

Рецепты саксонской кухни



Наталья Смакова

Наталья Смакова

Рецепты саксонской кухни

«Автор»

2026

Смакова Н.

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

«Рецепты саксонской кухни» — это практичный сборник из 100 домашних рецептов по мотивам саксонской кухни. В книге собраны блюда, которые легко повторить на обычной кухне: сытные супы и похлёбки, шницели и тушёное мясо, капустные гарниры, кнедлики и блюда из теста, а также характерная выпечка и десерты. Каждый рецепт включает время приготовления, выход, список ингредиентов и понятные пошаговые инструкции. Дополнительно даны рекомендации по хранению и небольшие заметки, помогающие добиться лучшего вкуса и текстуры. Сборник подойдёт тем, кто хочет расширить домашнее меню, любит европейскую кухню и ценит понятные рецепты без редких продуктов.

© Смакова Н., 2026

© Автор, 2026

Наталья Смакова

Рецепты саксонской кухни

ВСТУПЛЕНИЕ

Саксонская кухня сформировалась в регионе на востоке Германии, где ценят простую, сытную и понятную еду. Здесь любят блюда «на каждый день»: супы на бульоне, капусту и картофель в самых разных видах, мясо в соусах, а также домашние изделия из теста – кнедлики, лапшу и выпечку.

Важная особенность саксонской традиции – уважение к продукту и аккуратность в приготовлении. Ничего лишнего: правильная нарезка, умеренные специи, терпение при тушении и хорошие гарниры. Поэтому даже знакомые ингредиенты раскрываются иначе – глубже и ярче.

Этот сборник собран по мотивам саксонской домашней кухни и адаптирован для обычной кухни: рецепты не требуют редких продуктов, а шаги описаны максимально понятно. Готовьте по настроению, пробуйте разные разделы и постепенно собирайте своё любимое меню.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

12 рецептов: картофельные и овощные салаты, рыбные закуски, паштеты и намазки.

1. Саксонский картофельный салат с огурцом и горчицей

Время: 35 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- картофель 700 г
- огурцы маринованные 2 шт
- лук репчатый 1/2 шт
- бульон или вода 120 мл
- уксус яблочный 1,5 ст. л.
- горчица 1 ст. л.
- растительное масло 2 ст. л.
- соль 1/2 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- петрушка 2 ст. л.

Шаги:

1. Картофель отварите в кожуре до готовности, остудите 10 минут и очистите.
2. Нарежьте картофель ломтиками, огурцы – мелкими кубиками, лук – тонкими полукольцами.

3. Смешайте бульон, уксус, горчицу, масло, соль и перец.
4. Соедините картофель с заправкой, добавьте огурцы и лук, аккуратно перемешайте.
5. Дайте салату настояться 15 минут, посыпьте петрушкой и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Тёплый картофель лучше впитывает заправку и вкус получается ярче.

2. Салат из сельди с яблоком и красным луком

Время: 20 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- филе сельди слабосолёной 250 г
- яблоко 1 шт

- лук красный 1/2 шт
- сметана 120 г
- горчица 1 ч. л.
- лимонный сок 1 ч. л.
- укроп 1 ст. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Сельдь нарежьте кубиками.
2. Яблоко очистите, нарежьте кубиками и сбрызните лимонным соком.
3. Лук нарежьте тонко, укроп измельчите.
4. Смешайте сметану, горчицу, перец и укроп.
5. Соедините все компоненты, перемешайте и охладите 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Если сельдь солоновата, быстро промойте кусочки холодной водой и обсушите.

3. Творожная намазка (кварк) с зелёным луком и тмином

Время: 10 мин | Выход: 250-300 г

Ингредиенты:

- творог мягкий 250 г
- сметана 2 ст. л.
- лук зелёный 3-4 пера
- тмин 1/2 ч. л.
- соль 1/3 ч. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Творог разомните вилкой или пробейте блендером до кремовой текстуры.
2. Добавьте сметану, соль, перец и тмин, перемешайте.
3. Зелёный лук мелко нарежьте и вмешайте в намазку.
4. Дайте постоять 5 минут, чтобы тмин раскрыл аромат.
5. Подавайте с хлебом, брецелями или овощами.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Для более нежной текстуры протрите творог через сито.

4. Паштет из печени с майораном

Время: 40 мин | Выход: 600-700 г

Ингредиенты:

- печень куриная 600 г
- лук репчатый 1 шт
- масло сливочное 80 г
- молоко 100 мл
- майоран 1 ч. л.
- соль 1 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- растительное масло 1 ст. л.

Шаги:

1. Печень залейте молоком на 10 минут, затем обсушите.
2. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле 5-6 минут до мягкости.
3. Добавьте печень, жарьте 8-10 минут, пока внутри не останется розового сока.
4. Посолите, поперчите, добавьте майоран и 40 г сливочного масла, перемешайте.

5. Пробейте массу блендером, выложите в форму и охладите 1 час.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Не пересушивайте печень – тогда паштет получится гладким и нежным.

5. Салат из квашеной капусты с яблоком и тмином

Время: 10 мин | Выход: 4-6 порций

Ингредиенты:

- капуста квашеная 500 г
- яблоко 1 шт
- морковь 1 шт
- лук репчатый 1/2 шт
- растительное масло 2 ст. л.
- тмин 1/2 ч. л.
- сахар 1 ч. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Капусту при необходимости слегка промойте и отожмите.
2. Яблоко и морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте тонко.
3. Соедините капусту, яблоко, морковь и лук.
4. Добавьте масло, тмин, сахар и перец, перемешайте.
5. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Сахар нужен, чтобы сбалансировать кислоту капусты и подчеркнуть яблочный вкус.

6. Грибная закуска с луком и уксусом

Время: 30 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- шампиньоны 500 г
- лук репчатый 1 шт
- уксус 6% 1,5 ст. л.
- растительное масло 2 ст. л.
- сахар 1 ч. л.
- соль 1 ч. л.
- лавровый лист 1 шт
- перец горошком 8-10 шт
- укроп 1 ст. л.

Шаги:

1. Грибы нарежьте пластинками и отварите 7 минут в подсоленной воде, затем слейте воду.
2. Лук нарежьте тонкими полукольцами.
3. Смешайте масло, уксус, сахар, соль, лавровый лист и перец горошком.
4. Соедините грибы с луком и маринадом, перемешайте.
5. Охладите 20 минут, перед подачей добавьте укроп.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Если используете лесные грибы, предварительно отварите их 15-20 минут.

7. Маринованная свёкла с хреном (быстро)

Время: 25 мин | Выход: 700-800 г

Ингредиенты:

- свёкла отварная 600 г
- вода 120 мл
- уксус яблочный 2 ст. л.
- сахар 1,5 ст. л.
- соль 1/2 ч. л.
- хрен столовый 1-2 ст. л.
- перец горошком 6 шт

Шаги:

1. Свёклу нарежьте тонкими ломтиками или кубиками.
2. Воду доведите до кипения, добавьте сахар, соль и перец, проварите 1 минуту.
3. Снимите с огня, вмешайте уксус и хрен.
4. Залейте свёклу тёплым маринадом, перемешайте.
5. Остудите и уберите в холодильник минимум на 30 минут.

Хранение: В холодильнике до 5 суток.

Заметка: Хрен добавляйте постепенно – острота раскрывается после охлаждения.

8. Колбаски в горчичном соусе с карамелизированным луком

Время: 35 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- колбаски (свиные или куриные) 500-600 г
- лук репчатый 2 шт
- сливочное масло 20 г
- горчица 1,5 ст. л.
- бульон или вода 150 мл
- сливки 10-20% 80 мл
- соль по вкусу
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на масле 10 минут до мягкости и лёгкой карамели.
2. Колбаски обжарьте на сухой сковороде 8-10 минут до румяной корочки.
3. К луку добавьте горчицу, влейте бульон, перемешайте и прогрейте 2 минуты.
4. Влейте сливки, посолите и поперчите, доведите до лёгкого загустения.
5. Верните колбаски в соус и прогрейте 3 минуты.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Если соус получился густым, добавьте 1-2 ст. л. горячей воды и перемешайте.

9. Селёдка в сметане с укропом и огурцом

Время: 15 мин (+ настой) | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- филе сельди слабосолёной 250 г
- огурец свежий 1 шт
- сметана 150 г
- укроп 1,5 ст. л.
- лимонный сок 1 ч. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Сельдь нарежьте небольшими кусочками.

2. Огурец нарежьте кубиками, укроп измельчите.
3. Смешайте сметану, лимонный сок и перец.
4. Соедините сельдь с огурцом и соусом, аккуратно перемешайте.
5. Дайте настояться 15-20 минут в холодильнике.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Огурец лучше добавлять перед подачей – так закуска сохранит свежесть и хруст.

10. Салат из редиса со сметаной и шнитт-луком

Время: 10 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- редис 300 г
- огурец свежий 1 шт
- сметана 120 г
- лук шнитт 1 ст. л.
- соль 1/3 ч. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Редис нарежьте тонкими кружками.
2. Огурец нарежьте полукружьями или кубиком.
3. Шнитт-лук мелко нарежьте.
4. Смешайте овощи со сметаной, посолите и поперчите.
5. Подавайте сразу, пока редис остаётся хрустящим.

Хранение: Лучше съесть в течение 6-8 часов.

Заметка: Если редис горчит, замочите его в холодной воде на 10 минут и обсушите.

11. Домашний сырный спред с паприкой и тмином

Время: 15 мин | Выход: 300 г

Ингредиенты:

- сыр сливочный 200 г
- масло сливочное мягкое 40 г
- паприка сладкая 1 ч. л.
- тмин 1/2 ч. л.
- соль 1/4 ч. л.
- чеснок 1 зубчик

Шаги:

1. Сыр и мягкое масло соедините в миске.
2. Добавьте паприку, тмин, соль и тёртый чеснок.
3. Пробейте блендером 30-40 секунд до однородности.
4. Попробуйте и при необходимости добавьте щепотку соли.
5. Охладите 15 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Чтобы спред был ярче, используйте копчёную паприку, но совсем немного.

12. Яйца, фаршированные ветчиной и горчицей

Время: 25 мин | Выход: 8 половинок

Ингредиенты:

- яйца 4 шт
- ветчина 80 г
- майонез 1,5 ст. л.

- горчица 1 ч. л.
- петрушка 1 ст. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Яйца сварите вкрутую (10 минут), остудите и очистите.
2. Разрежьте яйца пополам, желтки переложите в миску.
3. Ветчину нарежьте очень мелко, петрушку измельчите.
4. Разомните желтки, добавьте ветчину, майонез, горчицу и перец.
5. Наполните белки начинкой и подавайте охлаждёнными.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Для аккуратной подачи отсадите начинку через пакет с отрезанным уголком.

ГЛАВА 2. СУПЫ И ПОХЛЁБКИ

10 рецептов: сытные супы на бульоне, бобовые, овощные и крем-супы.

13. Картофельный суп с луком-пореем и сливками

Время: 45 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- картофель 700 г
- лук-порей 1 стебель
- морковь 1 шт
- масло сливочное 20 г
- вода или бульон 1,6 л
- сливки 10-20% 150 мл
- соль 1,5 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- зелень 1 ст. л.

Шаги:

1. Лук-порей нарежьте полукольцами, морковь – кубиком.
2. В кастрюле растопите масло и прогрейте лук с морковью 5 минут без сильного подрумянивания.
3. Добавьте нарезанный картофель и влейте бульон, доведите до кипения.
4. Варите 20 минут до мягкости картофеля, посолите и поперчите.
5. Влейте сливки, прогрейте 2 минуты и посыпьте зеленью.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Если хотите более кремовую текстуру, разомните часть картофеля толкушкой прямо в кастрюле.

14. Гороховый суп с копчёностями

Время: 1 ч 30 мин | Выход: 8-10 порций

Ингредиенты:

- горох колотый 350 г
- копчёные рёбрышки или грудинка 400 г
- картофель 500 г
- лук репчатый 1 шт
- морковь 1 шт
- вода 2,5 л
- лавровый лист 2 шт
- соль 1,5 ч. л.

– чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Горох промойте и замочите на 30 минут в тёплой воде.
2. Копчёности залейте водой и варите 30 минут на слабом кипении.
3. Добавьте горох и варите ещё 30 минут до мягкости.
4. Добавьте картофель кубиком, лук и морковь, варите 15 минут.
5. Посолите, добавьте лавр и перец, дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Суп густеет при охлаждении – перед подачей добавьте немного горячей воды и прогрейте.

15. Суп с фрикадельками и кореньями

Время: 45 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- фарш (свинина/говядина) 400 г
- картофель 500 г
- морковь 1 шт
- лук репчатый 1 шт
- сельдерей стебель 1 шт
- вода или бульон 2,2 л
- соль 2 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- зелень 2 ст. л.

Шаги:

1. Фарш посолите, поперчите и скатайте небольшие фрикадельки.
2. В бульон добавьте картофель кубиком, морковь и сельдерей, варите 12 минут.
3. Добавьте лук и варите ещё 5 минут.
4. Опустите фрикадельки и варите 10 минут до готовности.
5. Добавьте зелень, выключите огонь и дайте супу постоять 5 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Чтобы бульон оставался прозрачным, опускайте фрикадельки в слабокипящий суп.

16. Грибной крем-суп со сметаной

Время: 40 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- грибы (шампиньоны) 500 г
- лук репчатый 1 шт
- картофель 300 г
- масло сливочное 20 г
- вода или бульон 1,5 л
- сметана 120 г
- соль 1,5 ч. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Лук нарежьте мелко и прогрейте на сливочном масле 4 минуты.
2. Добавьте нарезанные грибы и жарьте 8-10 минут до испарения влаги.
3. Добавьте картофель кубиком и влейте бульон, доведите до кипения.
4. Варите 18-20 минут до мягкости картофеля, посолите и поперчите.

5. Пробейте блендером, подайте со сметаной.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Часть грибов можно оставить обжаренными и добавить сверху для более выраженной текстуры.

17. Капустный суп с тмином и беконом

Время: 55 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- капуста белокочанная 600 г
- бекон или грудинка 150 г
- картофель 500 г
- лук репчатый 1 шт
- морковь 1 шт
- вода 2,3 л
- тмин 1/2 ч. л.
- соль 2 ч. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Бекон нарежьте кубиками и обжарьте 3-4 минуты, добавьте нарезанный лук и морковь.
2. Влейте воду, доведите до кипения и добавьте картофель кубиком.
3. Через 10 минут добавьте нашинкованную капусту.
4. Добавьте тмин, соль и перец, варите 20 минут.
5. Выключите огонь и дайте супу настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Тмин лучше слегка растереть пальцами – аромат раскрывается сильнее.

18. Чечевичный суп с морковью и сельдереем

Время: 40 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- чечевица красная 250 г
- морковь 1 шт
- лук репчатый 1 шт
- сельдерей стебель 1 шт
- томатная паста 1 ст. л.
- вода 2,2 л
- масло 1 ст. л.
- соль 1,5 ч. л.
- паприка сладкая 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Лук, морковь и сельдерей нарежьте мелко и прогрейте на масле 6 минут.
2. Добавьте томатную пасту и паприку, перемешайте 30 секунд.
3. Влейте воду, доведите до кипения и всыпьте чечевицу.
4. Варите 18-20 минут, посолите.
5. Дайте настояться 5 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Красная чечевица быстро разваривается и делает суп густым без добавления муки.

19. Бульон с яичными клёцками

Время: 35 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- куриный бульон 1,6 л
- яйца 2 шт
- манка 4 ст. л.
- масло сливочное 10 г
- соль 1/3 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- мускатный орех щепотка
- зелень 1 ст. л.

Шаги:

1. Смешайте яйца, манку, соль, перец и мускатный орех, оставьте на 10 минут.
2. Бульон доведите до слабого кипения.
3. Чайной ложкой опускайте небольшие порции теста в бульон.
4. Варите 6-7 минут до всплытия и готовности клёцек.
5. Добавьте масло и зелень, подавайте горячим.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Не делайте клёцки крупными – они увеличиваются при варке и могут стать тяжёлыми.

20. Свекольник тёплый с хреном

Время: 35 мин | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- свёкла отварная 500 г
- картофель 400 г
- лук репчатый 1/2 шт
- вода или бульон 1,6 л
- уксус яблочный 1 ст. л.
- соль 1,5 ч. л.
- сметана 120 г
- хрен столовый 1 ст. л.

Шаги:

1. Картофель нарежьте кубиком и варите в бульоне 12 минут.
2. Свёклу натрите на крупной тёрке, добавьте в суп вместе с луком.
3. Варите 8 минут, посолите и добавьте уксус.
4. Смешайте сметану с хреном.
5. Подавайте свекольник горячим, добавляя хреновую сметану в тарелку.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Уксус добавляйте в конце – так цвет супа будет ярче.

21. Рыбный суп с корнеплодами и зеленью

Время: 45 мин | Выход: 6-8 порций

Ингредиенты:

- филе белой рыбы 500 г
- картофель 500 г
- морковь 1 шт
- лук репчатый 1 шт
- вода 2 л
- лавровый лист 1 шт

- соль 2 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- зелень 2 ст. л.

Шаги:

1. Воду доведите до кипения, добавьте лук и морковь, варите 10 минут.
2. Добавьте картофель кубиком и лавровый лист, варите 12 минут.
3. Добавьте рыбу кусочками и варите 8-10 минут до готовности.
4. Посолите и поперчите, выключите огонь.
5. Добавьте зелень и дайте супу постоять 5 минут.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Чтобы рыба не разварилась, не кипятите суп активно после добавления филе.

22. Суп из белой фасоли с томатом и паприкой

Время: 50 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- фасоль белая консервированная 2 банки (по 400 г)
- лук репчатый 1 шт
- морковь 1 шт
- томатная паста 1,5 ст. л.
- паприка сладкая 1 ч. л.
- вода 2 л
- масло 1 ст. л.
- соль 1,5 ч. л.
- чёрный перец по вкусу

Шаги:

1. Лук и морковь нарежьте мелко и прогрейте на масле 6 минут.
2. Добавьте томатную пасту и паприку, перемешайте 30 секунд.
3. Влейте воду, доведите до кипения и добавьте фасоль вместе с жидкостью.
4. Варите 15 минут, посолите и поперчите.
5. Часть фасоли разомните толкушкой для густоты, прогрейте ещё 2 минуты.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Паприка лучше раскрывается, если прогреть её с томатной пастой перед добавлением воды.

ГЛАВА 3. МЯСО И ПТИЦА

14 рецептов: шницели, рулетики, жаркое, тушёные блюда и блюда в соусах.

23. Свиной шницель в панировке с лимоном

Время: 30 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- свиная корейка (ломтики) 600 г
- мука 4 ст. л.
- яйца 2 шт
- сухари панировочные 120 г
- соль 1 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- растительное масло для жарки
- лимон 1/2 шт

Шаги:

1. Мясо слегка отбейте через плёнку, посолите и поперчите.
2. Подготовьте три тарелки: мука, взбитые яйца, панировочные сухари.
3. Обваляйте каждый кусок в муке, затем в яйце и в сухарях.
4. Жарьте на среднем огне 3-4 минуты с каждой стороны до румяности.
5. Подавайте с дольками лимона.

Хранение: В холодильнике до 2 суток; разогревать на сковороде под крышкой 3-4 минуты.

Заметка: Если сухари быстро темнеют, уменьшите огонь – панировка должна пропечься, а не сгореть.

24. Говяжьи рулетики с огурцом и беконом

Время: 1 ч 20 мин | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- говядина для рулетов (тонкие ломтики) 600 г
- бекон 120 г
- огурцы маринованные 2 шт
- лук репчатый 1 шт
- горчица 2 ст. л.
- бульон 350 мл
- мука 1 ст. л.
- соль 1 ч. л.
- чёрный перец по вкусу
- растительное масло 1 ст. л.

Шаги:

1. Ломтики говядины слегка отбейте, посолите и поперчите.

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.