
Наталья Смакова
Рецепты воеводинской кухни

Наталья Смакова

Рецепты воеводинской кухни

«Автор»
2026

Смакова Н.

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

«Рецепты воеводинской кухни» — это практичный сборник из 100 блюд, который поможет познакомиться с гастрономическим характером региона Воеводина. Эта кухня сочетает балканскую основу с венгерскими и центральноевропейскими влияниями: печёный перец и паприка, томатные соусы, сытные супы, мясные и рыбные блюда, фасоль и крупы, а также простые домашние заготовки.Внутри — 10 глав: закуски и салаты, супы и похлёбки, рыба и морепродукты, птица, мясо, блюда из круп, пасты и бобовых, овощи и гарниры, выпечка и уличная еда, соусы и заготовки, десерты и напитки. Каждый рецепт дан в удобном формате: время приготовления, выход, список ингредиентов, пошаговые действия и рекомендации по хранению.Сборник подойдёт тем, кто хочет готовить быстро и вкусно, расширить домашнее меню и добавить в него тёплые, ароматные блюда воеводинской традиции.

© Смакова Н., 2026
© Автор, 2026

Наталья Смакова
Рецепты воеводинской кухни

Рецепты воеводинской кухни

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
1. Айвар из печёного перца (упрощённый)
2. Лютеница домашняя (упрощённая)
3. Салат шопский (упрощённый)
4. Печёный перец с чесноком и зеленью
5. Острая сырная закуска урнебес (упрощённая)
6. Маринованные огурчики по-домашнему (упрощённые)
7. Салат из капусты с тмином и яблоком (упрощённый)
8. Закуска из фасоли с луком и паприкой (упрощённая)
9. Тартинки с каймаком и зеленью (упрощённые)
10. Салат из помидоров с брынзой и луком (упрощённый)

ГЛАВА 2. СУПЫ И ПОХЛЁБКИ
11. Рыбная чорба по-домашнему (упрощённая)
12. Фасолевый суп с паприкой (упрощённый)
13. Куриный суп с домашней лапшой (упрощённый)
14. Гуляш-суп с картофелем (упрощённый)
15. Томатный суп с паприкой и чесноком (упрощённый)
16. Суп из чечевицы с овощами (упрощённый)
17. Капустный суп с тмином (упрощённый)
18. Суп-пюре из тыквы с паприкой (упрощённый)
19. Грибной суп с перловкой (упрощённый)
20. Бульон с корнеплодами и зеленью (упрощённый)

ГЛАВА 3. РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
21. Карп, запечённый с луком и паприкой (упрощённый)
22. Судак на сковороде с лимоном и зеленью
23. Сом тушёный с томатами (упрощённый)
24. Рыба-паприкаш (упрощённая версия)
25. Рыба в фольге с овощами и травами
26. Котлеты рыбные с зеленью (упрощённые)
27. Скумбрия, запечённая с чесноком (упрощённая)
28. Рыба под соусом из перца (упрощённая)
29. Рис с рыбой и овощами на сковороде (упрощённый)
30. Рыба жареная в панировке (упрощённая)

ГЛАВА 4. ПТИЦА
31. Куриный паприкаш со сметаной (упрощённый)
32. Курица на противне с картофелем и паприкой
33. Утиные ножки, тушёные с яблоками (упрощённые)
34. Куриные бёдра в горчично-папричном соусе

35. Курица, тушёная с перцем и луком (упрощённая)
36. Куриные котлеты с зеленью (упрощённые)
37. Индейка на сковороде с луком и паприкой (упрощённая)
38. Курица с домашней лапшой (упрощённая)
39. Крылышки в чесночно-папричном маринаде
40. Птица с фасолью и томатами (упрощённая)

ГЛАВА 5. МЯСО
41. Гуляш по-домашнему с паприкой (упрощённый)
42. Чевапчичи на сковороде (упрощённые)
43. Плескавица домашняя (упрощённая)
44. Сарма из капусты с мясом (упрощённая)
45. Свинина, запечённая с чесноком и тмином (упрощённая)
46. Рагу из говядины с овощами (упрощённое)
47. Фрикадельки в томатно-папричном соусе (упрощённые)
48. Котлеты с луком и паприкой (упрощённые)
49. Тушёная свинина с капустой (упрощённая)
50. Говяжья подлива с луком и лавром (упрощённая)

ГЛАВА 6. КРУПЫ, ПАСТЫ И БОБОВЫЕ
51. Домашняя лапша к супу (упрощённая)
52. Макароны с паприкой и луком (упрощённые)
53. Рис с овощами по-домашнему (упрощённый)
54. Перловка с грибами и луком (упрощённая)
55. Фасоль тушёная с овощами (упрощённая)
56. Чечевица с морковью и тмином (упрощённая)
57. Пшённая каша с луком и маслом (упрощённая)
58. Рис с курицей на сковороде (упрощённый)
59. Нут с томатами и паприкой (упрощённый)
60. Гречка с поджаркой и зеленью (упрощённая)

ГЛАВА 7. ОВОЩИ И ГАРНИРЫ
61. Печёный картофель с паприкой (упрощённый)
62. Капуста тушёная с тмином (упрощённая)
63. Перцы, запечённые с чесноком (упрощённые)
64. Баклажаны на сковороде с чесноком (упрощённые)
65. Картофельное пюре со сливочным маслом
66. Овощное рагу с томатами (упрощённое)
67. Свёкла, запечённая с чесноком (упрощённая)
68. Стручковая фасоль с маслом и зеленью (упрощённая)
69. Тыква, запечённая с пряностями (упрощённая)
70. Морковь, тушёная с луком (упрощённая)

ГЛАВА 8. ВЫПЕЧКА И УЛИЧНАЯ ЕДА
71. Гибаница с сыром (упрощённая)
72. Бурек с мясом (упрощённый)
73. Погача домашняя (упрощённая)
74. Кифлице с джемом (упрощённые)
75. Палачинке тонкие (упрощённые)

76. Штрудель с яблоками (упрощённый)
77. Слоёные палочки с сыром (упрощённые)
78. Лепёшки на сковороде (упрощённые)
79. Пирожки с капустой в духовке (упрощённые)
80. Булочки с маком (упрощённые)

ГЛАВА 9. СОУСЫ И ЗАГОТОВКИ
81. Айвар острый (упрощённый)
82. Соус из печёного перца с чесноком (упрощённый)
83. Сметанный соус с чесноком и зеленью (упрощённый)
84. Томатный соус с паприкой (упрощённый)
85. Маринад с уксусом 9% и чесноком
86. Маринованный лук к мясу (упрощённый)
87. Смесь специй «паприка-чеснок» (упрощённая)
88. Овощная заправка для супов (упрощённая)
89. Паста из зелени с маслом (упрощённая)
90. Соус к картофелю из йогурта и зелени (упрощённый)

ГЛАВА 10. ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ
91. Штрудель с вишней (упрощённый)
92. Рулет с орехами (упрощённый)
93. Рулет с маком (упрощённый)
94. Пирог с яблоками (упрощённый)
95. Сырники по-домашнему (упрощённые)
96. Компот из слив (упрощённый)
97. Чай с мятой и лимоном (упрощённый)
98. Какао с корицей (упрощённое)
99. Печёные яблоки с мёдом и орехами
100. Йогуртовый десерт с мёдом (упрощённый)

ВСТУПЛЕНИЕ

Воеводинская кухня – это домашняя балканская традиция региона Воеводина, где в одной тарелке встречаются сербские, венгерские и центральноевропейские влияния. Блюда часто получаются сытными, но при этом понятными: простые продукты, умеренные специи и хорошая текстура.

Для этой кухни характерны сладкая и копчёная паприка, печёный перец (айвар и лютеница), мясо и птица, фасоль и крупы, сезонные овощи, а также домашние соусы и заготовки. Тепло, аромат и насыщенность – её главная «визитная карточка».

В этом сборнике собраны 100 рецептов воеводинской кухни, адаптированных под приготовление дома. Вы найдёте здесь закуски, супы, блюда из рыбы, птицы и мяса, гарниры, блюда из круп и бобовых, выпечку, соусы, десерты и напитки – чтобы удобно собрать меню на каждый день.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

10 рецептов.

1. Айвар из печёного перца (упрощённый)

Время: 35 минут | Выход: 5 порций

Ингредиенты:

– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.
Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.
Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

2. Лютеница домашняя (упрощённая)
Время: 10 минут | Выход: 4 порции
Ингредиенты:
– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
– брынза – 120 г
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.
Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.
Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

3. Салат шопский (упрощённый)
Время: 35 минут | Выход: 4 порции
Ингредиенты:
– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.

– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.
Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.
Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

4. Печёный перец с чесноком и зеленью
Время: 35 минут | Выход: 6 порций
Ингредиенты:
– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.
Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.
Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

5. Острая сырная закуска урнебес (упрощённая)
Время: 30 минут | Выход: 3 порции
Ингредиенты:
– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.

4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

6. Маринованные огурчики по-домашнему (упрощённые)

Время: 35 минут | Выход: 3 порции

Ингредиенты:

– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

7. Салат из капусты с тмином и яблоком (упрощённый)

Время: 20 минут | Выход: 3 порции

Ингредиенты:

– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
– брынза – 120 г

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

8. Закуска из фасоли с луком и паприкой (упрощённая)

Время: 15 минут | Выход: 4 порции
Ингредиенты:
– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.
Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.
Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

9. Тартинки с каймаком и зеленью (упрощённые)
Время: 10 минут | Выход: 4 порции
Ингредиенты:
– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.
– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.
Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.
Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

10. Салат из помидоров с брынзой и луком (упрощённый)
Время: 20 минут | Выход: 5 порций
Ингредиенты:
– помидоры – 350 г
– огурцы – 250 г
– красный лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. л.

– соль – 1/2 ч. л.
– чёрный перец – по вкусу
– зелень – 10 г
– острый перец молотый – 1/4 ч. л.
Шаги:
1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.
Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.
Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

ГЛАВА 2. СУПЫ И ПОХЛЁБКИ

10 рецептов.

11. Рыбная чорба по-домашнему (упрощённая)

Время: 50 минут | Выход: 6 порций
Ингредиенты:
– курица – 500 г
– лук – 1 шт.
– морковь – 200 г
– вода – 1,8 л
– соль – 2 ч. л.
– паприка – 1 ч. л.
– чёрный перец – 1/2 ч. л.
– лавровый лист – 1 шт.
Шаги:
1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.
Хранение: в холодильнике до 3 суток.
Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

12. Фасолевый суп с паприкой (упрощённый)

Время: 55 минут | Выход: 5 порций
Ингредиенты:
– курица – 500 г
– лук – 1 шт.
– морковь – 200 г
– вода – 1,8 л
– соль – 2 ч. л.
– паприка – 1 ч. л.
– чёрный перец – 1/2 ч. л.
– лавровый лист – 1 шт.
Шаги:
1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.

2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.
Хранение: в холодильнике до 3 суток.
Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

13. Куриный суп с домашней лапшой (упрощённый)
Время: 50 минут | Выход: 4 порции
Ингредиенты:
– курица – 500 г
– лук – 1 шт.
– морковь – 200 г
– вода – 1,8 л
– соль – 2 ч. л.
– паприка – 1 ч. л.
– чёрный перец – 1/2 ч. л.
– лавровый лист – 1 шт.
Шаги:
1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.
Хранение: в холодильнике до 3 суток.
Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

14. Гуляш-суп с картофелем (упрощённый)
Время: 1 час 10 минут | Выход: 4 порции
Ингредиенты:
– курица – 500 г
– лук – 1 шт.
– морковь – 200 г
– вода – 1,8 л
– соль – 2 ч. л.
– паприка – 1 ч. л.
– чёрный перец – 1/2 ч. л.
– лавровый лист – 1 шт.
Шаги:
1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.
Хранение: в холодильнике до 3 суток.
Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

15. Томатный суп с паприкой и чесноком (упрощённый)
Время: 1 час 15 минут | Выход: 3 порции

Ингредиенты:
– курица – 500 г
– лук – 1 шт.
– морковь – 200 г
– вода – 1,8 л
– соль – 2 ч. л.
– паприка – 1 ч. л.
– чёрный перец – 1/2 ч. л.
– лавровый лист – 1 шт.
Шаги:
1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.
Хранение: в холодильнике до 3 суток.
Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

16. Суп из чечевицы с овощами (упрощённый)
Время: 45 минут | Выход: 3 порции
Ингредиенты:
– курица – 500 г
– лук – 1 шт.
– морковь – 200 г
– вода – 1,8 л
– соль – 2 ч. л.
– паприка – 1 ч. л.
– чёрный перец – 1/2 ч. л.
– лавровый лист – 1 шт.
Шаги:
1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.
Хранение: в холодильнике до 3 суток.
Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. По желанию добавьте сладкую паприку и подавайте с хлебом или лепёшками.

17. Капустный суп с тмином (упрощённый)
Время: 55 минут | Выход: 4 порции
Ингредиенты:
– курица – 500 г
– лук – 1 шт.
– морковь – 200 г
– вода – 1,8 л
– соль – 2 ч. л.
– паприка – 1 ч. л.
– чёрный перец – 1/2 ч. л.
– лавровый лист – 1 шт.

Шаги:
1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.

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.