

ГОТОВИМ В КАЗАНЕ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный бульон

Ингредиенты:

1,2 кг курицы, 3 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 30 г корня петрушки или сельдерея, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Курицу разрезать, выложить в казан, залить холодной водой и довести до кипения. Снять пену, накрыть казан крышкой и варить бульон на медленном огне 1,5 часа. Лук, морковь и коренья помыть и почистить, добавить их за полчаса до окончания приготовления. Солить бульон лучше в конце варки. Перед подачей все продукты извлечь, а бульон процедить.

Овощной отвар

Ингредиенты:

300–500 г любых овощей, 2 л воды, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Очищенные и промытые овощи нарезать крупными кусками, залить горячей водой, быстро довести до кипения, посолить и варить 30–40 минут до готовности овощей.

Снять с огня и дать настояться отвару под крышкой 10–15 минут, затем процедить.

Овощи можно использовать для приготовления вторых блюд или гарниров к мясу или рыбе, а отвар — для приготовления супов.

Бульон с пельменями

Ингредиенты:

500 г пельменей, 1,5 л куриного бульона, 2 картофелины, по 1 моркови и луковице, 3 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Лук и морковь почистить, нарезать и обжарить в сковороде на масле до легкого зарумянивания. Бульон в казане довести до кипения, положить в него подготовленный картофель, проварить 10 минут.

Ввести овощную пассеровку, через 5 минут положить пельмени, перемешать и варить до готовности. За 5 минут до готовности пельменей приправить блюдо по вкусу.

Выложить пельмени в тарелки и залить бульоном.

Бульон с рисовыми клецками

Ингредиенты:

500–600 г говядины или 0,5 курицы, 0,5 стакана риса, 0,7 стакана молока, 2 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сварить бульон из говядины или курицы и процедить. Рис перебрать, тщательно промыть, сварить из него густую кашу. Заправить готовую кашу сливочным маслом, солью и взбитыми яйцами.

Из полученной массы сделать небольшие шарики, обвалять их в муке и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности.

Уложить готовые клецки на тарелки и залить их горячим бульоном.

Бульон мясной

Ингредиенты:

500 г мяса, 1 луковица, 3 л воды, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо тщательно помыть под струей холодной воды, положить в казан и залить холодной водой. Накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Крышку снять и немного убавить огонь, когда вода начнет закипать.

Быстро довести до кипения на сильном огне и постепенно убавлять огонь по мере прогревания мяса. Когда кипение будет происходить и при малом огне, закрыть крышку окончательно и больше ее не открывать, убавив огонь до минимального.

Появляющуюся при кипении пену можно снять шумовкой, жир, всплывающий на поверхность, также можно снять и использовать для обжаривания лука. При пересоливании бульона или супа в него добавить немного сахара (0,5 ч. ложки на 1 литр).

За 20 минут до готовности положить очищенный репчатый лук, плотно накрыть крышкой.

Готовность мяса определяют с помощью вилки, которая свободно прокалывает мясо. Говядина варится от 150 до 180 минут, свинина — 70–90 минут, баранина — в зависимости от мяса.

За 5 минут до конца варки можно добавить соль, лавровый лист, перец и другие специи по вкусу.

После готовности снять казан с огня и, не открывая крышки, дать бульону настояться 10 минут.

После этого незамедлительно вынуть из бульона мясо и переложить в отдельную посуду с плотной крышкой или плотно завернуть в фольгу. Горячее мясо можно обильно смазать со всех сторон кусочком сливочного масла, наколотым на вилку — оно станет вкуснее и лучше сохранится.

Суп куриный с цветной капустой и протертым картофелем

Ингредиенты:

0,5 курицы, 0,5 среднего кочана цветной капусты, 3—4 картофелины, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Цветную капусту, зеленый лук, сельдерей и морковь мелко порезать, добавить сливочное масло и немного бульона, припустить до готовности.

Картофель почистить, отварить и протереть через сито. Затем все вместе положить в кипящий куриный бульон, посолить, поперчить и немного поварить.

К концу варки добавить в суп измельченную зелень петрушки или укропа.

Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

400 г фарша, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 0,5 стакана вермишели, 2 ст. ложки растительного масла, 2 л воды, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки или укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

В кипящую воду положить нарезанный брусочками картофель, небольшие шарики из фарша, который предварительно посолить и поперчить. Ввести яйцо и тщательно перемешать.

Обжарить на растительном масле мелко нарезанный лук и морковь, натертую на терке. За 5 минут до готовности