ГОТОВИМ В ГЛИНЯНЫХ ГОРШОЧКАХ





Жюльен из судака с грибами

600 г филе судака, 400 г грибов, 2 стакана сметаны, 4 яйца, 3—4 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.



Грибы нарезать соломкой, поджарить на сливочном масле, посолить.

Добавить нарезанное кусочками филе рыбы, жарить все вместе 10 минут.



Сметану взбить с яйцами, поперчить, посолить.



Горшочки смазать сливочным маслом, выложить в них рыбу с грибами, залить сметанно-яичной смесью.

Запекать в духовке до готовности.





Баклажаны, запеченные с грибами

4 баклажана, 2 луковицы, 4 яйца, 8 грибов, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, растительное масло, укроп, петрушка, перец, соль.



Баклажаны очистить, нарезать кубиками, вымочить в холодной соленой воде в течение 30 минут, затем обсушить и обжарить.



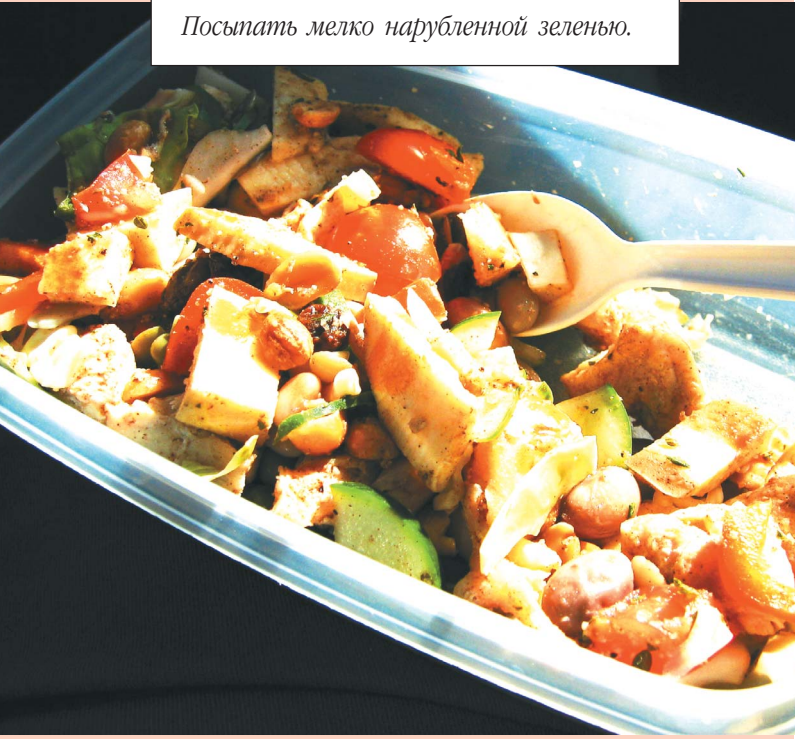
Грибы отварить, нарезать и спассеровать с нашинкованным луком.



В горшочки уложить слоями баклажаны, грибы с луком и нарезанные кружочками вареные яйца.

Полить сметаной и запечь в духовке до готовности.

Посыпать мелко нарубленной зеленью.



Содержание

Жюльен из судака с грибами 1
Баклажаны, запеченные с грибами 2
Баклажаны, тушенные в сметане 3
Баклажаны со сметаной «Ароматные» 3
Баклажаны запеченные по-гречески 4
Кольраби, фаршированная колбасой 5
Белокочанная или савойская капуста, тушенная с мясом 5
Капуста, тушенная со свининой 6
Квашеная капуста 7
Жаренка 7
Картофель с начинкой 8
Картофельная бабка 9
Картофель по-деревенски 9
Тушеный картофель с копченой грудинкой 10
Картофель, тушенный с овощами 11
Картофель, тушенный со свежими грибами 11
Рыба по-уральски 12
Морковь, тушенная с картофелем и рыбой 13
Морковь, тушенная с мясом и фасолью 13
Кабачки с помидорами и сыром 14
Тыква, запеченная с лапшой 15
Тыква, запеченная с изюмом 15
Овощи тушеные 16
Красный перец, тушенный с мясом 17
Паприкаш 17
Грибы с овощами 18
Белые грибы тушеные 19
Грибы маринованные с сыром 19
Грибы, запеченные в сметане с луком 20
Баранина в горшочке 21
Баранина рубленая, запеченная с помидорами 21
Бифштекс, запеченный под слойкой 22
Говядина, тушенная с черносливом 23
Гуляш по-венгерски 23
Печень говяжья в сметане 24
Жаркое по-крестьянски 25
Язык отварной с маслинами 25
Почки свиные в соусе с луком 26
Телятина с баклажанами 27
Кролик, тушенный в соусе 27
Плов из кролика 28
Заяц, тушенный в красном вине 29
Гусь (утка) с овощами 29
Цыпленок в яблоках 30
Плов из курицы 31
Курица по-купечески 31
Пшенная каша с мясом 32
Айнтопф с печенью 33
Ячневая каша с жареными грибами 33
Кукурузная запеканка с грибами 34
Суп чесночный с гренками 35
Суп луковый 35

Издание для досуга

ГОТОВИМ В ГЛИНЯНЫХ ГОРШОЧКАХ

Ответственный за выпуск: *И. В. Резько*

Подписано в печать
с готовых диапозитивов 15.08.2006.
Формат 64×90 $^{1}/_{18}$. Бумага офсетная. Печать
офсетная. Тираж 10100 экз. Заказ 2761.

ООО «Харвест». ЛИ № 02330/0056935 от 30.04.2004.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.
E-mail редакции: harvest2004@mail.ru

Республиканское унитарное предприятие
«Издательство «Белорусский Дом печати».
РБ, 220013, г. Минск, пр. Независимости, 79.

ISBN 985-13-8577-8

© Оформление. Оформление.
Харвест, 2006