

18+ Ольга Васильевна Синенко

Сборник рецептов

Ольга Синенко
Сборник рецептов

«Издательские решения»

Синенко О. В.

Сборник рецептов / О. В. Синенко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-692894-7

В книге представлены 170 рецептов различных блюд. Первые блюда, вторые блюда, закуски, выпечка, сладкие блюда, напитки, рецепты переработки молока, овощей и фруктов.

ISBN 978-5-00-692894-7

© Синенко О. В.
© Издательские решения

Содержание

Первые блюда	6
1. Борщ	6
2. Бульон	7
3. Галушки, суп с галушками	8
4. Окрошка	9
5. Суп	10
6. Суп грибной	11
7. Суп-пюре из тыквы	12
8. Тесто на лапшу	13
9. Уха	14
Вторые блюда, закуски, переработка молока	15
10. Бекон (ветчина, буженина)	15
11. Вареники	16
12. Винегрет	17
13. Горох свежий замороженный	18
14. Горчица	19
15. Гречка, рис, пшено, пшеничная, ячневая крупы отварные	20
16. Гусь запечённый	21
17. Жареные баклажаны	22
18. Икра карася тушёная	23
19. Кабачки в муке	24
20. Кабачковая икра	25
21. Капуста жареная	26
22. Картофель жареный	27
23. Картофель отварной	28
24. Картофельное пюре	29
25. Картофель тушёный	30
26. Каша	31
27. Колбаса	32
28. Котлеты	33
29. Кукуруза отварная	34
30. Майонез	35
31. Майонез яблочный	36
32. Масло сливочное	37
33. Морковка с перцем	38
34. Морковка с чесноком	39
35. Мясо жареное	40
36. Мясо запечённое с тёртым картофелем и сыром	41
37. Оливье	42
38. Омлет	43
39. Паштет из печени, из птицы	44
40. Пельмени	45
Конец ознакомительного фрагмента.	46

Сборник рецептов

Ольга Васильевна Синенко

© Ольга Васильевна Синенко, 2026

ISBN 978-5-0069-2894-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Первые блюда

1. Борщ

Объём кастрюли 4 л. На 3 л борща: вода или бульон 2 л, 5 картофелин, 1 большая свекла, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. соли, 2 лавровых листа, зелень, 2 стакана томатного сока или томата (400 мл), половинка маленькой капусты, топленый жир гусиный (куриный) или растительное масло 3—4 ст. л. Нарезать овощи. Морковь, свеклу, лук обжарить минут 10—15 в жире на сковороде. Одновременно варим картофель. Затем соединить всё, варить ещё 20 мин., добавить соль, томат. Затем добавляем капусту и варим ещё 15 мин. За 5 минут до конца варки добавить зелень, чёрный перец и лавровый лист.

2. Бульон

Воду поставить на огонь, добавить соль, очищенную луковицу, которую в конце варки выбросить. Мясо класть в кипящую воду, тогда будет меньше пены. Варить со снятой крышкой, периодически собирать пену, тогда бульон будет прозрачным. За 5 минут до конца варки добавить лавровый лист, чёрный перец. Время варки 1—1,5 часа. Вытащить мясо, посолить его, поперчить.

3. Галушки, суп с галушками

1 стакан муки, 2 яйца, 1 ч.л. соли перемешать. Тесто должно быть как густая сметана. Обмакнуть чайную ложку в кипящий суп, набрать тесто, опустить в суп, чтобы галушка отвалилась от ложки. Варить 5 мин. после опускания последней галушки в суп.

Можно отварить галушки в воде, выловить их шумовкой и залить предварительно поджаренным на сале или растительном масле луком.

4. Окрошка

Яйца вареные (10 мин. после закипания), картофель вареный (30 мин. после закипания), огурцы, редиска, зелень (укроп, зелёный лук, щавель и петрушка со срезанными черешками), кипячёная вода, соль, лимонная кислота. Все нарезать и смешать. Добавляется в тарелку сметана, простокваша или майонез.

5. Суп

В бульон или воду положить картофель, 1 луковицу и соль, варить 30 мин. Если вода, то добавить топленый жир (гусиный, куриный) или подсолнечное масло. В процессе варки снимать пену. За 5 мин. до конца варки добавить лавровый лист, чёрный перец, укроп, петрушку, зелёный лук, вынуть луковицу.

Суп со щавелем. Щавель кладется в конце варки.

Суп с крупой (рисовая, пшеничная, ячневая, пшено). Крупа кладется за 10 минут до добавления картофеля или вместе с ним.

Суп с фасолью или вигной. Фасоль и вигну можно предварительно отварить, тогда класть в суп за 10 мин. до конца варки.

Суп с лапшой. Лапша добавляется в конце варки, через 5 минут после закипания выключить.

Суп с галушками. Галушки кладутся в конце варки, через 5 минут после закипания выключить.

Суп с перловой крупой. Перловку нужно предварительно замочить в воде на 8—12 часов. Кладется в суп за 15 минут до добавления картофеля.

Суп с горохом. Горох предварительно замочить в воде на 8—12 часов, промыть. Варить вместе с картофелем 1 час.

В супы с фасолью, вигной или крупой можно добавить томат в конце варки.

6. Суп грибной

Грибы целые или размолотые варить в подсоленной воде с очищенной луковицей 1 час. Добавить картофель, проварить. За 5 мин. до конца варки луковицу выбросить, добавить лавровый лист, зелень, черный перец.

Можно добавить в суп поджарку из зелени на жире или на растительном масле.

7. Суп-пюре из тыквы

В бульон или воду положить почищенные и порезанные на крупные куски картофель и тыкву, соль и 1 одну луковицу. Варить 30 мин., снимая пену. Вытащить луковицу. Тыкву нужно брать овощных сортов, не сладкую. Если вода, то добавить топлёный жир (гусиный, куриный) или растительное масло. Затем проблендировать 5 мин. погружным блендером. Добавить лавровый лист, чёрный перец, укроп, петрушку, зелёный лук. Проварить еще 10 мин.

8. Тесто на лапшу

2 яйца, 1 стак. муки, 0,25 ч.л. соли. Яйца смешать с солью вилкой, добавить муки, вымесить, раскатать, нарезать лапшу. Варить 5 мин. после закипания.

9. Уха

Рыбу класть в кипящую воду, варить 1 час с солью и очищенной луковицей. Можно добавить семена кориандра. Через 30 мин. после начала варки добавить картофель. Варить, снимая пену. Вытащить рыбу, луковицу выбросить. Добавить лавровый лист, укроп, петрушку, зеленый лук. Проварить ещё 5 мин.

Вторые блюда, закуски, переработка молока

10. Бекон (ветчина, буженина)

Взять кусок мяса с прослойками сала. На мясе сделать проколы острой вилкой (двухзубой), натереть солью, чёрным перцем, обсыпать нарезанным лавровым листом, положить в пакет, поместить в холодильник. Переворачивать пакет каждый день в течение 2 дней (если мяса больше половины куска), 4 дня (если мяса меньше или равно половине куска). Соскрести и смыть соль, лавровый лист, перец. Запечь на решётке в духовке при 130 град. в течение 3—6 часов. У готового мяса внутри должна быть температура не меньше 80 град. Остудить до комнатной температуры, завернуть в бумагу для выпечки, положить в холодильник. Нарезать кусочками толщиной 2 мм.

11. Вареники

3 стак. муки, 1 ч.л. соли, 1 стак. кипятка, 1 ст. л. растительного масла без запаха. Замесить тесто (в планетарном миксере крюками 4—6 мин.), раскатать толщиной 2—3 мм. Нарезать кружочки нужного диаметра формочкой. Обрезки замесить, раскатать. Вылепить. Тарелку для вареников и вареники припылить мукой. Вареники бросать в кипящую подсоленную воду и варить 10 мин. после закипания.

Вареники с начинкой из картофельного пюре можно залить зажаренным на подсолнечном масле или сале репчатым луком.

Начинка для вареников с творогом: 2 стак. творога, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо.

Вареники можно делать и из теста для пельменей.

12. Винегрет

Отваренный картофель (30 мин. после закипания), зелёный горошек, маринованные огурцы, квашеная капуста, репчатый лук, запечённые свекла и морковь (2 часа при 200 град. в форме, смазанной подсолнечным маслом, накрытой фольгой или крышкой; для остывания вытащить из духовки и снять фольгу/крышку). Всё нарезать, смешать, добавить соль и подсолнечное масло.

13. Горох свежий замороженный

Для салатов варить 5 мин. после закипания в подсоленной воде и оставить остывать в ней, тогда нет сморщенных горошин.

14. Горчица

0,5 стак. порошка горчицы насыпать в 0,5 л банку, залить 1 стаканом кипятка, размешать. Добавить воды на 2 см. выше смеси и оставить на сутки под крышкой. Затем слить лишнюю воду, добавить 2 ст. л. сахара, 1 ч.л. соли, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1/4 ч.л. лимонной кислоты. Размешать и оставить на сутки под крышкой. Слить лишнюю воду, размешать и поставить в холодильник. Готовую горчицу можно замораживать. Лучше приготовить горчицу из всей пачки порошка, поскольку при хранении он выдыхается.

15. Гречка, рис, пшено, пшеничная, ячневая крупы отварные

Кастриюлю смазать 0,5—1 ч.л. растительного масла без запаха, налить 2 стак. воды, 0,5 ч.л. соли, 1 стак. промытой крупы, перемешать, закипятить, накрыть крышкой, убавить огонь до самого минимального, варить 20 мин., выключить огонь, 30 мин. не открывать крышку.

16. Гусь запечённый

Разморозить гуся 3—4 часа, помыть, порезать на части, разложить в форме (примерно 44 см х 32 см и высота 5,5 см) кожей вниз, посолить 1 ст. л. без горки, поперчить. Положить лавровый лист и нарезанный полукольцами репчатый лук. Залить 1 литром воды. Запекать 2 часа при 200—210 град., затем перевернуть, ещё посолить 1 ст. л. без горки, поперчить и запекать ещё 1—1,5 час. (в зависимости от размеров гуся) кожей вверх. В последние 30 мин. можно 2—3 раза поливать гуся его же жиром. Можно за 1 час до окончания запекания положить между частями гуся яблоки или целые очищенные картофелины, или половинки (если крупные), через 0,5 часа перевернуть их.

Можно взять другую форму, слить туда вытопившийся жир с гуся, положить картофель, посолить и поставить ниже гуся, через 0,5 часа картофель перевернуть и жарить ещё 0,5 часа.

Вытопившийся гусиный жир можно использовать для приготовления супов, жарки овощей, добавлять в выпечку. Чтобы зажарить гуся целиком, его нужно предварительно сварить в ведре.

17. Жареные баклажаны

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать на кусочки, пересыпать 1 ст. л. соли, оставить на 1 час (должны пустить сок), промыть водой. Вместе с водой уходит горечь. Пожарить на растительном масле нарезанные морковь и луковицу в течение 5 мин. Добавить баклажаны, пожарить на среднем огне 5 мин. с открытой крышкой, 5—10 мин. с закрытой крышкой, 5 мин. с открытой крышкой. Досолить по вкусу. Добавить перемешивая, 3—4 ст. л. муки и пожарить ещё 5 мин. После жарки накрыть крышкой на 5—10 мин. Затем открыть, убрать конденсат с крышки.

18. Икра карася тушёная

Икру карася залить водой, чтобы покрывала икру, посолить, закипятить, протушить 15 мин., добавить подсолнечного масла, протушить ещё 2 мин.

19. Кабачки в муке

Нарезать кабачки кружочками, обвалить в муке, обжарить с двух сторон в растительном масле. Положить на дуршлаг, чтобы масло стекло. Выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанными петрушкой и чесноком, посолить.

20. Кабачковая икра

1,6 кг очищенных кабачков, 0,5 кг моркови (1/3 от веса кабачков), 0,4 кг лука, 2 ч.л. соли с горкой, 1 ч.л. сахара, 6 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. уксуса 9%, 1 стак. свежего томатного сока или томата, 0,5 ч.л. красного перца, 0,5 ч.л. чёрного перца без горки. Протушить нарезанные кабачки под закрытой крышкой, предварительно смазав дно кастрюли 1 ст. л. подсолнечного масла, периодически помешивать. Морковь и лук нарезать. Налить в сковороду оставшееся масло и пожарить немного морковь. Затем добавить лук и жарить до мягкости, добавить томатный сок. К кабачкам добавить соль, красный и чёрный перец, лук с морковью и томатом, перемешать и тушить 30 мин. Затем пробить погружным блендером до однородности, добавить 1 ч.л. сахара и тушить 5 мин. под крышкой. Добавить уксус, перемешать и протушить ещё 5 мин. под крышкой.

21. Капуста жареная

Нарезанную капусту и репчатый лук жарить в сковороде без крышки на подсолнечном масле или топлёном жире примерно 20 мин. В конце посолить.

22. Картофель жареный

1. Картофель (6 шт.) нарезать длиной 3—4 см, шириной 1—1,5 см, толщиной 3—4 мм. Включить сильный огонь, раскалить в сковороде (диаметр 30 см) 0,5 стак. растительного масла или смальца или выжарить несколько кусочков сала (шкварки вытащить). Всыпать картофель и жарить 6—7 мин., не переворачивая. Затем перемешать и жарить ещё 3 мин. пока не образуется корочка. При перемешивании огонь убавлять. Перемешать и жарить ещё 2—3 мин. Перемешать. Затем посолить и можно бросить 1 небольшую мелко нарезанную луковичу, перемешать. Жарить ещё 2—3 мин. Перемешать. Убавить огонь и жарить ещё 5 мин. на тихом огне. В конце перемешать.

2. Картофель нарезать (12 шт. крупных). Хорошо раскалить в сковороде (диаметр 30 см и высота 5—6 см) 1/2 – 3/4 стак. жира или растительного масла. Высыпать картофель, жарить 10 мин., не переворачивая. Затем перевернуть, посолить 1 ст. л. без горки, выложить нарезанный репчатый лук (1 шт.) и жарить 10 мин., периодически перемешивая. Затем досолить (если крупный картофель) ещё 0,5 ст. л. без горки. Жарить ещё 10 мин., перемешивая. За 5 мин. до окончания жарки накрыть крышкой. Выключить, перемешать, накрыть крышкой.

3. Отваренный картофель нарезать. Поджарить нарезанную луковичу, всыпать картофель, посолить, поджарить.

4. Если жарить маленькими порциями в большом количестве жира, то получится картофель-фри. Сливочное масло и маргарины не подходят для жарки, так как сильно подгорают.
Фритюр – жаренье.
Пряжение – жарка в жире слоем толщиной 1—2 см.

23. Картофель отварной

Картофель (молодой можно не чистить, старый очистить от кожуры), вода, соль. После закипания варить 25—30 мин., проверяя вилкой или ножом на готовность. Воду слить, крышку приоткрыть, чтоб выходила лишняя влага.

24. Картофельное пюре

Картофель, сваренный без кожуры, растолочь, добавляя соль и воду, в которой он варился, до нужной консистенции.

Пюре для начинки пирожков и вареников делать с малым количеством воды.

25. Картофель тушёный

1 нарезанную луковицу обжарить в 0,5 стак. подсолнечного масла, затем добавить 1 нарезанную морковь, обжарить ещё. Добавить 1 ст. л. соли и 1/3 ч.л. молотого чёрного перца. (Если тушить с мясом, то обжарить кусочки мяса, залить их водой и протушить 30 мин.) Затем добавить 12 нарезанных картофелин. Залить всё водой, чтобы вода покрыла картофель. После закипания снять пенку и тушить 30 мин. За 5 мин. до готовности добавить 2 лавровых листа и нарезанную зелень (лук, укроп, петрушку).

26. Каша

Перловую варить 45 мин. 1 стак. крупы +4 стак. жидкости.

Овсяную варить 10 мин. 1 стак. крупы +3 стак. жидкости.

Рисовую варить 20 мин. под крышкой после закипания. 1 стак. крупы +5 стак. жидкости (рассыпчатая 1 стак. крупы +2 стак. жидкости).

Манную варить 5 мин. 1 стак. жидкости +2 ст. л. крупы.

Пшённую варить 20 мин. под крышкой после закипания. 3 ст. л. сахара +1 ч.л. соли, 1 стак. крупы +5 стак. жидкости (минимум 2 стак. молока +3 стак. воды).

Гречневую варить 20 мин. под крышкой после закипания. 1 стак. крупы +2 стак. жидкости.

27. Колбаса

5 стаканов смазать растительным маслом без запаха по 0,25 ч.л. на каждый. 2 стак. воды, 8 ч.л. агара (без горки), 2 стак. посоленного и поперчённого мясного фарша, 1 ч.л. соли смешать. Варить под крышкой 15 мин. после закипания, помешивая. Затем блендировать погружным блендером 5 мин. Прокипятить 1 мин. Налить в стаканы (можно с воронкой для стакана). Через 15 мин. остатки остывшей массы со стенок и дна кастрюли соскрести ложкой в отдельный стакан, долить 1 ст. л. воды, прогреть этот стакан в микроволновке 0,5—1,5 мин. до закипания и однородности.

Колбасу в стаканах остудить до комнатной температуры и поставить в холодильник на 3 часа. Чтобы вытащить колбасу, взять нож с лезвием длиной с высоту стакана, просунуть лезвие ножа между колбасой и стаканом, провернуть нож по окружности стакана, перевернуть стакан на тарелку, колбаса выпадет (выпадет, даже если провернуть на 1/3 или 1/4 окружности). Колбасу не разогревать и не замораживать.

28. Котлеты

Мясной фарш 1 кг (перемолотые через мясорубку мясо, лук, соль, чёрный перец; если мясо нежирное, можно добавить кусочки сала), отварной рис (или гречку, или натёртые кабачки, или натёртый картофель, или размоченный в воде хлеб) в количестве 1/3 от объема фарша, 2 яйца смешать, можно добавить 0,5 стак. вина, перемешать, сформовать котлеты. Можно обваливать в молотых сухарях или в пшеничных отрубях. Чем больше риса или гречки, тем больше надо яиц. Жарить по 15 мин. на среднем огне с двух сторон.

Котлеты можно запекать в духовке при 200 град., по 30 мин. с каждой стороны.

29. Кукуруза отварная

Початки кукурузы очистить, положить в кастрюлю с водой, варить 30 мин. Если оставить в воде ещё на 10—15 мин. после варки, то кукуруза будет сочнее.

30. Майонез

Сметану, горчицу, вареный желток, соль смешать. Блендировать 5 мин.

31. Майонез яблочный

3—4 свежих не сладких яблока (лучше Грэнни Смит или Ренет Симиренко) почистить, убрать серединку, нарезать кусочками, залить 1/4 стак. воды, протушить до мягкости, остудить до комнатной температуры. 1 стак. тушеных яблок, 1 стак. подсолнечного масла без запаха, 0,5 ч.л. соли, 0,1 ч.л. лимонной кислоты, 1—2 ч.л. готовой горчицы смешать. Блендировать погружным блендером 5 мин.

32. Масло сливочное

1 литр фермерских сливок перелить в кастрюлю, добавить 1 стак. воды, прокипятить 2 мин., помешивая. Остудить, периодически помешивая. Перелить в банку, поставить в холодильник на двое суток. Заранее закипятить 5—7 литров воды, остудить до комнатной температуры. Перелить сливки в чашку. Пробить погружным блендером 5 мин., сливки увеличатся в объёме, станут белыми. Потом взбивать миксером с насадками спиральками 4—5 раз по 5 мин. с перерывом 2—3 мин. Масса постепенно станет желтеть, густеть, будет отделяться жидкость (пахта). Пахту сливать в банку через ситечко, масляные зёрна с ситечка бросать обратно в чашку. Должно получиться 0,5 кг масла и 0,5 л. пахты. Пахта белого цвета, её можно добавлять в тесто. Масло жёлтого цвета. Надеть перчатки. Собрать масло в комок, положить в чашку с водой, прополаскивать масло в воде, периодически сливая мутную воду и добавляя чистую. В конце промывания вода должна стать почти прозрачной. Слепить масло в комок и обернуть пищевой плёнкой. Поместить в морозилку на 4—6 часов.

33. Морковка с перцем

Морковь (12 шт. длиной 15 см) натереть на роторной тёрке (2 л банки тёртой моркови), добавить 2 ч.л. соли без горки, 1,5 стак. воды и 0,5 стак. фруктового уксуса. Мариновать 3 часа. Разогреть до кипения 1/4 стак. подсолнечного масла, пережарить в нем 1 нарезанную луковицу до тёмного цвета, после чего лук выбросить шумовкой. Слить лишний сок (1,5 стак.) с моркови и залить полученным маслом. Добавить 0,25 ч.л. красного перца, 0,25 ч.л. чёрного перца, 0,5 ч.л. молотого укропа, 0,5 ч.л. молотого кориандра. Перемешать. Получится примерно 1 л банка салата.

Если морковь или другие корнеплоды вялые, их нужно подержать 1 час в воде.

34. Морковка с чесноком

Морковь натереть на «колючем» цилиндре роторной тёрки (можно дополнительно пробить 3 мин. погружным блендером). Чеснок раздавить в чеснокодавилке, добавить соль и яблочный майонез. Перемешать. На 1,5 литра салата 8 зубчиков чеснока и 2 ч.л. соли без горки.

35. Мясо жареное

Выложить нарезанное мясо (1 кг) в форму, добавить соль 1 ст. л. без горки, перец 1/3 ч.л., лавровый лист, нарезанный полукольцами репчатый лук, 2—3 ст. л. растительного масла (если мясо не жирное) и обжарить 25—30 мин. до образования корочки. Затем долить воды, накрыть крышкой и тушить 1 час. Открыть крышку, жарить ещё 30 мин. до готовности.

36. Мясо запечённое с тёртым картофелем и сыром

Выложить нарезанное мясо в форму, добавить соль, перец, лавровый лист, нарезанный полукольцами репчатый лук. Долить воды выше уровня мяса на 0,5—1 см. Запечь в духовке 1 час при температуре 200—220 град., периодически помешивая. Вытащить из духовки, положить сверху слой тёртого картофеля (картофель как бы вдавить ложкой в воду), посолить и запечь 40 мин. Затем вытащить из духовки, залить простоквашей, посыпать тёртым сыром и запечь ещё 30 мин.

37. Оливье

Картофель вареный (30 мин. после закипания), яйца вареные (10 мин. после закипания), солёные огурцы, зелёный горошек, репчатый лук, соль, яблочный майонез. Нарезать, смешать. Можно добавить вареной колбасы или отваренного мяса.

38. Омлет

1) 2 яйца, 0,25 ч.л. соли, 0,5 стак. воды.

Смешать яйца, соль и воду, слегка взбить венчиком, жарить на среднем огне, в конце накрыть крышкой.

2) 4 яйца (1 стак.), 1 ч.л. соли и 1 стак. воды взбить венчиком или перемешать до однородности. Влить в стеклянную жаропрочную ёмкость, смазанную растительным маслом без запаха. Поставить ёмкость в кастрюлю на водяную баню с количеством воды до середины кастрюли. Накрыть кастрюлю крышкой и варить при слабом кипении 30 мин.

39. Паштет из печени, из птицы

Печень нарезать, вымочить 6 часов, меняя каждые 30 мин. воду, варить 5 мин. после закипания. Слить воду, добавить свежую воду, варить 2 часа. 500 г отваренной печени или отваренного мяса птицы пропустить через мясорубку, добавить 4 стак. воды, обжаренные в 10 ст. л. топлёного свиного жира 3 нарезанные луковицы, 1 ч.л. чёрного перца, соль 0,75—1 ст. л., сахар 0,75—1 ст. л. Проблендировать 3 раза по 5 мин. Запечь в духовке 45 мин. при 180—200 град. Во время запекания каждые 15 мин. помешивать. Горячим переложить в банки. Охладить до комнатной температуры, поставить в холодильник на 3 часа. Можно хранить в морозилке.

40. Пельмени

Тесто: 3 яйца, 3 стак. воды, 1 ст. л. соли, 1 ч.л. растительного масла. Размешать, добавить 9 стак. муки. Замесить тесто (платетарным миксером крюками), оставить на 0,5 ч. Раскатать толщиной 2—3 мм., нарезать формочкой. Или скатать из теста жгут, отрезать кружочки и раскатать их скалкой. На раскатку и обваливание ещё 1,5 стак. муки.

Фарш: 700 г свинины, 2—6 луковиц, 1 ч.л. соли без горки, 0,5 ч.л. чёрного перца. Пропустить через мясорубку, перемешать.

Вылепленные пельмени (примерно 140 штук) складывать на тарелку или доску, припылённую мукой. Сверху тоже присыпать мукой. Поместить в морозилку.

В воду для варки добавить соль и лавровый лист. Варить 20 мин. после закипания.

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.