

# Рецепты для гурманов

## Баранина с баклажанами

### Ингредиенты:

- баклажаны — 3 шт. средних
- баранина (мякоть) — 600 г
- помидоры — 5 шт.
- лук репчатый — 2 шт.
- томата-пюре — 2 ст. л.
- мука — 1 ст. л.
- соль, молотый красный перец — по вкусу

### Способ приготовления:

1. Лук порезать и пассировать в кастрюльке на масле с мукой и томатным пюре.
2. Баранину нарезать небольшими кусочками, добавить в кастрюлю, приправить красным перцем и залить водой.
3. Варить под закрытой крышкой до полуготовности, затем добавить нарезанные на кусочки очищенные баклажаны, подержав их немного в подсоленной воде, чтобы сошла горечь. Вместе с баклажанами добавить нарезанные крупными кусочками помидоры и варить около 30 минут. К столу блюдо подается горячим, посыпанным рубленой зеленью.



## Суп гороховый с копченым окороком

### Ингредиенты:

- 500 г копченого окорока
- 200 г гороха
- 3 картофеля
- 1 луковица
- 2 ст. л. масла сливочного
- 1,5 л воды
- Пучок зелени
- Перец, соль по вкусу

### Способ приготовления:

1. Горох промыть и замочить в холодной воде на 5-6 часов.
2. Лук очистить и нашинковать полукольцами и обжарить на масле в сковороде.
3. Окорок нарезать и варить с горохом.
4. Очистить картофель, нарезать кубиками и добавить в суп.
5. В конце варки добавить обжаренный лук, перец, соль и рубленую зелень.

## Суп-пюре из черники

### Ингредиенты:

- 400 г черники
- 4 ст. л. сахара
- 2 ст. л. картофельного крахмала
- 4 ст. л. сметаны
- 500 мл воды

### Способ приготовления:

1. Чернику перебрать, промыть, залить горячей водой и варить в ковше 3-4 минуты. Затем протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения и варить 5-6 минут.
2. В миксере развести крахмал в небольшом количестве кипяченой воды.
3. Ввести его в ковш, довести до кипения. Дать остыть.
4. Подавать охлажденным со сметаной.



# Рецепты для гурманов

## Суп-гуляш по-венгерски

### Ингредиенты:

- Говядина — 500 г
- Лук репчатый — 2 шт.
- Картофель — 4 шт.
- Помидор — 2 шт.
- Болгарский перец — 2 шт.
- Паприка — 1 ст. л.
- Растительное масло
- Соль по вкусу
- Зелень
- 80 г муки
- 1 яйцо

### Способ приготовления:

1. В комбайне измельчите лук и обжарьте его до золотистого цвета.
  2. Добавьте мясо, порезанное брусочками, посолите и обжаривайте всё вместе в течение 10-15 минут, далее влейте немного воды и тушите.
  3. Измельчите перец и помидоры.
  4. Незадолго до готовности мяса в кастрюлю добавьте болгарский перец и помидоры, тушите 10-15 мин.
  5. Очищенный картофель порежьте кубиками.
  6. Добавьте воды и нарезанный кубиками картофель, паприку, соль.
- Варите суп на среднем огне до готовности.
7. За 5-10 минут до окончания варки супа начинайте варить чипетке.

### Приготовление чипетке:

- Из муки, яйца и соли замесите крутое тесто.
- Раскатайте скалкой в пласт толщиной около 0,5 см.
- Разрежьте на маленькие квадратики ножом.
- Затем, опускайте в кипящий суп. Когда тесто будет готово — оно всплывёт на поверхность.
- Добавьте зелень.



## Рулетик к завтраку

### Ингредиенты:

- Мякоть свинины 400 г
- Зелень петрушки 10 г
- Яйца 3 шт.
- Молоко 1 стакан
- Масло растительное 3 ст. л.
- Масло сливочное 2 ст. л.
- Мука 2 ст. л.
- Соль, перец по вкусу

### Способ приготовления:

1. Свинину пропустите через мясорубку. Вымешайте, посолите, поперчите, разделайте в виде блинчиков, запанируйте в муке.
2. Яйца для омлета взбейте с молоком, добавьте соль и перец по вкусу.
3. На разогретую с маслом сковороду налейте порцию омлета, а затем положите приготовленный «блинчик» и жарьте на умеренном огне до готовности, или поставьте в духовку без крышки. Запеките до готовности и сразу заверните в рулетик.
4. К рулету подайте гарнир из свежих овощей. Оформите зеленью и полейте сливочным маслом.

