

A top-down view of a rustic wooden table set with various Hungarian dishes and ingredients. In the upper left, a pan of goulash with meat and vegetables is topped with melted cheese and herbs. In the center, a large white plate with a blue floral border is filled with a hearty stew of meat, potatoes, and tomatoes, garnished with fresh parsley. To the right of the plate is a whole red tomato and a head of garlic. In the bottom left, a small wooden bowl contains coarse salt. In the bottom right, a red chili pepper is visible. The background shows more ingredients like herbs and a glass jar.

Наталья Смакова

**Рецепты
венгерской
кухни**

Наталья Смакова

Рецепты венгерской кухни

«Автор»

2026

Смакова Н.

Рецепты венгерской кухни / Н. Смакова — «Автор», 2026

Эта книга — практичный гид по домашней венгерской кухне. Внутри вы найдёте классические и повседневные блюда: гуляш и паприкаш, токань и перкёльт, наваристые супы, сытные мясные рагу, домашнюю выпечку и традиционные десерты. Все рецепты адаптированы под обычные магазины и кухонные условия: без редких ингредиентов и сложных техник. Блюда сопровождаются пошаговыми инструкциями, указанием времени приготовления, выхода порций и советами по хранению. «Рецепты венгерской кухни» — это уютное и вкусное путешествие в мир насыщенных ароматов, паприки, тушёных соусов и по-домашнему сытных блюд.

© Смакова Н., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава	5
КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ	6
ВСТУПЛЕНИЕ	9
ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	10
ГЛАВА 2. СУПЫ	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Рецепты венгерской кухни

Глава

Наталья Смакова

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

1. Липтауэр (сырная намазка с паприкой и тмином)
2. Кёрёзётт (творожная намазка со сметаной и паприкой)
3. Паштет из куриной печени по-венгерски (с паприкой)
4. Ветчина-рулетики с хреном и сыром
5. Фаршированные яйца с паприкой и сметаной
6. Огуречный салат со сметаной (Uborkasaláta)
7. Салат из помидоров и сладкого перца с паприкой
8. Картофельный салат с маринованными огурцами
9. Салат из белой фасоли с красным луком и паприкой
10. Свёкла с хреном и яблоком
11. Квашеная капуста с тмином и паприкой (салат)
12. Грибной салат со сметаной (Gombasaláta)
13. Печёный перец в чесночном маринаде
14. Салат из зелёной фасоли с чесноком и паприкой
15. Быстрые маринованные огурцы по-венгерски

ГЛАВА 2. СУПЫ

16. Гуляш-левеш (Gulyásleves, суп-гуляш)
17. Халасле (Halászlé, венгерская рыбная уха с паприкой)
18. Боблевеш «Йокаи» (Jókai bableves, фасолевый суп с копчёностями)
19. Палок-левеш (Palócleves, мясной суп с зелёной фасолью и сметаной)
20. Картофельный суп с паприкой (Krumplileves)
21. Куриный суп-пагу с эстрагоном (Tárkonyos csirkeraguleves)
22. Грибной суп с паприкой и сметаной
23. Чечевичный суп с копчёной колбасой
24. Корхей-левеш (Korhelyleves, суп с квашеной капустой)
25. Томатный суп с вермишелью (Paradicsomleves)
26. Холодный вишнёвый суп (Meggyleves)
27. Тыквенный крем-суп с паприкой и семечками

ГЛАВА 3. ОВОЩНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

28. Лечо классическое (Lecsó)
29. Лечо с колбасой
30. Лечо с яйцом (Tojásos lecsó)
31. Паприкаш-крумпли (Paprikás krumpli, картофель с паприкой и колбасой)
32. Тархоня (Tárhonya, венгерская «яичная крупка») – базовый гарнир
33. Тархоня с овощами (гарнир-пилав)
34. Нокедли (Nokedli, венгерские галушки) – базовый рецепт
35. Нокедли с капустой (Káposztás galuska)
36. Тушёная красная капуста с яблоком
37. Зелёная фасоль фёзелек в сметане (Zöldbabfőzelék)
38. Шпинатный фёзелек (Spenótfőzelék)
39. Запечённая цветная капуста с паприкой и сыром

ГЛАВА 4. МЯСО И ТУШЁНЫЕ БЛЮДА

40. Говяжий пёркёльт (Marhapörkölt)
41. Свиной пёркёльт
42. Бограч-гуляш (Bográcsgulyás, густой гуляш в стиле котелка)
43. Секейская капуста (Székelykáposzta, свинина с квашеной капустой)
44. Тёльтёт капуста (Töltött káposzta, голубцы в квашеной капусте)
45. Хортобадьские блинчики с мясом (Hortobágyi palacsinta)
46. Фаширт (Fasírt, венгерские котлеты/биточки)
47. Рантотт хуш (Rántott hús, венгерский шницель)
48. Рулет «Стефания» (Stefánia vagdalt, мясной рулет с яйцами)
49. Ракотт крумпли (Rakott krumplic, запеканка из картофеля, колбасы и яиц)
50. Коложварская запеканка из капусты (Kolozsvári rakott káposzta, упрощённая)
51. Токань со свиной и грибами (Gombás tokány)
52. Рулька по-пекарски (Csülök pékné módra, упрощённая)
53. Говяжий паприкаш со сметаной (Marhapaprikás)
54. Дебрецинер в томатно-перечном соусе

ГЛАВА 5. ПТИЦА И РЫБА

55. Куриный паприкаш (Csirkepaprikás)
56. Индейка паприкаш
57. Утка, запечённая с красной капустой (упрощённая)
58. Куриные отбивные в панировке (Rántott csirke)
59. Курица с грибами в паприке и сметане
60. Печень с луком и паприкой (Hagymás máj)
61. Куриные желудки пёркёльт (Zúzapörkölt)
62. Рыба в панировке (Rántott hal)
63. Рыбный паприкаш со сметаной (Halpaprikás, упрощённый)
64. Запечённая рыба с паприкой и чесноком
65. Паприкаш из кролика (Nyúlraprikás, домашний вариант)
66. Куриный гуляш (быстрый вариант)

ГЛАВА 6. ВЫПЕЧКА И СНЕКИ

67. Лангош классический (Lángos)
68. Лангош в духовке (Tepsis lángos, менее жирный)
69. Лангош с чесночным соусом и сыром
70. Погача с сыром (Sajtos pogácsa)
71. Картофельные погачи (Krumplis pogácsa)
72. Погача на шкварках (Tepertős pogácsa, упрощённая)
73. Солёные палочки с сыром (Sós rúd)
74. Капустный ретеш (Káposztás rétes, солёный штрудель)
75. Слоёные рулетики с ветчиной и сыром
76. Домашний хлеб по-деревенски (Parasztkenyér, упрощённый)
77. Зсирош кенйер (Zsíros kenyér, хлеб со смальцем, луком и паприкой)
78. Солёные кифли с тмином (Sós kifli)

ГЛАВА 7. ДЕСЕРТЫ

79. Кюртёшкалач (Kürtőskalács, «трубочка» с сахаром и корицей)
80. Торт «Добош» (Dobos torte, упрощённый)
81. Сомлои галушка (Somlói galuska, десерт-трайфл)

82. Блины «Гундэль» с орехами и шоколадным соусом (Gundel palacsinta)
83. Творожный ретеш (Túrós rétes, штрудель из фило)
84. Яблочный ретеш (Almás rétes)
85. Пирог с вишней (Meggyes pite)
86. Какаош чига (Kakaós csiga, «улитки» с какао)
87. Бейгли с орехами (Diós beigli)
88. Бейгли с маком (Mákos beigli)
89. Араньгалушка (Aranygaluska, сладкие «золотые» булочки с орехами)
90. Палачинта (Palacsinta, тонкие блинчики) – базовый рецепт
91. Букта с вареньем (Lekváros bukta, булочки с джемом)
92. Ракоци тюреш (Rákóczi túrós, творожный пирог, упрощённый)

ГЛАВА 8. СОУСЫ, ЗАГОТОВКИ И НАПИТКИ

93. Папричная паста «Пирош Арань» (домашний вариант)
94. Острый перцовый крем «Эрош Пишта» (домашний вариант)
95. Ковасос уборка (Kovászos uborka, огурцы быстрого брожения в холодильнике)
96. Маринованный сладкий перец (Ecetes paprika, быстрый вариант)
97. Хрен со сметаной (Torma krém)
98. Сметанный чесночный соус (Fokhagymás tejföl)
99. Лимонад с бузиной (Bodzás limonádé, безалкогольный)
100. Сироп бузины (Bodzaszörp, концентрат)

ВСТУПЛЕНИЕ

Венгерская кухня – это кухня характера. Сытная, ароматная, щедрая на специи и соусы, она создавалась веками под влиянием кочевых традиций, сельского быта и австро-венгерского наследия. Здесь любят долго томить мясо, не жалеют лука и паприки и умеют превращать простые продукты в по-настоящему глубокие и согревающие блюда.

Гуляш, паприкаш, перкёльт, токаны, лечо, наваристые супы и домашняя выпечка – всё это давно стало визитной карточкой Венгрии. Но за известными названиями скрывается гораздо больше: простые будничные блюда, уютные запеканки, сытные гарниры и соусы, без которых невозможно представить настоящий венгерский стол.

Эта книга создана для тех, кто хочет познакомиться с венгерской кухней без лишней сложности. Все рецепты адаптированы под обычные магазины и привычную кухонную технику. Здесь нет редких ингредиентов и сложных профессиональных приёмов – только понятные шаги, логичные пропорции и надёжный результат.

Рецепты собраны так, чтобы вы могли готовить и для будней, и для выходных, и для гостей. Во многих блюдах даны советы по хранению, разогреву и подаче – чтобы еда была не только вкусной, но и удобной в повседневной жизни.

Пусть эта книга станет вашим проводником в мир венгерских вкусов – тёплых, насыщенных, по-домашнему уютных и всегда сытных.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Намазки, салаты со сметаной и паприкой, печёные перцы и быстрые маринады.

1. Липтауэр (сырная намазка с паприкой и тмином)

Время: 10 мин | Выход: ~450 г

Ингредиенты:

- творожный сыр/творог 250 г
- брынза 150 г
- сливочное масло 30 г (мягкое)
- паприка сладкая 1,5 ч. л.
- тмин молотый 1/3 ч. л.
- горчица 1 ч. л.
- зелёный лук 2 ст. л.
- соль/перец

Шаги:

1. Разомните брынзу и смешайте с творожной основой и маслом.
2. Добавьте паприку, тмин, горчицу и зелёный лук.
3. Перемешайте до кремовой консистенции, отрегулируйте соль/перец.
4. Охладите 20 минут и подавайте с хлебом/овощами.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

2. Кёрёзётт (творожная намазка со сметаной и паприкой)

Время: 10 мин | Выход: ~400 г

Ингредиенты:

- творог 250 г
- сметана 80 г
- паприка сладкая 1 ч. л.
- паприка острая 1/4 ч. л. (по желанию)
- лук репчатый 2 ст. л. (мелко)
- петрушка 1 ст. л.
- тмин 1/4 ч. л. (по желанию)
- соль/перец

Шаги:

1. Разотрите творог со сметаной до мягкой пасты.
2. Добавьте паприку, лук и зелень.
3. Отрегулируйте соль/перец, перемешайте.
4. Дайте настояться 15 минут в холодильнике.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

3. Паштет из куриной печени по-венгерски (с паприкой)

Время: 25 мин | Выход: ~600 г

Ингредиенты:

- куриная печень 500 г
- лук 1 шт
- чеснок 2 зубчика
- сливочное масло 80 г
- паприка сладкая 1 ч. л.
- майоран 1/2 ч. л. (по желанию)
- соль/перец

– молоко 150 мл (по желанию, для замачивания)

Шаги:

1. Печень промойте, обсушите (по желанию замочите в молоке на 10 минут и обсушите).
2. Лук обжарьте на половине масла 5 минут, добавьте печень и готовьте 8–10 минут до

готовности.

3. Добавьте чеснок и паприку, прогрейте 10 секунд, посолите и поперчите.

4. Пробейте блендером с оставшимся маслом до пасты, охладите.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

4. Ветчина-рулетки с хреном и сыром

Время: 10 мин | Выход: 10 шт

Ингредиенты:

- ломтики ветчины 10 шт
- сливочный сыр 200 г
- хрен 1–2 ч. л. (по вкусу)
- огурец маринованный 1–2 шт (полосками)
- укроп 1 ст. л.
- перец

Шаги:

1. Смешайте сливочный сыр с хреном и укропом.
2. Смажьте ветчину тонким слоем начинки.
3. Положите полоску огурца и сверните рулетиком.
4. Охладите 10 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

5. Фаршированные яйца с паприкой и сметаной

Время: 15 мин | Выход: 12 половинок

Ингредиенты:

- яйца 6 шт (вкрутую)
- сметана 2 ст. л.
- горчица 1 ч. л.
- паприка сладкая 1/2 ч. л.
- зелёный лук 1 ст. л.
- соль/перец

Шаги:

1. Разрежьте яйца пополам, желтки выньте.
2. Разомните желтки со сметаной, горчицей и паприкой.
3. Посолите/поперчите, добавьте зелёный лук.
4. Наполните половинки, сверху присыпьте паприкой.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

6. Огуречный салат со сметаной (Uborkasaláta)

Время: 10 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- огурцы 3 шт
- соль 1/2 ч. л.
- уксус 6% 1–2 ч. л.
- сахар 1 ч. л. (по желанию)
- сметана 3 ст. л.
- укроп 1 ст. л.
- чеснок 1 зубчик (по желанию)
- паприка сладкая 1/4 ч. л. (для подачи)

Шаги:

1. Огурцы нарежьте тонко, посолите и оставьте на 5 минут, затем слегка отожмите.
2. Добавьте уксус и сахар (по желанию).
3. Смешайте со сметаной, укропом и чесноком (по желанию).
4. Подавайте, присыпав паприкой.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

7. Салат из помидоров и сладкого перца с паприкой

Время: 10 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- помидоры 3 шт
- перец сладкий 1–2 шт
- лук 1/2 шт
- масло 2 ст. л.
- уксус 6% 1 ч. л.
- паприка сладкая 1/2 ч. л.
- соль/перец
- петрушка 1 ст. л.

Шаги:

1. Нарежьте овощи крупными кусочками, лук – тонко.
2. Смешайте масло, уксус, паприку, соль и перец.
3. Заправьте салат и перемешайте.
4. Посыпьте петрушкой и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 12 часов.

8. Картофельный салат с маринованными огурцами

Время: 25 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- картофель 900 г
- огурцы маринованные 3 шт
- лук 1/2 шт
- сметана 120 г
- горчица 1 ч. л.
- уксус 6% 1 ч. л.
- соль/перец
- петрушка 1 ст. л.

Шаги:

1. Отварите картофель в мундире, остудите и нарежьте.
2. Огурцы нарежьте мелко, лук – тонко.
3. Смешайте сметану, горчицу, уксус, соль и перец.
4. Соедините всё и дайте настояться 15 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

9. Салат из белой фасоли с красным луком и паприкой

Время: 10 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- фасоль белая варёная 600 г
- лук красный 1 шт
- масло 2 ст. л.
- уксус 6% 1 ч. л.
- паприка сладкая 1/2 ч. л.
- соль/перец

– петрушка 1 ст. л.

Шаги:

1. Смешайте фасоль с тонко нарезанным луком.
2. Добавьте масло, уксус и паприку.
3. Посолите/поперчите, перемешайте.
4. Посыпьте петрушкой и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

10. Свёкла с хреном и яблоком

Время: 15 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- свёкла варёная 600 г
- яблоко 1 шт
- хрен 1–2 ч. л.
- сметана 2 ст. л. (по желанию)
- лимонный сок 1 ч. л.
- соль
- перец

Шаги:

1. Натрите свёклу и яблоко.
2. Добавьте хрен и лимонный сок.
3. По желанию добавьте сметану, посолите и поперчите.
4. Перемешайте и охладите 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

11. Квашеная капуста с тмином и паприкой (салат)

Время: 8 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- квашеная капуста 600 г
- лук 1/2 шт
- масло 2 ст. л.
- тмин 1/2 ч. л.
- паприка сладкая 1/2 ч. л.
- сахар 1 ч. л. (по желанию)
- перец

Шаги:

1. Если капуста слишком кислая – быстро промойте и слегка отожмите.
2. Добавьте лук, масло, тмин и паприку.
3. По желанию добавьте сахар, поперчите.
4. Перемешайте и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

12. Грибной салат со сметаной (Gombasaláta)

Время: 20 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- шампиньоны 500 г
- лук 1/2 шт
- сметана 150 г
- уксус 6% 1 ч. л.
- укроп 1 ст. л.
- соль/перец
- масло 1 ст. л.

Шаги:

1. Грибы нарежьте и быстро обжарьте 6–7 минут, остудите.
2. Добавьте лук и укроп.
3. Смешайте сметану с уксусом, солью и перцем.
4. Заправьте салат, охладите 15 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

13. Печёный перец в чесночном маринаде

Время: 15 мин (+ настаивание) | Выход: 4–6 порций

Ингредиенты:

- перцы сладкие 5 шт (печёные, очищенные)
- чеснок 2 зубчика
- масло 2 ст. л.
- уксус 6% 1–2 ч. л.
- соль
- петрушка 1 ст. л.

Шаги:

1. Нарежьте печёный перец полосками.
2. Добавьте чеснок и петрушку.
3. Заправьте маслом и уксусом, посолите.
4. Дайте настояться 30 минут в холодильнике.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

14. Салат из зелёной фасоли с чесноком и паприкой

Время: 15 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- стручковая фасоль 600 г
- чеснок 2 зубчика
- масло 2 ст. л.
- уксус 6% 1 ч. л.
- паприка сладкая 1/2 ч. л.
- соль/перец
- петрушка 1 ст. л.

Шаги:

1. Фасоль отварите 6–7 минут до мягкости, остудите.
2. Добавьте чеснок, масло и уксус.
3. Добавьте паприку, соль и перец, перемешайте.
4. Посыпьте петрушкой и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

15. Быстрые маринованные огурцы по-венгерски

Время: 10 мин (+ настаивание) | Выход: 1 банка ~1 л

Ингредиенты:

- огурцы 700 г
- вода 400 мл
- уксус 6% 120 мл
- соль 1 ст. л.
- сахар 1 ст. л.
- чеснок 2 зубчика
- укроп 2 веточки
- перец горошком 8 шт

Шаги:

1. Огурцы нарежьте кружками и уложите в банку с укропом и чесноком.
2. Смешайте воду, уксус, соль и сахар до растворения.
3. Залейте огурцы, добавьте перец горошком.
4. Охладите 2–3 часа и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 7 суток.

ГЛАВА 2. СУПЫ

Классика Венгрии: гуляш, рыбный суп с паприкой и фасолевые левеш.

16. Гуляш-левеш (Gulyásleves, суп-гуляш)

Время: 1 ч 20 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- говядина 800 г (лопатка/шея)
- лук 2 шт
- чеснок 2 зубчика
- морковь 1 шт
- картофель 600 г
- паприка сладкая 2 ч. л.
- тмин 1/2 ч. л.
- томатная паста 1 ст. л.

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.