



Блюда из СССР

Рецепты советских столовых



КЛАДЕЗЬ

Издательство АСТ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	4
КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ	7
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	8
КОРЖИКИ.....	11
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	12
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	15
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ.....	16
КОТЛЕТЫ	19
ВИНЕГРЕТ	20
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	23
СЫРНИКИ.....	24
ГОРОХОВЫЙ СУП	27
ГУЛЯШ	28
ОРЕХОВЫЕ КОЛЬЦА	31
МОЛОЧНАЯ ВЕРМИШЕЛЬ.....	32
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ СО СМЕТАНОЙ	35
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	36
КАША РИСОВАЯ	39
ТУШЕНАЯ КАПУСТА	40
КАША МАННАЯ	43
ГОЛУБЦЫ	44
КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ	47
ТЕФТЕЛИ В ТОМАТЕ.....	48
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА	51
ОЛАДЫ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ	52
БОРЩ	55
МАЙОНЕЗ	56
КАША «ДРУЖБА»	59
КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ	60
КАША ОВСЯНАЯ	63

Привет, друзья!

Меня зовут Валентина Барабанова – я автор кулинарного блога, где делюсь своими идеями простых и быстрых блюд.

Мне кажется, что мы все устали от бесконечного поиска необычных вкусов, экзотических и дорогих продуктов. Конечно, пробовать что-то новое всегда интересно, но каждый раз я убеждаюсь, что настоящую радость приносит простая домашняя еда. У каждого из нас есть блюдо, которое готовили мама и бабушка – его запах и вкус мгновенно перенесет в детство!

Этот сборник рецептов основан на традициях советской домашней кухни, передававшихся из поколения в поколение, а также на материалах советских кулинарных изданий. Представленные рецепты* адаптированы для современного использования с сохранением характерных особенностей и вкусовых традиций своего времени.

Добро пожаловать в мир советской кухни!

* В рецептах, где используются бытовые меры объема, под стаканом подразумевается граненый стакан объемом 200 мл (до риски).

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА ОБЪЕМ КАСТРЮЛИ 3,5 Л:

- Мясо на кости (свинина, говядина) – 500–600 г
- Перловая крупа – около $\frac{1}{2}$ стакана (70 г)
- Соленые огурцы – 4 шт. (средние) + $\frac{1}{2}$ стакана (100 мл) рассола
- Картофель – 3–4 шт. (средних)
- Лук репчатый – 1 шт. для бульона + 1 шт. для заправки
- Морковь – 1 шт. для бульона + 1 шт. для заправки
- Томатная паста – 1 ст. л.
- Соль – по вкусу
- Лавровый лист и перец горошком – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промытое мясо доводим в кастрюле до кипения, снимаем пену и варим на медленном огне 1 час с приоткрытой крышкой.
- Подсаливаем бульон и выкладываем промытые морковь и лук. Варим еще 1,5 часа. Процеживаем бульон, мясо разбираем на кусочки.
- Промытую 2–3 раза перловку замачиваем на 2–3 часа, промываем. Варим в кипящей воде 20–30 минут. Воду сливаем, крупу промываем.
- На разогретой сковороде с маслом пассеруем мелконарезанный лук 1–2 минуты, затем нарезанную морковь еще 2–3 минуты.
- На другой сковороде, без масла, пассеруем нарезанные огурцы 5–7 минут. Добавляем томатную пасту, пассеруем 2 минуты. Вливаем воду, тушим 10–15 минут.
- В кипящий бульон отправляем крупу, варим 20 минут. Добавляем нарезанный картофель и зажарку, варим 10–15 минут. Выкладываем огурцы с пастой и мясо, варим 5–7 минут.
- В конце добавляем огуречный рассол, лавровый лист и перец, даем прокипеть еще 5 минут.



Рассольнику
обязательно дайте
настояться. Подаем
суп со сметаной
и, по желанию,
рубленой зеленью.

СОВЕТ

Если кожа у огурцов толстая, снимаем
ее и удаляем крупные семена.

