

Рецепты с «секретом»



Советы бабушки
Агафьи



Советы бабушки Агафьи

Агафья Звонарева

Рецепты с «секретом»

«Центрполиграф»

2008

Звонарева А. Т.

Рецепты с «секретом» / А. Т. Звонарева — «Центрполиграф»,
2008 — (Советы бабушки Агафьи)

Эта книга расскажет вам о приготовлении разнообразнейших салатов, супов, горячих рыбных блюд и кушаний из птицы, грибов и овощей, а также всевозможных пельменей, блинов и запеканок. Не говоря уже о десертах – вареньях, киселях и джемах, – словом, бездонный клад рецептов и кулинарных секретов.

© Звонарева А. Т., 2008

© Центрполиграф, 2008

Содержание

САЛАТЫ С РЫБОЙ	5
Маринованная салака в горчичном соусе	5
Маринованная салака в чесночном соусе	6
Сельдь в лимонном соусе	7
Сельдь с фенхелем	8
Рыбный салат	9
Сельдь в сметане	10
Маринованная сельдь в томатном соусе	11
Маринованная сельдь с луком	12
Салат с сельдью	13
Овощной салат с рыбой	14
Салат из копченой рыбы с овощами	15
Слоеный салат «Мимоза»	16
Салат из кильки	17
Рыбный салат с огурцами	18
Рыбный салат с луком	19
Сельдь рубленая, с орехами	20
Салат из кальмаров	21
Креветочные шарики	22
Маринованная рыба	23
Паста-икра рыбная	24
Шарики рыбные	25
ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ	26
Салат «Сундучок с сюрпризом»	26
Соленые «корзиночки»	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Агафья Тихоновна Звонарева

Рецепты с «секретом»

САЛАТЫ С РЫБОЙ

Маринованная салака в горчичном соусе

600 г филе салаки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 12 %-ного уксуса, 3 ст. л. соли.

Для соуса: 2 ст. л. горчицы, 100 мл винного уксуса, 150 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, около 1 ч. л. немолотого душистого перца, 100 г мелко нарезанного укропа.

Очистить филе от кожицы и, нарезав на кусочки, положить в подготовленный маринад. Оставить в холодном месте на ночь. Смешать все компоненты для приготовления соуса. Выложить кусочки рыбы в банку и залить соусом. Банку поставить на день в холодное место.

Маринованная салака в чесночном соусе

600 г филе салаки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 12 %-ного уксуса, 3 ст. л. соли.

Для соуса: 200 г майонеза, 150 г сметаны, 150 г горчицы, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, горсть мелко нарезанного укропа, 1 ч. л. сухого эстрагона.

Очистить филе от кожицы и, нарезав на кусочки, положить в подготовленный маринад. Оставить в холодном месте на ночь. Смешать все компоненты для приготовления соуса. Выложить кусочки рыбы в банку и залить соусом. Банку поставить на день в холодное место.

Сельдь в лимонном соусе

2 вымоченные в воде соленые сельди, 50 г мелко нарезанной зелени укропа, 1 красная репчатая луковица, 1 лук-порей, нарезанный кольцами, 1 размельченный лавровый листик.

Для соуса: 150 мл воды, 150 г сахара, сок из лимонов.

Очистить сельдь от костей и кожи. Нарезать кусочками толщиной в 1 см. Перемешать сельдь, лавровый лист, лук и укроп в миске.

Перемешать компоненты для соуса и вскипятить его. Дать соусу остыть и холодным залить сельдь. Пусть постоит в холодном месте до следующего дня.

Сельдь с фенхелем

2 вымоченные в воде соленые сельди, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Для маринада: 100 мл 12 %-ного уксуса, 200 мл воды, 100 г сахара, 1 ст. л. порошка карри, 2 ст. л. фенхеля (аптечного укропа).

Очистить сельдь от костей и кожи. Нарезать кусочками толщиной в 1 см. Перемешать сельдь и лук в миске. Перемешать все компоненты для приготовления маринада и вскипятить.

Дать маринаду остыть. Залить сельдь хорошо остывшим маринадом и оставить до следующего дня.

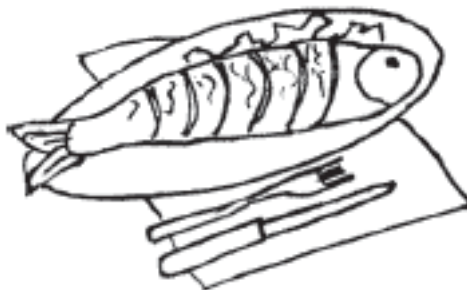
Рыбный салат

200 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г огурцов свежих, 100 г помидоров, 100 г капусты цветной, 50 г горошка зеленого, 50 г моркови, 200 г майонеза, 10 г соуса «Южный».

Отварить рыбу, а также картофель, морковь, цветную капусту. Капусту разобрать на соцветия, все остальные компоненты, включая огурцы и помидоры, нарезать ломтиками. Перемешать, добавляя зеленый горошек и заправляя майонезом и соусом «Южный». Уложить в салатницу и украсить кусочками рыбы, цветной капусты и зеленью.

Сельдь в сметане

2 сельдки средней величины, неполный стакан сметаны, 2 луковицы и большой пучок укропа.



Сельдь снять с кости, нарезать наискосок узкими кусочками и вымачивать в молоке 8 часов. Затем поместить на блюдо в один слой, сверху положить нарезанный тонкими кольцами лук и залить все густой и свежей сметаной. Разровнять поверхность и посыпать мелко нарезанным укропом.

Маринованная сельдь в томатном соусе

2 кг свежей рыбы.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 12 %-ного уксуса, 150 г крупной соли, 50 г сахара. *Для основного маринада:* 1 мелко нарезанная красная луковица, 150 мл растительного масла, 50 мл 12 %-ного уксуса, 100 мл острого томатного соуса, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 2 ст. л. столовой горчицы, горсть мелко нарезанной зелени укропа.

Рыбу вымыть, выпотрошить и очистить от костей. Вскипятить маринад и дать ему как следует остыть. Залить этим маринадом филе рыбы и оставить в холодном месте на два дня. Слить маринад и сполоснуть рыбу. Снять кожицу. Положить кусочки рыбы в подготовленную посуду. Смешать все компоненты основного маринада и залить им рыбу. Оставить на один день. Подавать с отварным картофелем.

Маринованная сельдь с луком

6 крупных свежих сельдей.

Для маринада: 200 мл 12 %-ного уксуса, 500 мл воды. *Приправа:* 2 ст. л. дробленого душистого перца, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 100 г мелко нарезанной зелени укропа, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Перемешать компоненты приправы и рыбу, добавить укроп и репчатый лук. Оставить в холодном месте на день.

Салат с сельдью

50 г сельди, 150 г свинины, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 яйцо.

Для заправки: 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. тертого хрена, 13 ч. л. горчицы, по 1 ст. л. рубленого укропа и петрушки.

Филе соленой сельди нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы и свежие яблоки очистить и тоже нарезать ломтиками. Мелко порубить сваренное вкрутую яйцо и отварную свинину. Все компоненты салата перемешать.

Сделать следующую заправку: сметану смешать с тертым хреном, горчицей и очень мелко рубленной зеленью укропа и петрушки. Заправить салат и дать немножко настояться.

Овощной салат с рыбой

1 салат-латук, 1 банка тунца (лосося), жидкость слить, рыбу размять, 2 крутых яйца, разрезанных на 4 части, 2 помидора, разрезанных на 4 части, 2 картофелины, отваренные и нарезанные тонкими кружочками, 1 чашка отваренной стручковой фасоли, полчашки салатного соуса.

Разложить листья салата по краям блюда. В центре выложить тунец. Вокруг рыбы расположить яйца, помидоры, картофель и фасоль. Перед подачей салат полить салатным соусом.

Салат из копченой рыбы с овощами

200 г филе рыбы горячего копчения, 100 г горошка зеленого консервированного, 100 г капусты цветной вареной, 3 шт. картофеля вареного, 1 морковь, 1 огурец, 2 помидорки, 2 яйца вареных, майонез, соль, зелень укропа.

Капусту разобрать на соцветия. Филе рыбы, картофель, морковь, огурец и яйца нарезать ломтиками.

Ломтики рыбы выложить на середину блюда, полить частью майонеза. Вокруг уложить подготовленные овощи и яйца, посолить, заправить оставшимся майонезом. Оформить помидором, зеленым горошком и зеленью.

Слоеный салат «Мимоза»

1 банка рыбных консервов, 1 луковица, 2 яйца, 1 морковь, майонез.

Содержимое 1 банки любых рыбных консервов в масле выложить на тарелку и размять вилкой. Сложить на дно глубокой салатницы. Это первый слой. Покрыть его майонезом, затем положить слой мелко нарубленного репчатого лука, затем вновь майонез, потом мелко нарубленные белки от сваренных вкрутую яиц, слой майонеза, слой натертой на крупной терке вареной моркови, майонез. Сверху украсить салат раскрошенными желтками и мелко порубленным зеленым луком.

Этот салат должен часа полтора постоять в холодильнике. После этого он становится очень нежным. Раскладывать по тарелкам его надо, как торт, захватывая все слои.

Салат из кильки

2–3 шт. картофеля вареного, 100 г кильки соленой очищенной, 1 морковь вареная, 2 огурца, 2 помидора, 1 ч. л. каперсов, 2 вареных яйца, 3 ст. л. лука зеленого рубленого, майонез, горошек зеленый консервированный, маслины, перец черный молотый, соль.

Картофель, морковь и 1 яйцо нарезать ломтиками, соединить с 1 нарезанным помидором, огурцами, каперсами, луком, зеленым горошком, маслинами, майонезом, добавить соль, перец и перемешать.

Салат выложить горкой в салатник, сверху уложить кильку, оформить зеленым луком.

Рыбный салат с огурцами

2 банки рыбных консервов, 2 яйца, 2 соленых огурца, рис, специи.

Нарезать кубиками соленые огурцы и сваренные вкрутую яйца, добавив 2 банки рыбных консервов, стакан горячего отварного риса, тщательно перемешать, переложить в салатник и залить смесью из растительного масла, соли, молотого черного перца и горчицы по вкусу.

Рыбный салат с луком

1 селедка, 1 кг картофеля, 3 шт. луковицы, зелень.



Сварить картофель в подсоленной воде, не снимая кожуры. Затем очистить, охладить, нарезать кружочками толщиной примерно в сантиметр. Так же порезать 3 головки репчатого лука. Очистить и нарезать кусочками сельдь. Затем уложить в салатник: слой картофеля, слой лука, слой сельди, посыпать мелко нарезанной зеленью и заправить соусом из растительного масла, уксуса и горчицы.

Сельдь рубленая, с орехами

250–300 г сельди, 2 крутых яйца, 1 яблоко, 1 луковица, 8–10 ядер грецких орехов, 3 ст. л. майонеза.

Хорошо вымоченную сельдь освободить от кожицы и костей, пропустить через мясорубку вместе с крутым яйцом, яблоком, очищенным от кожицы, луком и орехами. Все это перемешать и заправить майонезом.

Выложить смесь на селедочницу в виде рыбки, используя голову и хвост селедки, и украсить сверху зеленым луком.

Салат из кальмаров

Кальмары, крабовые палочки, капуста белокочанная, яйца вареные, икра лососевая, майонез, сахар, соль, листья зеленого салата.

Отваренных или консервированных кальмаров нарезать соломкой, соединить с нашинкованными крабовыми палочками и капустой. Заправить солью, сахаром и майонезом. Яйца очистить, разрезать пополам и наполнить половинки икрой. Подать салат на блюде, выстланном листьями салата. Оформить половинками яиц с икрой.

Креветочные шарики

500 г креветок с кожей, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. масла, 4 ст. л. муки, 2 желтка, щепотка соли и перца, 1 яйцо, 200 г панировочных сухарей, растительное или оливковое масло для жарки.

Хорошо промыть креветки и сварить их в подсоленной воде (5 минут), откинуть на дуршлаг, но воду после варки не выливать, сохранить.

Креветки почистить, головы и кожуру положить обратно в эту воду и продолжить их варить еще около 10 минут. Затем процедить через мелкое сито и оставить эту жидкость для приготовления соуса.

Когда креветки остынут, мелко порезать их. Растопить масло, добавить муку и размешать до получения однородной массы. Добавить немного оставшейся от приготовления воды и кипятить на небольшом огне до получения густой пасты. Добавить нарезанные креветки, желтки, соль и перец к этой пасте. Снять с огня и дать немного остыть.

Сформировать из этой массы шарики размером с грецкий орех. Взбить 1 яйцо. Каждый шарик окунуть сначала в яйцо, затем в панировочные сухари и жарить в кипящем масле до золотисто-коричневого цвета. Дать маслу стечь, и можно подавать.

Маринованная рыба

800 г мягкой белой рыбы (судак, макрель или камбала), 1 ч. л. соли, сок двух лимонов, 1 луковица, 1 ч. л. измельченной кинзы, пол чайной ложки черного перца, 125 г кокосового молочка, 2 зубчика чеснока, красный перец на кончике ножа, 4 перышка зеленого лука, 4 помидора, 8 листьев салата.

Очистить рыбу от кожи и костей и нарезать кубиками (около 2 см). Положить в миску, смешать с лимонным соком и солью. Нарезать луковицу кольцами и положить сверху на рыбу, добавить перец и кинзу. Накрыть миску и поставить в холодильник мариноваться на 8–12 часов. Мелко нарезать зеленый лук и помидоры, предварительно очищенные от кожуры (для этого их лучше обдать кипятком). Вымыть листья салата, измельчить чеснок.

Дно салатницы покрыть листьями салата. Смешать кокосовое молочко с зеленым луком, помидорами, чесноком, затем перемешать все это с маринованной рыбой и выложить в салатник.

Паста-икра рыбная

1 сельдь, молоко, 3 плавленых сырка, 3 яйца, 100 г масла, майонез.

Одну крупную сельдь, предварительно очищенную, вымочить в молоке в течение 3 часов, дважды меняя молоко, 3 плавленых сырка и 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла пропустить вместе с сельдкой через мясорубку. Все тщательно перемешать, добавив майонез. Уложить в салатник, сверху полить майонезом, украсить кусочками вареного яйца.

Шарики рыбные

Рыбное филе (окунь, треска, судак), 2 ст. л. картофельной муки, 1 яйцо, полстакана молока, 2 луковицы, соль и перец по вкусу.



Филе пропустить вместе с сырым репчатым луком через мясорубку и хорошенько перемешать, добавив крахмал, соль, молотый перец, молоко или воду и яйцо. Чтобы не образовалось комков, муку сначала нужно развести теплым молоком. Из полученной массы чайной ложкой, смоченной водой, сформовать шарики величиной с небольшой грецкий орех. Отваривать их следует в кипящем подсоленном рыбном бульоне, но можно и в подсоленной воде. Готовые шарики всплывут на поверхность. Варить в закрытой посуде, без сильного кипения.

Подать горячими, полив растопленным сливочным маслом.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ

Салат «Сундучок с сюрпризом»

Взять небольшой лист свежей капусты, слегка отбить, чуть присолить. А в середину положить любой фарш: измельченные помидоры с огурцами, мясной салат, творог, сдобренный сметаной и измельченной зеленью, или творог с изюмом и орехами, обычные домашние котлеты, не говоря уж о грибной икре – это, пожалуй, самая вкусная начинка! Сверху прикрыть фарш капустным листиком. Вот и попробуйте угадать, что там за «сюрприз» в витаминном сундучке?

Соленые «корзиночки»

Тесто, овощи, зелень.

Замесить мягкое тесто из 500 г муки, 1 яйца, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли и стакана молока с растворенным в нем кусочком дрожжей (величиной со спичечный коробок).

Скатать тесто в шар, положить в глубокую кастрюлю с водой комнатной температуры и держать в ней, пока тесто не всплывет на поверхность, после вынуть его из воды, добавить еще немного муки, слегка вымесить и разделить шарики величиной с яйцо. Дать им немного подойти, смазать яичным желтком и выпечь в умеренно горячем духовом шкафу.

Срезать с выпеченных шариков верхушки и осторожно вынуть ложечкой середину. Наполнить образовавшееся отверстие салатом «оливье», тертой брынзой или любой другой начинкой, украсить кубиками отварной свеклы, морковью, вареным яичным белком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Можно испечь из теста ручки и прикрепить их к корзиночкам.

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.