

Азбука национальной кулинарии



УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно





Азбука национальной кулинарии

С. В. СЕМЕНОВА

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва • 2013

УДК 641.642
ББК 36.992
С30

Семенова, С. В.

С30 Украинская кухня / С. В. Семенова. — М. : РИПОЛ классик, 2013. — 32 с. : ил. — (Азбука национальной кулинарии).

ISBN 978-5-386-06949-0

Блюда украинской кухни обладают превосходным вкусом, а также являются сытными и питательными. Борщ с пампушками, вареники, галушки, буженина и зразы хорошо известны и любимы во многих странах мира. Украинцы славятся своим гостеприимством, поэтому их традиционные блюда создают за столом атмосферу уюта и праздника. На страницах этой книги приведены наиболее интересные рецепты, которые не оставят равнодушными ваших родных и друзей.

УДК 641.642
ББК 36.992

ISBN 978-5-386-06949-0

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Сиченики картофельные	17
Шкварки с помидорами		Картоплинки	18
и рукколой	4	Деруны	19
Кровянка	5	Цибульники	20
Холодник	6	Галушки с зеленым луком	21
Юшка с грибами	7	Вареники со шкварками	22
Борщ	8	Налистники с мясом	23
Борщ зеленый	9	Кутья	24
Капустняк	10	Вергуны	25
Печеня	11	Сырники	26
Голубцы с гренками	12	Млинцы	27
Зразы из говядины	13	Оладки	28
Котлеты по-киевски	14	Ватрушки	29
Гречаники	15	Пампушки с чесноком	30
Сиченики рыбные	16	Пампушки с кунжутом	31

ВВЕДЕНИЕ

Многие из традиционных украинских блюд являются многокомпонентными и имеют комбинированный способ приготовления. Это значит, что в одном рецепте могут сочетаться несколько способов термической обработки (как правило, обжаривание и последующая варка, тушение или запекание).

К основным продуктам относятся мясо (в основном, свинина), рыба и овощи (картофель, огурцы, тыква, морковь, свекла, свежая и квашеная капуста и др.). Украинский стол невозможно представить без хлеба, который готовится на закваске из пшеничной и ржаной муки. Не менее популярна в этой стране и другая выпечка — пампушки, ватрушки и др. Многие блюда готовятся из круп и бобовых (каши, гречаники и т. д.). Очень распространены борщи (как свекольные, так и зеленые), юшка, капустняк и холодник, которые варят сезонно. Например, зеленый борщ принято подавать весной. В него обязательно добавляют молодой щавель и крапиву. Летом на столе должен быть холодный борщ, в состав которого входят в основном сырые ингредиенты (варятся только яйца и свекла).

Юшка готовится в течение всего года. Вторые блюда значительно более разнообразны и включают в себя различные виды оладий (деруны, сырники, сиченики, цибульники и др.), холодное и горячее мясо (холодец, зразы, голубцы, колеты и др.). Особенное место в украинской кухне занимает сало, которое едят не толь-

ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ



— время приготовления



— категория (закуска)



— категория (первое блюдо)



— категория (горячее блюдо)



— категория (сладкое блюдо)



— категория (выпечка)



— простое в приготовлении



— сложное в приготовлении

ко соленым, но также вареным, копченым, жареным и даже сладким (сало в шоколаде). Из него также готовят шкварки, которые являются одной из самых любимых закусок на Украине. Также популярны вареники с различными начинками.

На 5 порций

500 г свиного сала
100 г панировочных
сухарей
1 яйцо
10 г рукколы
250 г помидоров
Молотый черный перец
и соль по вкусу

**30
МИН********

ШКВАРКИ С ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ

1 Сало нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду и держать на среднем огне до вытапливания жира, который затем слить.

2 Шкварки обмакнуть в яйцо, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях и обжарить до золотистого цвета.

Готовое блюдо разложить по тарелкам вместе с листьями рукколы и половинками помидоров.





КРОВЯНКА

- 1** Гречневую крупу отварить в подсоленной воде. Сало измельчить и обжарить. Яйца взбить, постепенно добавляя молоко. Подготовленные ингредиенты соединить с кровью, добавить соль, смесь перцев, пропущенный через чеснокодавилку чеснок и тщательно перемешать.
- 2** Полученную массу с помощью воронки влить в свиную кишку, наполняя ее неплотно, затем перевязать шпагатом с обоих концов, опустить в холодную воду, довести до кипения и варить в течение 10–15 мин.
- 3** Колбасу, дав ей остыть, смазать растительным маслом и убрать в холодильник. Срок хранения — 3 суток.

На 12 порций

3 л свиной крови
1,5 кг свиного сала
400 г гречневой крупы
500 мл молока
3 яйца
3 зубчика чеснока
10 м очищенной свиной кишки
60 мл растительного масла
Толченая смесь перцев и соль по вкусу

1
час



**

5



Закуска

На 4 порции

2 л кефира
500 г свеклы
200 г огурцов
150 г редиса
4 вареных перепелиных
яйца
Зелень укропа для
украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу

**1
час**

*

ХОЛОДНИК

- 1** Свеклу отварить, дать остыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать тонкой соломкой, редис — полукружиями.
- 2** Подготовленные ингредиенты выложить в емкость, посолить, поперчить, добавить кефир и перемешать.

Холодник разлить по тарелкам, в каждую из них поместить половинки яиц и украсить зеленью укропа.





ЮШКА С ГРИБАМИ

- 1** Лук измельчить, спассеровать в растительном масле, добавить нарезанную кубиками морковь и нарубленные грибы, поперчить и держать на слабом огне 3–4 мин.
- 2** Процеженный грибной бульон довести до кипения, добавить макароны, нарезанный ломтиками картофель и поджарку, посолить, поперчить и варить 10–12 мин.

Готовую юшку разлить по бульонницам.

На 2 порции

500 г шампиньонов
250 г картофеля
250 г моркови
120 г макарон
60 г репчатого лука
10 г зелени петрушки
30 мл растительного масла
1,5 л грибного бульона
Молотый черный перец и соль по вкусу

40
мин



**

7

■ Первое блюдо

БОРЩ

На 8 порций

700 г свиных ребрышек
220 г картофеля
150 г свеклы
150 г моркови
200 г репчатого лука
180 г помидоров
120 г сладкого перца
150 г белокочанной
капусты
40 г томатной пасты
30 мл растительного
масла
20 г сала
1 зубчик чеснока
5 л воды
10 г зелени петрушки
Душистый перец,
лавровый лист и соль
по вкусу

1,5
часа



**

1 Ребрышки залить водой, добавить 1 очищенную луковицу, душистый перец, лавровый лист, посолить и варить до готовности.

2 Свеклу и морковь нарезать соломкой, спассеровать в масле, добавить оставшийся измельченный лук и жарить 2–3 мин, затем положить очищенные от кожицы и нарубленные помидоры, ввести томатную пасту и тушить до загустения. Потом влить смесь 250 мл приготовленного бульона и рубленого сладкого перца и томить еще 10 минут.

3 Картофель нарезать кубиками, выложить в кипящий бульон и варить 7 мин, затем добавить поджарку, нашинкованную капусту и держать на небольшом огне до готовности овощей. Сало измельчить и вместе с растолченным чесноком и нашинкованной зеленью петрушки положить в борщ.





БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ

1 В кастрюлю положить мясо, очищенные корень петрушки, морковь и лук, добавить черный перец, соль и сварить бульон.

2 Яйца разрезать пополам вдоль. Щавель нарубить. Картофель и говядину нарезать кубиками, положить в бульон и варить 5–7 мин, затем добавить щавель и держать на слабом огне еще 3–4 мин.

3 В кастрюлю положить сливочное масло и снова довести до кипения.

Готовый борщ подать на стол с половинками яиц и сметаной.

На 5 порций

400 г говядины
50 г щавеля
70 г моркови
70 г репчатого лука
20 г корня петрушки
200 г картофеля
3 сваренных вкрутую яйца
50 г сливочного масла
3 л воды
Сметана, черный перец горошком и соль по вкусу

1,5
часа



**

На 3 порций

500 г квашеной
капусты
150 г жареных
шампиньонов
100 г картофеля
100 г репчатого лука
25 г корня пастернака
20 г корня петрушки
40 мл растительного
масла
10 г сахара
1,5 л грибного бульона
Молотый черный перец
и соль по вкусу

**45
МИН********

КАПУСТНЯК

- 1** Капусту отжать, выложить на сковороду, добавить немного бульона, сахар и тушить 15 мин.
- 2** Картофель нарезать полукружиями, лук — кубиками, корни петрушки и пастернака натереть на терке.
- 3** Подготовленные ингредиенты обжарить в растительном масле с добавлением черного перца и соли.
- 4** Оставшийся бульон довести до кипения, выложить в кастрюлю все овощи и грибы и держать на слабом огне 10–15 мин.





ПЕЧЕНЯ

- 1** Мясо нарубить и обжарить с 50 г сала. Зелень петрушки и чеснок измельчить. Оставшееся сало растопить, обжарить в нем нарезанные кубиками морковь, картофель и лук, после чего добавить томатную пасту и тушить 10 мин.
- 2** Подготовленные ингредиенты и нарубленные грибы выложить в горшочки, начиная и заканчивая овощной смесью и посыпая каждый слой солью и черным перцем, добавить бульон и лавровый лист.
- 3** Из муки, воды и яйца замесить тесто, раскатать его в пласт, нарезать квадратами, накрыть ими горшочки и запекать в духовке, разогретой до 180–200° С, в течение 20–30 мин.

На 3 порции

500 г свинины
400 г картофеля
150 г отварных грибов
150 г репчатого лука
120 г моркови
100 г свиного сала
200 г пшеничной муки
80–100 мл воды
1 яйцо
40 г томатной пасты
3 зубчика чеснока
200 мл грибного бульона
10 г зелени петрушки
Лавровый лист,
молотый черный перец
и соль по вкусу

1,2
часа



**

ГОЛУБЦЫ

На 3 порции

400 г листьев
белокочанной капусты
500 г свино-говяжьего
фарша
250 г отварного риса
120 г репчатого лука
120 г моркови
50 г бекона
400 мл томатного сока
600 г картофельного
пюре
30 мл растительного
масла
Зелень петрушки для
украшения
Мускатный орех,
толченая смесь перцев,
сахар и соль по вкусу

1,5
часа



**

1 Листья капусты оставить в горячей воде на 2–3 мин, а затем откинуть на дуршлаг.

2 Половину моркови и лука натереть на терке, соединить с фаршем и рисом, поперчить и посолить. Полученную массу выкладывать на край листьев капусты и сворачивать конвертиком. Голубцы поместить в кастрюлю.

3 Бекон, оставшиеся лук и морковь нарубить, спассеровать в растительном масле, добавить соль, сахар и мускатный орех, влить томатный сок и довести до кипения. Полученным соусом залить голубцы и тушить 40 мин.

Голубцы разложить по тарелкам с картофельным пюре и украсить зеленью.





ЗРАЗЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

На 3 порции

- 1** Хлеб размягчить в молоке, слегка отжать, соединить с фаршем и яйцом, посолить, поперчить, перемешать и убрать в холодильник на 20 мин.
- 2** Огурцы мелко нарубить и соединить с грибами. Из фарша сделать лепешки, на каждую из них выложить немного начинки, соединить края, сформовать котлеты, обжарить в растительном масле (40 мл) с обеих сторон и довести до готовности под крышкой.
- 3** Лук нарубить, спассеровать в оставшемся масле, добавить нарезанную соломкой морковь, бульон, томатную пасту, посолить, поперчить и потушить.

Готовые зразы подать на стол, полив полученным соусом и украсив зеленью.

650 г говяжьего фарша
200 г моркови
180 г соленых огурцов
180 г жареных шампиньонов
60 г репчатого лука
1 яйцо
120 г пшеничного хлеба
120 мл молока
120 мл овощного бульона
70 мл растительного масла
30 г томатной пасты
Зелень для украшения
Молотый черный перец и соль по вкусу

1,5
часа



**

На 2 порции

2 куриные грудки
40 г пшеничной муки
2 яйца
50 г помидора
40 г панировочных
сухарей
250 мл растительного
масла
60 г сливочного масла
60 мл лимонного сока
10 г зелени петрушки
Листья салата-латука
для украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу

**1
час********

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

- 1** Отделить малое филе от большого, удалить сухожилие. Куски разрезать вдоль и слегка отбить.
- 2** Зелень петрушки нарубить, соединить с размягченным сливочным маслом, солью и лимонным соком, перемешать, сформовать колбаску, поместить в фольгу и оставить в холодильнике на 20 мин.
- 3** Малое филе посолить, поперчить, обернуть вокруг начинки, накрыть большим филе, плотно свернуть и скрепить зубочистками.
- 4** Изделия посолить, посыпать мукой, обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле, после чего запечь в духовке.

Готовые котлеты подать на стол с листьями салата и ломтиками помидора.





ГРЕЧАНИКИ

- 1** Гречневую крупу отварить в подсоленной воде и дать остыть. Добавить измельченный лук (80 г), фарш, сметану, молоко, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
- 2** Из полученной массы сформовать шарики, обвалять их в муке и обжарить в 30 мл растительного масла.
- 3** Оставшийся лук нарубить, спассеровать в 30 мл масла, добавить тертую морковь, томатную пасту и жарить 2–3 мину. Влить кипящую воду, всыпать сахар, соль и томить еще 5 мин.
- 4** В соус добавить измельченный чеснок, залить им гречаники и тушить до готовности.

Перед подачей на стол блюдо украсить нашинкованной зеленью петрушки.

На 3 порции

350 г мясного фарша
100 г гречневой крупы
130 г репчатого лука
100 г моркови
3 зубчика чеснока
60 мл растительного масла
30 мл молока
30 г пшеничной муки
30 г томатной пасты
20 г сметаны
300 мл воды
Зелень петрушки для украшения
Сахар, молотый
черный перец и соль
по вкусу

1
час



**

15

■ Горячее блюдо

На 4 порции

150 г филе рыбы
150 г пшеничного хлеба
125 мл молока
100 г репчатого лука
150 г грибов
20 г топленого масла
100 г панировочных сухарей
120 мл растительного масла
1 сваренное вкрутую яйцо
1 сырое яйцо
30 г зелени петрушки
Молотый черный перец
и соль по вкусу

1 час******

СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ

- 1** Грибы отварить и нарубить. Лук измельчить и спассеровать в топленом масле. Подготовленные ингредиенты соединить с натертым вареным яйцом и 20 г сухарей, посолить, поперчить и перемешать.
- 2** Хлеб замочить в молоке, добавить пропущенное через мясорубку филе рыбы и рубленую зелень петрушки (20 г), посолить, поперчить и взбить, затем сформовать лепешки и выложить на влажную салфетку. В центр каждой из них поместить фарш, соединить края и придать изделиям округлую форму.
- 3** Сиченики обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в оставшихся сухарях, обжарить в растительном масле с обеих сторон, затем поместить в разогретую до 180° С духовку и запекать еще 5–7 мин.





СИЧЕНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

1 Картофель отварить в подсоленной воде и размять в пюре. Репчатый лук нарубить и спассеровать в сливочном масле. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок измельчить. Грудинку нарезать небольшими кусочками.

2 Подготовленные ингредиенты соединить, добавить взбитое яйцо, посолить, поперчить и перемешать. Из полученной массы сформовать биточки, обвалять их в муке и обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Готовое блюдо подать на стол с ломтиками помидора, листьями салата и нарубленным зеленым луком.

На 3 порции

600 г картофеля
100 г помидора
60 г репчатого лука
60 г сыра твердых сортов
60 г свиной грудинки
1 яйцо
20 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
30 г пшеничной муки
120 мл растительного масла
Листовой салат
и зеленый лук для украшения
Молотый черный перец и соль по вкусу

1
час



**

17

■ Горячее блюдо

На 10 порций

900 г картофеля
300 г ветчины
120 г репчатого лука
120 г зеленого горошка
консервированного
30 г шнитт-лука
60 г пшеничной муки
200 г томатного соуса
140 мл растительного
масла
Листья салата-латука
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

**1
час********

КАРТОПЛЯНИКИ

- 1** Картофель отварить в мундире, очистить, размять в пюре с небольшим количеством бульона и 30 г муки, посолить, поперчить и перемешать.
- 2** Ветчину нарезать небольшими кусочками. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг. Репчатый лук измельчить и обдать кипятком. Шнитт-лук нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить и перемешать.
- 3** Из картофельного пюре сформовать блинчики, в центр каждого из них поместить немного начинки, свернуть, аккуратно придать форму толстых лепешек и обвалять в оставшейся муке.
- 4** Картопляники обжарить в растительном масле с обеих сторон и довести до готовности под крышкой.

Блюдо можно подать на стол с листьями салата-латука и томатным соусом.





ДЕРУНЫ

- 1** Картофель очистить, натереть на крупной терке, добавить измельченный лук, соединить с яйцами и мукой, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
- 2** Полученную массу столовой ложкой выкладывать на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить на среднем огне до золотистого цвета.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки и подать на стол со сметаной.

На 5 порций

900 г картофеля
2 яйца
120 г репчатого лука
40 г пшеничной муки
200 мл растительного масла
300 г сметаны
40 г зелени укропа и петрушки
Молотый черный перец
и соль по вкусу

30
МИН



**

19

■ Горячее блюдо

На 2 порции

200 г репчатого лука
1 яйцо
125 мл молока
30 г пшеничной муки
3 г гашеной соды
30 мл растительного масла
20 г зелени петрушки
10 г зеленого лука
100 г сметаны
Молотый черный перец
и соль по вкусу

**30
МИН**

*

ЦИБУЛЬНИКИ

1 Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами или натереть на крупной терке. Полученную массу посолить, поперчить, соединить с мукой и содой, вбить яйцо, влить молоко и тщательно все перемешать.

2 Тесто столовой ложкой выкладывать на разогретую сковороду и жарить в растительном масле с обеих сторон, а затем промокнуть бумажной салфеткой.

Готовое блюдо подать на стол со сметаной, посыпав нарубленным зеленым луком и украсив веточкой петрушки.





ГАЛУШКИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

1 Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, влить в него растопленное сливочное масло, яйца, воду и посолить.

2 Полученную массу перемешивать до образования теста. Разделить его на равные части, скатать их в колбаски и нарезать кусочками одинакового размера.

3 Грибной бульон довести до кипения, выложить в него галушки, добавить тертый корень имбиря, поперчить и варить 10 мин.

Галушки разложить по тарелкам вместе с бульоном и посыпать нарубленным зеленым луком.

На 4 порции

320 г пшеничной муки
2 яйца
100 г сливочного масла
125 мл воды
800 мл грибного бульона
15 г зеленого лука
20 г корня имбиря
Молотый белый перец
и соль по вкусу

30
МИН



**

На 5 порций

480 г пшеничной муки
250 мл кефира
1 яйцо
10 г сахара
8 г соды
350 г картофельного пюре
100 г репчатого лука
30 мл растительного масла
250 г сала
Молотый черный перец
и соль по вкусу

**1
час********

ВАРЕНИКИ СО ШКВАРКАМИ

1 Муку просеять с содой и щепоткой соли. В середине сделать углубление, влить в него взбитое с сахаром яйцо и кефир. Полученную массу перемешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам, затем накрыть полотенцем и оставить на 30 мин.

2 Лук измельчить, обжарить в растительном масле и соединить с картофельным пюре. Тесто разделить на одинаковые кусочки, каждый из них раскатать в круглую лепешку, в центр положить немного начинки, зацепить края и приготовить на пару. Сало нарезать небольшими кусочками, поперчить и жарить до готовности.

Вареники разложить по тарелкам и подать на стол со шкварками.





НАЛИСТНИКИ С МЯСОМ

1 Яйца взбить с солью, постепенно добавить муку и молоко. Тесто выливать на смазанную салом сковороду и обжаривать с одной стороны.

2 Мясо пропустить через мясорубку. Сладкий перец (150 г) обдать кипятком и нарезать соломкой. Подготовленные ингредиенты соединить луком, добавить немного бульона, поперчить и перемешать.

3 В центр обжаренной стороны каждого изделия выложить начинку и свернуть конвертиком, после чего довести до готовности на смазанной маслом сковороде.

Налистники подать на стол, украсив зеленью петрушки и нарезанным соломкой оставшимся сладким перцем.

На 5 порций

800 мл молока
5 яиц
280 г пшеничной муки
3 г соли
20 г сала
20 мл растительного масла
550 г отварной свинины
100 г жареного репчатого лука
2500 г сладкого перца
Зелень петрушки для украшения
Мясной бульон и молотый черный перец по вкусу

50
МИН



**

КУТЬЯ

На 2 порции

150 г зерен пшеницы
70 г риса
100 г ядер грецких орехов
100 г изюма
20 мл растительного масла
100 г смеси сухофруктов
3 г соли
Вода — сколько потребуется
Мед по вкусу

13
часов



**

- 1** Зерна пшеницы обжарить в растительном масле, залить подсоленной водой и сварить кашу. Грецкие орехи истолочь. Изюм залить кипятком на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг. В отдельной емкости отварить рис и дать остыть.
- 2** Промытые сухофрукты залить 300 мл воды, довести до кипения, добавить мед и держать на слабом огне 15 мин.
- 3** Рис и пшеничную кашу соединить, добавить изюм, орехи, полученный компот и перемешать.
- 4** Готовое блюдо поместить в холодильник на 10–12 часов. При необходимости добавить еще немного меда.





ВЕРГУНЫ

1 Кефир соединить с яйцом, содой, сахаром, 20 мл растительного масла и растопленным сливочным маслом, добавить просеянную муку и замесить тесто. Затем накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте на 25–30 мин.

2 Из теста сформовать жгутики, надрезать их посередине и продеть один конец через отверстие. Изделия выложить на разогретую сковороду с растительным маслом и жарить с обеих сторон в течение 1,5–2 мин.

Вергуны выложить на тарелку, дать остыть до комнатной температуры и посыпать сахарной пудрой.

На 6 порций

250 мл кефира
320 г пшеничной муки
50 г сахара
5 г гашеной соды
1 яйцо
250 мл растительного масла
50 г сливочного масла
Сахарная пудра по вкусу

1,2
часа



**

25



Выпечка

На 3 порции

200 г творога
3 перепелиных яйца
30–40 г пшеничной муки
20 г сливочного масла
60 мл растительного масла
30 г сахара
60 г сметаны
Красная и белая смородина для украшения
Соль по вкусу

**20
МИН********

СЫРНИКИ

- 1** Творог соединить с яйцами, мукой, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом и перемешивать до образования однородной массы.
- 2** Полученное тесто столовой ложкой выкладывать на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить по 1,5–2 мин с каждой стороны.
- 3** Готовые сырники поместить на бумажную салфетку для удаления лишнего жира.

Сырники выложить на тарелку, смазать сметаной и украсить смородиной.





МЛИНЦЫ

1 Яйца, сахар, разрыхлитель и соль соединить и взбить с помощью блендера. В полученную смесь ввести воду и муку.

2 Разогретую сковороду с несколькими отделениями круглой формы смазать растительным маслом. С помощью половника распределить тесто и обжарить с обеих сторон, переворачивая с помощью лопатки.

Млинцы смазать сливочным маслом, полить жидким медом и подать на стол.

На 10 порций

500 г пшеничной муки

800 мл воды

6 яиц

10 г сахара

5 г разрыхлителя

10 мл растительного масла

50 г сливочного масла

Жидкий мед и соль по вкусу

40
мин



**

27



Выпечка

На 2 порции

250 г творога

1 яйцо

30 г сахара

5 г разрыхлителя

60 г пшеничной муки

30–40 мл молока

40 мл растительного
масла

Ванилин, мед

и черника по вкусу

**40
мин********

ОЛАДИКИ

1 Творог дважды протереть сквозь сито, соединить с сахаром, яйцом, мукой, разрыхлителем и молоком, добавить ванилин и тщательно перемешать.

2 Полученное тесто свернуть рулетом, накрыть пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 15 мин, затем нарезать порционными кусками, сформовать из них лепешки и обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Готовое блюдо подать на стол с медом и черникой.





ВАТРУШКИ

1 Дрожжи развести в теплом молоке, добавить просеянную муку, 1 яйцо, растительное масло (30 мл) и соль. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам, затем накрыть полотенцем и убрать в теплое место на 20 мин.

2 Творог соединить с оставшимся яйцом, сахаром и ванилином и тщательно взбить с помощью миксера.

3 Из теста сформовать шарики, выложить на смазанный 20 мл масла противень и аккуратно прижать ладонью. В центре каждой лепешки сделать углубление и поместить в него немного начинки.

4 Ватрушки смазать взбитым желтком, поместить в разогретую до 180° С духовку и запекать в течение 20 мин.

На 8 порций

350 г пшеничной муки
120 мл топленого
молока
2 яйца
1 яичный желток
50 мл растительного
масла
12 г сухих дрожжей
4 г соли
180 г творога
20–30 г сахара
2 г ванилина

4,5
часа



**



На 7 порций

250 мл молока
500 г пшеничной муки
2 яйца
60 мл растительного масла
10 г сахара
10 г сухих дрожжей
4 зубчика чеснока
5 г зелени петрушки
10 мл воды
Соль по вкусу

1,5
часа

**

ПАМПУШКИ
С ЧЕСНОКОМ

1 В теплое молоко добавить яйца, сахар, соль, дрожжи, 30 мл растительного масла и перемешать. В полученную массу всыпать муку, замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 ч.

2 Из теста сформовать шарики, обвалять их в муке, выложить на выстланный пищевой бумагой и смазанный 15 мл масла противень, поместить в разогретую до 200° С духовку и выпекать 25–30 мин.

3 Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, оставшимся маслом и водой, добавить немного соли. Полученным соусом смазать пампушки за 5 минут до готовности.





ПАМПУШКИ С КУНЖУТОМ

1 Дрожжи развести в теплом молоке, добавить просеянную муку, сахар, соль и растопленное сливочное масло. Замесить тесто и оставить в теплом месте на 20–25 мин, после чего разделить на равные части и сформовать из них шарики.

2 Изделия выложить на смазанный растительным маслом и выстланный пищевой бумагой противень и оставить на 30 мин, а затем смазать взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута и запекать в разогретой до 190° С духовке в течение 20 мин.

На 8 порций

600 г пшеничной муки
300 мл молока
5 г сухих дрожжей
10–15 г сахара
3–5 г соли
1 яйцо
40 г сливочного масла
15 мл растительного масла
Семена кунжута
по вкусу

1
час



**

*Практическое издание
Азбука национальной кулинарии*

Семенова Светлана Владимировна

Украинская кухня

Ведущий редактор А. Боровик
Редактор Е. Биркина
Выпускающий редактор Е. Крылова
Компьютерная верстка: Н. Кочетова
Корректор О. Боякова
Фотограф В. Водяницкий

Издание подготовлено при участии ООО «Абсолют-Юни»

Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится

Подписано в печать 23.09.2013 г.
Формат 60х90/16. Гарнитура «HeliosExtLight». Усл. печ. л. 2,0
Тираж 5000 экз.
Заказ №3674

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в ОАО «Кострома», 156010,
г. Кострома, ул. Самоковская, д. 10

Азбука
национальной
кулинарии



УКРАИНСКАЯ КУХНЯ



Азбука национальной кулинарии



АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно

Азбука национальной кулинарии



ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно

Азбука национальной кулинарии



ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно

Азбука национальной кулинарии



ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно

Азбука национальной кулинарии



МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно

Азбука национальной кулинарии



ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

доступно, быстро, вкусно

ISBN 978-5-386-06949-0



9 785386 069490



РИПОЛ
КЛАССИК