
Лучшие блюда в горшочках

*Солянка сборная мясная
Жаркое по-молдавски
Кулеш с грибами*



Харьков
ФОЛИО
2013

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О ГОРШОЧКЕ

Стремление к совершенству и красоте проявляется у человека во всех сферах, и, конечно же, в кулинарии. Если вы любите поесть, если вам дороги традиции — купите горшок. Вместительный, глиняный, обливной горшок с плотной крышкой. Именно горшок стоял у истоков кулинарии. Результат технического прогресса — кастрюля и микроволновка, скороварка, пароварка, тостер, гриль, кофеварка, сковородка... А ведь не так давно (по историческим меркам) приготовить пищу можно было лишь в глиняном горшке, поставленном в печь. У нехитрого этого изобретения далеких предков очень много достоинств. Толстые стенки глиняного горшка нагреваются медленно и равномерно. Пища в нем не варится, а томится, сохраняя все витамины, протеины и прочее (нормальному человеку до этого не должно быть дела, он питается не витаминами, а мясом, рыбой, овощами). Но главное, конечно, вкус. Еда, приготовленная в горшке, приобретает ту мягкость, изысканность и благородство вкуса, которые свойственны лучшим достижениям кухни.

Горшочки — незаменимая вещь в хозяйстве. Хозяйкам нравится, что приготовление еды в них требует немного времени и доставляет много приятных минут. А всякий раз, когда готовишь, сразу вспоминаешь знаменитую сказку Андерсена про свинопаса, который придумал удивительный горшочек, при варке он наигрывал мелодии и мог рассказать о том, что у кого готовится.

Конечно, найти такой горшочек нереально. А вот приготовить множество вкусных и ароматных блюд не составит большого труда. Не случайно горшочки становятся все

популярнее. В них даже самое простое блюдо кажется вкуснее. В горшочках можно приготовить мясо, рыбу, овощи, щи и каши, супы и солянки. Еще древние римляне пользовались специальными глиняными горшочками для запекания мяса и выпекания хлеба с хрустящей корочкой.

Горшочки помогают сэкономить время, при этом получить ароматное и сочное блюдо. Тем, кто соблюдает обезжиренную диету, они особенно подходят, так как продукты можно готовить вообще без жира, и это повлияет на их вкус только в лучшую сторону. Так что преимущества неисчерпаемы.

СОВЕТЫ ТЕМ, КТО СОБИРАЕТСЯ ГОТОВИТЬ В ГОРШОЧКАХ

Посуда, использовавшаяся для приготовления пищи в печи, постепенно приняла форму, в наибольшей степени отвечающую особенностям очага. Керамические горшки и металлические чугуны выпуклы и округлы именно потому, что нагрев в печи происходит с боков. Дно горшка, стоящее на поду, нагревается относительно слабо, поэтому его делают небольших размеров.

Держать глиняный горшочек наполненным водой можно до 1 часа. И хорошо, если вода будет холодной до самых краев, тогда благодаря впитанной жидкости готовящееся блюдо будет особенно сочным.

Если посуда совсем новая и ни разу не использовалась, вымочите ее в холодной воде 1 час.

Ставить глиняный горшок нужно в холодную духовку. В уже нагретой он может треснуть.

Ставьте горшочек на нижнюю полку духовки. Тогда после окончания тушения его легко будет вынуть.

Готовить в глиняной посуде можно только в духовке или в печи, но не на конфорках.

Вместо глиняных крышек, готовя любые блюда в горшочках, можно использовать крышки из теста, из которых потом получится вкусный хлеб.

Если во время приготовления блюда вы обнаружите, что в супе маловато бульона или соус слишком густой,

добавьте жидкости, но только горячей, — от холодной стенки посуды могут дать трещину. По этой же причине, вынимая горшочек из печи или духовки, не ставьте его на слишком холодную поверхность. Лучше дать ему слегка остыть на деревянной подставке или разделочной доске.

Проволочная мочалка или грубый ершик могут поцарапать обливную поверхность. Поэтому лучше использовать для мытья мягкую губку.

Известно, что некоторые особенно жирные блюда восточной национальной кухни (например баранина) готовятся именно в глиняных горшочках. Чтобы отмыть от стенок посуды жир, есть старинный безопасный рецепт: наполните горшочек холодной водой, добавьте немного уксуса, накройте крышкой, поставьте в холодную духовку и нагрейте, постепенно увеличивая силу огня. Через полчаса выньте посуду, дайте ей остыть, а потом вымойте с мылом и прополощите.

Храните горшочки, перевернув их вверх дном и проложив бумажным полотенцем, чтобы глина могла дышать; предварительно убедитесь, что они полностью сухие. Если горшочки не высушить тщательно, то в них может образоваться плесень. Чтобы ее убрать, нанесите на поверхность горшочка пасту из равного количества соды и воды. Оставьте на 30 минут, затем смойте, прополощите и дайте полностью высохнуть, лучше на солнце.

ТЕСТО-КРЫШКА НА ГОРШОЧКИ

Как уже говорилось, накрывать горшочки можно не только крышками, но и тестом, из которого получится вкусный хлеб. Используется обычно крутое тесто. За полчаса до готовности блюда снимаются крышки и горшочки закрываются тестом. Этот хлеб даже холодный очень вкусный.

Два варианта теста для крышек:

— 1 стакан кефира, 1 яйцо, 100 г маргарина, соль, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды, мука.

— 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль.

Замесить тесто, как на пельмени. Раскатать, накрыть им горшочки и готовить как обычно.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон с куриными клецками

1 л куриного бульона, 400 г мякоти курицы, 2 яйца, 2 луковицы, зедень, соль.

Мясо курицы пропустить с луком через мясорубку 2 раза, добавить яичные желтки, посолить. Яичные белки взбить, перемешать с нарезанной зеленью. Довести до кипения бульон, перелить в горшочки. Смоченными в воде руками сделать из фарша клецки и опустить в бульон. Поставить горшочки в предварительно разогретую духовку. За 5 мин до готовности ввести белки с зеленью.

Щи сборные

125 г капусты квашеной, 20 г моркови, 5 г петрушки, 20 г лука репчатого, 5 г муки, 10 г масла топленого, 5 г зелени, 50 г мяса отварного, 50 г ветчины, 50 г колбасы, чеснок, соль.

Варят обычные щи из квашеной капусты. В глиняный горшочек кладут мясной набор, рубленый чеснок, растертый с ветчинным салом, вливают щи и доводят блюдо до кипения.

Щи невские

100 г мяса, 5 г грибов сухих, 125 г капусты квашеной, 20 г моркови, 5 г петрушки, 20 г лука репчатого, 5 г муки, 10 г масла топленого, 5 г зелени, чеснок, соль.

Готовят как обычные щи из квашеной капусты, но на грибном бульоне. В глиняные горшочки кладут мелко шинкованные отварные грибы, два-три кусочка жареного мяса (говядины), мелкорубленый чеснок и доводят суп до кипения. Подают с зеленью и сметаной.

Суп

600 г мяса, 1,2 л воды, 1 луковица, 1 репа, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 800 г капусты свежей, 200 г ветчины, 5 картофелин, 4 помидора, пучок зелени петрушки и укропа.

Сварить мясо без кореньев до полуготовности. Лук и коренья нарезать соломкой. Нарезать тонкими ломтиками ветчину, мясо, вынутое из бульона. Каждый помидор разрезать на 8 частей и промыть холодной водой, чтобы удалить зерна. Капусту нарезать вместе с кочерыжкой тонкими крупными ломтями, картофель очистить, но не резать. В обливной горшок положить рядами ветчину, коренья, вареное мясо, капусту. В середину гарнира положить связанные в пучок зелень петрушки и укропа. Сверху уложить помидоры и целый картофель. Залить бульоном, плотно закрыть крышкой и поставить на 1,5 часа в духовку со средним жаром, чтобы суп не кипел, а томился. Подавать в горшочке, вынув зелень.

Суп с овощами и ветчиной (латвийская кухня)

600 г мяса, 4,5 л воды, 800 г капусты, 200 г ветчины, 250 г картофеля, 200 г помидоров, 1 луковица, 1 репа, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 20 г зелени укропа и петрушки, соль, перец.

Сварить мясо до полуготовности. В обливной горшок уложить рядами вареное мясо и тонкие ломтики ветчины, коренья, капусту вместе с кочерыжкой, порезанную тонкими крупными ломтями. В середину — связанную в пучок зелень, сверху — помидоры и целый картофель, посолить, поперчить. Все залить бульоном, плотно закрыть крышкой и томить 1,5 часа в духовке со средним нагревом, не давая кипеть. Подавать в горшочке, вынув зелень.

Горка (караимское блюдо)

700 г баранины, 5 помидоров, 7 слив, 100 г лука, 100 г моркови, 300 г картофеля, соль, красный перец, лавровый лист.

Баранина режется на кусочки и вместе с нарезанным луком и натертой морковью жарится на сковороде. Пере-

кладывается в горшочки и заливается водой. Солится, перчится по вкусу и добавляется разрезанный на 4 части картофель. Картофеля берется столько, чтобы получился густой суп. Добавить сливы, лавровый лист и нарезанные и обжаренные помидоры. Подают на стол с пышками.

Коми борщ

100 г говядины, 100 г картофеля, 75 г свеклы, 15 г моркови, 15 г лука репчатого, 15 г пшена, 70 г простокваши или кефира, 10 г сметаны, перец молотый черный, лавровый лист, соль.

Говяжьё грудинку рубят на куски по 40—50 г, заливают холодной водой и варят 30—40 минут. Затем кладут пшено, нарезанные тонкими ломтями свеклу, морковь, картофель, а перед концом варки — кефир, специи (лавровый лист, черный молотый перец), соль. Подают блюдо в той же посуде. При подаче посыпают рубленым репчатым луком и заправляют сметаной.

Пити

(азербайджанская кухня)

200—250 г баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 3—4 алычи, 1—2 картофелины, 1 ст. ложка гороха, замоченного в течение 10 часов, 6 зерен черного перца, 1 ст. ложка зелени киндзы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 ст. ложки зелени чабера, 5—6 тычинок шафрана.

Суп готовить в горшочке объемом около 1 литра. Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, замоченный горох, залить 0,5 литрами кипятка, плотно закрыть крышкой или блюдцем и поставить в духовку на 30—40 минут. Добавить картофель, нарезанный четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30—40 минут. Если вода сильно выкипела — долить кипятком. Через 1—1,5 часа заправить пряностями, дать постоять в духовке 2—3 минуты, после чего подавать к столу.

Примечание: для этого супа лучше использовать горох нхут. После 10-часового замачивания и разбухания его следует очистить от внешней кожицы, так как этот горох имеет две оболочки, в отличие от обычного.

СОДЕРЖАНИЕ

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О ГОРШОЧКЕ	3
Советы тем, кто собирается готовить в горшочках	4
Тесто-крышка на горшочки	5
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	6
Бульон с куриными клецками	6
Щи сборные	6
Щи невские	6
Суп	7
Суп с овощами и ветчиной (латвийская кухня)	7
Горка (караимское блюдо)	7
Коми борщ	8
Пити (азербайджанская кухня)	8
Солянка сборная мясная	9
Щи суточные	9
Чесночный суп с гренками	10
Куриный суп с тортильями (мексиканская кухня)	10
Похлебка петровская	11
Луковый суп	11
Похлебка из рыбы и грибов	11
Суп-пюре из картофеля с чесноком	12
Бульон с мучными клецками	12
Бульон с фрикадельками	13
Гороховый суп	13
Деревенский суп в горшочках	13
Мексиканский куриный суп	13
Борщ московский	14
Суп «Повеза» (французская кухня)	15
Щи из квашеной капусты с мидиями	15
Похлебка из сардин и свежих грибов	16
Маленькие луковички	16

Русская похлебка	16
Борщ по-московски	17
Суп с беконом и чечевицей	17
Суп гороховый с копченостями	17
Солянка мясная сборная	18
Солянка по-геленджикски	18
Суп с гороховыми клецками	19
Суп из кукурузы	19
Суп из свежих грибов	19
Суп из сушеных грибов	20
Суп куриный с фасолью	20
Томатный суп, запеченный в духовке (итальянская кухня)	20
Айнтопф с печенкой (немецкая кухня)	21
Айнтопф «Пиххельштайн» (немецкая кухня)	21
Айнтопф из баранины с овощами (немецкая кухня)	22
Айнтопф из капусты по-швабски (немецкая кухня)	22
Айнтопф из кислой капусты «Укремюнде» (немецкая кухня)	22
Рыбный айнтопф из капусты «Шпреевалд» (немецкая кухня)	23
Кутук (армянская кухня)	23
Минестроне (итальянская кухня)	24
Суздальская похлебка	24
Суп мясной с овощами (латвийская кухня)	24
Суп тройной грибной по-монастырски постный (украинская кухня)	25
Суп-пюре из картофеля с чесноком	25
Бульон куриный	26
Бульон крепкий с вином	26
Бульон красный	26
Бульон чистый	27
Бульон концентрированный из говядины или телятины	27
Бульон из дичи	28
Бульон рыбный	28
Бульон с пельменями	29
Бульон с «колдунами» или «ушками»	29
Бульон с фрикадельками из свинины	30
Бульон с мясными шариками	30
Консоме с цыпленком и грибами	31
Консоме с цыпленком и блинчиками	31
Бульон из куриного филе	31
Бульон с курятиной и грибами	31
Борщ с помидорами и блинчиками	32
Борщ из карасей	33
Борщ зауральский	34
Борщ сибирский	34

Борщ флотский	35
Борщ со сметаной	35
Борщ с осетровой головой	36
Борщ с потрохами	36
Борщ с грибами	37
Борщ простой	37
Борщ летний	38
Суп из молодого свекольника	38
Борщ украинский с мясом и пампушками	39
Щи богатые (полные)	40
Щи кислые из свежей капусты с яблочками	41
Щи из свежей капусты с помидорами	42
Щи летние с картофелем	42
Щи зеленые из крапивы	42
Капустняк обыкновенный	43
Капустняк запорожский	43
Капустняк с копченым мясом	44
Капустняк с фасолью	44
Рассольник	45
Рассольник на мясном бульоне с почками	45
Солянка осетровая	46
Солянка домашняя	46
Солянка грибная	47
Солянка по-гайдуцки	47
Солянка по-пастушьи	48
Кулеш с мясом	48
Кулеш с салом	48
Кулеш с грибами	48
Шпундра	49
Бурячинка	49
Щерба	49
Верещака	50
Крупеник польский	50
Хаш — густой суп	50
Гуйяш — густой суп	51
Бешбармак	52
Суп с галушками из печени	53
Суп с фрикадельками	53
Суп из говядины и гусиных потрохов	54
Суп с хлебом и сыром	54
Суп с клецками	54
Суп с капустой, рисом и сыром	55
Суп яичный по-римски	55

Суп на мясном бульоне с беконом	55
Суп фасолевый на мясном бульоне	56
Суп фасолевый с мясом и рисом	56
Суп гороховый с гренками	57
Суп из телятины с зеленым горошком	57
Суп с чечевицей	57
Суп с фрикадельками из сыра	58
Суп овощной с вермишелью	58
Харчо	58
Суп-лапша с мясом	59
Суп из говядины с крупой	59
Суп из мяса с овощами	60
Суп куриный с вермишелью	60
Суп рождественский рыбный	61
ВТОРЫЕ БЛЮДА	62
Блюда из свинины	62
Свинина любительская	62
Жаркое «Полесье»	62
Свинина в пиве (немецкая кухня)	63
Гювеч (немецкая кухня)	63
Свинина, тушенная по-борисовски (белорусская кухня)	63
Мясо «Старорусское»	63
Мясо, тушенное со стручковой фасолью	64
Жаркое по-купечески	64
Мясо с курагой (или черносливом)	65
Жареное мясо	65
Жаркое по-русски	65
Бобы по-итальянски	66
Гречка с мясом	66
Жаркое с мясом и грибами	66
Мясо с фасолью	67
Любительские зразы из свинины	67
Свинина с черносливом и грибами	68
Пражнина белорусская	68
Свинина по-крестьянски	68
Стручковая фасоль со свиной	69
Жаркое «Николай»	69
Каша со свиной и грибами	70
Свинина, запеченная под майонезом	70
Свинина, тушенная с тысячелистником	70
Фаршированное жаркое из свинины	70
Поте лоррен	71

Свинина по-китайски	72
Рис со свиной и шампиньонами	72
Жаркое со сладким перцем	73
Блюда из говядины (телятины)	73
Гуляш в горшочке	73
Ушное	73
Мясо с овощами, грибами и сыром	74
Телятина, тушенная с черносливом	75
Жаркое праздничное	75
Мясо в горшочках	76
Говядина с картофелем и помидорами	76
Русское жаркое	76
Омлет с мясом	77
Говядина, тушенная с грибами	77
Йола кукань яй (телятина в молоке)	77
Жаркое из говядины	78
Мясо с баклажанами	78
Мясные клецки в миндальном соусе	79
Биточки в горшочке	79
Говядина в горшочке	80
Говядина по-звенигородски	80
Говядина по-русски	81
Тушеное мясо с грибами по-славянски	81
Духовая говядина в горшочках	82
Телятина с клюквой	82
Мясо с портером и черносливом по-ирландски	82
Говядина с капустой	83
Говядина, тушенная с грибами и рисом	83
Гуляш со сладким перцем	83
Гуляш по-венгерски	84
Домашнее жаркое по-украински	84
Жаркое по-домашнему	84
Жаркое по-киевски	85
Говядина в вине	85
Жаркое русское	86
Жаркое по-казански	86
Жаркое по-молдавски	86
Картошка с сосисками	87
«Луковка»	87
Мясо с белыми грибами	87
Пучеро — мясо с овощами по-аргентински	87
Говядина «Бородино»	88

Мясо по-аргентински с перцем	88
Рис по-перуански	89
Похлебка из баранины.	89
Мясо по-гречески	90
Мясо с черносливом	90
Мясо с грибами и овощами.	90
Телятина в молоке.	91
Мясо, тушенное по-деревенски	91
Мясо, тушенное с луком	92
Говядина с овощами	92
Ирландское рагу	92
Блюда из баранины.	93
Баранина отварная	93
Баранина в горшочке.	93
Ушное.	94
Жаркое по-крымски	94
Баранье ушное (русская кухня)	95
Таган.	95
Кануник по-карельски.	95
Картофель, тушенный с бараниной	96
Чанахи (грузинская кухня).	96
Баранина кисло-сладкая	96
Баранина, тушенная с черносливом (украинская кухня)	97
Жаркое «Казань»	97
Баранина степная	97
Гювеч по-мяснички (болгарская кухня).	98
Гювеч по-монастырски (болгарская кухня)	98
Гювеч сельский (болгарская кухня)	99
Гювеч по-фракийски	99
Баранина, запеченная с яйцом	100
Гювеч с бараниной (болгарская кухня)	100
Блюда из мяса кролика	101
Кролик с луком.	101
Кролик в горшочках	101
Кролик с картофелем	101
Кролик в яблоках	101
Кролик, тушенный с черносливом.	102
Кролик с гарниром	102
Кролик в вине.	103
Кролик со сметаной и курагой	103
Жаркое из кролика по-киевски	103
Кролик по-деревенски.	104

Кролик, тушеный с грибами	104
Кролик с рисом в горшочках	104
Тушеные овощи с мясом кролика	105
Кролик с рисом и грибами	105
Кролик кисло-сладкий	105
Кролик в портвейне	106
Кролик с грибами и овощами	106
Кролик в молоке	106
Кролик с клюквой	106
Блюда из птицы	107
Курица с ананасом	107
Цыпленок, тушеный с грибами	107
Курица в горшочке	108
Курица с рисом	108
Жюльен из курицы	109
Утка, тушенная в соусе с мандаринами	109
Утка (гусь) с овощами	109
Гусь или утка по-домашнему	110
Утка, жаренная с репой	110
Курица по-московски	110
Курица по-купечески	111
Куриные окорочка по-провансальски (французская кухня)	111
Гусь или утка в горшочке	112
Гусь или утка по-деревенски	112
Гусь или утка с овощами	112
Курица с апельсинами	112
Гювеч из мяса домашней птицы	113
Жаркое из курицы по-украински	113
Жаркое из курицы по-русски	114
Жаркое с курицей	114
Жюльен из птицы с грибами	114
Куриное мясо в микроволновке	115
Курица с овощами	115
Курица в красном вине	115
Курица с сыром и грибами	116
Курица, тушенная с картофелем	116
Окорочка с картофелем	116
Утка с репой	117
Утка, тушенная с овощами	117
Гусь с овощами и грибами	118
Запеченные спагетти	118
Коричневый рис с мясом страуса	119

Страусиные котлеты	119
Мясо страуса с цветной капустой	119
Рагу из мяса страуса	119
Мясо страуса с рисом	120
Тетрачини	120
Лазанья с мясом страуса	121
Мясо страуса по-домашнему	121
Бефстроганов из страусиного стейка	121
Страус по-мексикански	122
Страус по-техасски	122
Цыпленок в яблоках	122
Окорочка куриные.	122
Чахохбили из курицы	123
Курица с овощами и курагой.	123
Цыпленок с белыми грибами.	124
Цыпленок с курагой	124
Курица с опятами и сулугуни	124
Блюда из рыбы.	125
Рыба, тушенная в горшочке.	125
Рыба с овощами в молоке	125
Жаркое из краба с трюфелями.	125
Жаркое по-монастырски	127
Щука, тушенная в горшочке	127
Рыбное филе	127
Красная рыба	127
Рыба с каштанами.	128
Морская рыба	128
Бродетто	129
Рыба по-каталонски	129
Кебаб из рыбы (болгарская кухня).	130
Рыба в горшочке	130
Судак в горшочке	131
Рыба, тушенная с луком	131
Рыба, тушенная по-русски.	131
Палтус в горшочке.	132
Рыба по-охридски	132
Борщ с салакой	132
Рассольник с консервированной ставридой	133
Суп из свежих креветок.	133
Суп из цветной капусты с креветками	134
Суп с клецками и креветками	134
Суп картофельный с рисом и креветками	135

Суп-пюре из моркови с креветками	135
Уха по-дальневосточному	136
Суп овощной с морским гребешком	136
Суп картофельный с морским гребешком	136
Суп рисовый с помидорами и морским гребешком	137
Суп перловый с фрикадельками из морского гребешка	137
Рыба паровая с помидорами	138
Карп в белом вине с овощами	138
Карп в красном вине	139
Карп в лимонном соке с овощами	139
Карп отварной с крутыми яйцами	140
Морской налим отварной под соусом	140
Карась отварной в сметанном соусе	140
Караси в сливках	141
Щука, сваренная кольцом	141
Треска отварная с морковью и лимоном	142
Треска или пикша отварная с лимоном и изюмом	142
Скумбрия отварная с яйцами	143
Скумбрия отварная в горшочке	143
Скумбрия отварная в молоке	143
Скумбрия под молочным соусом	144
Камбала отварная	144
Камбала отварная с соусом из лука	144
Камбала или палтус с помидорами и грибами	145
Камбала в огуречном рассоле с зеленым маслом	145
Камбала с анчоусным маслом	146
Зубатка отварная с картофелем	146
Палтус отварной с гренками	147
Зубатка с маринованными грибами	147
Хек или аргентина отварные с картофелем	148
Форель	148
Луфарь отварной	149
Осетровая рыба отварная	149
Осетровая рыба паровая	149
Белуга в рассоле	150
Креветки с грибами	150
Морской гребешок с огуречным рассолом	151
Морской гребешок в сметанном соусе	151
Морской гребешок в томатном соусе	151
Мидии с рисом	152
Мидии в соусе	152
Мидии по-рыбацки	153
Акула по-марсельски	153

Рыба, тушенная в молоке с луком	153
Рыба, тушенная с помидорами	154
Рыба, тушенная с луком-пореем	154
Рыба, тушенная с капустой	154
Рыба с рассолом и вином	155
Тушенная рыбная мелочь	155
Тушенная рыбная мелочь со шпиком и картофелем	156
Зубатка тушенная	156
Зубатка, тушенная с рисом	157
Ставрида тушенная	157
Ставрида, тушенная в масле	158
Ставрида, тушенная с зеленым луком и помидорами	158
Треска в соусе с соленой салакой	158
Треска, тушенная с хреном	159
Треска, тушенная с кореньями	159
Сайда, тушенная с баклажанами и помидорами	160
Палтус, тушенный со шпинатом и шавелем	160
Скумбрия, тушенная в белом соусе	161
Скумбрия, тушенная со шпиком и помидорами	161
Скумбрия, тушенная в томатно-грибном соусе	161
Скумбрия, тушенная в соусе с красным вином	162
Хек или аргентина, тушенная с помидорами и горчицей	163
Хек, тушенный с сыром и ветчиной	163
Щука, тушенная с шампиньонами	164
Сом с мадерой	164
Корюшка, тушенная с зеленью	164
Камбала тушенная	165
Камбала, тушенная с яблоками и луком	165
Камбала под белым соусом	166
Судак, тушенный под соусом	166
Гуляш из налима	166
Мероу, тушенная в сметане	167
Марлин, тушенный с овощами	167
Кальмар тушенный	167
Кальмар в сметане	168
Бефстроганов из кальмара	168
Морской гребешок, тушенный с овощами	168
Плов из мидий или устриц	168
Трепанг, тушенный с луком	169
Осьминог в горшке	169
Мясо акулы, тушенное с овощами	169
Рыба, запеченная в сметанном соусе с гречневой кашей	170
Рыба, запеченная с кизиловой подливкой	170

Рыба, запеченная со свежими помидорами	171
Рыба, запеченная с картофелем под грибным соусом.	171
Рыбная солянка.	172
Запеканка из мороженого филе рыбы	172
Щука, запеченная с сухарями и лимоном	173
Сом, запеченный с кабачками	173
Судак, запеченный с грибами под соусом	174
Угорь запеченный	174
Карп, запеченный с хреном	175
Лещ запеченный	175
Запеченный карп, фаршированный квашеной капустой	175
Караси, запеченные с грибами и яйцами	176
Караси, запеченные в сметане с молодым картофелем.	176
Ставрида или скумбрия, запеченная с маринованным красным перцем	177
Морской окунь с грибами и рисом	177
Зубан в вине со сметаной	178
Треска, запеченная с картофелем и луком	178
Филе трески, запеченное в грибном соусе	179
Килька запеченная	179
Сельдь свежая, запеченная с луком и сметаной	180
Сельдь соленая, запеченная с картофелем	180
Салака копченая, запеченная с яйцом и луком	180
Морской окунь, запеченный с овощами	181
Солнечник, запеченный с луком	181
Палтус, запеченный с овощами	182
Ледяная рыба, запеченная в грибном соусе со свежей капустой . . .	182
Рыба, запеченная с помидорами и зеленью	183
Ставрида, запеченная по-русски	183
Осетровая рыба, запеченная под луковым соусом с грибами	184
Консервированная рыба с картофелем.	184
Рыба по-испански.	185
Морской гребешок, запеченный с картофелем.	185
Соленая акула, запеченная в сухарях с тертым сыром	185
Сом паровой с помидорами и перцем	186
Сазан отварной с яйцами	186
Хек под молочным соусом.	187
Треска с помидорами и грибами	187
Щука с картофелем	187
Морской окунь с грибами	188
Линь тушеный	188
Треска, тушеная с рисом	189
Сом тушеный	189
Карп с зеленым луком и помидорами	190

Щука с кореньями.	190
Камбала с баклажанами и помидорами	190
Тунец со шпиком и помидорами	191
Щука в соусе с красным вином	191
Налим с овощами	192
Треска с сыром и ветчиной	192
Сом, тушеный в горшочке	193
Минтай под грибным соусом	193
Севрюга с грибами	193
Судак с хреном	194
Минтай с грибами и рисом	194
Сайда с вином и сметаной	195
Камбала с картофелем и луком	195
Филе солнечника, запеченное в горшочке	196
Лещ с тертым хреном	196
Сардина запеченная	196
Налим с овощами и грибами	197
Мойва с картофелем	197
Карп, запеченный в горшочке	198
Треска с овощами	198
Ледяная рыба с помидорами	198
Камбала, запеченная в горшочке	199
Треска в горчице с овощами	199
Угорь в красном вине	200
Ставрида с зеленью	200
Щука с овощами	201
Путассу с грибами	201
Треска, запеченная с луком	202
Тунец с горчицей и сыром	202
Рулетики из камбалы со сливками и перцем	202
Морская рыба с овощами	203
Рыба по-зауральски	203
Рыба, запеченная с огурцами и помидорами	203
Рыба в сметане	204
Рыба по-старорусски	204
Рыба в молоке	204
Форель тушеная	204
Блюда из грибов	205
Грибы, запеченные с луком	205
Жаркое из грибов	206
Гречневая каша со свежими грибами	206
Жюльен из грибов	207

Белые грибы в духовке	207
Тушеные белые грибы	207
Жюльен грибной	208
Грибы с картофелем, тушенные в горшочке	208
Жюльен из белых грибов	208
Жюльен с вешенками	209
Жюльен из шампиньонов и цуккини	209
Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами	209
Соус с шампиньонами и костным мозгом	210
Соус с шампиньонами и помидорами	210
Жюльен из белых грибов и куриной ветчины	211
Жюльен из ветчины и грибов	211
Грибы с вином в сметане	211
Борщ с грибами	211
Борщ с грибами и черносливом	212
Грибной суп с клецками и фенхелем	212
Грибной суп со свиными фрикадельками	212
Грибной суп-пюре	213
Грибной суп по-итальянски	213
Грибной суп-крем	214
Щи с сушеными грибами постные	214
Щи с грибами	214
Солянка грибная	215
Грибной суп с вешенками	215
Картофельный суп с вешенками	216
Суп с «ушками» из вешенок	216
Фасолевый суп с грибами и сметаной	216
Суп из цуккини с шампиньонами	216
Суп из шампиньонов	217
Грибы в сметане	217
Сморчки в сметане	218
Грибы жареные	218
Грибы жареные с луком	218
Грибы тушеные	218
Грибы, тушенные в сливках	219
Начинка из свежих белых грибов	219
Грибы в маринаде	219
Шампиньоны, фаршированные сыром	220
Налим, запеченный с грибами	220
Баклажаны, запеченные с грибами	220
Баклажаны, фаршированные колбасой и грибами	221
Баклажаны, фаршированные рисом и грибами	221
Белокочанная капуста с грибами	222
Белые грибы в духовке	222

Белые грибы с ветчиной, тушенные в сметане	223
Говядина, запеченная с грибами	223
Говядина, тушенная под грибным соусом	223
Говядина, тушенная с грибами	224
Грибы, запеченные с луком и капустой	224
Грибы, запеченные в горшочках	225
Грибы пикантные	225
Грибы с фасолью	225
Жаркое с грибами	225
Карп, запеченный с грибами	226
Картофель с грибами	226
Курица, тушенная с грибами	226
Морской окунь с грибами и картофелем	227
Окорок с грибами и овощами	227
Картофель фаршированный грибами	228
Филе из карасей с грибами в сметанном соусе	228
Рыба, тушенная с картофелем и грибами	229
Свекла, фаршированная грибами	229
Свинина с грибами в сливочном соусе	229
Сом, запеченный в томатном соусе с грибами	230
Пельмени со свежими грибами	230
Пельмени со свежими подосиновиками	230
Равиоли с грибами в бульоне	231
Цыпленок по-мексикански	232
Цыплята со свежими грибами	232
Грибы, тушенные в мясном бульоне	232
Гуляш из вешенок	233
Икра грибная из вешенок	233
Чакапули с вешенками	233
Гусь, запеченный с шампиньонами	233
Биточки соевые с шампиньонами	234
Телятина с шампиньонами	234
Вермишель с ветчиной и шампиньонами	234
Кролик, тушенный с шампиньонами	235
Блюда из овощей	235
Овощи в горшочках	235
Картофель, тушенный со сметаной	236
Картофель в горшочке	236
Картофель с сыром	236
Картофель по-селянски (белорусская кухня)	236
Картофельное пюре с сыром, запеченное в горшочке (мексиканская кухня)	237

Кугель	237
Капуста брокколи	237
Фасоль в горшочке	237
Цветная капуста, запеченная с творогом	238
Картофельная бабка	238
Овощи в горшочке	238
Картофельное пюре в горшочке.	239
Капуста со сметаной	239
Картофель с корочкой	239
Баночная фасоль в горшочке.	239
Фасоль по-гречески.	240
Брюква с медом и орехами	240
Каша в горшочках	240
Рисовая каша	240
Ассорти из круп	241
Гречка в горшке	241
Каша пшеница с молоком	242
Гречневая каша с грибами.	242
Рассыпчатая каша на грибном бульоне	242
Каша пшеница	242
Рис в горшочке	243
Каша перловая рассыпчатая	243
Разные блюда	243
Яйца со шпинатом	243
Яйца с моцареллой	244
Пельмени с печенкой	244
Пельмени с грудинкой.	245
Пельмени по-царски	245
Пельмени «Амур»	245
Пельмени с овощами.	246
Пельмени, запеченные с сыром.	246
Жаркое по-домашнему с соевым мясом.	246
Картофель с печенкой	247
Печенка в сметанном соусе	247
Телячьи почки.	248
Брынза в горшочках	248
Запеканка из лапши с тыквой	249
Лапша домашняя.	249
Кассуле (бобы)	249
Вымя вареное с овощами.	250
Язык говяжий по-кавказски	250

Потроха куриные с рисом	250
Рагу из языка с овощами	251
Кутья с орехами и изюмом	251
Вареники с рыбой	252
Вареники с картофелем	252
Вареники с картофелем и горохом	253
Вареники с картофелем и грибами	253
Вареники с капустой	253
Щука, запеченная с капустой	254
Рыба с грибами	255
Гречневая каша «царская»	255
Каша гречневая с фасолью	255
Картофель тушеный с чесноком	256
Пюре в горшочке	256
Картофель, запеченный с грибами	256
Картофель, фаршированный грибами	257
Капуста, тушенная в горшочке	257
Капуста белокочанная с овощной начинкой	257
Капуста с пшеничной кашей	258
Капуста, тушенная с грибами	259
Голубцы с пшеном	259
Фасоль по-верховински	259
Каша гороховая с картофелем	260
Гороховая каша с сушеными сливами	260
Грибы сушеные с квашеной капустой	260
Голубцы с грибами	261
Фасоль по-селянски	262
Вареники с творогом	262
Вареники с творогом, запеченные в сметане	263
Вареники со свежей капустой и яйцами	263
Вареники с капустой и грибами	263
Вареники с гречневой кашей	264
Вареники с маком	264
Холодное жаркое	265

ПРЯНОСТИ	266
--------------------	-----