

ЛУЧШИЕ

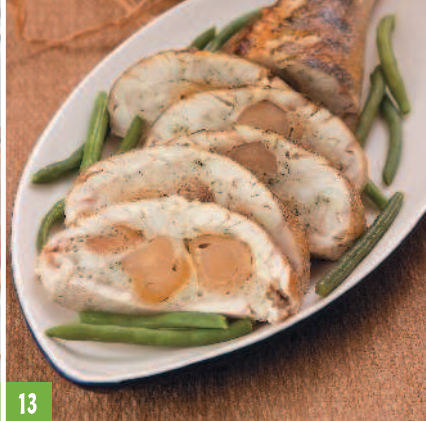
КУХНЯ
русская

РЕЦЕПТЫ

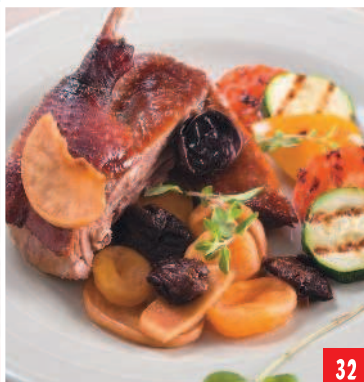
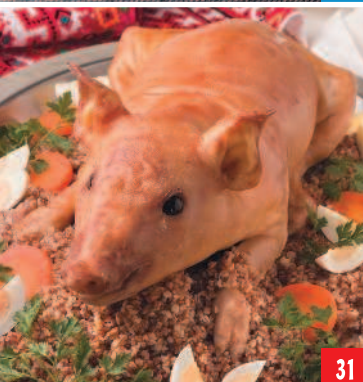


Издательство АСТ
Издательский дом «Миллион меню»





ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
кухня
русская



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

КУХНЯ
русскаяСАЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ
КАПУСТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИНУТ | НА 6 ПОРЦИЙ

капуста квашеная 700 г
 брусника моченая 60 г
 маринад фруктовый
 или ягодный 120 г
 сахар 60 г
 корица ½ палочки
 гвоздика 6–7 бутонов
 яблоки маринованные 120 г

- 1 Капусту, квашенную целыми кочанами, нарежьте квадратиками, предварительно удалив кочерыжки.
- 2 Бруснику и яблоки отделите от заливки. У яблок удалите сердцевину и разрежьте каждое дольками на 4–8 частей.
- 3 В заливку от маринованных фруктов положите корицу, гвоздику, доведите до кипения и оставьте для охлаждения.
- 4 Капусту, ягоды, яблоки уложите слоями в посуду, пересыпая каждый слой сахаром, залейте процеженной заливкой, добавьте растительное масло и поставьте салат на 2–3 часа в холодное место (8 °С). Перед подачей перемешайте и посыпьте рубленой зеленью. [ID 28154]



Квашенная кочанами капуста – старинное русское кушанье. Такая капуста содержит больше полезных веществ по сравнению с рубленой. Приготовить ее можно и в обычных городских условиях, достаточно поставить на балкон небольшой бочонок. Итак, плотные некрупные кочаны зачистите и уложите в деревянный бочонок, переслаивая крупно рубленой капустой (слоями 10–15 см). Можно пересыпать солью, а можно залить готовым рассолом (на 6 кг капусты – 150 г соли и 5 л воды). Установите гнет и квасьте капусту обычным способом.



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

КУХНЯ
русская

ОГУРЕЧНИК С ГРИБАМИ

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИНУТ ПЛЮС ЗАМАЧИВАНИЕ
НА 2 ПОРЦИИ**

огурцы соленые 2 шт.
грибы свежие 150 г
или сушеные 50 г
лук репчатый 2 головки
масло растительное
2 ст. ложки
зелень рубленая 1 ст. ложка
перец черный молотый

1 Свежие грибы отварите в воде с добавлением соли. Сушеные грибы предварительно замочите в холодной воде на 4 часа, затем воду процедите и отварите в ней грибы до готовности. Грибы охладите и нарежьте соломкой или ломтиками.

2 Лук нашинкуйте и обжарьте на части масла до золотистого цвета. Добавьте грибы и жарьте вместе еще 5–7 минут. Охладите.

3 Огурцы нарежьте соломкой. Если огурцы крупные, предварительно очистите их от кожицы и удалите семена.

4 Грибы с луком смешайте с огурцами. Огуречник поперчите, заправьте оставшимся маслом и подавайте, посыпав зеленью. [ID 28826]



*Все самые лучшие
национальные кухни мира
на www.millionmenu.ru*

