



Рецепты русской кухни

Татьяна Рублёва

Татьяна Рублёва

Рецепты русской кухни

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73070858

SelfPub; 2026

Аннотация

Простые и интересные блюда русской кухни. Пошаговые рецепты на каждый день и для особых поводов.

Содержание

Холодные закуски и салаты	4
Супы и щи	18
Конец ознакомительного фрагмента.	26

Татьяна Рублёва

Рецепты русской кухни

Холодные закуски и салаты

—

Салаты и закуски для праздника и на каждый день: от «Оливье» до домашнего холодца.

001. Салат «Оливье» классический

Время: 50 мин | **Выход:** 6–8 порций

Ингредиенты:

- картофель 4 шт
- морковь 2 шт
- яйца 4 шт
- колбаса варёная 300 г
- огурцы солёные 3 шт
- горошек консервированный 1 банка
- лук 1/3 шт (по желанию)
- майонез 4–5 ст. л.
- соль/перец по вкусу

Шаги:

1. Отварите картофель и морковь в кожуре до готовности,

остудите и очистите.

2. Яйца сварите вкрутую, остудите и очистите.

3. Нарезьте кубиком овощи, яйца, колбасу и огурцы.

4. Смешайте всё, добавьте горошек (без жидкости).

5. Заправьте майонезом, посолите и поперчите. Охладите 20 минут.

Хранение: В холодильнике до 24 часов (лучше съесть в день приготовления).

002. Оливье с курицей

Время: 55 мин | **Выход:** 6–8 порций

Ингредиенты:

- картофель 4 шт
- морковь 2 шт
- яйца 4 шт
- куриное филе 350 г
- огурцы солёные 3 шт
- горошек 1 банка
- майонез 4–5 ст. л.
- соль/перец
- укроп (по желанию)

Шаги:

1. Куриное филе отварите 15 минут в подсоленной воде, остудите.

2. Отварите овощи и яйца, остудите.

3. Нарезьте всё кубиком, смешайте с горошком.

4. Заправьте майонезом, добавьте укроп, посолите и поперчите.

5. Охладите перед подачей.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

003. Салат «Сельдь под шубой»

Время: 1 ч 10 мин (+ охлаждение) | **Выход:** 6 порций

Ингредиенты:

- сельдь филе 2 шт
- свёкла 2–3 шт
- картофель 3 шт
- морковь 2 шт
- лук 1 шт
- яйца 3 шт (по желанию)
- майонез 6–7 ст. л.
- соль (немного)
- уксус 6% 1 ч. л. (по желанию)

Шаги:

1. Отварите свёклу, картофель и морковь до готовности, остудите и очистите.

2. Лук нарежьте мелко (можно сбрызнуть уксусом на 5 минут).

3. Сельдь нарежьте кубиком.

4. Соберите слоями: картофель, сельдь, лук, морковь, (яй-

ца), свёкла; каждый слой промазывайте тонким слоем майонеза.

5. Охладите 3–4 часа, затем подавайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

004. Винегрет классический

Время: 40 мин | **Выход:** 6 порций

Ингредиенты:

- свёкла отварная 2 шт
- картофель отварной 3 шт
- морковь отварная 2 шт
- огурцы солёные 2 шт
- горошек 150 г
- лук 1/2 шт
- масло 3 ст. л.
- уксус 6% 1 ч. л. (по желанию)
- соль/перец

Шаги:

1. Нарежьте свёклу, картофель и морковь кубиком.
2. Огурцы нарежьте, добавьте горошек и лук.
3. Заправьте маслом, при желании добавьте уксус.
4. Посолите и поперчите, перемешайте.
5. Дайте постоять 15 минут.

Хранение: В холодильнике до 48 часов.

005. Винегрет с фасолью

Время: 45 мин | **Выход:** 6 порций

Ингредиенты:

- свёкла 2 шт
- картофель 3 шт
- морковь 2 шт
- солёные огурцы 2 шт
- фасоль отварная 250 г (или 1 банка)
- лук 1/2 шт
- масло 3 ст. л.
- соль/перец

Шаги:

1. Отварите овощи, остудите и очистите.
2. Нарежьте всё кубиком, добавьте фасоль и лук.
3. Заправьте маслом, посолите и поперчите.
4. Перемешайте и дайте постоять 10–15 минут.

Хранение: В холодильнике до 48 часов.

006. Салат «Мимоза» (с рыбными консервами)

Время: 50 мин (+ охлаждение) | **Выход:** 6 порций

Ингредиенты:

- рыбные консервы (сайра/горбуша) 1 банка

- картофель 3 шт
- морковь 2 шт
- яйца 4 шт
- лук 1/2 шт
- майонез 5–6 ст. л.
- соль (чуть-чуть)

Шаги:

1. Отварите картофель, морковь и яйца, остудите и очистите.
2. Лук нарежьте мелко (можно ошпарить кипятком на 30 секунд).
3. Разомните рыбу вилкой.
4. Соберите слоями: рыба, лук, картофель, морковь, яичные белки, сверху яичные желтки; слои промазывайте майонезом.
5. Охладите 2–3 часа.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

007. Салат с крабовыми палочками и кукурузой

Время: 15 мин | **Выход:** 5–6 порций

Ингредиенты:

- крабовые палочки 200 г
- консервированная кукуруза 1 банка
- яйца 3 шт
- огурец 1 шт

– майонез 3 ст. л.

– соль/перец

Шаги:

1. Яйца сварите вкрутую и нарежьте.
2. Крабовые палочки и огурец нарежьте кубиком.
3. Смешайте с кукурузой (без жидкости).
4. Заправьте майонезом, посолите и поперчите.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

008. Салат «Столичный» с говядиной

Время: 1 ч 10 мин | **Выход:** 6–8 порций

Ингредиенты:

– говядина отварная 350 г

– картофель 4 шт

– морковь 2 шт

– яйца 4 шт

– огурцы солёные 3 шт

– горошек 1 банка

– майонез 5 ст. л.

– соль/перец

Шаги:

1. Говядину отварите до мягкости (60–90 минут), остудите.
2. Отварите овощи и яйца, остудите и очистите.
3. Нарежьте всё кубиком, добавьте горошек.

4. Заправьте майонезом, посолите и поперчите.

5. Охладите перед подачей.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

009. Капуста квашеная (быстрый домашний способ)

Время: 25 мин (+ ферментация) | **Выход:** ~1,5 кг

Ингредиенты:

- капуста 1,3 кг
- морковь 1 шт
- соль 1,5 ст. л. без горки
- сахар 1 ч. л. (по желанию)
- клюква 2 ст. л. (по желанию)

Шаги:

1. Капусту нашинкуйте, морковь натрите.

2. Добавьте соль (и сахар) и хорошо помните руками до сока.

3. Плотно уложите в банку, прижмите, чтобы сок покрывал капусту.

4. Оставьте при комнатной температуре на 2–3 дня, ежедневно прокалывая до дна.

5. Когда вкус устроит – уберите в холодильник.

Хранение: В холодильнике до 2 недель.

Заметка: Используйте чистую банку и не оставляйте капусту в тепле дольше 3–4 дней.

010. Огурцы малосольные (в банке)

Время: 15 мин (+ просол) | **Выход:** ~1 л

Ингредиенты:

- огурцы 700–800 г
- вода 900 мл
- соль 1,5 ст. л. без горки
- чеснок 3 зубчика
- укроп зонтики 2–3 шт
- перец горошком 6 шт

Шаги:

1. Огурцы промойте, по желанию срежьте кончики.
2. Сложите в банку укроп, чеснок и специи, затем огурцы.
3. Растворите соль в воде и залейте огурцы.
4. Оставьте при комнатной температуре 10–12 часов.
5. Уберите в холодильник и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 4 суток.

011. Грибы маринованные быстрые (шампиньоны)

Время: 25 мин (+ охлаждение) | **Выход:** ~700 г

Ингредиенты:

- шампиньоны 700 г

- вода 250 мл
- уксус 6% 3 ст. л.
- соль 1 ч. л.
- сахар 1 ч. л.
- лавровый лист 2 шт
- перец горошком 10 шт
- чеснок 2 зубчика
- масло 2 ст. л.
- укроп (по желанию)

Шаги:

1. Вскипятите воду с солью, сахаром, лавром и перцем.
2. Добавьте грибы и варите 8 минут.
3. Добавьте уксус и чеснок, варите ещё 2 минуты.
4. Снимите с огня, добавьте масло и укроп.
5. Остудите и охладите 2 часа.

Хранение: В холодильнике до 5 суток.

012. Холодец из курицы (упрощённый)

Время: 2 ч 20 мин (+ застывание) | **Выход:** 1,5–2 л

Ингредиенты:

- куриные бёдра 1,2 кг
- вода 2,2 л
- лук 1 шт
- морковь 1 шт
- лавровый лист 2 шт

- перец горошком 10 шт
- соль
- чеснок 3 зубчика

Шаги:

1. Сложите курицу в кастрюлю, залейте водой и доведите до слабого кипения, снимайте пену.
2. Добавьте лук, морковь, перец и лавр. Варите на самом слабом кипении 1 час 40 минут.
3. Достаньте курицу, разберите мясо, кожу и кости удалите.
4. Бульон процедите, посолите и добавьте чеснок.
5. Разложите мясо по формам, залейте бульоном и охладите до застывания.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

013. Заливное из рыбы (упрощённо)

Время: 1 ч 10 мин (+ застывание) | **Выход:** 1–1,2 л

Ингредиенты:

- рыба (судак/хек) 700 г
- вода 1,6 л
- лук 1 шт
- морковь 1 шт
- лавр 2 шт
- перец горошком 10 шт
- соль

– желатин 20 г

Шаги:

1. Рыбу залейте водой, доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь, специи и варите 25 минут на слабом огне.
3. Достаньте рыбу, отделите филе от костей.
4. Бульон процедите, растворите в нём желатин (по инструкции) и посолите.
5. Разложите рыбу и морковь по формам, залейте бульоном и охладите до застывания.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

014. Паштет печёночный домашний

Время: 40 мин | **Выход:** ~600 г

Ингредиенты:

- печень куриная/говяжья 600 г
- лук 1 шт
- морковь 1 шт
- масло сливочное 80 г
- масло растительное 1 ст. л.
- соль
- перец
- мускатный орех щепотка (по желанию)

Шаги:

1. Печень промойте, удалите плёнки, нарежьте крупно.
2. Лук и морковь обжарьте 6–7 минут до мягкости.
3. Добавьте печень и жарьте 10–12 минут до готовности, посолите и поперчите.
4. Пробейте массу короткими циклами до гладкости, добавьте сливочное масло.
5. Охладите 1 час перед подачей.

Хранение: В холодильнике до 4 суток.

015. Бутерброды со шпротами и огурцом

Время: 10 мин | **Выход:** 10 шт

Ингредиенты:

- батон 10 ломтиков
- шпроты 1 банка
- огурец 1 шт
- чеснок 1 зубчик (по желанию)
- майонез 2–3 ст. л.
- зелень

Шаги:

1. Батон подсушите на сухой сковороде или в тостере.
2. Смешайте майонез с тёртым чесноком (по желанию).
3. Смажьте хлеб, выложите ломтики огурца.
4. Сверху положите шпроты и зелень.
5. Подавайте сразу.

Хранение: Лучше съесть сразу (в холодильнике до 6 ча-

COB).

Супы и щи

—

От щей и рассольника до окрошки и солянки – базовый набор домашних супов.

016. Щи из квашеной капусты

Время: 1 ч 30 мин | **Выход:** 8 порций

Ингредиенты:

- свинина на кости 700 г (или курица)
- вода 2,5 л
- квашеная капуста 450 г
- картофель 4 шт
- лук 1 шт
- морковь 1 шт
- лавровый лист 2 шт
- перец горошком 8 шт
- соль
- сметана для подачи

Шаги:

1. Сварите бульон 50–60 минут, посолите слегка.
2. Добавьте картофель и варите 10 минут.
3. Лук и морковь обжарьте 5 минут и добавьте в кастрюлю.

4. Квашеную капусту при необходимости промойте, добавьте и варите 20 минут.

5. Положите лавр и перец, дайте настояться 10 минут. Подавайте со сметаной.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

017. Щи из свежей капусты

Время: 1 ч 10 мин | **Выход:** 8 порций

Ингредиенты:

- курица 700 г
- вода 2,5 л
- капуста 450 г
- картофель 4 шт
- морковь 1 шт
- лук 1 шт
- томатная паста 1 ст. л. (по желанию)
- лавр 2 шт
- соль/перец
- зелень

Шаги:

1. Сварите бульон 45 минут, достаньте курицу, отделите мясо.

2. Добавьте картофель и варите 10 минут.

3. Лук и морковь обжарьте 5 минут (можно добавить томатную пасту), затем добавьте в суп.

4. Добавьте капусту и варите 12–15 минут.

5. Верните курицу, посолите, добавьте лавр и зелень.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

018. Борщ домашний с говядиной

Время: 1 ч 50 мин | **Выход:** 8 порций

Ингредиенты:

- говядина на кости 800 г
- вода 2,7 л
- свёкла 2 шт
- капуста 300 г
- картофель 4 шт
- морковь 1 шт
- лук 1 шт
- томатная паста 1,5 ст. л.
- уксус 6% 1 ч. л.
- соль/перец
- чеснок 2 зубчика
- сметана

Шаги:

1. Сварите бульон 70–80 минут, мясо снимите, бульон процедите.
2. Добавьте картофель и варите 10 минут.
3. Свёклу натрите, тушите с луком и морковью 8–10 минут, добавьте томатную пасту и уксус.

4. Добавьте зажарку в кастрюлю, затем капусту, варите 12–15 минут.

5. Верните мясо, добавьте чеснок, посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Борщ традиционно встречается и в русской домашней кухне; подавайте со сметаной.

019. Рассольник с перловкой

Время: 1 ч 20 мин | **Выход:** 8 порций

Ингредиенты:

- курица 700 г
- вода 2,5 л
- перловка 120 г
- картофель 4 шт
- солёные огурцы 3 шт
- лук 1 шт
- морковь 1 шт
- огуречный рассол 120 мл
- лавр 2 шт
- соль/перец

Шаги:

1. Перловку промойте и проварите отдельно 20 минут (или замочите заранее).
2. Сварите бульон 45 минут, добавьте картофель.

3. Лук и морковь обжарьте 5 минут, добавьте в суп.

4. Огурцы нарежьте и тушите 3 минуты, добавьте вместе с рассолом.

5. Добавьте перловку, лавр, доведите до вкуса и настаивайте 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

020. Солянка мясная сборная (упрощённо)

Время: 1 ч 15 мин | **Выход:** 8 порций

Ингредиенты:

– мясо (говядина/курица) 500 г

– колбаса копчёная 200 г

– ветчина 200 г

– солёные огурцы 3 шт

– томатная паста 2 ст. л.

– лук 1 шт

– маслины 80 г

– лимон 1/2 шт

– вода/бульон 2,2 л

– соль/перец

– лавр 1 шт

Шаги:

1. Сварите мясо до готовности, нарежьте кусочками.

2. Лук обжарьте 3 минуты, добавьте томатную пасту и 120 мл воды, прогрейте 2 минуты.

3. Добавьте нарезанные огурцы и тушите 5 минут.

4. В бульон добавьте мясо, колбасу и ветчину, варите 10 минут.

5. Добавьте зажарку, маслины, лавр, доведите до вкуса.

Подавайте с лимоном.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

021. Уха из речной рыбы

Время: 45 мин | **Выход:** 6 порций

Ингредиенты:

– рыба (окунь/судак/щука) 800 г

– вода 2 л

– картофель 3 шт

– морковь 1 шт

– лук 1 шт

– лавр 2 шт

– перец горошком 8 шт

– соль

– укроп

Шаги:

1. Рыбу промойте, залейте водой, доведите до кипения, снимите пену.

2. Варите 10 минут, затем процедите бульон и разберите рыбу.

3. В бульон добавьте картофель, морковь и лук, варите 15

минут.

4. Верните рыбу, добавьте лавр, перец и соль, прогрейте 3 минуты.

5. Добавьте укроп и снимите с огня.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

022. Окрошка на квасе

Время: 25 мин (+ охлаждение) | **Выход:** 6 порций

Ингредиенты:

- квас 1,2 л
- картофель 3 шт
- яйца 4 шт
- колбаса/ветчина 300 г
- огурцы 2 шт
- редис 8–10 шт
- зелёный лук 2 ст. л.
- укроп 2 ст. л.
- сметана 3 ст. л.
- горчица 1 ч. л.
- соль

Шаги:

1. Отварите картофель и яйца, остудите и нарежьте кубиками.
2. Нарежьте огурцы, редис и колбасу.
3. Смешайте всё с зеленью, добавьте сметану и горчицу,

посолите.

4. Залейте холодным квасом, перемешайте.

5. Охладите 30 минут перед подачей.

Хранение: В холодильнике до 12 часов (лучше съесть в день приготовления).

023. Окрошка на кефире

Время: 25 мин (+ охлаждение) | **Выход:** 6 порций

Ингредиенты:

- кефир 1 л
- вода 300 мл
- картофель 3 шт
- яйца 4 шт
- огурцы 2 шт
- ветчина 250 г
- зелень (лук/укроп)
- соль
- лимонный сок 1 ст. л. (по желанию)

Шаги:

1. Отварите картофель и яйца, остудите и нарежьте.
2. Нарежьте огурцы и ветчину, добавьте зелень.

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.