

18+ Марина Аглоненко

«ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»



Марина Аглоненко

**Пальчики оближешь. Рыбные,
картофельные и грибные блюда**

«Издательские решения»

Аглоненко М. С.

Пальчики оближешь. Рыбные, картофельные и грибные блюда /
М. С. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-592020-1

Жареный картофель все любят и взрослые и дети. Многие люди постоянно готовят на ужин жареный картофель. Многие любят делать картофельные чипсы.

ISBN 978-5-00-592020-1

© Аглоненко М. С.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ПОСТНЫЕ СУПЫ	7
наваристый бульон	7
картофельный суп	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
ОВОЩНОЕ БЛЮДО	10
грибы и макаронные изделия	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Пальчики оближешь

Рыбные, картофельные и грибные блюда

Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2022

ISBN 978-5-0059-2020-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ПОСТНЫЕ СУПЫ

наваристый бульон

Бульон овощной: в холодную воду положить очищенные корнеплоды и варить на слабом огне до полуготовности (крышка должна быть плотно закрыта).

Затем добавить капусту, лук и продолжать варить до готовности. Готовый бульон процедить и довести до кипения. На этом овощном бульоне можно готовить каши, супы, соусы.

На 1 л: морковь – 100 г, капуста белокочанная – 100 г, капуста цветная – 100 г, брюква – 100 г, репа – 100 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 20 г.

Суп овощной: в приготовленный бульон нашинковать на крупной терке морковь, репу и варить их до полуготовности.

К этому времени мелко нашинковать белокочанную капусту, разобрать на соцветия цветную капусту, кочерыжку цветной капусты нашинковать на крупной терке и все это опустить в кастрюлю. Заправить суп колечками лука, обжаренными в растительном масле.

Шпинат и зеленый горошек положить в суп за десять минут до готовности. Мелко нарезанную зелень петрушки и укропа положить в тарелку при подаче супа на стол.

картофельный суп

Суп рыбный с картофелем и крупой: Для приготовления супа с рыбой лучше всего использовать судака, щуку, налима, треску.

Рыбу разделить на куски, хорошо промыть и сварить. В процеженный рыбный бульон положить нарезанный кубиками картофель, а затем поджаренные на масле репчатый лук, морковь и петрушку.

Через десять минут добавить сваренную отдельно перловую крупу, несколько горошин перца, лавровый лист, посолить по вкусу и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелки положить отваренные кусочки рыбы, налить суп и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Суп можно приготовить и без крупы, увеличив при этом норму картофеля.

На 8 – 9 шт. картофеля: 300 г рыбы, 3 ст. ложки перловой крупы, 1 морковь, луковица, 1 ст. ложка масла, соль.

Суп из фасоли с картофелем: Этот суп надо готовить очень долго. Перебранную и промытую фасоль еще с вечера замочить в холодной воде, затем в этой же воде варить фасоль до мягкости.

В бульон положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные на масле картофель и лук.

Суп посолить, добавить перец, лавровый лист и варить до готовности. При подаче на стол суп посыпать зеленью петрушки.

На 8 шт. картофеля: 1/2 стакана фасоли, луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка масла, перец, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ОВОЩНОЕ БЛЮДО

грибы и макаронные изделия

Суп картофельный с макаронными изделиями: лапшу опустить в кипящий бульон и варить пятнадцать минут вместе с картофелем, нарезанными кусочками или кубиками (если кто – то хочет использовать вместо лапши вермишель, рожки, то нужно добавить их в суп за десять минут до окончания варки).

Затем положить слегка поджаренные морковь, лук, петрушку. За пять минут до конца варки добавить перец, лавровый лист, посолить по вкусу. При подаче на стол суп посыпать рубленой зеленью.

На 8 картофелин: 80 г макаронных изделий, 2 моркови, луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, лавровый лист, перец, зелень, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.