



Романова Виктория

Русская кухня: от щей до кулебяки

Романова Виктория

Русская кухня: от щей до кулебяки

«Автор»

2025

Виктория Р. А.

Русская кухня: от щей до кулебяки / Р. А. Виктория — «Автор», 2025

Кулинарная книга «Русская кухня: от щей до кулебяки» приглашает вас в увлекательное путешествие по традиционным рецептам русской кухни! Здесь собрано 100 лучших рецептов, проверенных временем и пропитанных духом уютного домашнего застолья. От наваристых щей и сытного холодца до ароматного бородинского хлеба и нежных ватрушек с творогом — каждый рецепт передаёт вкус и атмосферу настоящей русской кухни. Книга охватывает разнообразные блюда: первые и вторые блюда, выпечку и десерты, закуски и напитки, а также секреты их приготовления. Подробные пошаговые инструкции, советы по выбору продуктов и рекомендации по сервировке позволят легко освоить даже сложные блюда. А красочные фотографии готовых яств вдохновят вас на создание кулинарных шедевров у себя на кухне.

© Виктория Р. А., 2025

© Автор, 2025

Романова Виктория

Русская кухня: от щей до кулебяки

Т 1. Классические щи из свежей капусты

Ингредиенты:

Говяжья грудинка – 500 г

Вода – 2,5 л

Капуста белокочанная – 600 г

Картофель – 3 шт.

Морковь – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Томатная паста – 2 ст. л.

Чеснок – 2 зубчика

Лавровый лист – 2 шт.

Соль, перец – по вкусу

Зелень (укроп, петрушка) – для подачи

Сметана – для подачи

Приготовление:

Говядину промойте, положите в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Снимите пену. Варите на среднем огне 1,5 часа.

Пока мясо варится, нарежьте капусту тонкой соломкой.

Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной тёрке.

На сковороде обжарьте лук с морковью до золотистости. Добавьте томатную пасту и обжарьте ещё пару минут.

Готовое мясо выньте из бульона и нарежьте кусочками.

Добавьте в бульон картофель, нарезанный кубиками. Варите 10 минут.

Затем положите капусту и зажарку. Варите ещё 20 минут.

Добавьте чеснок, лавровый лист, соль и перец. Варите 5 минут.

Подавайте со сметаной и зеленью.

Р 2. Драники (картофельные оладьи)

Ингредиенты:

Картофель – 5 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Мука – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

Растительное масло – для жарки

Приготовление:

Картофель и лук натрите на мелкой тёрке.

Слегка отожмите лишнюю жидкость.

Добавьте яйцо, муку, соль и перец. Хорошо перемешайте.

4 Разогрейте масло на сковороде и выкладывайте столовой ложкой небольшие порции теста.

Жарьте с обеих сторон до золотистой корочки.

Подавайте со сметаной или грибным соусом.

§ 3. Пельмени с говядиной и свининой

Ингредиенты: Мука – 500 г

Яйцо – 1 шт. Вода – 200 мл Соль – 1 ч. л.

Говядина – 300 г

Свинина – 300 г

Лук репчатый – 2 шт.

Чёрный перец – по вкусу

Приготовление:

Замесите тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставьте на 30 минут.

Пропустите мясо и лук через мясорубку. Посолите и поперчите фарш.

Раскатайте тесто тонким слоем и вырежьте кружочки.

В центр каждого кружочка положите чайную ложку фарша и слепите пельмени.

Варите в подсоленной воде 5-7 минут после всплытия.

Подавайте со сметаной, уксусом или горчицей.

–4. Кулебяка с рыбой и рисом

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто – 700 г

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.