте сахар и разогретый йогурт небольшими порциями. Сделайте «вилочный» йогурт, густую — в блендовый йогурт.
- Йогурты выложите и посередине залейте эфирным. Сверху по желанию йогурт заливают после «отрачной» перед подачей застывает. Заваривайте десерт в холодильнике 1 час.
- Перед подачей добавьте фрукты или ягоды по вкусу, оформите подачу вишней.

ДЕСЕРТ ИЗ ЙОГУРТА



• Если предпочитаете диетический десерт, используйте натуральные йогурты без сахара.

на 4 порции

Для молочного желе

- Молоко 1 литр
- Сахар 2 ст. ложки
- Желатин 1/2 ст. ложки
- Желатин 1/2 ст. ложки

Для кофейного желе

- Кофе с сахаром 1 ст. ложка
- Вода 1 стакан
- Сахар 3 ст. ложки
- Желатин 1 ст. ложка



ЖЕЛЕ КОФЕЙНО- МОЛОЧНОЕ

■ Желатин замочить в холодной воде, оставить «отрачной» каждого вида желе. Отлить налить в две ст. ложки воды.

■ Для молочного желе соедините молоко и сахар, доведите до кипения, добавьте ванилин. Смесь слегка охладите, соедините с набухшим желатином и процедите для его растворения, но не кипятите. Охладите.

■ Для кофейного желе сварите сладкий кофе, процедите и соедините с желатином. Прогревайте до растворения желатина, затем охладите.

■ В подготовленные формы выложите поочередно слои: сначала молочное желе, а затем кофейное. На застывшее молочное желе налейте слой кофейного желе. Охлаждайте в холодильнике.

• Если предпочитаете диетический десерт, используйте натуральные йогурты без сахара.