100 РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

хлеб•соль®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Б71

Б71 Блюда русской кухни. — Москва : Эксмо, 2026. — 160 с.— (100 рецептов. Кухня без границ).

ISBN 978-5-04-254355-5

В этом кулинарном сборнике — традиционные блюда русской кухни. В издание вошло 100 рецептов, разбитых на тематические разделы: супы, горячие блюда, каши и запеканки, гарниры, блюда из овощей, напитки, подливы, соусы и приправы. Рецепты изложены пошагово, с указанием ингредиентов и количества продуктов. Книга пригодится как начинающим, так и опытным кулинарам!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-254355-5

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

100 РЕЦЕПТОВ. КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

В оформлении обложки использована фотография: Goskova Tatiana / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*
Руководитель направления *Т. Сова*
Зам. руководителя направления *А. Братушева*
Ответственный редактор *А. Алистархова*
Координатор проекта *В. Жутина*
Художественный редактор *Е. Пуговкина*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Е. Потысьева*
Корректор *Т. Суслова*

Дата изготовления / Подписано
в печать 05.11.2026. Формат 70x100 1/32.
Гарнитура Alliance. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 6,48.
Тираж экз. Заказ

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz
Интернет-дукен : www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию, в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдарқабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы к., Домбровский кёш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:
http://eksmo.ru/certification/ .

Произведено в Российской Федерации
Ресей Федерациясында өндірілген

ISBN 978-5-04-254355-5
9 785042 543555 >

16+

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ

1. Салат «Столичный» 9
2. Оливье «Советский» 10
3. Яблочный салат с семгой 11
4. Салат из копченой рыбы 12
5. Салат с перепелиными яйцами 13
6. Салат по-деревенски 14
7. Салат острый из сырой моркови 14
8. Салат из моркови с черносливом и курагой 15
9. Салат из тыквы с орехами 16
10. Салат из чечевицы с грибами 16

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

11. Щи суточные старорусские 21
12. Лапша куриная 23
13. Солянка мясная сборная 24
14. Грибная похлебка 26
15. Борщ постный с черносливом и фасолью 27
16. Окрошка с редисом 29
17. Рассольник «Ленинградский» 30
18. Суп гороховый с копченостями 32
19. Суп молочный с морковными клецками 33
20. Уха классическая 33

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ И ДИЧИ

21. Бефстроганов 39
22. Горячая буженина 40
23. Свинина, тушенная в квасе 42

24. Рулет из свинины, фаршированный черносливом 43
25. Телятина на грибной подушке 44
26. Бараний бок с кашей 45
27. Курица в сливочно-горчичном соусе 46
28. Кролик в хлебном соусе 47
29. Гусь в карамельной глазури 49
30. Гречаники с индейкой 50
31. Рябчик с орехами в сметане 52
32. Оленина, шпигованная рябиной 53
33. Утка, запеченная с яблоками 54
34. Жаркое из печени с водкой 55
35. Сердце, тушенное с овощами 57

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

36. Рулеты из филе налима, отваренные с укропом 61
37. Лещ, запеченный в соли 62
38. Царский ужин с осетром 63
39. Фаршированная щука по-суворовски 64
40. Форель речная, приготовленная в пароварке 66
41. Запеченный карп с гречкой и груздями 66
42. Судак с картофелем в сметанном соусе 68
43. Скумбрия в горшочке 69
44. Карась, запеченный с капустой и яблоками 70
45. Семга под соусом из грейпфрута и тыквы 72
46. Рыба, запеченная в слоеном тесте 72
47. Нарядная запеканка из рыбы 74
48. Котлеты из муксуна 76
49. Жареный минтай в орехово-грибной панировке 77
50. Сом, тушенный по-волжски 78

КАШИ И ЗАПЕКАНКИ

51. Овсяная каша с овощами 83
52. Пшеничная каша на молоке с грушами 84
53. Перловая каша с грибами и овощами 85
54. Кукурузная каша с ягодами 86

55. Рисовая каша с голубикой 87
56. Зразы из гречневой крупы с творогом. 88
57. Полбяная каша 89
58. Запеканка из тыквы и пшена 89
59. Гороховая каша 90
60. Запеканка вермишелевая с яблоками 91

ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

61. Картофельное пюре с зеленью 95
62. Баклажаны в горшочке 95
63. Шницель из капусты 96
64. Тыква, фаршированная рисом и помидорами 97
65. Кабачки жареные с белыми грибами 98
66. Репа со сливками 99
67. Морковь, запеченная со сметаной 99
68. Фасоль отварная с сухофруктами 100
69. Свекла вяленая пряная 101
70. Топинамбур отварной. 102

НАПИТКИ

71. Кисель из черники и брусники 105
72. Кисель тыквенный 106
73. Варенец 106
74. Сбитень. 107
75. Морс клюквенный 108
76. Гоголь-моголь фруктовый. 108
77. Взвар 109
78. Чай из рябины 110
79. Чай витаминный из листьев. 110
80. Квас старинный 111

ПОДЛИВЫ, СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

81. Подлива из чечевицы 115
82. Соус морковный 115
83. Соус свекольный. 116

84. Соус или пюре из свежих помидоров 117
85. Соус из сладкого перца 118
86. Соус из щавеля 118
87. Соус из брюквы 119
88. Соус шпинатный с чесноком 120
89. Соус из топинамбура 120
90. Соус из базилика и орехов 121

БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ

91. Царские блины 125
92. Ржаные блины 126
93. Гречневые блины 128
94. Заварные блины 129
95. Скороспелые блины 131
96. Блины с припеком из яиц и зеленого лука 132
97. Оладьи на пахте 134
98. Блинчики с грибами 135
99. Блинный пирог с творогом 137
100. Постные блины с припеком из картофеля 139

Алфавитный указатель 143

Закуски холодные и горячие

1. САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Куриное филе — 250 г*
- *картофель крупный — 1 шт.*
- *яйца — 2 шт.*
- *огурец маринованный — 2 шт.*
- *горошек зеленый консервированный — 50 г*
- *майонез — 80 г*
- *петрушка — 1 веточка*
- *мясо крабовое — 30 г*
- *соль, молотый черный перец — по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе залить горячей водой и довести до кипения. Снять пену и варить на маленьком огне 45 мин. Картофель тщательно вымыть щеткой, залить горячей водой, довести до кипения и варить до готовности, затем дать остыть. Яйца залить водой, поставить на огонь и довести до кипения. Варить 10 мин., затем охладить проточной водой и дать остыть.
2. Картофель очистить и нарезать маленькими кубиками. Куриное филе и маринованные огурцы также нарезать маленькими кубиками. Добавить их к картофелю. В миску ко всем подготовленным ингредиентам добавить консер-

вированный горошек и майонез. Посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Переложить в салатник. Сверху салата выложить нарезанные яйца. Украсить крабовым мясом и листочками петрушки.

2. ОЛИВЬЕ «СОВЕТСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Картофель — 3 шт.*
- *морковь — 3–4 шт.*
- *яйца — 4 шт.*
- *горошек зеленый консервированный — 450 г*
- *огурцы соленые — 5–6 шт.*
- *ветчина или докторская колбаса — 350 г*
- *зеленый лук — 1 веточка*
- *укроп — 1 пучок*
- *майонез — 250 г*
- *соль, черный молотый перец — по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и морковь вымыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Яйца отварить отдельно. Все ингредиенты очистить и нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать ветчину или докторскую колбасу.
2. Смешать все ингредиенты в салатнике, добавить мелко нарезанный зеленый лук и укроп. Приправить черным перцем, заправить майонезом и поставить в холодильник.

3. Если у соленых огурцов крупные семена, удалить их. Нарезать огурцы кубиками такого же размера и сложить в отдельный контейнер. Слить жидкость с горошка, горошек переложить в отдельный контейнер.
4. Перед подачей к столу добавить в салат соленые огурцы и зеленый горошек. Еще раз перемешать, попробовать и при необходимости добавить соль и черный перец.

3. ЯБЛОЧНЫЙ САЛАТ С СЕМГОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Салат зеленый — 250 г*
- *яблоки — 2 шт.*
- *семга копченая — 300 г*
- *сливки — 350 мл*
- *лук зеленый рубленый — 1 ст. л.*
- *сок 1 лимона*
- *соль, перец — по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить сердцевину и косточки, нарезать тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм.
2. Салат хорошо промыть, обсушить на полотенце или салфетке. Самые крупные листья порвать на

2–3 части. Выложить салат в салатницу, добавить нарезанные ломтиками яблоки.

3. Копченую семгу аккуратно нарезать тонкими ломтиками и выложить сверху в салатницу на яблоки.
4. В отдельной посуде смешать сливки с лимонным соком и рубленым зеленым луком. Посолить и поперчить по вкусу. Вылить заправку в салат, перемешать перед самой подачей.

4. САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Рыба копченая (зубатка, палтус, треска) — 500 г*
- *яблоки — 2 шт.*
- *огурцы соленые — 2 шт.*
- *огурцы свежие — 2 шт.*
- *помидоры — 3 шт.*
- *лук зеленый рубленый — 2 ст. л.*
- *масло растительное — 125 мл*
- *горчица — 1 ч.л.*
- *сахар — 1 ч.л.*
- *уксус столовый — 2 ст. л.*
- *соль, перец — по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенную от кожи и костей рыбу, яблоки, огурцы и помидоры (семена из помидоров удалить) нарезать кубиками, все перемешать, доба-

вить рубленый зеленый лук и залить острым соусом.

2. Приготовление соуса: горчицу и сахар хорошо растереть, постепенно добавляя растительное масло. Когда получится однородная масса, всыпать в нее перец, постепенно влить уксус и посолить по вкусу.

5. САЛАТ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Яйца перепелиные — 10 шт.*
- *салат зеленый — 200 г*
- *лук зеленый — 100 г*
- *укроп — 50 г*
- *кинза — 50 г*
- *сметана — 100 г*
- *орехи кедровые очищенные — 25 г*
- *соль — по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Салат и зелень промыть, нарезать. Укроп и кинзу нарезать, измельчить и смешать со сметаной. Яйца отварить вкрутую, очистить и разрезать пополам. Салат и зеленый лук выложить на тарелку, сверху выложить половинки перепелиных яиц, заправить сметаной с зеленью и посолить по вкусу. Посыпать кедровыми орешками.

6. САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Картофель — 10 шт.*
- *соленые грибы — 1/2 стакана*
- *соленые огурцы — 4 шт.*
- *лук репчатый лук — 1 шт.*
- *нерафинированное растительное масло*
- *укроп — 2 веточки*
- *соль*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, сварить «в мундире», охладить, очистить и нарезать крупными ломтиками.
2. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить и нарезать соломкой.
3. Соленые грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь рассолу. Если грибы мелкие — использовать целиком, если крупные — нарезать ломтиками.
4. Укроп вымыть, обсушить и порубить. Картофель, грибы, огурцы и лук смешать, подсолить, заправить маслом. При подаче посыпать салат рубленым укропом.

7. САЛАТ ОСТРЫЙ ИЗ СЫРОЙ МОРКОВИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Морковь — 500 г*
- *кориандр молотый — 1 ч.л.*

- *перец горький стручковый — 1/2 ч.л.*
- *масло растительное — 4 ст. л.*
- *соль — по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь нашинковать на крупной терке, добавить молотый кориандр, горький перец, чуть-чуть посолить и полить растительным маслом. Все хорошо перемешать и охладить.

8. САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕРНОСЛИВОМ И КУРАГОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Морковь — 500 г*
- *чернослив — 150 г*
- *курага — 150 г*
- *масло растительное — 50 мл*
- *укроп (семена) — 5 г*
- *соль — по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь вымыть, нашинковать на крупной терке. Чернослив и курагу вымыть, залить кипятком и выдержать в нем до остывания. Затем вынуть из воды, очень мелко нарезать, смешать с морковью, добавить размолотые семена укропа и подсолить. Заправить растительным маслом.

9. САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Тыква — 500 г*
- *ядра орехов (лещина, грецкие) — 100 г*
- *лимон — 1 шт.*
- *сахар — 50 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тыкву натереть на крупной терке. Лимон вымыть, обтереть, снять цедру теркой, выжать сок. Ядра орехов измельчить в кофемолке, смешать с тыквой, добавить цедру и сок лимона, сахар и перемешать.

10. САЛАТ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Зеленая чечевица — 1 стакан*
- *свежие шампиньоны — 8 шт.*
- *морковь (средняя) — 1 шт.*
- *лук репчатый — 1 шт.*
- *укроп — 2 веточки*
- *соевый соус — 1/2 ч.л.*
- *растительное масло*
- *соль*
- *молотый черный перец*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чечевицу перебрать, промыть в холодной воде. Засыпать в кипящую подсоленную воду и варить