

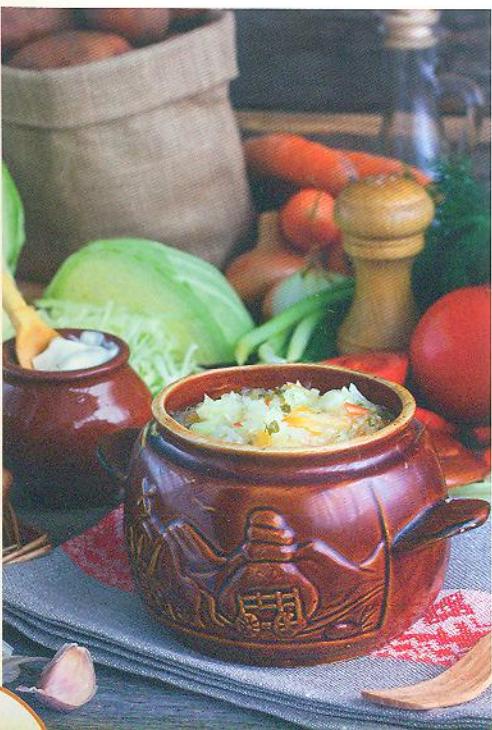
Борщ зі свіжими грибами

Капуста – 200 г; картопля – 6 шт.; свіжі гриби – 300 г; цибуля, морква – по 1 шт.; м'ясний бульйон; вершкове масло – 4 ст. ложки; томатна паста – 1 ст. ложка; кріп, чорний мелений перець, сіль на смак.

Картоплю та моркву почистити й нарізати. Капусту нашаткувати. Зелень кропу/цибулю дрібно нарізати.

Гриби помити, нарізати, покласти в сковороду й обсмажити у вершковому маслі, додавши ріпчасту цибулю. Потім викласти гриби в глиняні горщики, залити гарячим м'ясним бульйоном із розведеною в ньому томатною пастою, всипати картоплю, капусту і поставити горщики в заздалегідь розігріту духовку на 30 хвилин.

Подаючи, присмачити перцем і посипати зеленню.



Фершка МОНАСТИРСЬКА

Капуста – 500 г; печериці – 300 г; цибуля – 2 шт.; корінь петрушки – 1 шт.; борошно – 1 ст. ложка; олія – 2 ст. ложки; бульйон; зелень петрушки і кропу, лавровий лист, сметана, перець, сіль на смак.

Капусту нашаткувати. Цибулю і корінь петрушки почистити і дрібно нарізати. Налити в кастрюлю кілька ложок води, покласти капусту, цибулю, лавровий лист, перець і тушкувати на невеликому вогні до м'якості. Додати підсмажене борошно, перемішати і прибрати з вогню.

Гриби помити, нарізати й обсмажити в олії. Розкласти в горщики й залити процідженим гарячим бульйоном. Додати овочі, нарізану зелень, сметану, посолити, поставить в духовку і готувати 40–50 хвилин при температурі 180 °C.

Бограч

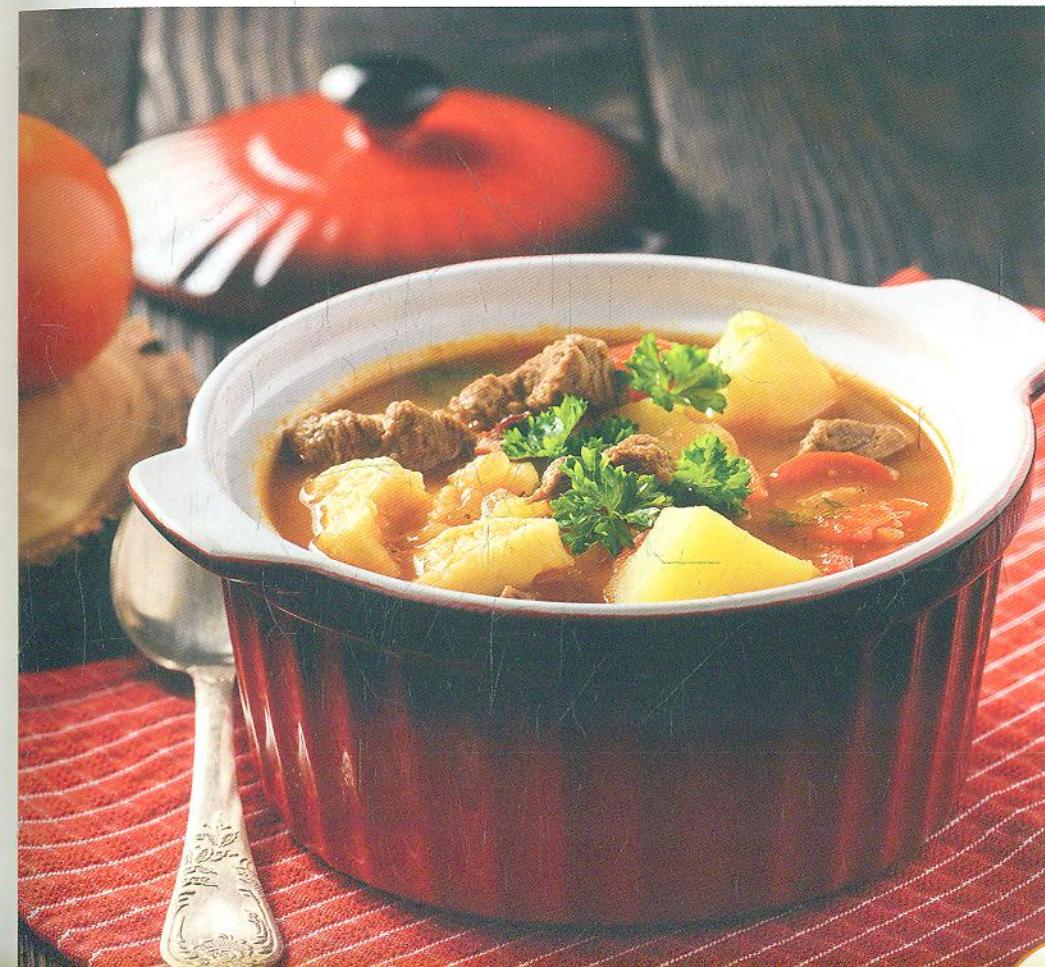
Бекон – 200 г; яловичина – 1 кг; помідори – 4 шт.; цибуля, солодкий перець, морква – по 2 шт.; картопля – 6 шт.; мелена паприка – 3 ст. ложки; зелень петрушки, кмин, часник, сіль на смак.

Яловичину зварити до готовності, бульйон процідити, м'ясо нарізати.

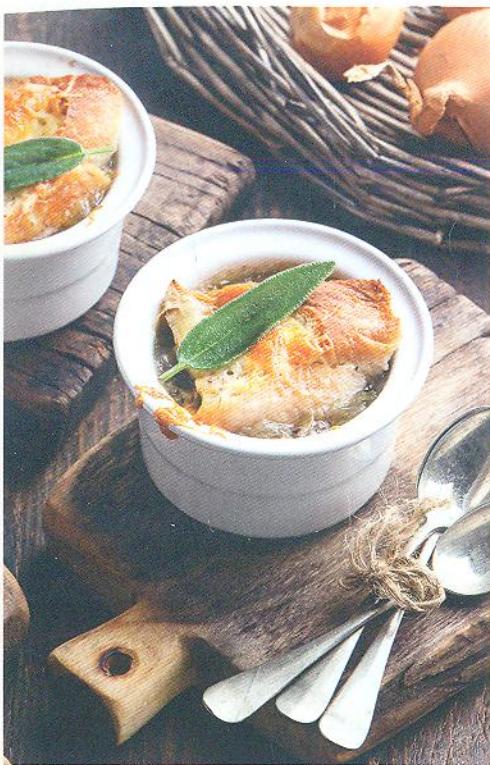
Цибулю та моркву почистити і дрібно нарізати.

Бекон нарізати й обсмажити до золотистого кольору. Додати цибулю, моркву, паприку й готувати 5 хвилин.

У горщики розкласти м'ясо, засмажку, нарізану кубиками картоплю, товчений часник і кмин. Перемішати й додати бульйон. Готувати в розігрітій до 180 °C духовці 40 хвилин. Потім додати нарізані помідори та перець, перемішати й готувати ще 10 хвилин. Приємно смачити й покласти зелень.



Традиційний угорський
Бограч – це гуляш, приготований із декількох видів м'яса з додаванням овочів і прянощів. Рецептів цієї страви дуже багато, але є дві обов'язкові складові: багато м'яса і паприки.

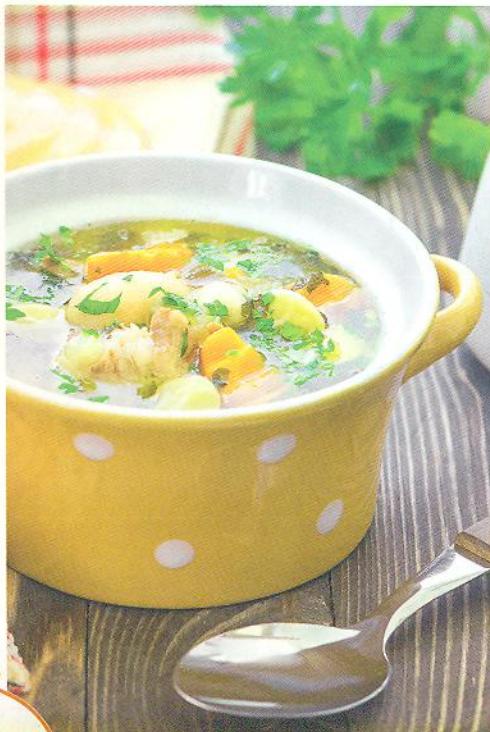


Французький цибулевий суп

Курячий бульйон – 1 л; ріпчаста цибуля – 1 кг, вершкове масло – 60 г; сир – 100 г; білий хліб – 2–4 скибочки; сіль, чебрець, часник на смак.

Цибулю почистити, нарізати й обсмажити у вершковому маслі. Налити склянку бульйону тушкувати на повільному вогні зо хвилин під кришкою, час від часу помішуючи. Влити до цибулі ще склянку бульйону і випарувати його (блізько 15 хвилин). Знову залити цибулю бульйоном і тушкувати 5 хвилин. Потім цибулю разом із рідиною розподілити по горщиках, залити бульйоном, присмачати й поставити горщики в розігріту до 200 °C духовку на 30 хвилин.

Хліб обсмажити на сухій сковороді — шматочки мають уміщатися в горщики. У кожен горщик покласти натертій сир, грінку і знову сир. Повернути горщики в духовку на 5 хвилин і подавати на стіл.



Суп із квасолею та мідіями

Квасоля – 1 склянка;
мідії – 400 г;
цибуля, морква – по 1 шт.;
олія – 2 ст. ложки;
вода – 2 л;
чорний перець горошком – 4 шт.;
зелень петрушки, сіль на смак.

Квасолю замочити на ніч, зварити до м'якоті й залишити у відварі.

Мідії зварити в 1 л води й нарізати. Цибулю та моркву почистити, нарізати й обсмажити в олії разом із мідіями.

Киплячий бульйон від мідій розлити в керамічні горщики, рівномірно розкласти в них обсмажені овочі з мідіями і готувати 20 хвилин за температури 200 °C. За 10 хвилин до готовності додати квасолю разом із відваром, сіль та перець.

При подачі посыпати зеленню.

Рибна юшка

Риба – 500 г;
рибний бульйон – 1,5 л;
картопля – 4 шт.;
цибуля, корінь петрушки – по 1 шт.;
вершкове масло – 50 г;
зелень петрушки, лавровий лист, сіль,
перець горошком на смак.



Піті – азербайджанський національний суп із барабанині, який готують у глиняному закритому посуді на вугіллі. Зазвичай використовують невисокий обливаний зсередини глиняний горщик обсягом близько літра. Кожну порцію страви варять в окремому горщику, куди закладають всі продукти.

Нут замочити на ніч. Цибулю почистити й нарізати, м'ясо зачистити від плівок і нарізати. У глиняний горщик для піті покласти м'ясо і жир, курагу й цибулю. Залити водою майже повністю, щоб до краю лишалося близько сантиметра. Поставити горщик на сильний вогонь і довести до кипіння. Потім зменшити вогонь, зняти піну, додати сіль і тушкувати 1,5 години, за потреби підливачи воду.

Додати нут, картоплю, присмачити й варити 30 хвилин. При подачі посыпти піті сушеною м'ятою.



Піті

Барабаніна – 150 г;
картопля – 1 шт.;
тваринний жир – 30 г;
цибуля – 0,5 шт.;
нуг – 40 г;
курага – 5 шт.;
сушена м'ята, сіль, прянощі на смак.

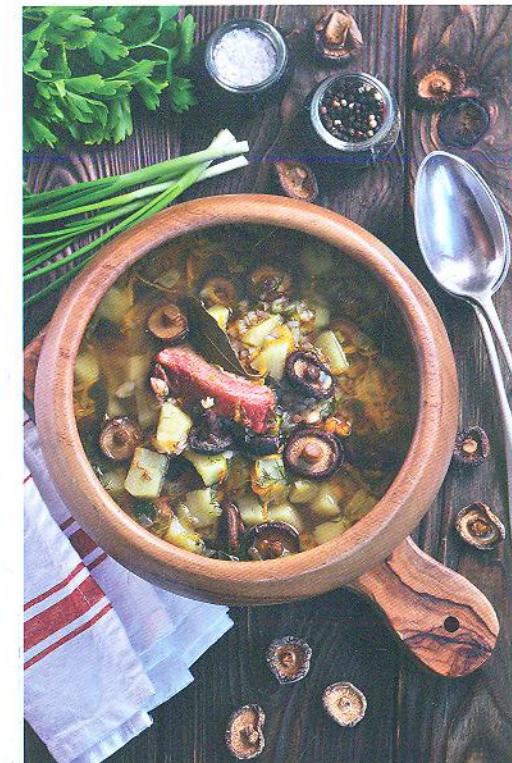
Гречаний суп із грибами

Свинина – 400 г;
гречана крупа – 0,5 склянки;
м'ясний бульйон – 1 л;
цибуля, морква – по 1 шт.;
сало, сухі гриби – по 50 г;
зелень, перець, сіль на смак.

Гриби замочити на 2 години, відварити протягом 30 хвилин і нарізати. Цибулю та моркву почистити й нарізати. Свинину й сало нарізати й обсмажити до золотистої скоринки. Додати овочі, присмачити і смажити, помішуючи, 10 хвилин.

М'ясо з овочами розкласти в порційні горщики, залити процідженним крізь сито гарячим м'ясним бульйоном, заправити перцем і сіллю, всипати гречку. Накрити горщики кришками, поставити в розігріту до 190 °C духовку й готувати 1 годину.

Перед подачею посыпти зеленню.



Солянка

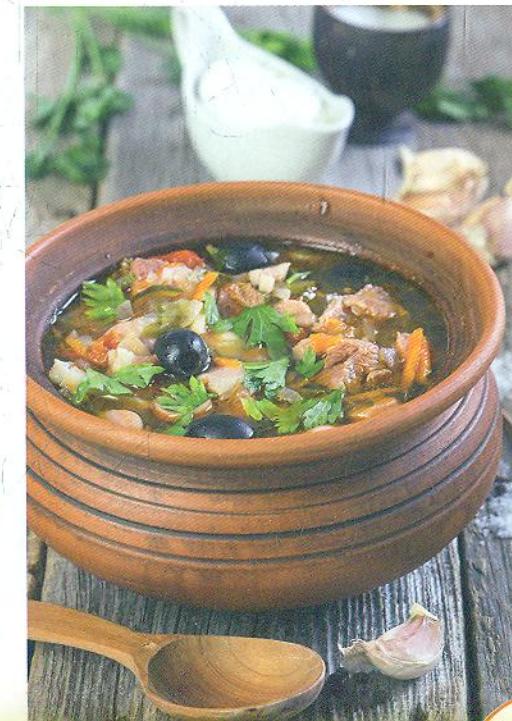
Яловичина – 500 г; копченості – 300 г;
маслини – 100 г; цибуля, морква, лимон – по 1 шт.;
солоні огірки – 3 шт.; часник – 2 зубки;
томатна паста, олія – по 2 ст. ложки;
зелень, лавровий лист, перець горошком, сіль на смак.

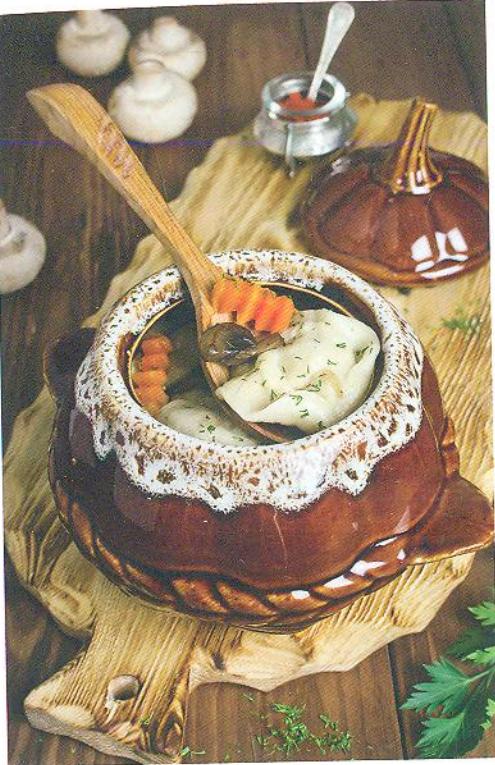
Яловичину зварити до готовності.

За 10 хвилин до закінчення приготування додати в бульйон лавровий лист і перець. М'ясо нарізати і розкласти по горщиках.

Цибулю та моркву почистити й нарізати. Солоні огірки, копченості і часник нарізати. Обсмажити цибулю в олії до золотистого кольору, додати копченості й готувати 5 хвилин. Додати моркву, часник, солоні огірки, томатну пасту, перемішати й готувати 5 хвилин.

Вміст сковороди розкласти по горщиках. Залити горщики бульйоном, накрити кришками і поставити в розігріту до 200 °C духовку на 25 хвилин. Знизити температуру до 160 °C і готувати 40 хвилин.





Вареники з картоплею

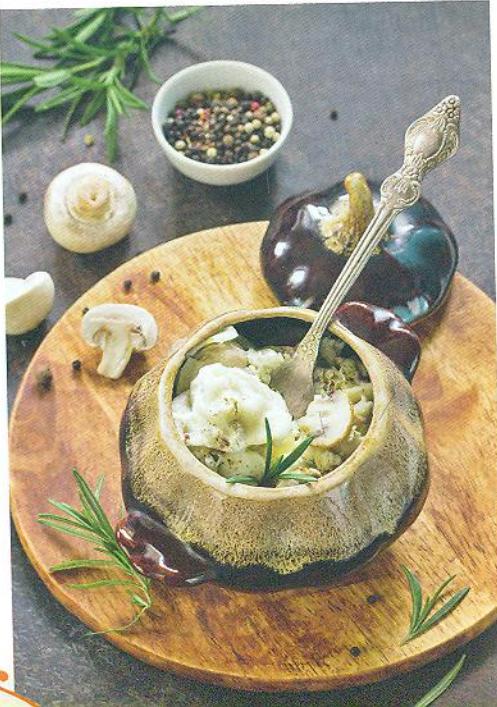
Для тіста: борошно – 3 склянки; вода, яйця – 2 шт.; сіль – дрібка;
для начинки й підливи: картопля – 7 шт.; печеніці – 300 г; цибуля – 4 шт.; олія – 8 ст. ложок; сметана – 4 ст. ложки; сіль, перець на смак.

Із борошна, яєць, води і солі замісити тісто й залишити його на 30 хвилин. Цибулю і гриби дрібно нарізати. Половину цибулі і гриби обсмажити в 3 ст. ложках олії. Картоплю почистити, зварити й потовкти. Додати гриби з цибулею, присмачати й перемішати.

Для підливи цибулю обсмажити в олії.

Тісто розкатати, вирізати склянкою кружальця, покласти на кожне чайну ложку начинки й защипати краї. Зварити вареники в підсоленій воді протягом 5 хвилин, розкладти їх у горщики, полити підливою і струснути.

Горщики накрити, поставити в духовку, розігріту до 200 °C, і готувати 10 хвилин. Подавати зі сметаною.



Пельмені з печінкою

Для тіста: яйце – 1 шт.; борошно – 2 склянки; сіль – дрібка; для начинки: печінка – 700 г; цибуля – 2 шт.; розм'якшене вершкове масло – 4 ст. ложки; яйце – 1 шт.; сіль, перець на смак; для підливи: гриби – 500 г; цибуля – 2 шт.; вершкове масло – 100 г; сметана – 2 склянки.

Борошно просіяти в миску, вбити яйце, влити воду, заздалегідь розчинивши в ній сіль. Вимісити тісто, скочати його в кулю і накрити рушником. Гриби й цибулю нарізати. Печінку пропустити з половиною цибулі через м'ясорубку. Вбити яйце, влити розтоплене вершкове масло, присмачати й перемішати.

Тісто розкатати, вирізати склянкою кружальця, покласти на кожне чайну ложку начинки і защипати краї. Решту цибулі та гриби обсмажити у вершковому маслі. У змащені жиром горщики розкласти пельмені, налити трохи води, викласти гриби, залити сметаною і готувати в духовці 25 хвилин за тем-

Пельмені з курятинкою

Для тіста: яйце – 1 шт.; борошно – 2 склянки, сіль – дрібка; для начинки: цибуля – 2 шт.; куряче філе – 500 г; гливи – 300 г, вершки – 3-4 ст. ложки; сіль, перець на смак; курячий бульйон – 1 л; олія для смаження; зелень для подачі.

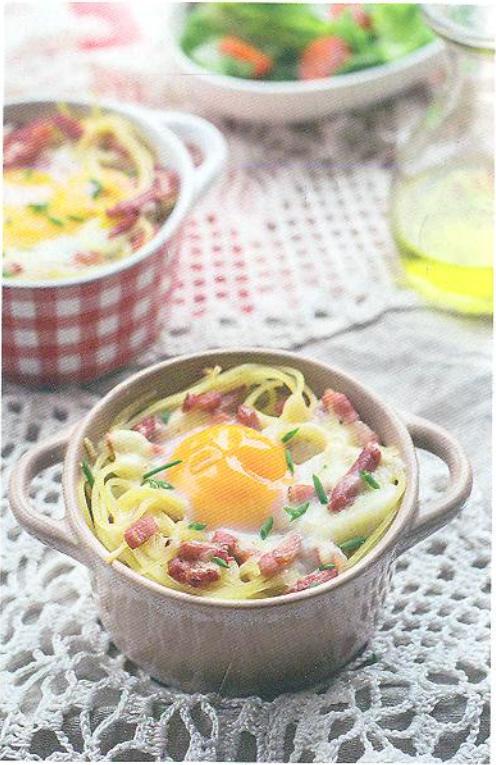
Із борошна, яєць, води та солі замісити тісто й залишити його на 30 хвилин. Цибулю почистити й нарізати, пропустити через м'ясорубку з курятиною. Гриби помити, дрібно нарізати, обсмажити і змішати з фаршем. Начинку присмачати.

Тісто розкатати, вирізати склянкою кружальця, покласти на кожне чайну ложку начинки і защипати краї. Зварити пельмені до напівготовності, розкласти в змащені жиром горщики, залити гарячим бульйоном і готувати за температури 200 °C 15 хвилин.

Подавати, посыпавши зеленню.



Тісто для пельменів після замішування обов'язково має «відпочити». Тоді клейковина, що міститься в борошні, добре набрякає, й готові вироби виходять пухкішими і не глевкими.



Спагеті *карбонара*

Копчена корейка – 150 г; оливкова олія – 2 ст. ложки; спагеті – 400 г; сир пармезан – 100 г; сухий базилік – 2 ч. ложки; сметана – 2 ст. ложки; яйця – 2 шт.; сіль, перець на смак.

Спагеті зварити відповідно до інструкції на упаковці, відкинути на друшляк.

Пармезан натерти на дрібній тертці. Змішати 2 сиріх яйця, сметану і базилік, додати половину пармезану. Приправити перцем і збити.

Корейку нарізати і обсмажити в оливковій олії до золотистого кольору. Влити соус і довести його до кипіння, постійно помішуючи.

Гарячі спагеті викласти в змащений жиром горщики, розкласти соус, посыпти пармезаном і поставити в розігріту до 180 °C духовку на 10 хвилин.



Макарони з сиром

Макарони – 200 г; ріпчаста цибуля – 1 шт.; вершкове масло – 3 ст. ложки; борошно – 2 ст. ложки; молоко, вершки (30%) – по 1 склянці; сир чеддер – 350 г; сир пармезан – 50 г; сіль, перець, мускатний горіх на смак.

Макарони зварити майже до готовності. Цибулю почистити, нарізати і обсмажити на вершковому маслі. Додати борошно, перемішати і готувати 2 хвилини. Влити молоко і вершки. Коли молоко почне закипати, додати натертий чеддер. Помішуючи, довести масу до однорідності. Присмачити сіллю, перцем і мускатним горіхом. Викласти макарони, перемішати.

Розкласти макарони в змащених вершковим маслом горщики, посыпти пармезаном і поставити в розігріту до 180 °C духовку на 10 хвилин.

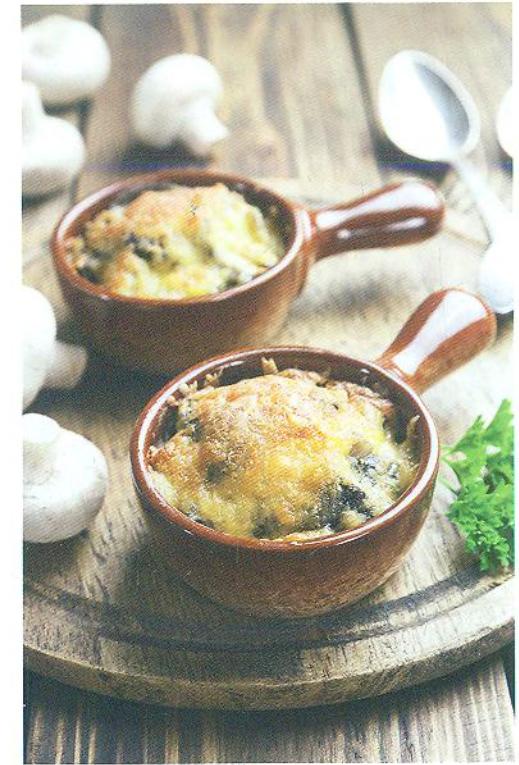
Грибний *Жульєн*

Печериці – 800 г; ріпчаста цибуля – 3 шт.; помідори чері – 7–8 шт.; вершкове масло – 80 г; натертий сир – 4 ст. ложки; зелень петрушки; для соусу: молоко – 1 склянка; вершкове масло – 70 г; борошно – 2 ст. ложки; сіль, перець на смак.

Гриби помити й нарізати. Цибулю почистити, нарізати й обсмажити у вершковому маслі до прозорості. Додати гриби, присмачити, перемішати й готувати 20 хвилин.

Борошно обсмажити на сухій сковороді до появи горіхового аромату, змішати з вершковим маслом, розвести невеликою кількістю теплого молока, розтерти, влити гаряче молоко і проварити протягом 5 хвилин. Соус прибрати з вогню, посолити, перемішати і процідити.

У горщики покласти гриби з цибулею, розрізані помідори, посыпти тертий сиром, зеленню, перемішати й залити гарячим соусом. Горщики поставити в розігріту до 180 °C духовку на 10 хвилин.



Техаський пиріг *Фріто*

Цибуля – 1 шт.; часник – 5 зубчиків; яловичий фарш – 500 г; перець чилі, болгарський перець – по 1 шт.; консервована квасоля – 1 банка; помідори – 3 шт.; м'який сир – 150 г; яловичий бульйон – 1 склянка; чіпси з сіллю – 1 пакет; олія – 1 ст. ложка; зелень, сіль, перець, пряні трави на смак.

Цибулю та часник почистити, нарізати і обсмажити в олії. Додати фарш та спеції і готувати, помішуючи, 15 хвилин. Додати подрібнені в блендері томати, перець, свіжу зелень, квасолю та чилі і перемішати. Влити бульйон і готувати 20 хвилин.

У горщики викласти чіпси, зверху розмістити фарш, натертий сир і запікати 20 хвилин

