

МАРИНА АГЛОНЕНКО

---

# РЫБНЫЕ БОРЩИ, ЩИ И РАССОЛЬНИКИ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Марина Аглоненко

**Рыбные борщи, щи  
и рассольники. Первые блюда**

«Издательские решения»

**Аглоненко М. С.**

Рыбные борщи, щи и рассольники. Первые блюда /  
М. С. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-696431-0

Рыба — это питательный и полезный продукт для здоровья человека. Любую рыбу нужно очистить и нарезать на порции. И также рыбу нужно опустить в кипящую воду.

ISBN 978-5-00-696431-0

© Аглоненко М. С.  
© Издательские решения

## Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
БОРЩИ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ И КАРАСЕЙ	7
холодный борщ из морской рыбы и белых грибов	7
борщ с петрушкой сельдереем и с карасями	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
РЫБНЫЕ БОРЩИ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И САЛАКОЙ	10
холодный борщ с овощами и рыбой горячего копчения	10
Борщ с томатной пастой и салакой	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
БОРЩ ИЗ СОЛЕННОЙ ХАМСЫ И ТЮЛЬКИ	13
борщ с соленой хамсой, томатным пюре и свежей капустой	13
борщ с соленой тюлькой и овощами	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

# **Рыбные борщи, щи и рассольники Первые блюда**

**Марина Сергеевна Аглоненко**

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2026

ISBN 978-5-0069-6431-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **ГЛАВА ПЕРВАЯ**

## **БОРЩИ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ И КАРАСЕЙ**

### **холодный борщ из морской рыбы и белых грибов**

Готовим продукты для приготовления борща: берем пятьсот грамм морской рыбы, четыреста грамм свеклы, триста грамм свежего картофеля, одно куриное яйцо, сто грамм соленых огурцов, 1/4 стакана сметаны, пятьдесят грамм растительного масла, две столовые ложки нарезанного зеленого лука, две столовые ложки пшеничной муки, 1/2 столовые ложки мелко нарезанной зелени укропа, одну чайную ложку сахарного песка, две столовые ложки уксусной кислоты, два грамма белых грибов, пятьдесят грамм маслин, пищевую соль нужно добавлять по вкусу.

Готовим борщ из рыбы: половину свеклы нужно испечь в хорошо обмытой кожуре, а другую половину свеклы нужно очистить и отварить в подкисленной воде.

Печеную свеклу нужно очистить и вместе с вареной свеклой ее нужно нарезать соломкой, а очищенный и отдельно сваренный картофель нужно нарезать кубиками, и залить его нужно смешанным отваром из свеклы и картофеля и поставить нужно в холодное место.

А рыбное филе нужно обжарить мелкими запанированными кусочками, а из голов и других пищевых отходов, появившихся при разделке филе, нужно варить крепкую рыбную уху, и ее потом нужно процедить и охладить.

Но общее количество жидкости должно быть полтора литра (отвар рыбный, свекольный и картофельный). И незадолго перед подачей в борщ нужно обязательно добавить кусочки жареной рыбы, зеленый лук и мелко нарезанное сверенное вкрутую куриное яйцо.

И также в борщ нужно добавить очищенные и мелко нарезанные огурцы и сахар песок. Но сметану нужно положить в борщ уже в тарелочках и нужно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

## **борщ с петрушкой сельдереем и с карасями**

Готовим продукты для приготовления борща: берем восемьсот грамм карасей, одну морковь, один корень петрушки и сельдерея, две головки репчатого лука, десять горошин перца, две или три столовые ложки сливочного масла, одну столовую ложку пшеничной муки, пищевую соль и уксусную кислоту нужно добавлять в рыбный борщ по вкусу.

Готовим борщ: нужно обязательно приготовить и процедить пряный отвар. И в кипящий отвар нужно положить нарезанную крупными кусочками свежую капусту и нашинкованную свеклу. И варить борщ нужно до тех пор пока овощи не станут достаточно мягкими.

И в масле нужно обязательно обжарить мелко нашинкованный и посыпанный пшеничной мукой репчатый лук. И в отвар нужно обязательно добавить репчатый лук и потом нужно добавить соус и пищевой уксус и прокипятить.

Карасей нужно подготовить и посолить и обвалить их нужно в пшеничной муке или молотых сухарях и их нужно обжарить с обеих сторон.

А мелкие караси нужно обжарить в целом виде, а крупные караси нужно порезать пополам. И потом караси нужно добавить в борщ и вскипятить.

И при подаче на стол в каждую тарелочку с борщом нужно положить рыбу и посыпать борщ нужно измельченной зеленью укропа или петрушки.

## **ГЛАВА ВТОРАЯ**

## **РЫБНЫЕ БОРЩИ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И САЛАКОЙ**

### **холодный борщ с овощами и рыбой горячего копчения**

Готовим продукты для приготовления борща: берем триста или триста пятьдесят грамм рыбы горячего копчения, шестьсот грамм свеклы, двести пятьдесят грамм огурцов, сто грамм зеленого лука, двести грамм сметаны, два куриных яйца, пищевую соль, сахарный песок и уксус нужно добавлять в борщ по вкусу.

Готовим борщ: свеклу нужно отварить, а потом ее нужно очистить и нарезать ее нужно тонкой соломкой. Ее нужно положить в кастрюлю и залить ее нужно водой, добавить нужно уксусную кислоту и прокипятить, а потом нужно охладить.

А потом нужно очистить от кожицы и нарезать соломкой зеленые огурцы. Зеленый лук нужно нашинковать и растереть его нужно с пищевой солью.

И в охлажденный борщ нужно положить сметану, а потом подготовленные огурцы и лук. Заправить нужно борщ по вкусу пищевой солью или сахарным песком.

И подавая борщ к столу, нужно положить в каждую тарелочку половинку сваренного вкрутую куриного яйца, измельченную зелень петрушки или укропа и несколько кусочков рыбы.

## **Борщ с томатной пастой и салакой**

Готовим продукты для приготовления борща: берем триста грамм рыбы, полтора литра воды, три свеклы, две моркови, две столовые ложки томатной пасты, две столовые ложки пищевого уксуса, одну репчатую луковицу, одну столовую ложку зеленого лука, три столовые ложки растительного масла, пищевую соль, специи нужно добавлять в борщ по вкусу.

Готовим борщ: салаку свежую или мороженную нужно обязательно разделить на филе. А свеклу и морковь нужно обязательно натереть на крупной терке, положить в кастрюлю и нужно добавить немного питьевой воды, томатную пасту, растительное масло. А потом нужно закрыть крышкой и тушить нужно до полного приготовления.

А потом нужно добавить пищевой уксус. А корень петрушки или сельдерея нужно обязательно нарезать соломкой, а репчатый лук нужно мелко измельчить и все нужно слегка обжарить.

И в кипящую воду нужно добавить нашинкованную капусту, тушенную свеклу, обжаренный репчатый лук, и корень петрушки, филе салаки и нужно варить двадцать или тридцать минут.

И за пять или десять минут до окончания варки нужно обязательно в борщ положить поджаренную пшеничную муку и ее нужно развести горячим бульоном, и также нужно добавить перец и лавровый лист и варить нужно до полного приготовления.

И перед подачей на стол в борщ нужно положить сметану и посыпать зеленью.

## **ГЛАВА ТРЕТЬЯ**

## **БОРЩ ИЗ СОЛЕННОЙ ХАМСЫ И ТЮЛЬКИ**

### **борщ с соленой хамсой, томатным пюре и свежей капустой**

Готовим продукты для приготовления борща: берем триста грамм соленой хамсы, четыре свеклы, триста грамм свежей капусты, одну или две моркови, один корешок петрушки, одну или две репчатые луковицы, две столовые ложки томатного пюре, одну столовую ложку пшеничной муки, две или три столовые ложки жира, одну столовую ложку сахарного песка, две столовые ложки уксусной кислоты, две столовые ложки сметаны, одну столовую ложку нарезанной зелени петрушки или укропа, перец, лавровый лист, пищевую соль.

Готовим борщ: свеклу нужно отварить в кожуре или запечь, а потом ее нужно очистить и нарезать соломкой. А нашинкованную свежую морковь, репчатый лук пассеруют и соединяют с томатным пюре и продолжают снова пассеровать.

А свежую капусту нужно нашинковать соломкой, и положить ее нужно в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, а варить ее нужно до полного приготовления.

А потом нужно добавить поджаренные свежую морковь и репчатый лук, томатное пюре, нашинкованную свежую петрушку, нарезанную свеклу и разделанную хамсу.

И в борщ нужно положить сахарный песок, пищевую уксусную кислоту, перец, лавровый лист, и заправляют поджаренной пшеничной мукой.

И поджаренную муку нужно развести горячим бульоном или водой, и нужно кипятить десять или пятнадцать минут.

И при подаче на стол в борщ добавляют сметану и нашинкованную зелень петрушки.

## **борщ с соленой тюлькой и овощами**

Готовим продукты для приготовления борща: берем триста грамм соленой тюльки, четыре свеклы, четыре свежие картофелины, одну или две моркови, один корешок свежей петрушки, одну или две репчатые луковицы, две столовые ложки томатного пюре, одну столовую ложку пшеничной муки, две или три столовые ложки жира, одну столовую ложку сахарного песка, две столовые ложки столового уксуса, две столовые ложки сметаны, одну столовую ложку измельченной зелени петрушки или укропа, перец, лавровый лист.

Готовим борщ: свеклу нужно обязательно нарезать соломкой или ломтиками и тушить ее нужно до полного приготовления в закрытой посуде с добавлением жира, небольшого количество питьевой воды и томатного пюре.

Но пищевой уксус нужно добавлять сразу, чтобы потом можно было сохранить цвет свеклы. А нарезанную соломкой морковь и нашинкованный репчатый лук нужно обжаривать. И в кипящую воду нужно положить нарезанный брусочками или дольками картофель, и доводят до кипения и потом в борщ добавляют тушеную свеклу, разделанную тюльку, обжаренную морковь, репчатый лук и нашинкованную петрушку.

И за десять или пятнадцать минут до полного приготовления в борщ нужно добавить поджаренную пшеничную муку, разведенную горячим бульоном, сахарный песок, перец, лавровый лист.

## **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.