

АРТЁМ КНЯЗЕВ

РУССКАЯ КУХНЯ



ТЕПЛО СЕМЕЙНЫХ ТРАДИЦИЙ

хлеб•соль

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКИ

ВИНЕГРЕТ (КЛАССИКА + ВАРИАЦИЯ «ИЗЫСКАННЫЙ»)	8
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	11
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ	14
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ	16
МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ (БЫСТРЫЙ СПОСОБ «ХОЛОДНЫЙ РАССОЛ»)	18
ИКРА КАБАЧКОВАЯ	21
САЛАТ ОЛИВЬЕ	24
ГРУЗДИ МАРИНОВАННЫЕ В СМЕТАНЕ	26
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	28
СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ХОЛОДЕЦ)	31

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	36
БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ	38
РАССОЛЬНИК С ПЕРЛОВКОЙ	40
СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ	43
ГРИБНОЙ СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ	46
СУП-ЛАПША ДОМАШНИЙ С КУРИЦЕЙ	48
ГОРХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ С ДЫМКОМ	51
БОРЩ КУБАНСКИЙ С ФАСОЛЬЮ И СВЕКЛОЙ «МИШЕНЬ»	54
ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ	56
СУП С ЩАВЕЛЕМ	58
БОТВИНЬЯ ЛЕТНЯЯ	61

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	66
КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ	68
КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ	70
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ	73
РАГУ ИЗ СВИНИНЫ/КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ	76
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	78
ТЕФТЕЛИ В ТОМАТНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ	80
КУРИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ	83
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ДВУХ ВИДОВ МЯСА	86
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЕЛЬДЕРЕЯ	88
КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ С ЛУКОМ И ГОРЧИЦЕЙ	90
СКОБЛЯНКА С ГОВЯДИНОЙ	93
ВАРЕНИКИ БЕЛОВСКИЕ	96

РЫБА

СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ	100
НЕЖНЫЕ РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ	102
ТРЕСКА В ХРУСТЯЩЕМ КЛЯРЕ	105
ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ ПО-ДОМАШНЕМУ	108
СКУМБРИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГОРЧИЦЕЙ И ЛУКОМ	110
КАРАСИ В СМЕТАНЕ	113
ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ	116
ТАВРАНЧУК ИЗ РЫБЫ	118

КРУПЯНЫЕ ГАРНИРЫ

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ	122
ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ	125
РИСОВАЯ КАША КАК ГАРНИР	128
ОВСЯНАЯ КАША «ПО-ЦАРСКИ» С ЯБЛОКАМИ	130
ПЕРЛОВАЯ КАША, ТОМЛЕННАЯ С МЯСОМ	132
ГОРОХОВАЯ КАША-РАЗМАЗНЯ «НОСТАЛЬГИЯ» С ШПИКОМ И ЛУКОМ	135

ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ «БОГАТЫРСКАЯ» С ГРИБАМИ	138
КУЛЕШ КАЗАЧИЙ	140
ГУРЬЕВСКАЯ КАША	142
УШНОЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ	145

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

ТУШЕНАЯ КАПУСТА С МЯСОМ ПО-ДОМАШНЕМУ	150
ИДЕАЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	152
ОВОЩНОЕ ДАЧНОЕ РАГУ	154
ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ.	156
ГРИБНАЯ ИКРА ИЗ ЛИСИЧЕК И ОПЯТ	158
ИКРА «ЗАМОРСКАЯ» БАКЛАЖАННАЯ	160
ХРЕНОДЕР	163

ЗАПЕКАНКИ И ВТОРЫЕ БЛЮДА

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ (ДРАЧЕНА)	168
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ	170
МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ	173
КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ.....	176
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ	178
МАКАРОННИК С ФАРШЕМ.....	180
БАБУШКИНЫ ГОЛУБЦЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ	183
ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ ПО-РУССКИ С ТОМЛЕНЫМ СОУСОМ	186

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, РАССТЕГАИ

БУЛОЧКА «СВЕРДЛОВСКАЯ»	190
МАННИК С ИЗЮМОМ.....	192
ШАРЛОТКА КЛАССИЧЕСКАЯ С ЯБЛОКАМИ	195
ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ	198
РАССТЕГАИ С РЫБОЙ	200
КУЛЕБЯКА КЛАССИЧЕСКАЯ	202
КУРНИК КЛАССИЧЕСКИЙ.....	206
ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ КЛАССИЧЕСКИЕ.....	210
СОЧНИКИ С ТВОРОГОМ.....	212

БЛИНЫ, ОЛАДЫ, СЫРНИКИ

БЛИНЫ ТОНКИЕ НА МОЛОКЕ.....	216
ОЛАДЫ ДРОЖЖЕВЫЕ ПЫШНЫЕ.....	219
ОЛАДЫ НА КЕФИРЕ.....	222
СЫРНИКИ.....	224
ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (ДЕРУНЫ).....	226
БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ.....	229
СГИБЕНЬ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ.....	232
ОЛАДУШЕК С ЯБЛОЧНЫМ ПРИПЕКОМ.....	234

НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ

КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ.....	238
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.....	241
ВАРЕНЬЕ «ПЯТИМИНУТКА».....	244
ТВОРОЖНАЯ ПАСХА.....	247
МЕДОВИК — БЕНТО-ТОРТ.....	250
ПРЯНИКИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ.....	253
СМЕТАННИК.....	256
ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ.....	259
КОЗУЛИ (АРХАНГЕЛЬСКИЕ РЖАНЫЕ ПРЯНИКИ).....	262
ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА «ИЗУМРУДНОЕ» ПЯТИМИНУТКА.....	265
ЗАВАРНАЯ ПАСХА.....	268
ПАСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ ДОМАШНЯЯ.....	270
СМОКВА ИЗ ДАЧНЫХ ЯГОД.....	274

ЗАКУСКИ

ВИНЕГРЕТ (КЛАССИКА + ВАРИАЦИЯ «ИЗЫСКАННЫЙ»).....	8
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	11
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ	14
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ	16
МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ (БЫСТРЫЙ СПОСОБ «ХОЛОДНЫЙ РАССОЛ»).....	18
ИКРА КАБАЧКОВАЯ.....	21
САЛАТ ОЛИВЬЕ.....	24
ГРУЗДИ МАРИНОВАННЫЕ В СМЕТАНЕ.....	26
КАПУСТА КВАШЕНАЯ.....	28
СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ХОЛОДЕЦ).....	31

**ВИНЕГРЕТ
(КЛАССИКА + ВАРИАЦИЯ
«ИЗЫСКАННЫЙ»)**





ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 свекла
 - 1 картофель
 - 1 морковь
 - 2 соленых огурца
 - 1 лук репчатый
 - 3 ст. л. квашеной капусты
 - 2 ст. л. зеленого консервированного горошка
 - 3 ст. л. подсолнечного нерафинированного масла
 - Соль, черный перец молотый
- ДЛЯ ВАРИАЦИИ «ИЗЫСКАННЫЙ»:
- $\frac{1}{4}$ зеленого яблока
 - 1 ч. л. каперсов
 - Свежий укроп



1. Завернуть вымытую свеклу, картофель и морковь в отдельные кусочки фольги, сбрызнуть водой и запекать в духовке при 200 °С 45–60 минут.



2. Очистить запеченные овощи, нарезать свеклу, картофель и морковь мелким кубиком (0,5 см), свеклу переложить в отдельную миску.



3. Нарезать соленые огурцы и яблоко мелким кубиком, лук мелко порубить, капусту отжать от рассола, яблоко сбрызнуть лимонным соком.



4. Соединить в большой миске картофель, морковь, огурцы, лук, капусту и горошек; для «Классики» добавить свеклу, для «Изысканного» — яблоко и каперсы. Перемешать, полить подсолнечным маслом.



5. Накрывать миску пленкой и поставить в холодильник минимум на 30 минут (лучше на 1–2 часа).



6. Выложить винегрет горкой или порционно и посыпать мелко рубленным укропом.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ





ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1** филе слабосоленой сельди
- **2** картофелины
- **1** морковь
- **1** свекла
- $\frac{1}{2}$ лука репчатого
- **1** куриное яйцо
- **100 г** майонеза

ВАРИАЦИЯ «СВЕЖЕСТЬ»:

- $\frac{1}{4}$ зеленого кислого яблока
- **1 ч. л.** подсолнечного масла
- Соль



1. Вымыть картофель, морковь и свеклу, варить в подсоленной воде в кожуре до мягкости, яйцо сварить вкрутую 8–10 минут после закипания, все остудить и очистить.



2. Нарезать филе сельди очень мелким кубиком, лук мелко порубить.



3. Очистить остывшие овощи, натереть картофель, морковь и свеклу на крупной терке в отдельные миски, натереть яйцо на мелкой терке, при использовании натереть яблоко на крупной терке.



4. Выложить слои: картофель и немного майонеза; сельдь; лук; морковь и майонез; яйцо и майонез; для «Классики» — свеклу с оставшимся майонезом, для «Свежести» — свеклу с тертым яблоком и оставшимся майонезом, разровнять.



5. Накрыть салат пленкой и убрать в холодильник минимум на 3–4 часа или на ночь.



6. Нарезать салат порционно ножом, смоченным в горячей воде, украсить укропом или крошкой желтка.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1** говяжий язык
- **2,5 л** воды
- **1** лук репчатый
- **1** морковь
- Корень петрушки или сельдерея
- **2** лавровых листа
- Перец горошком черный
- **2 ст. л.** соли

ДЛЯ СОУСА:

- **3 ст. л.** тертого хрена
- **4 ст. л.** сметаны (20–25%)
- **1/2 ч. л.** лимонного сока или уксуса
- Соль, сахар



1. Тщательно промойте язык под холодной водой. Поскребите ножом, удаляя слизь и возможные остатки. Залейте холодной водой на 1–2 часа.



2. Положите язык в кастрюлю с холодной водой. Доведите до кипения. Проварите 3–5 минут. Слейте эту воду. Тщательно промойте язык и кастрюлю.



3. Доведите язык до кипения, снимите пенку. Добавьте лук, морковь, коренья (если есть), лаврушку, перец горошком. Убавьте огонь до минимального. Варите под крышкой 2,5–3,5 часа. За 30 минут до конца варки посолите по вкусу.



4. Готовый язык сразу же переложите шумовкой в миску с ледяной водой. Подержите 5–10 минут. Надрежьте кожу вдоль языка и снимите ее. Подержите язык в теплом бульоне 10–15 минут для сочности.



5. Язык нарежьте **ОЧЕНЬ** тонкими ломтиками поперек волокон. Для соуса смешайте тертый хрен, сметану, соль, щепотку сахара. Добавьте лимонный сок/уксус по желанию для яркости.



6. Выложите ломтики языка веером на тарелку. Рядом или сверху положите соус из хрена. Украсьте веточкой петрушки и долькой лимона.