

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И БОБОВЫХ

Холодные закуски



Капуста белокочанная квашеная

10 кг капусты, 200–250 г поваренной соли.

Кочаны очистить от зеленых и поврежденных листьев, высверлить или вырезать кочерыжку. Нашинковать капусту длинным острым кухонным ножом или на специальной шинковке. Стружка правильно нашинкованной капусты должна быть однородной по размеру, шириной от 3 до 5 мм.

При квашении в бочке работу вести в следующем порядке: на дно положить слой целых листьев, которые предохраняют первые порции капусты от раздробления, затем положить слой шинкованной капусты, посыпать его солью и утрамбовать деревянным пестом или трамбовкой. Сверху капусту накрыть слоем чисто вымытых листьев и двойным слоем ошпаренного холста или марли, положить деревянный кружок и гнет. Для гнета можно использовать банку с водой или булыжник. Известняк, сланец, песчаник или изделие из цемента для этой цели не подходят. Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком.

Если квасить капусту в небольших емкостях, ее надо тщательно перетереть с солью, затем плотно уложить в посуду и утрамбовать, чтобы капуста пустила сок.



Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18–22° С. В этих условиях она быстро сбраживает. В период ферментации постоянно наблюдать за состоянием капусты и снимать излишнюю пену. Если капуста квасится в бочках, ее надо время от времени прокалывать до дна хорошо вымытой и ошпаренной деревянной палкой. Когда процесс брожения заканчивается, рассол светлеет, капуста оседает и приобретает приятный освежающий кисло-соленый вкус, хрустит на зубах.

После окончания процесса брожения перенести капусту в холодное место. Наилучшие условия для хранения квашеной капусты создаются при температуре 0–2° С. При такой температуре капуста не становится чрезмерно кислой. Во время хранения нужно следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась плесень. При более высокой температуре капуста теряет свои качества.



Капуста белокочанная фаршированная

1 кочан белокочанной капусты, 400 г мяса, 3 луковицы, 3 яйца, 1/2 стакана бульона, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль.

Сварить кочан капусты, вырезать кочерыжку. Приготовить фарш: обжарить нарезанный лук в 2 ст. ложках сливочного масла, добавить в него пропущенное через мясорубку мясо, поджарить, влить бульон, посолить, снять с огня и перемешать с яйцами, взбитыми с молоком. На глубокую сковороду выложить оставшееся масло, сваренный кочан,



между листьями которого проложен фарш. Придать кочану первоначальную форму, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями. Поставить в духовку на 30 мин, чтобы капуста подрумянилась. Дать остыть.



Капуста, маринованная с рябиной

*1 кг белокочанной капусты, 200 г ягод красной рябины.
Для маринада: 1 л воды, 200 мл яблочного уксуса, 300 г сахара, 50 г соли.*

Капусту очистить от поврежденных листьев и тонко нашинковать. Ягоды рябины опустить на несколько секунд в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Приготовить маринад: воду довести до кипения, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать до полного растворения сахара и соли. Снять с огня и остудить. Капусту соединить с рябиной, положить в стеклянные банки, залить маринадом, простерилизовать и закатать крышками.



Капуста с клюквой и яблоками

1 маленький кочан краснокочанной капусты, 1 луковица, 2 яблока, 2 ст. ложки изюма без косточек, 150 г клюквы, 100 мл бульона, 8 ст. ложек винного уксуса, 1 ст. ложка желе из красной смородины, 1 ягода можжевельника, 4 ст. ложки орехового масла, душица, белый молотый перец, соль.

Кочан капусты разрезать пополам, удалить кочерыжку, листья тонко нашинковать. Добавить 1 ч.



ложку соли и перетереть. Накрыть посуду крышкой и выдержать в течение 1 ч.

Изюм вымыть. Репчатый лук мелко порубить. Одно яблоко очистить от семян и натереть на крупной терке. Изюм, лук и яблоко перемешать, влить бульон, 7 ст. ложек уксуса, добавить желе, посолить и поперчить по вкусу, положить ягоду можжевельника, немного душицы и вскипятить. Капусту залить горячей смесью и оставить на 4 ч. После этого добавить ореховое масло, оставшийся уксус. При необходимости еще посолить и поперчить. Оставшееся яблоко вымыть, очистить от семян и нарезать дольками. Клюкву вымыть и вместе с яблочными дольками добавить к капусте.



Капуста, соленая с сельдереем и морковью

5 кг белокочанной капусты, 500 г корня сельдерея, 1–2 моркови, 150 г чеснока, 10 горошин черного перца, 125 г соли.

Капусту очистить от поврежденных листьев, тонко нашинковать. Корень сельдерея и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, добавить перец и соль, тщательно перемешать. Получившуюся смесь разложить по стеклянным банкам, плотно набив их. Положить гнет и поставить в холодное место.



Закуска из капусты

16

1 маленький кочан белокочанной капусты, 5–7 шт. моркови, 1 маленькая головка чеснока, соль.



Кочан разобрать на листья, вымыть, положить в кипящую несоленую воду на 3–5 мин, откинуть на дуршлаг и обсушить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный чеснок и перемешать.

Получившуюся смесь выложить на капустные листья и сформовать из них рулетики или конверты.

Заготовки положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить кипящим рассолом (1 ст. ложка соли на 1 л воды) так, чтобы рассол полностью покрыл их. Выдержать в течение двух дней.



Паштет из репчатого лука

3 луковицы, 3 яйца, 60 г дрожжей, 1½ ст. ложки топленого сала, 1½ стакана молока, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль, перец по вкусу.

Дрожжи растворить в молоке. Лук измельчить, обжарить в растопленном сале, смешать с толчеными сухарями, молоком с дрожжами, солью, перцем и выдержать эту массу на огне до загустения. Яйца отварить вкрутую, желтки растереть и добавить в полученную массу. Паштет подать на тарелке, украсив измельченными белками.



Лук репчатый маринованный

4–5 луковиц, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, сахар, соль, лавровый лист, гвоздика, корица по вкусу.



Лук очистить, промыть и нарезать тонкими кольцами. Уксус, растительное масло налить в посуду, добавить сахар, соль, специи, подготовленный лук и, периодически помешивая, нагреть до 75–80° С. Затем лук быстро охладить, переложить в эмалированную, керамическую или другую неокисляющуюся посуду и оставить на 2–3 дня в прохладном месте.

Готовый лук должен быть сочным, слегка хрустящим.



Лук, маринованный в соке черной смородины

2 кг лука-севка, 300 мл черносмородинового сока, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Лук очистить, тщательно промыть в холодной воде, разложить по прокипяченным стеклянным банкам.

Приготовить маринад: смешать воду, сок, сахар и соль, довести до кипения, проварить, пока соль и сахар не растворятся, и снять с огня.

Лук залить кипящим маринадом, дать настояться в течение 5 мин. Затем маринад слить, снова довести до кипения, опять залить им лук, дать настояться еще 5 мин. После этого маринад слить, довести до кипения, в третий раз залить им лук. Сразу же закатать.

Можно использовать другой способ. Положить лук в прокипяченные банки, залить кипящим маринадом, простерилизовать в кипящей воде и закатать. Литровые банки пастеризуются в течение 10 мин, пол-литровые — 5–7 мин.

Если нет лука-севка, можно мариновать обычный репчатый лук, нарезав его дольками или нашинковав. Лук



лука — 200 мл сока, 1 л воды, 100 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 50 г соли) и яблочном соке (на 2 кг лука — 1,2 л сока, 50 г сахара, 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 50 г соли).



Луковая икра

300 г репчатого лука, 30 г сладкого перца, 80 г моркови, 60 г белого хлеба, 3–4 ст. ложки томата-пюре, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, зелень, соль.

Репчатый лук и сладкий перец мелко нарезать, морковь натереть на терке. Лук и перец обжарить, добавить морковь, томат-пюре, тертый хлеб и тушить до готовности. В конце тушения икру заправить солью и уксусом. Икру охладить, оформить зеленью.



Лук-порей с маслинами

6–7 стеблей лука-порея, 7–8 помидоров, 250 г маслин, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1/2 стакана растительного масла, зелень, соль.

Очистить лук-порей, промыть, нарезать крупными кусками и поставить варить в небольшом количестве подсоленного кипятка с частью растительного масла и 4 помидорами, нарезанными ломтиками. Во время варки добавлять по мере надобности кипяток. Когда лук-порей почти



готов, добавить вымоченные в теплой воде маслины и разведенную холодной водой муку. Когда полученная масса укипит, добавить остальное растительное масло, нарезанные ломтиками помидоры и измельченную зелень. Подрумянить в духовке. Подавать блюдо холодным.



Редис, фаршированный брынзой

10–15 шт. редиса, 3–4 свежих огурца, 2 яйца, 150 г брынзы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Брынзу, желтки круто сваренных яиц, масло и нарезанный зеленый лук растереть в однородную массу, посолить, поперчить по вкусу. Если масса густая, добавить ложку сметаны. Выбрать крупный редис, помыть и очистить от кожуры. Со стороны стебля острым ножом сделать углубления, наполнить их приготовленной массой с помощью кондитерского шприца так, чтобы получилась горка. Воткнуть в горку 2–3 перышка зеленого лука. Выложить на круглую тарелку кружки огурцов. На каждый кружок положить редис, вокруг него полить сметаной, посыпать измельченными белками и мелко нарезанным зеленым луком.



Свекольная закуска

20 *2 свеклы, 3–4 дольки чеснока, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 200 г плавленого сыра, 200 г майонеза, 2–3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.*

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Закуски из овощей и бобовых	13
<i>Холодные закуски</i>	13
Капуста белокочанная квашеная	13
Капуста белокочанная фаршированная	14
Капуста, маринованная с рябиной	15
Капуста с клюквой и яблоками	15
Капуста, соленая с сельдереем и морковью	16
Закуска из капусты	16
Паштет из репчатого лука	17
Лук репчатый маринованный	17
Лук, маринованный в соке черной смородины	18
Луковая икра	19
Лук-порей с маслинами	19
Редис, фаршированный брынзой	20
Свекольная закуска	20
Свекла с черносливом	21
Свекольно-грибная икра	21
Икра свекольная с сыром	22
Свекла по-корейски	22
Закуска из перца по-чешски	23
Перец сладкий, фаршированный капустой	23
Перец, фаршированный рисом	24
Закуска из кабачков	25
Икра из кабачков	25
Баклажаны в соусе из помидоров	26
	485

Квашенные баклажаны	26
Баклажаны, напшигованные чесноком	27
Икра из баклажанов	28
Баклажанная икра с яйцами	28
Баклажанная икра с брынзой	29
Баклажаны по-стамбульски	29
Рулетики из баклажанов с папайей	30
Баклажаны, фаршированные кореньями	31
Баклажаны с орехами	32
Заалюк	33
Маринованная морковь	33
Огурцы, квашенные с патиссонами	34
Соленые огурцы	35
Огурцы с зеленью и ягодами можжевельника	36
Огурцы, фаршированные мясом	36
Огурцы, фаршированные рыбными консервами	37
Огурцы, фаршированные яйцами с майонезом	37
Помидоры, фаршированные баклажанной икрой	38
Помидоры, фаршированные грибами	38
Помидоры, фаршированные зеленым горошком и вет- чиной	39
Помидоры, фаршированные сыром	39
Помидоры, фаршированные креветками	40
«Тюльпанчики» из помидоров	40
Острые зеленые помидоры	41
Артишоки отварные с голландским соусом	41
Пикантная белая фасоль	42
Лобио	42
Фасоль, протертая с луком и чесноком	43
Стручковая фасоль с помидорами	43
Зеленый горошек с печенью трески	44
Маринованные маслины	44
Авокадо с муссом из ветчины	45
486 Авокадо с красной икрой	45

Авокадо с креветками	46
Авокадо, фаршированные креветками и травами	46
Дыня с беконом и перченым майонезом	47
Вишисуаз	47
Тыквенные вафли	48
Маринованная тыква	49
Закуска из сельдерея с сыром	49
<i>Горячие закуски</i>	<i>50</i>
Драцена картофельная	50
Шашлык из картофеля	50
Запеканка из картофеля и зеленого горошка	51
Картофель с сардельками	51
Фаршированный лук по-японски	52
Капуста, запеченная с сыром	53
Оладьи капустные	53
Капуста цветная, жаренная в кляре	54
Цветная капуста, запеченная с зеленым горошком	54
Рулет из савойской капусты	55
Тыква, жаренная в тесте	55
Блинчики морковные	56
Свекла, фаршированная мясом	56
Перец с ветчиной	57
Перец, фаршированный сардинами	57
Кабачки по-провански	58
Кабачки, фаршированные овощами	58
Жареный борщевик	59
Баклажаны с чесноком	59
Баклажаны, фаршированные сыром	60
Баклажаны с грибами, запеченные в сметане	60
Баклажаны в кляре	61
Баклажаны «Лакомый кусочек»	61
Брюква с медом и орехами	62
Жареные цветочные ножки дудника	62

Стручковая фасоль в горшочке	63
Стручковая фасоль с помидорами и зеленью	63
Стручковая фасоль с ветчиной и помидорами	64
Горох со шпиком	64
Зеленые бобы по-грузински	65
Закуски из грибов	66
<i>Холодные закуски</i>	66
Маринованные рыжики	66
Маринованные белые грибы, подосиновики, подберезо- вики, маслята	66
Маринованные шампиньоны	67
Колобки из грибов и картофеля	68
Пряные шампиньоны	68
Грибы с хреном	69
Грибы в маринаде	69
Икра грибная	70
Грибы соленые со сметаной	70
Грибы с помидорами	71
Шампиньоны, маринованные в вине	71
<i>Горячие закуски</i>	72
Жареные белые грибы в сметане	72
Жареные рыжики со сметаной	73
Жареные сморчки в сметане	73
Грибы в сметане	74
Грибной жульен	74
Японская горячая закуска	75
Шампиньоны по-тайландски	76
Фаршированные шампиньоны	77
Грибные шляпки на виноградных листьях	78
Шашлык из грибов	78
488 Грибы в тесте	79

Фрикасе из белых грибов.....	79
Гуляш из грибов.....	80
Грибы пикантные.....	80
Запеканка с грибами.....	81
Белые грибы в сметане, запеченные с сыром.....	81
Запеченные сморчки в сметане.....	82
Сморчки, запеченные в сметанном соусе с сыром.....	82
Грибы в яичном соусе.....	83
Закуски из рыбы и морепродуктов.....	84
<i>Холодные закуски.....</i>	<i>84</i>
Осетровая рыба заливная.....	84
Рыба заливная с лимонным соком.....	85
Форель заливная.....	85
Рыба заливная под майонезом.....	86
Заливная рыба ломтиками.....	87
Заливные фрикадельки из хека, минтая, ставриды.....	88
Заливной лосось в формочках.....	88
Отварной хек.....	89
Камбала, муксун, судак отварные.....	89
Палтус, треска, пикша отварные с фаршированными яйцами.....	90
Охлажденная жареная рыба с помидорами.....	91
Кета или горбуша в огуречном рассоле.....	91
Угорь свежий отварной в маринаде.....	92
Рыба под томатным маринадом.....	93
Миноги.....	93
Карп, тушеный в маринаде с пивом и пряностями.....	94
Рыба, тушенная в томате.....	94
Сазан фаршированный.....	95
Лещ или карп, фаршированный гречневой кашей.....	96
Рыба, фаршированная яйцами.....	97
Сельдь в сметанном соусе.....	97

Сельдь по-домашнему	98
Сельдь с жареным луком	98
Сельдь с маринованными грибами	99
Рубленая сельдь с сыром	99
Сельдь в маринаде с кореньями	100
Кильки на ломтиках картофеля	100
Филе кильки с яйцом	101
Салака пряного посола с хреном и свеклой	101
Кисло-сладкая салака	102
Маринованная салака	102
Салака, припущенная в собственном соку	103
Натуральные рыбные консервы под майонезом	104
Рыбные консервы в томате со свежими помидорами	104
Шпроты, скумбрия или сардины в масле	105
Тресковая печень с маринованным перцем	105
Тресковая печень с яйцом и луком	106
Домашние шпроты	106
Желе «Морское»	107
Закуска из консервированных креветок	108
Закуска из креветок по-китайски	108
Закуска из сельди с яблоком	109
Закуска из печени трески	109
Заливное из скумбрии	110
Конвертики с соленым лососем	110
Лодочки с лососем	111
Лосось, маринованный в апельсиновом соке	111
Маринованная рыба	112
Лосось в апельсинах	112
Маринованный лосось по-шведски	113
Паста из рыбы	114
Паста из сельди с плавленым сыром	114
«Морская фантазия»	115
Руллет из рыбного фарша с омлетом	115
490 Рыба в оливковом масле	116

Рыба, фаршированная по-азербайджански	117
Рыбные колбаски	117
Треска для гурманов.	118
Рыбный рулет в майонезе	119
Форшмак с картофелем	119
Форшмак с яблоками.	120
Форшмак с орехами	120
Форшмак с салом	121
Рулетики из лаваша с лососем	121
Раки вареные	122
Заливное из консервированных крабов	122
Кальмар в маринаде	123
Устрицы с пикантным соусом.	124
Гребешки в пармской ветчине.	124
Морские гребешки по-королевски	125
Морские гребешки фри.	125
Мидии в пиве	126
Мидии в соусе	126
Мидии с беконом.	127
Моллюски с соево-кунжутным соусом	127
Студень из стерляди.	128
Холодец из моллюсков	129
Закуска «Невод»	129
Заливное из креветок.	130
Королевские креветки.	131
Коктейль из креветок.	131
Коктейль из креветок по-португальски.	132
Креветки под майонезом	132
Креветки с соусом «Ромеско».	133
Креветки с авокадо	134
Креветки с манго	134
Креветки с майонезно-сметанным соусом	135
Креветки с соусом из эстрагона	136
Креветки в коричневом соусе	136

«Моцарелла» с копченым лососем	137
Мусс из лосося	137
Мусс из форели с огурцом	138
Мусс из щуки с креветками	139
Сагудай	140
Суши с лососем и авокадо	141
Суши с копченым лососем и омлетом	142
Темпура ролл	143
Суши с угрем	144
Ролл «Краб Хаус»	145
Суши-роллы с рыбной пастой	146
Террин из копченого лосося с икорным соусом	147
Устрицы с лимоном	149
Фаршированные крабовые палочки	149
Фондю с морепродуктами	150
Хе из кальмаров	151
Холодец из моллюсков	152
<i>Горячие закуски</i>	153
Судак отварной горячий	153
Паровая осетровая рыба с крабами или раковыми шей- ками	153
Шарики из сельди с сыром	154
Камбала под томатным соусом	155
Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами	156
Соте из трески	156
Крокеты рыбные	157
Горячая сельдь с гренками	157
Рыба, запеченная под майонезом	158
Карп с тертым сыром в соусе из помидоров	158
Рыба, запеченная в пивном тесте	159
Рыба по-египетски	159
Рыба в фольге	160
492 Филе рыбы в суфле из сыра	161

Рыба, запеченная с грибами.....	161
Рулеты с камбалой.....	162
Рыба по-итальянски.....	163
Рыбная закуска.....	164
Рыба по-парижски.....	164
Рыбная запеканка.....	165
Семга с медом.....	166
Рыбный рулет.....	166
Карп с начинкой из гречневой каши и грибов.....	167
Сельдь фаршированная.....	168
Лосось по-королевски.....	168
Раковые шейки в томатном соусе.....	169
Закуска из тушеных раков.....	169
Пьяная закуска.....	170
Пряные креветки.....	170
Горячая закуска из креветок.....	171
Жареные креветки.....	171
Жареные креветки со щавелевым майонезом.....	172
Жюльен из креветок с белым вином.....	172
Закуска «Гурман».....	173
Закуска из жареных креветок.....	174
Копченые креветки.....	174
Креветки в сметане.....	175
Креветки к пиву.....	175
Креветки с ананасами.....	176
Креветки с «Фетой».....	176
Креветки в тесте.....	177
Креветки по-итальянски.....	177
Креветки по-техасски.....	178
Креветки с грибами.....	178
Креветки для гурманов.....	179
Креветки с томатным соусом.....	179
Креветки с чесноком.....	180
Креветки фри.....	180

Тапас (креветки по-испански)	181
Тигровые креветки в лаймовом бульоне	181
Тигровые креветки в кляре	182
Жюльен из креветок с белым вином.	182
Мидии, запеченные со шпинатом	183
Закуска из мидий с копченостями	184
Кальмары по-вьетнамски	184
Кальмар, фаршированный лососем	185
Кальмары, фаршированные крабами	186
Кальмары тушеные.	187
Трепанги, тушенные с грудинкой и овощами	188
Мидии, запеченные в раковинах	188
Запеканка из морской капусты с яйцами	189
Закуски из мяса, готовых мясных изделий и субпродуктов.	190
<i>Холодные закуски</i>	<i>190</i>
Холодное отварное мясо с помидорами и перцем	190
Говяжьи батончики заливные	190
Отварная говядина под соусом с хреном	191
Холодное отварное мясо с грибами и огурцами	192
Холодное жаркое с фруктовым салатом	192
Жареное филе под зеленым соусом	193
Паштет «Домашний»	194
Телятина маринованная	194
Рулет из телятины в майонезе	195
Паштет из телятины.	196
Рулет из телятины с сыром	197
Баранина с зеленым горошком.	197
Свинина отварная с соусом из хрена	198
Жареная свинина с соусом.	198
Рулет из свинины.	199
494 Говяжьи ребрышки по-английски	199

Паштет из кролика в тесте	200
Ветчина с хреном	200
Фаршированные трубочки из ветчины	201
Колбаса с грибами	201
Колбаса с овощами и грибами	202
Холодные ломтики языка с цветной капустой и салатом	202
Язык с маслинами	203
Говяжий язык фаршированный	204
Задняя ножка молодого барашка заливная	204
Заливное из кролика	205
Заливное из мозгов, ветчины и яиц	206
Холодец из свинины с индейкой	207
Холодец из телячьих ног и куриных потрохов	207
Заливное из свиного филе	208
Заливное из жареной свинины	209
Холодец из свиных шкурок	210
Сборный студень	210
Говяжий холодец	211
Студень из говядины и свинины	212
Заливной язык	213
Паштет из говяжьей печени	214
Рулет из мяса свиной головы	214
Карпаччо из говядины	215
Говядина с медом по-тунисски	216
Сало в луковой шелухе	216
Печень с квашеной капустой	217
Закуска «Ямщицкая»	217
Закуска «Крестьянская»	218
Закуска «Сельская»	218
Закуска «Окрошка»	219
Говяжий рубец отварной	219
Рубец в горчичной заправке	220
Отварное сердце	220

Зельц из свиной головы	221
Завиванец по-ужгородски	222
Домашнее сало	223
Буженина	223
Буженина, шпигованная чесноком и луком	224
Буженина с картофелем	224
Буженина с жареными фруктами	225
Закуска по-татарски	226
Морковь с мясом по-корейски	226
Хе из говядины по-корейски	227
<i>Горячие закуски</i>	<i>228</i>
Чили с грибами	228
Рулетики с фаршем по-болгарски	228
Венский рулет	229
Форшмак с мясом	230
Закуска «Осень»	231
Крестьянская колбаса по-мексикански	231
Тушеное мясо с сельдереем в сладком соусе	232
Говядина, тушенная с черносливом	233
Мясные шарики по-итальянски	233
Буррито	234
Мясо отварное, запеченное в соусе с грибами	235
Мясные рулеты с грибами	236
Рулет из телятины	237
Закуска из баранины	237
Шпигованная жареная баранина	238
Тушеные ломтики баранины с луком, яблоками и сыром	238
Отварной поросенок	239
Поросенок праздничный	240
Фаршированный поросенок	241
Свинина, жаренная в сметанном соусе	242
Панированные ломтики свинины	242
496 Шашлык из свинины	243

Жареная свинина с грибами	243
Тушеные ломтики свинины с овощами	244
Закуска «Язык проглотишь!»	245
Закуска «Райский отдых»	245
Бекон с черносливом	246
Запеченный свиной рулет с черносливом	246
Жареная ветчина с помидорами	247
Свинина, запеченная в тесте	247
Ветчина в пивном кляре	248
«Гнезда» из мяса с фруктами	249
Рулет из свинины с яблоками	249
Суфле с ветчиной и шпинатом	250
Трубочки с фаршем	251
Жареная ветчина с помидорами и горчицей	252
Ветчина или колбаса с яблоками на шампуре	252
Суфле с ветчиной	253
Трубочки из ветчины, запеченные в горчичном соусе ..	253
Кролик, тушенный в пряном соусе	254
Испанский паштет	255
Мясные рулетики в майонезе	256
Крокеты из ветчины в зеленом соусе	256
Немецкие колбаски	257
«Немецкая мечта»	258
Колбаски в красном вине	258
Колбаса с луком на шампуре	259
Ломтики колбасы, запеченные с помидорами и сыром ..	259
Ломтики колбасы, запеченные с грибами	260
Сосиски в томатном соусе	260
Панированные сосиски	261
Сосиски в картофельном тесте	261
Гуляш из сарделек	262
Сосиски, запеченные с беконом	262
Сосиски в пиве	263
Сосиски «От дяди Сэма»	263

Жареные ломтики языка	264
Говяжий язык с яблочным соусом	264
Язык под шубой	265
Язык запеченный	265
Язык по-кавказски	266
Печень, тушенная в молочно-луковом соусе	267
Бефстроганов из печени	267
Печень, запеченная на шампуре с корейкой и луком ..	268
Паштет из говяжьей печени, запеченный в перце	268
Печень, фаршированная гречневой кашей	269
Паштет по-домашнему	270
Пудинг из говяжьей печени	270
Ассорти мясное	271
Почки телячьи в сметане	271
Сердце, тушенное с овощами	272
Фаршированный свиной желудок	273
Закуски из домашней птицы и дичи	274
<i>Холодные закуски</i>	<i>274</i>
Паштет из птицы	274
Куриный студень	274
Курица холодная под соусом из грецких орехов	275
Студень из индейки	276
Студень из куриных потрохов	277
Студень из петуха	277
Холодец из курицы	278
Холодец из цыплят	279
Куриная грудка с киви и апельсиновым соусом	280
Куриный рулет с шампиньонами	281
Жареная маринованная курица	282
Курица, фаршированная мясом	282
Холодная тушенная курица	283
498 Индейка со шпиком	284

Птица с маслинами	284
Индейка в фольге	285
Галантин из индейки	286
Холодец из утки	287
Паштет из куриной печени	288
Паштет из гуся	288
Шейка гуся фаршированная	289
Маринованная дичь	290
Заливное из курицы и грейпфрута	290
Якитори из куриных потрохов	291
Имбирный коктейль	292
Паштет из печени птицы с клубникой	292
Палочки из мясного фарша «Праздничные»	293
Фаршированная заливная курица	294
<i>Горячие закуски</i>	<i>295</i>
Вареные цыплята, обжаренные в сухарях	295
Цыплята с фруктами	295
Яблоки, фаршированные мясом цыпленка	296
Филе курицы с яйцами	296
Жареная курица с помидорами и луком	297
Курица с ананасом	298
Закуска «Незабываемая»	298
Крылышки куриные к пиву	299
Запеченное мясо птицы	300
Крокеты из курицы	300
Жареная индейка с яблоками	301
Куриное филе по-милански	302
Гусь, запеченный с яблоками	302
Закуска из гуся и овощей	303
Шницель из индейки с овощами на вертеле	304
Пряные куриные крылышки	305
Рулетки из индейки	305
Рулетки из утиной грудки с апельсинами	306
Гусиная печень в винограде	307
«Узелки» с курицей и грибами	308

Куриные грудки в сырном кляре	308
Куриные желудки на меду	309
Палочки из курицы с медовым соусом	310
Куриные сердечки с медом	310
Жареная гусиная печень с грибами	311
Закуски из яиц	312
<i>Холодные закуски</i>	<i>312</i>
Заливное яйцо с горчичным майонезом	312
Заливное яйцо с окороком	312
Яйца с бужениной в желе	313
Яйца в горчичном соусе	313
Яйца с подливой из хрена	314
Яйца под винным соусом	314
Яйца под майонезом с маслинами	315
Яйца, фаршированные луком	316
Яйца, фаршированные сельдью	316
Яйца, фаршированные икрой	317
Яйца, фаршированные печенью трески	317
Яйца, фаршированные креветками	317
Яйца, фаршированные ветчиной	318
Яйца, фаршированные печеночной массой	318
Яйца, фаршированные грибами	319
Яйца, фаршированные сырным кремом	319
Яйца с тертым сыром	320
Яйца с солеными огурцами	321
Запеченные фаршированные яйца	321
Яйца по-средиземноморски	322
Закуска «Песня весны»	322
<i>Горячие закуски</i>	<i>323</i>
Яйца под соусом с сыром	323
500 Яйца, варенные по-бургундски	323

Яйца с сосисками	324
Яйца с языком	324
Яйца с почками	325
Яичница с перцем и помидорами	325
Яичница с грибами	326
Яичница с сыром и баклажанами	326
Яичница с морковью	327
Яичница с сосисками и томатным соусом	327
Яичница с сельдью	328
Омлет с укропом и петрушкой	328
Омлет с помидорами	328
Омлет с брынзой	329
Омлет, фаршированный баклажанами и ветчиной	329
Яйца, запеченные с помидорами	330
Зеленый омлет, фаршированный грибами	330
Яйца, запеченные в сметане	331
Закуски из сыра	332
<i>Холодные закуски</i>	<i>332</i>
Крокеты с сыром и манной крупой	332
Десертный сыр по-французски	332
Паштет из сыра	333
Сыр «Бри» с грушево-ореховой прослойкой	333
Овечий сыр в маринаде	334
Сыр «Моцарелла» в сметане с лимоном	334
Закуска с сыром «Моцарелла»	335
Сырная закуска	335
Сырно-крабовый дип	336
Сырные корзиночки	337
Сырный рулет	337
<i>Горячие закуски</i>	<i>338</i>
Шарики сырные жареные	338
Сыр, обжаренный в панировке	339

Делисьез из сыра	339
Сыр в тесте	340
Суфле из сыра	340
Фондю по-французски	341
Фондю по-швейцарски	341
Бутерброды	343
<i>Бутерброды с овощами и бобовыми</i>	<i>343</i>
Бутерброды с овощным салатом и килькой	343
Бутерброды с масляно-овощной смесью	343
Бутерброды с морковью и чесноком	344
Бутерброды со свекольной икрой	344
Бутерброды с пюре из сладкого перца	345
Бутерброды с томатным пюре и зеленью	345
Бутерброды с пикантной баклажанной икрой	346
Бутерброды с зеленым горошком и плавленым сыром ..	346
Бутерброды с зеленой стручковой фасолью	347
Бутерброды со спаржей	347
Бутерброды с паштетом из маслин	348
<i>Бутерброды с рыбой и морепродуктами</i>	<i>348</i>
Бутерброды с отварной рыбой	348
Бутерброды с жареными сардинами, яйцами и овощами	349
Бутерброды с рыбой горячего копчения	349
Бутерброды из лососевых рыб с лимоном	350
Бутерброды с селечочным салатом	350
Бутерброды с рулетиками из красной рыбы	351
Бутерброды с копченой салакой и солеными грибами ..	351
Бутерброды с анчоусами и маслинами	351
Бутерброды с килькой и морковью	352
Бутерброды с килькой и яйцом под майонезом	352
Бутерброды с паштетом из сардин и маслин	353
502 Бутерброды с икрой и яйцом	353

Бутерброды с паштетом из тресковой печени	354
Бутерброды с креветками.	354
Бутерброды с печенью трески и яйцами	354

*Бутерброды с мясом, готовыми мясными изделиями
и субпродуктами.* 355

Бутерброды с заливными телятиной и языком	355
Бутерброды с отварным мясом и овощным салатом.	355
Бутерброды с мясным фаршем.	356
Бутерброды с корейкой и малосольным огурцом	356
Бутерброды с бужениной	357
Бутерброды с колбасой и овощами.	357
Бутерброды с сосисками и хреном	357
Бутерброды с окороком и хреном	358
Бутерброды с ветчиной, овощным салатом и яйцом.	358
Бутерброды с ветчиной и свежими огурцами	359
Бутерброды с печенью.	359
Бутерброды с паштетом из вареного языка и ветчины	360
Бутерброды с отварным языком и творогом	360

Бутерброды с птицей и дичью 361

Бутерброды с цыпленком и маслинами.	361
Бутерброды с куриным салатом.	361
Бутерброды с мясом птицы и сладким перцем	362
Бутерброды с гусиной печенью	362
Бутерброды с дичью и горчицей	363

Бутерброды с грибами 363

Бутерброды с паштетом из грибов	363
Бутерброды с грибами и помидорами	364
Бутерброды с жареными грибами.	364
Бутерброды с солеными грибами и кильками.	365
Бутерброды с грибами и томатной пастой	365
Бутерброды с шампиньонами и черносливом.	365

Бутерброды с запеченными шампиньонами	366
Бутерброды с солеными грибами и картофелем	366
<i>Бутерброды с яйцами</i>	<i>367</i>
Бутерброды с яичной массой	367
Бутерброды с острым яичным паштетом	367
Бутерброды с яйцом и кетчупом	368
Бутерброды с яичницей и шпротами	368
Бутерброды с яйцом и зеленым луком	369
Бутерброды с яйцом и соленым огурцом	369
Бутерброды с яйцами, соленой рыбой и помидорами	369
Бутерброды с яйцами и грибами	370
Бутерброды с яйцом, плавленым сыром и томатной пастой	370
Бутерброды с омлетом	371
<i>Бутерброды с сыром и брынзой</i>	<i>371</i>
Бутерброды с сыром и говяжьим языком	371
Бутерброды с сыром и печеночным паштетом	372
Бутерброды с сыром, индейкой, помидорами и луком	372
Бутерброды с острой сырной массой и луком-пореем	372
Бутерброды с сыром и свежими огурцами	373
Бутерброды с сыром и овощным паштетом	373
Бутерброды с сыром, яйцами и овощами	374
Бутерброды с сырным кремом и яйцами	374
Бутерброды с плавленым сыром, редисом и укропом	375
Бутерброды с плавленым сыром, чесноком и свеклой	375
Бутерброды с брынзой и помидорами	375
Бутерброды с брынзой и сардинами	376
Бутерброды с брынзой, орехами и чесноком	376
Бутерброды с брынзой, сливочным маслом и маслинами	377
<i>Многослойные и большие бутерброды</i>	<i>377</i>
Многослойные бутерброды из белого хлеба и сыра	377
Многослойные бутерброды с зеленым салатом польски	378

Многослойные бутерброды с сосисками и хреном	378
Многослойные бутерброды с ветчиной и сыром	379
Острые многослойные бутерброды.	380
Многослойные бутерброды с ветчинной пастой	380
Бутерброд-пирамида с ветчиной, колбасой и яйцом . . .	381
Многослойные бутерброды с копченой рыбой и сыром	381
Многослойные бутерброды с сельдью и яичным маслом	382
Большие бутерброды со свежим огурцом и яйцом	383
Большой бутерброд с мясом и яйцом.	383
Большой бутерброд с яйцом, овощами и мясом.	384
Большие бутерброды с ветчиной и яблоками	384
Большие бутерброды с сельдью и овощами.	385
Большие сэндвичи	385
<i>Фаршированные батоны и хлебцы</i>	<i>386</i>
Батон, фаршированный мясной смесью и шпротами. . .	386
Батон, фаршированный грибами.	386
Батон, фаршированный мясными изделиями.	387
Батон, фаршированный консервированным мясом и са- латом из сырых овощей	388
Батон, фаршированный фруктовым салатом, ветчиной и сыром	388
Фаршированный белый хлеб по-магрибски	389
Батон, фаршированный сосисками.	390
<i>Канаше и тосты</i>	<i>390</i>
Канаше с сыром и яйцом	390
Канаше с сыром и помидором	391
Канаше с помидором и яйцом	391
Канаше с сыром и помидором или огурцом	392
Канаше с сыром и виноградом.	392
Канаше с ветчиной и огурцом	392
Канаше с ветчиной и хреном	393
Канаше с ветчиной или лососиной.	393

Канопе с ветчиной и анчоусами	394
Канопе с анчоусами и яйцами	394
Канопе с рубленой килькой и яйцом	395
Канопе с килькой и сыром	395
Канопе с балыком или лососем	395
Канопе с овощным паштетом	396
Канопе с сыром и бананом	396
Канопе с копченой рыбой и творогом	396
Канопе с икрой	397
Канопе-ассорти	397
Тосты с сыром и томатным маслом	398
Тосты с плавленым сыром, чесноком и хреном	398
Тосты с сыром и пивом	399
Тосты с яйцом и чесноком	399
Тосты с сыром и арахисом	399
Тосты с сыром и яйцом	400
Тосты с яичной пастой	400
Тосты из белого хлеба с томатом	401
Тосты с яйцом и грибами	401
Тосты с тушеными грибами и яйцом	402
Тосты с печенью или ливерной колбасой` и луком	402
Тосты с ветчиной и омлетом	403
Тосты из черного хлеба с ветчиной и рублеными яйцами	403
Тосты со свиной, колбасой, овощами	404
Тосты с мясом и хреном	404
Тосты с отварным языком	405
Тосты с консервами из рыбы в собственном соку	405
Тосты с анчоусами или кильками с яйцом	406
Тосты с кильками, яйцом и зеленью	406
Тосты с сельдью	407
Тосты с яйцами и лососиной	407
Тосты с раками	408
506 Тосты с крабами	408

<i>Открытые бутерброды на поджаренном или подсушенном хлебе</i>	409
Мягкие гренки с творогом	409
Гренки с пастой из жирного творога	409
Гренки по-французски	410
Гренки с паштетом из творога, лука и редиса	410
Гренки «Лето»	411
Гренки с яйцами и овощами	411
Гренки с яичной массой	412
Гренки с луком	412
Оригинальные гренки	413
Гренки с морковью и сыром	413
Гренки с капустой и кабачком	414
Гренки с фасолью и маслинами	414
Гренки с горошком и морковью	415
Гренки с запеченными грибами	416
Гренки с солеными грибами	416
Гренки «Новогодняя закуска»	417
Гренки с яичным салатом	418
Гренки с ветчиной, яйцом и сыром	418
Гренки с пикантной смесью	419
Гренки с мясом и яйцом	419
Гренки с рыбой и хреном	420
Гренки с сельдью	420
Гренки по-испански	421
Гренки «Пикантные»	421
<i>Тартинки</i>	422
Творожные тартинки с яйцом	422
Тартинки с сыром и яблоками	422
Тартинки с сыром, луком и стручковым перцем по-испански	423
Тартинки с сыром, желтками и пивом	423
Пикантные тартинки с сыром, яйцами и томатной пастой	424

Тартинки с яйцами и помидорами	424
Тартинки с яйцами и солеными огурцами	425
Тартинки с капустой, тыквой и сыром	425
Тартинки с горошком и овощной смесью	426
Тартинки с грибами и помидорами	426
Тартинки с ливерной колбасой	427
Тартинки с ливерной колбасой и яйцами	427
Сырные тартинки с колбасой	428
Тартинки с ветчиной и творогом	428
Тартинки по-берлински	429
Тартинки-палочки с ветчиной и яйцами	429
Тартинки с ветчиной и шпинатом	429
Тартинки с яичным паштетом	430
Тартинки с жарким	431
Тартинки со свиным жарким и сметаной	431
Тартинки с рубленным мясом, перцем и луком	432
Тартинки с фаршем из тушеного или вареного мяса	432
Тартинки с картофельно-мясным фаршем	433
Тартинки с печеночным паштетом и грибами	433
Тартинки с мозгами и жареным луком	434
Тартинки с рыбой	434
Тартинки со свежей сардиной или сардинеллой	435
Тартинки по-итальянски	435
Тартинки с соленой рыбой и рисом	436
Тартинки с анчоусами по-французски	436
Тартинки с сельдью и сыром	437
Тартинки с яично-килечной смесью	437
Тартинки-сандвичи с консервированным тунцом или лососем	438
Тартинки с рыбными консервами	439
Тартинки с яично-сырной массой	439
Тартинки с жареными сардинами и сыром	440
Тартинки с консервированными сардинами и сыром	440
508 Тартинки с кальмаром, ветчиной, огурцами под майонезом	441

Тартинки с пастой из рыбы	441
Тартинки с пастой «Океан»	442
Тартинки с морским гребешком	442
Тартинки с брынзой и молочным соусом	443
Тартинки по-испански	443
Тартинки с сыром под молочным соусом	444
Тартинки с сыром и грушами по-швейцарски	444
Тартинки по-голландски	445
Тартинки по-испански	445
Тартинки с помидорами по-украински	446
Тартинки с сыром по-английски	446
Острые тартинки	446
Тартинки «Юбилейные»	447
Тартинки с тертым сыром, желтками и перцем	447
Тартинки с яйцом и зеленым луком	448
Тартинки с яйцом и жареным луком	448
Тартинки с безе по-кубински	449
Тартинки с чесноком и огурцами	449
Тартинки с яичным омлетом	449
Тартинки с капустой и кабачками	450
Тартинки с овощами в молочном соусе	450
Тартинки с капустой, кабачками и другими овощами ..	451
Тартинки с капустой, тыквой и сыром	451
Тартинки с горошком и овощной смесью	452
Тартинки с сушеными грибами	453
Тартинки с грибами по-киевски	453
Тартинки со свежими грибами	454
Тартинки под грибным соусом	454
Тартинки с грибным паштетом	455
Тартинки с грибным паштетом и творогом	456
Тартинки с сардельками и сыром	456
Тартинки с сосисками, сыром и помидорами	457
Тартинки с колбасой	457
Тартинки с плавленым сыром и колбасой	457

Тартинки с ливерной колбасой, сыром и яблоками	458
Тартинки с колбасной массой и сыром	458
Гастрономические тартинки	459
Тартинки с ветчиной и желтками	459
Тартинки с ветчиной и помидорами	460
Тартинки с ветчиной, огурцами и майонезом	460
Тартинки с ветчиной и спаржей	461
Роттердамские ломтики	461
Тартинки со смесью мясных продуктов	462
Тартинки с мясными продуктами и огурцами	462
Тартинки с копченой грудинкой и помидорами	463
Тартинки с грудинкой, сыром и помидорами	463
Тартинки с говядиной, плавленым сыром и орехами	464
Тартинки с говядиной и сыром	464
Тартинки по-голландски	465
Тартинки с паштетом из шкварок и пасты «Океан»	465
Тартинки с фаршем из отварного мяса	466
Тартинки с мозгами	466
Тартинки с котлетами и плавленым сыром	467
Тартинки с паштетом из ветчины	467
Тартинки с телячьими почками	468
Тартинки с телячьими мозгами и яйцами	468
Тартинки с фаршем из свежей рыбы	469
Тартинки с рыбным фаршем и сыром	469
Тартинки с рыбным фаршем и растительным маслом	470
Тартинки с рыбным паштетом и креветками	470
Тартинки с паштетом из рыбы и обезжиренного творога	471
Тартинки с рыбой, яйцом и сыром	471
Тартинки с рыбой, сыром и помидорами	472
Тартинки со свежей икрой	472
Тартинки с рыбой под майонезом и пастой «Океан»	473
Тартинки с рыбой в беконе	473
Тартинки с копченой салакой	474
510 Тартинки с рыбным рулетом и окороком	474

Тартинки с килькой и цветной капустой	475
Тартинки с соленой рыбой и рисом	475
Тартинки с копченой сельдью и яблоками.....	476
Тартинки с сельдью	477
Тартинки с сельдью, молоками и желтками.....	477
Тартинки с форшмаком из сардин, пасты «Океан» и го- вядины	478
Тартинки с кальмаром, творогом и морковью.....	478
Тартинки с кальмаром и морской капустой.....	479
Тартинки с креветками, корейкой и яйцом	479
Тартинки с мидиями, луком и перцем	480
Тартинки с паштетом из мидий и клюквой	480
Тартинки с пастой «Океан» и сыром	481
Тартинки с пастой «Океан» и творогом.....	481
Тартинки с пастой «Океан», луком и сыром	482
Тартинки с пастой «Океан» и овощами.....	482
Тартинки с запеченной сырной смесью.....	483
Тартинки с пастой «Океан» и сардинами	483
Тартинки с пастой «Океан» и паштетом из мойвы	484