

СТРАВИ ЛИТОВСЬКОЇ КУХНІ

Традиційну основу литовської кухні становлять різноманітні продукти хлібо-робства: зернові, картопля, буряки, капуста, морква. Особливою популярністю користується картопля. Її варять, подають разом зі сметаною, шкварками, маслом, сиром та іншими молочними продуктами. З картоплі готують цепеніни, оладки, її використовують як фарш для вареників. Картопля використовується і як гарнір до інших страв, і як складник закусок та перших страв.

Одна з особливостей литовської кухні — велика кількість страв із свинини. Дуже популярні рулети з натуральної свинини й яловичини, а також із січеного м'яса. Литва здавна славиться м'ясними виробами — окостами, ковбасами, беконом, а також м'ясними копченостями. Коптять не тільки м'ясо, а й птицю, рибу.

Литовські кулінари широко застосовують молочні продукти — молоко, кисле молоко, масло, сир і особливо сметану, що використовується для приготування різноманітних салатів, холодних закусок, перших страв, соусів. Популярні молочні супи з крупами, овочами, галушками з віджатої картопляної маси. У спекотну пору року на кефірі готують холодний литовський борщ. Особливою ознакою литовської кухні є використання різноманітних овочів, грибів, фруктів, ягід.

У литовській кухні немає гострих страв. Стримане ставлення до спецій, гострих приправ і томатного пюре. Із прянощів у литовській кухні вживають переважно кмин, петрушку, петрушку, кріп.

Улюбленими напоями литовців є пиво й квас із хліба з додаванням кмину, сушених фруктів, родзинок.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

6.1. БУТЕРБРОД ІЗ ОСЕЛЕДЦЕМ І ЯЙЦЯМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Оселедець	31	15
Яйця	1/8 шт.	5
Масло вершкове	5	5
Хліб житній	20	20
або хліб пшеничний	20	20
Вихід	—	45

Оселедець розділяють на філе (м'якоть), після цього нарізують навскіс по 2—3 кусочки на бутерброд. Хліб нарізують скибочками завтовшки 5 мм, намазують маслом, кладуть кусочки оселедця й кружальця варених яєць.

6.2. БУТЕРБРОД ЛИСТКОВИЙ

Яйця (жовтки)	6 1/4 шт.	98
Масло вершкове	30	30
Маса пасти жовткової	—	125

	БРУТТО	НЕТТО
Ковбаса сирокочена (сервелат)	51	50
або ковбаса варена (лікарська)	52	50
або шинка у формі	51	50
Масло вершкове	17	17
Маса ковбасно-масляної суміші	—	65
Петрушка (зелень)	12	9
Масло вершкове	42	42
Маса масла зеленого	—	50
Хліб житній	212	212
або хліб житній і	106	106
хліб пшеничний	106	106

Вихід — 10 шт. по 45 г

Готують три види масляних сумішей: яєчні жовтки протирають і змішують з маслом і сіллю;

очищену від оболонки ковбасу або шинку у формі дрібно січуть, змішують з маслом;

підготовлену зелень петрушки дрібно січуть і з'єднують із маслом і сіллю.

Хліб нарізують тонкими скибочками завтовшки 5 мм, намазують масляними сумішами і кладуть один на другий, чергуючи кольори масляних сумішей, легка натискають і ставлять на 2—3 год у холодне місце. Потім бутерброд нарізують, надаючи йому форми прямокутника, квадрата або ромба.

Під час подавання бутерброд можна прикрасити зеленню.

6.3. СИР "ДАЙНАВА"

Молоко	2170	2170
Сир	1090	1090
Яйця	2 1/2 шт.	100
Сметана	100	100
Маргарин	110	110
Кмин	15	15
Сіль	8	8

Вихід — 1000

У кипляче молоко кладуть сир, після утворення сироватки масу виливають у полотняний мішечок трикутної форми й підвішують для стікання сироватки. Потім сирну масу протирають крізь сито, додають яйця, сметану, розм'якшений маргарин, промитий окропом кмин, сіль, ретельно перемішують і підігрівують до утворення однорідної маси. Гарячу масу виливають у мішечок, змочений у сироватці, кладуть під легкий гніт і охолоджують. Потім мішечок на декілька хвилин занурюють у сироватку й витягають сир.

Під час подавання сир нарізують скибочками завтовшки 5—7 мм по 50 г на порцію.

6.4. САЛАТ ІЗ МОРКВИ Й СВІЖОЇ КАПУСТИ

Морква	506	405
Капуста білокачанна свіжа	506	405
Майонез	200	200

Вихід — 1000

Моркву й свіжу капусту нарізують соломкою, перемішують і заправляють майонезом.

Під час подавання салат укладають гіркою.

6.5. САЛАТ ІЗ КВАШЕНИХ БУРЯКІВ

	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	1300	1019 ¹
Хліб житній	30	30
Маса квашених буряків	—	750
Цибуля зелена	63	50
або цибуля ріпчаста	60	50
Цукор	10	10
Сметана	200	200
Вихід	—	1000

Для приготування квашених буряків: варені обчищені буряки (цілими коренеплодами) заливають охолодженою кип'яченою водою, додають житній хліб і квасять протягом 6 днів при температурі 18—20°C. Потім маринад зливають, квашені буряки натирають на тертці, з'єднують із дрібно нарізаною зеленою цибулею або напаткованою ріпчастою цибулею, додають цукор, заправляють сметаною й перемішують.

6.6. САЛАТ ІЗ ЯБЛУК

Яблука свіжі	1271	890
Цибуля ріпчаста	42	35
Оцет 3%-й	12	12
Цукор	12	12
Олія	60	60
Вихід	—	1000

Яблука (кисло-солодкі або кислі), обчищені від шкірки, без насіннєвих гнізд, нарізують соломкою, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, оцет, цукор, сіль, олію й перемішують.

6.7. САЛАТ ЛИТОВСЬКИЙ

Окіст сирокочений (зі шкурою й кістками)	283	232
Маса вареного окосту	—	150
Картопля	137	100 ²
Морква	126	100 ²
Огірки солоні	138	110
Яблука мариновані	182	100
Горошок зелений консервований	154	100
Майонез	150	150
Яйця	2 1/2 шт.	100
Помідори мариновані	91	50
Огірки мариновані	91	50
або огірки свіжі	53	50
Петрушка (зелень)	4	3
Вихід	—	1000

¹ Маса варених обчищених буряків.

² Маса варених обчищених овочів.

Варений окіст, обчищені варені картоплю й моркву, солоні огірки, обчищені від шкірки, мариновані яблука нарізують кубиками, додають зелений горошок, сіль, заправляють майонезом (2/3 норми) і перемішують.

Салат укладають гіркою, поливають майонезом, що залишився, оформлюють скибочками вареного окосту, часточками яєць, маринованих помідорів, маринованих або свіжих необчищених огірків, дрібно нарізаною зеленню петрушки.

6.8. САЛАТ ДОМАШНІЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (лопаткова й грудна частини)	285	210
Маса вареного м'яса	—	130
Картопля	378	275 ¹
Морква	94	75 ¹
Огірки мариновані	255	140
Горошок зелений консервований	138	90
Майонез	200	200
Яйця	2 1/2 шт.	100
Петрушка (зелень)	4	3
Вихід	—	1000

Варену яловичину (1/2 норми), варені обчищені картоплю й моркву, мариновані огірки нарізують кубиками, додають зелений горошок (1/2 норми), заправляють майонезом (2/3 норми) і перемішують.

Салат укладають гіркою, поливають майонезом, що залишився, оформлюють часточками яєць, скибочками вареного м'яса, зеленим горошком і дрібно нарізаною зеленню петрушки.

6.9. ВІНЕГРЕТ ІЗ ОВОЧІВ ЗІ СМЕТАНОЮ

Картопля	275	200 ¹
Буряки	383	300 ¹
Огірки солоні	167	150
Цибуля ріпчаста	65	55
Горошок зелений консервований	162	105
Сметана	200	200
Вихід	—	1000

Варені обчищені картоплю, буряки, солоні огірки нарізують кубиками, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, зелений горошок, сіль, заправляють сметаною й перемішують.

6.10. ВІНЕГРЕТ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Буряки	427	335 ¹
Картопля	275	200 ¹
Огірки мариновані	240	132
Квасоля	69	68/143 ²
Сметана	200	200
Вихід	—	1000

¹ Маса варених обчищених овочів.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної квасолі.

Варені обчищені буряки, картоплю, мариновані огірки нарізують кубиками. Підготовлені овочі з'єднують із вареною квасолею, додають сметану й перемішують.

6.11. ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ ОСЕЛЕДЦЕМ

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	1 шт.	40
Оселедець	21	10
Цибуля ріпчаста	12	10
Олія	4	4
Маса пасерованої з жиром цибулі	—	5
Сухарі	2	2
Сметана	4	4
Маса фаршированого яйця	—	60
Соус № 6.45	25	25
Вихід	—	85

Яйця, зварені круто, розрізують вздовж, видаляють жовтки, протирають їх і з'єднують із подрібненою м'якоттю оселедця, дрібно нарізаною пасерованою ріпчастою цибулею, сухарями, заправляють сметаною й ретельно перемішують. Підготовлену масу укладають у білки, з нижньої частини білка зрізають невеликий кусочок так, щоб яйце було стійким.

Під час подавання фаршировані яйця поливають соусом сметанним із хрінном.

6.12. ОСЕЛЕДЕЦЬ ІЗ МАРИНОВАНИМИ ГРИБАМИ ТА МАЙОНЕЗОМ

Оселедець	106	51
Гриби мариновані (у бочковій тарі)	37	30
Майонез	20	20
Вихід	—	100

Філе оселедця (м'якоть) нарізують тонкими кусочками й гарнірують маринованими нарізаними дрібними кубиками грибами, змішаними з майонезом.

6.13. ОСЕЛЕДЕЦЬ ПО-СІЛЬСЬКИ

Оселедець	73	35
Маринад	35	35
Вихід	—	70

Для маринаду:

Морква	738	590
Цибуля ріпчаста	667	560
Олія	300	300
Цукор	20	20
Бульйон рибний № 1.96	100	100
Вихід маринаду	—	1000

Оселедець вимочують, розбирають на філе (м'якоть), нарізують тонкими кусочками (5—6 кусочків на порцію). Заливають гарячим маринадом і охолоджують.

Для маринаду: моркву й ріпчасту цибулю нарізають соломкою, пасерують на олії. Потім заливають бульйоном і кип'ятять 15—20 хв, наприкінці варіння додають сіль, цукор, перець. Подають оселедець із маринадом.

6.14. РУЛЕТ РИБНИЙ ЛИТОВСЬКИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Судак	1961	1000
або тріска ¹	1316	1000
Сіль	6	6
Перець чорний мелений	2	2
Яйця	5 шт.	200
Маса напівфабрикату	—	1200
Цибуля ріпчаста	60	50
Морква	63	50
Вихід	—	1000

Рибу розбирають на філе зі шкірою без кісток. На філе (шкірою доверху), посипане сіллю й перцем, укладають варені яйця, нарізані кружальцями, після цього філе скручують рулетом, зверху укладають часточки моркви, ріпчастої цибулі, загортають у пергамент, перев'язують шпагатом і варять у воді протягом 30—40 хв. Готовий рулет охолоджують, кладуть під легкий гніт і витримують у прохолодному місці 10—12 год. Потім знімають шпагат, пергамент, поверхню рулету обчищають від моркви, цибулі й нарізують.

Подають по 50 г на порцію з 50 г соусу майонез з огірками (реп. № 6.47).

6.15. РУЛЕТ "НАУЄНА"

Скумбрія азово-чорноморська	1136	670
Сало шпик	313	300
Хліб пшеничний	70	70
Вода	100	100
Цибуля ріпчаста	71	60
Масло вершкове	15	15
Маса пасерованої цибулі	—	30
Яйця	2 шт.	80
Перець чорний мелений	1,5	1,5
Маса напівфабрикату	—	1245
Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	50	40
Вихід	—	1000

Філе риби зі шкірою без кісток нарізують на куски, подрібнюють двічі на м'ясорубці, з'єднують із нарізаним дрібними кубиками салом шпик, додають замочений у воді пшеничний хліб, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, сирі яйця, сіль, перець чорний мелений і ретельно перемішують. Масу укладають на зволожений целофан (для харчових цілей), вирівнюють, формують у вигляді рулету діаметра 70—80 мм завдовжки 250—300 мм і перев'язують шпагатом. Рулет варять протягом 45—60 хв із додаванням ріпчастої цибулі й моркви, охолоджують, кладуть під гніт, витримують протягом 3—4 год, знімають целофан і нарізують скибками.

Подають рулет по 30—100 г на порцію. Страву можна подавати із соусом хрін і овочевим гарніром (50—75 г на порцію).

¹ Норми закладки вказані на тріску вичищену й без голови.

6.16. КОРЕЙКА ФАРШИРОВАНА		
Свинина (корейка)	БРУТТО	НЕТТО
Сіль	1526	1300
Перець чорний мелений	23	23
Яйця	1	1
Хліб пшеничний	1 шт.	40
Молоко	30	30
Часник	60	60
Кмин	2,6	2
Масло вершкове	3	3
Маса напівфабрикату	10	10
	—	1445
Вихід	—	1000

У корейки з внутрішнього боку вздовж реберних кісток прорізують плівки, видаляють ребра, після цього роблять розріз вздовж корейки (форма відкритої книги). З внутрішнього боку корейки зрізують м'якоть, залишаючи шар завтовшки 10—15 мм. Корейку натирають сіллю, перцем і залишають на 10—15 хв у прохолодному місці.

Яєчні білки збивають і змащують внутрішню частину корейки, кладуть фарш, краї зашивають і перев'язують шпагатом. Підготовлену корейку смажать у духовій шафі до готовності.

Для фаршу: зрізану м'якоть подрібнюють на м'ясорубці, додають замочений у молоці пшеничний хліб, часник і знову подрібнюють на м'ясорубці. Потім додають промитий окропом кмин, яєчні жовтки, масло вершкове, перець, сіль і ретельно перемішують.

Готову корейку нарізують по 50—75 г на порцію. Страву можна подавати із соусом хрін і овочевим гарніром (50—75 г на порцію).

СУПИ

6.17. БОРЩ ЛИТОВСЬКИЙ		
Свинина (лопаткова, грудна частини)	117	100
Цибуля ріпчаста	14	12
Морква	15	12
Петрушка (корінь)	11	8
Маса вареного м'яса	—	60
Цибуля ріпчаста	24	20
Морква	30	24
Петрушка (корінь)	32	24
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Оцет 3%-й	5	5
Буряки свіжі	230	180 ¹
або квашені № 6.5	—	180
Вода	900	900
Петрушка (зелень)	11	8
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Маса вареного м'яса	30	30
Сметана	30	30

Маса варених обчищених буряків.

Підготовлене м'ясо нарізують кусками масою не більш як 2 кг, занурюють у холодну воду й варять із додаванням ріпчастої цибулі, моркви, петрушки (корінь) до готовності. Потім м'ясо виймають, бульйон пропіджують, доводять до кипіння, кладуть пасеровані, нарізані соломкою ріпчасту цибулю, моркву, петрушку (корінь), спеції й варять 10 хв. Потім у бульйон додають оцет, зварені окремо й нарізані соломкою буряки й знову доводять до кипіння (при використанні квашених буряків, приготовлених, як описано в рец. № 6.5, оцет не додають).

Під час подавання в борщ кладуть 1—2 кусочки м'яса, сметану, посипають дрібно нарізаною зеленню. Окремо подають гарячу варену картоплю (100 г на 250 г борщу — рец. № 6.18).

6.18. КАРТОПЛЯ ВАРЕНА		
Картопля	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	1375	1031
Лавровий лист	30	25
Перець чорний мелений	0,08	0,08
Кріп (зелень)	0,1	0,1
	7	5
Вихід	—	1000

Обчищену картоплю варять у підсоленій воді з додаванням ріпчастої цибулі й лаврового листу до готовності. Потім воду зливають, видаляють цибулю й лавровий лист, а картоплю обсушують.

Під час подавання гарячу картоплю посипають чорним меленим перцем і дрібно нарізаним кропом.

6.19. БОРЩ ЛИТОВСЬКИЙ ВЕГЕТАРІАНСЬКИЙ

Гриби білі сушені	16	16/32 ¹
Морква	30	24
Цибуля ріпчаста	48	40
Петрушка (корінь)	16	12
Масло вершкове	10	10
Буряки	230	180 ²
Кислота лимонна	1	1
Вода	950	950
Вихід	—	1000
Сметана	80	80

Підготовлені варені гриби (рец. № 1.21) промивають, нарізують соломкою, кладуть у відвар, додають пасеровані нарізані соломкою моркву, ріпчасту цибулю, корінь петрушки й варять протягом 10—15 хв. Потім додають лимонну кислоту, зварені окремо й нарізані соломкою буряки, сіль і варять до готовності.

Під час подавання в борщ кладуть сметану. Окремо можна подавати варену картоплю (100 г на 250 г борщу — рец. № 6.18).

Маса варених грибів.
Маса варених обчищених буряків.

6.20. СУП МОЛОЧНИЙ ІЗ КАРТОП- ЛЯНИМИ ГАЛУШКАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	600	600
Вода	190	190
Для галушок:		
Картопля (для протирання)	400	300/150 ¹
Картопля (для відварювання)	151	110 ²
Сіль	1,7	1,7
Маса сирих галушок	—	250
Маса варених галушок	—	270 ³
Масло вершкове	20	20
Вихід	—	1000

Картоплю обчищають, протирають, віджимають, додають протерту, попередньо зварену в шкiрці й обчищену картоплю, сіль. Отриману масу ретельно перемішують. З маси роблять круглі галушки діаметра 20 мм і варять у воді, призначеній для супу. Потім додають молоко, сіль і доводять до кипіння.

Під час подавання страву заправляють маслом вершковим.

6.21. СУП МОЛОЧНИЙ КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ КВАСОЛЕЮ

Молоко	550	550
Вода	340	340
Квасоля	67	66
Картопля	267	200
Морква	40	32
Цукор	4	4
Масло вершкове	16	16
Кріп (зелень)	5	4
Вихід	—	1000

Квасолю перебирають, миють, кладуть у холодну воду на 5—8 год, після цього варять у тій самій воді без солі, закрити посудину кришкою, до розм'якшення. Потім додають нарізані кубиками картоплю, моркву й варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння додають молоко, цукор, сіль.

Під час подавання суп заправляють маслом вершковим, посипають дрібно нарізаним кропом.

6.22. БОРЩ ЛИТОВСЬКИЙ ХОЛОДНИЙ

Буряки	168	132 ⁴
Цибуля зелена	40	32
Яйця	1 шт.	40
Кефір	500	500
Вода	350	350
Кріп (зелень)	8	6
Вихід	—	1000
Сметана	40	40

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса протертої й віджатої картоплі з урахуванням 50% витрат.

Маса вареної обчищеної картоплі.

Вихід картопляних галушок, передбачений з урахуванням 8% приварку.

Маса варених обчищених буряків.

Зварені у шкiрці буряки обчищають і нарізують соломкою, цибулю зелену — на дрібні кусочки, варені яйця — кубиками. У кефір, змішаний із холодною кип'яченою водою, додають сіль і зберігають на холоді.

Під час подавання в порційний посуд кладуть нарізані буряки, зелену цибулю, яйця, наливають охолоджену суміш, додають сметану й посипають дрібно нарізаним кропом. У холодний борщ можна покласти кусочок харчового льоду. Окремо можна подавати варену картоплю (100 г на 250 г борщу — реп. № 6.18).

6.23. СУП ХЛІБНИЙ СОЛОДКИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Сухарі житні	240	240
Журавлина	59	56
Вода	520	520
Цукор	120	120
Суміш сухофруктів (яблука, груші, чорнослив, курага, родзинки)	60	60
Маса варених сухофруктів	—	120
Яблука	91	80
Кориця	0,4	0,4
Вихід	—	1000
Сметана	60	60

Журавлину перебирають, миють, протирають і сік віджимають. Вичавки заливають гарячою водою, кип'ятять протягом 5—6 хв і проціджують. Отриманим відваром заливають житні сухарі, настоюють протягом 3 год, віджимають і протирають. У настій хліба кладуть сухофрукти, цукор і варять до готовності. Потім кладуть яблука без насінневих гнізд, нарізані частками, і варять до готовності. За 3—5 хв до закінчення варіння додають протерту хлібну масу, журавлинний сік, корицю й доводять до кипіння.

Подають суп холодним зі сметаною.

6.24. СУП ФРУКТОВИЙ ІЗ РЕВЕНЮ АБО АГРУСУ

Ревінь овочевий свіжий	267	200
або агрус	204	200
Маса вареного ревеню або агрусу	—	200
Цукор	120	120
Кориця	0,4	0,4
Гвоздика	0,4	0,4
Крохмаль картопляний	12	12
Галушки № 1.451	—	100
Вода	750	750
Вихід	—	1000
Сметана	60	60

Ревінь миють, обчищають, нарізують і відварюють у воді з додаванням цукру, кориці, гвоздики. Готовий відвар проціджують (частину його охолоджують і використовують для розведення крохмалю). Частину ревеню протирають (частину залишають нарізаним), заливають відваром, доводять до кипіння, заварюють підготовленим крохмалем і охолоджують.

Під час подавання у суп кладуть окремо зварені галушки й сметану.

Технологія приготування супу з агрусу така сама, тільки агрус не протирають, а кладуть цілим.

СТРАВИ З КАРТОПЛІ

6.25. КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ ЗІ ШКВАРКАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	192	144
Молоко	44	42 ¹
або вода	42	42
Маса картопляного пюре	—	180
Сало шпик	29	28
Цибуля ріпчаста	26	22
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	35
Вихід	—	215

Обчищену картоплю варять у підсоленій воді до готовності, воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю протирають крізь протиральну машину (температура картоплі, яку протирають, має бути не нижче 80°C), до протертої картоплі, безупинно помішуючи, додають у два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко або воду й ретельно перемішують.

Сало шпик нарізують дрібними кубиками, обсмажують, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю й смажать до готовності.

Пюре подають із пасерованою зі шпиком цибулею.

6.26. ЦЕПЕЛНИ З ВАРЕНОЇ КАРТОПЛІ

Картопля	179	179
Маса вареної обчищеної картоплі	—	130
Крохмаль картопляний	24	24
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Маса картопляна	—	160
Для фаршу сирного:		
Сир	32	32
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
або для фаршу м'ясного:		
Яловичина (котлетне м'ясо)	68	50
або свинина (котлетне м'ясо)	52	44
Цибуля ріпчаста	12	10
Жир тваринний топлений харчовий	3	3
Маса фаршу	—	40
Маса напівфабрикату	—	200
Маса варених цепелінів	—	200
Соус № 6.43	—	40
Вихід	—	240

Зварену в шкiрці й обчищену картоплю протирають, додають крохмаль, яйця, сiль i ретельно перемішують. З картопляної маси формують коржі по 2 шт. на порцію. На середину коржа кладуть фарш i з'єднують його краї, надаючи виробу овально-приплюснутої форми. Цепеліни закурюють у киплячу підсолену воду й варять при слабкому кипінні протягом 5 хв.

¹ Маса кип'яченого молока.

Для фаршу сирного: сир протирають, додають яйця, сiль i ретельно перемішують.

Для фаршу м'ясного: м'ясо нарізують на кусочки масою 25—30 г i обсмажують разом із ріпчастою цибулею. Потім додають бульйон (10 г) i тушкують при слабкому нагріванні до готовності. Тушковане м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, додають бульйон, в якому тушкувалося м'ясо, i прогрівають на парі 10—15 хв.

Під час подавання цепеліни поливають соусом сметанно-масляним.

6.27. ШВИЛЬПІКАЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	254	185 ¹
Борошно пшеничне	42	42
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Маса напівфабрикату	—	230
Борошно пшеничне	2	2
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Сметана	10	10
Маса готової страви	—	200
Соус № 6.43	—	30
Вихід	—	230

Зварену у шкiрці й обчищену картоплю протирають, додають борошно, яйця, сiль i перемішують. З приготовленої маси формують швильпикай у вигляді ромбиків зі стороною 35 мм (по 3—4 шт. на порцію), після цього укладають на лист, посипаний борошном, i випікають у духовій шафі. Потім кладуть у посудину, змащують жиром, сметаною й доводять до готовності, періодично струшуючи.

Під час подавання швильпикай поливають соусом сметанно-масляним.

6.28. МЛИНЦІ КАРТОПЛЯНІ

Картопля	327	245
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Маса напівфабрикату	—	250
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Маса смажених млинців	—	200
Сметана	30	30
Вихід	—	230

Сиру обчищену картоплю протирають, додають яйця, сiль, ретельно перемішують i відразу випікають млинці. Подають млинці (по 3—4 на порцію) зі сметаною.

6.29. БАБКА КАРТОПЛЯНА

Картопля	324	243
Маса протертої віджатої картоплі	—	170 ²
Сало шпик	11,5	11
Маса смаженого шпик	—	10
Молоко	49	47 ³
Маса напівфабрикату	—	225

¹ Маса вареної обчищеної картоплі.
² Витрати при протиранні й віджиманні картоплі становлять 30%.
³ Маса кип'яченого молока.

	БРУТТО	НЕТТО
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Маса готової бабки	—	200
Сало шпик	29	28
Цибуля ріпчаста	26	22
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	35
Вихід	—	235

Сиру обчищену картоплю протирають, злегка віджимають, додають нарізаний дрібними кубиками й підсмажений шпик, гаряче кип'ячене молоко, сіль і перемішують. Підготовлену масу укладають на лист, змащений жиром, і запікають у духовій шафі при температурі 220—250°C протягом 20—25 хв.

Бабку подають із пасерованою зі шпиком цибулею.

СТРАВИ ІЗ СИРУ

6.30. ПОНЧИКИ СИРНІ

Сир	4242	4200
Борошно пшеничне	2300	2300
Цукор	410	410
Яйця	25 шт.	1000
Сіль	20	20
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	30	30
Кислота лимонна	1	1
Вода (для кислоти лимонної)	20	20
Маса напівфабрикату	—	7900
Жир тваринний топлений харчовий	450	450
Маса пончиків сирних	—	7400
Рафінадна пудра	100	100
Вихід	—	100 шт. по 75 г

До протертого сиру додають борошно, яєчні жовтки, розтерті із цукром, збиті яєчні білки, сіль, гідрокарбонат натрію, розчинену у воді лимонну кислоту й усе ретельно перемішують. Напівфабрикат ділять на куски масою 79 г, формують у вигляді кульок і смажать у великій кількості жиру при температурі 160°C протягом 10—15 хв.

Під час подавання готові пончики посипають рафінадною пудрою.

6.31. ГАЛКИ СИРНІ

Картопля	267	200
Маса протертої й віджатої картоплі	—	100 ¹
Сир	101	100
Яйця	1/4 шт.	10
Крохмаль картопляний	7	7
Маса напівфабрикату	—	215

¹ Витрати при протиранні й віджиманні становлять 50%.

	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	5	5
Молоко	50	50
Маса тушкованих галок	—	200
Соус № 6.43	—	30
Вихід	—	230

Сиру обчищену картоплю протирають, віджимають, з'єднують із протертим жиром, додають яйця, крохмаль і перемішують. З отриманої маси формують кульки (по 5—6 шт. на порцію), після цього обсмажують їх у маслі, заливають молоком і тушкують до готовності.

Подають галки із соусом сметанно-масляним.

СТРАВИ З М'ЯСА Й М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

6.32. ЗРАЗИ ЛИТОВСЬКІ

Литовичина (боковий і зовнішній куски безостежової частини)	129	95
Для фаршу:		
Цибуля ріпчаста	21	18
Жир тваринний топлений харчовий	3	3
Кліб каунаський	13	8 ¹
Сало шпик	10,4	10
Яйця	1/4 шт.	10
Маса фаршу	—	40
Борошно пшеничне	1	1
Маса напівфабрикату	—	136
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Соус № 6.44	—	75
Маса тушкованих зраз	—	100
Маса соусу	—	75
Гарнір (1-й варіант):		
Гарнір № 1.324	—	100
Зелений горошок консервований	38	25
Гарнір № 1.334	—	25
Гарнір (2-й варіант):		
Гарнір № 1.324	—	100
Огірки свіжі	26	25
або огірки мариновані	45	25
Помідори свіжі	29	25
або помідори мариновані	45	25
Маса гарніру	—	150
Вихід	—	325

На тонко відбиті порційні куски м'яса кладуть фарш і скручують виробу у вигляді маленьких ковбасок. Підготовлені напівфабрикати посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні, обсмажують, додають бульйон (40 г) і тушкують при слабкому кипінні, закривши посудину кришкою, протягом 30—40 хв.

Маса підсушеного хліба.

Потім додають сметанний соус і тушкують ще 15—20 хв. За 5 хв до готовності кладуть лавровий лист.

Для фаршу: дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують до напівготовності, з'єднують зі злегка підсушеним, нарізаним кубиками з ребром завдовжки 5 мм хлібом, обшпареним і нарізаним кубиками з ребром завдовжки 5 мм шпинатом, вареними січеними яйцями, додають сіль, перець і перемішують.

Гарніри: 1-й варіант — картопля варена, зелений горошок консервований, капуста тушкована; 2-й варіант — картопля варена, огірки свіжі або мариновані, помідори свіжі або мариновані.

Подають зрази із соусом, в якому вони тушкувалися, і гарніром.

6.33. СВИНИНА ТУШКОВАНА З КМИНОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (тазостегнова й лопаткова частини)	129	110
Борошно пшеничне	5	5
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Цибуля ріпчаста	24	20/10 ¹
Яблука	43	30
Кмин	1	1
Маса тушкованого м'яса	—	75
Маса соусу з яблуками	—	75
Гарнір № 1.324, 1.325, 1.328, 1.329, 1.330, 1.333, 1.334, 1.338	—	150
Вихід	—	300

М'ясо нарізують по 2 куски на порцію, злегка відбивають, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні й обсмажують з обох боків. Потім додають пасеровану дрібно нарізану ріпчасту цибулю, нарізані скибочками яблука, очищені від шкірки, без насінневих гнізд, промитий окропом кмин, бульйон (50 г) і тушкують до готовності.

Подають із гарніром і соусом, в якому тушкувалося м'ясо.

Гарніри: картопля варена, пюре картопляне, картопля смажена (із сирі), овочі варені з жиром, овочі, припущені з жиром, пюре з моркви (1-й і 2-й варіанти), капуста тушкована, буряки тушковані.

6.34. ЯЛОВИЧИНА, ТУШКОВАНА В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

Яловичина (тазостегнова частина)	162	119
Морква	10	8
Цибуля ріпчаста	7	6
Томатне пюре	10	10
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Борошно пшеничне	5	5
Гірчиця столова	3	3
Сметана	10	10
Маса тушкованого м'яса	—	75
Маса соусу	—	100
Гарнір № 1.324, 1.325, 1.328, 1.329, 1.333, 1.334, 1.337, 1.338	—	150
Вихід	—	325

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

Яловичину нарізують по 3 кусочки на порцію, обсмажують, заливають бульйоном або водою (90 г на порцію) і тушкують протягом 30—40 хв із додаванням нарізаних скибочками пасерованих моркви, ріпчастої цибулі й томатного пюре. Потім додають спеції, пасероване борошно, гірчицю столову й доводять до готовності. Наприкінці тушкування додають сметану й доводять до кипіння.

Подають тушковане м'ясо з гарніром і соусом, в якому воно тушкувалося.

Гарніри: картопля варена, пюре картопляне, картопля смажена (із сирі), овочі варені з жиром, овочі припущені з жиром, пюре з моркви (1-й і 2-й варіанти), капуста тушкована, буряки тушковані, гарбуз, кабачки, баклажани смажені.

6.35. БИТОЧКИ ЖЕМАЙЧЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (котлетне м'ясо)	149	110
Вода	5	5
Для фаршу:		
Цибуля зелена	13	10
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Масло вершкове	5	5
Маса фаршу	—	24
Яйця	¹ / ₆ шт.	7
Хліб пшеничний (для сухарів)	13	12
Маса напівфабрикату	—	155
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Маса смажених биточків	—	115
Масло вершкове	5	5
Гарнір: № 1.328	—	100
№ 1.333	—	30
Огірки свіжі	21	20
або огірки мариновані	36	20
Маса гарніру	—	150
Вихід	—	270

Котлетне м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, додають воду, спеції, сіль і ретельно перемішують. Із приготовленої маси формують коржі круглої форми завтовшки 10 мм (по 1 шт. на порцію), на середину яких кладуть фарш. Після цього краї коржа з'єднують, надають виробу форми биточка, змочують у льезоні, обкачують у сухарях і обсмажують протягом 3—5 хв з двох боків до утворення підсмаженої кірочки. Доводять до готовності в духовій шафі.

Для фаршу: дрібно нарізану зелену цибулю з'єднують із січеними вареними яйцями й маслом вершковим.

Під час подавання биточки поливають маслом вершковим і гарнірують.

Гарніри: пюре картопляне, буряки тушковані, огірки свіжі або огірки мариновані.

6.36. БИТОЧКИ АМАТОРСЬКІ

Яловичина (котлетне м'ясо)	68	50
Сало шпик	26	25
Крупи рисові	9	9
Маса готового розсипчастого рису	—	25

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Бульйон № 1.94	20	20
Маса напівфабрикату	—	123
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Маса смаженого биточка	—	100
Гарнір № 1.324, 1.325, 1.328, 1.340	—	150
Соус № 6.44	—	50
Вихід	—	300

Яловичину подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з дрібними отворами, додають шпик, подрібнений на м'ясорубці з решіткою із середніми отворами, розсипчастий рис, яйця, бульйон, спеції, сіль і ретельно перемішують.

Із приготовленої маси формують биточки округло-приплюснutoї форми завтовшки 20—25 мм (по 1 шт. на порцію) і смажать.

Під час подавання биточки гарнірують і поливають соусом сметанним.

Гарніри: каша розсипчаста, картопля варена, пюре картопляне, овочі варені з жиром.

6.37. РІЖКИ М'ЯСНІ

Яловичина (котлетне м'ясо)	75	55
Свинина (котлетне м'ясо)	65	55
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Вода	11	11
Маса котлетної маси	—	130
Для фаршу:		
Цибуля ріпчаста	29	24
Окiст тамбовський варений (зі шкірою й кістками)	26	20
Маса фаршу	—	30
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Хліб пшеничний (для сухарів)	12	11
Маса напівфабрикату	—	175
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Маса смажених ріжків	—	150
Масло вершкове	5	5
Гарнір: № 1.338	—	70
№ 1.325	—	30
Сливи або яблука мариновані	55	30
Маса гарніру	—	130
Вихід	—	285

Яловичину й свинину подрібнюють на м'ясорубці, додають яйця, воду, сіль, спеції й ретельно перемішують. Приготовлену масу формують у вигляді коржів завтовшки 10 мм (по 2 шт. на порцію), на середину яких кладуть фарш. Після цього краї коржів з'єднують і надають виробу форми ріжків. Потім змочують у льезоні, обкачують у сухарях та смажать у фритюрі.

Для фаршу: дрібно нарізану ріпчасту цибулю обсмажують із нарізаним дрібними кубиками окостом і охолоджують.

Під час подавання ріжки м'ясні поливають маслом вершковим і гарнірують.

Гарніри: картопля смажена (із сирioї), морква варена з жиром, сливи або яблука мариновані.

6.38. ПУКУЧЯЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (котлетне м'ясо)	94	80
Цибуля ріпчаста	12	10
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Бульйон або вода	5	5
Яйця (для льезону)	¹ / ₈ шт.	5
Хліб пшеничний (для сухарів)	28	25
Маса напівфабрикату	—	128
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смажених пукучай	—	100
Гарнір:		
Гарнір № 1.339	—	60
Огірки свіжі	53	50
або огірки солоні	56	50
або огірки мариновані	91	50
або помідори свіжі	59	50
або помідори мариновані	91	50
або салат № 6.5	—	50
Маса гарніру	—	110
Вихід	—	210

Котлетне м'ясо двічі подрібнюють на м'ясорубці разом із ріпчастою цибулею, додають яйця, перець, сіль, бульйон або воду й ретельно перемішують. З приготовленої маси формують кульки (по 2 шт. на порцію), змочують у льезоні, обкачують у сухарях і смажать до золотистого кольору. Доводять до готовності в духовій шафі.

Подають пукучай зі складним гарніром.

Гарніри: картопля, смажена у фритюрі, огірки свіжі або огірки солоні, або огірки мариновані, або помідори свіжі, або помідори мариновані, або салат із квашених буряків.

6.39. МЛИНЦІ ПО-КЕДАЙНСЬКИ

Картопля	267	200
Маса протертої картоплі	—	190 ¹
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Для фаршу:		
Свинина (котлетне м'ясо)	59	50
Цибуля ріпчаста	13	11
Маса фаршу	—	60
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Маса смажених млинців	—	210
Для соусу:		
Сало шпик	17	16
Цибуля ріпчаста	18	15
Сметана	9	9
Маса соусу	—	30
Вихід	—	240

¹ Витрати під час протирання й зливання становлять 5%.

Сирю очищену картоплю протирають, зливають рідину, додають сіль, яйця й ретельно перемішують. На сковороду з розігрітим жиром кладуть картопляну масу, після цього фарш, закривають його картопляною масою й обсмажують з обох боків. Доводять до готовності в духовій шафі.

Для фаршу: свинину подрібнюють на м'ясорубці, додають спеції, сіль, дрібно нарізану ріпчасту цибулю й ретельно перемішують.

Для соусу: сало шпик, нарізане дрібними кубиками, смажать із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею. Потім додають сметану й доводять до кипіння. Подають млинці по 2 шт. на порцію й поливають соусом.

6.40. КРОКЕТИ З ПЕЧІНКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	159	132
або печінка свиняча	150	132
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смаженої печінки	—	90
Цибуля ріпчаста	14	12
Масло вершкове	5	5
Маса пасерованої цибулі	—	6
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Хліб пшеничний (для сухарів)	13	12
Маса напівфабрикату	—	115
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Маса смажених крокетів	—	100
Масло вершкове	5	5
Хрін (корінь)	16	10
Гарнір № 1.325, 1.334, 1.338	—	130
Вихід	—	240

Підготовлену печінку нарізають дрібними кусочками, обсмажують, подрібнюють на м'ясорубці (решітки з отворами діаметра 3 і 5 мм), додають пасеровану дрібно нарізану ріпчасту цибулю, спеції, сіль і ретельно перемішують. З приготовленої маси формують крокети у вигляді моркви (по 3—4 шт. на порцію), змочують у льезоні, обкачують у сухарях і смажать у фритюрі до утворення добре підсмаженої кірочки. Доводять до готовності у духовій шафі.

Під час подавання крокети поливають маслом вершковим, подають натертий хрін і гарнір.

Гарніри: пюре картопляне, картопля смажена (із сирі), овочі варені з жиром.

СТРАВИ ІЗ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

6.41. КУРИ, ТУШКОВАНІ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Кури	222	145
Жир тваринний топлений харчовий	8	8
Цибуля ріпчаста	24	20
Морква	250	200
Борошно пшеничне	4	4
Масло вершкове	5	5
Сметана	30	30

	БРУТТО	НЕТТО
Бульйон	80	80
Маса тушкованих курей	—	100
Маса готових овочів і соусу	—	250
Вихід	—	350

Підготовлені тушки курей нарубують по 4—5 кусочків на порцію, обсмажують, додають нарізану півкільцями ріпчасту цибулю, нарізану скибочками моркву, пасероване без жиру борошно, масло вершкове, сметану, бульйон, перець чорний горошком, сіль і тушують до готовності.

Подають з овочами й соусом, в якому тушкувалися кури.

6.42. КУРЧАТА, СМАЖЕНІ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Курчата	207	145
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Сметана	5	5
Маса смажених курчат ¹	—	100
Гарнір:		
Гарнір № 1.325	—	50
Яблука й сливи мариновані	73	40
Маса гарніру	—	90
Масло вершкове	5	5
Вихід	—	195

В оброблених курчат розрізують грудку вздовж, після чого надають тушці плоскої форми, посипають сіллю, перцем і смажать у духовій шафі, поливаючи водою. За 3—5 хв до закінчення смаження змащують сметаною.

Під час подавання гарнірують і поливають маслом вершковим.

Гарніри: овочі варені з жиром, яблука й сливи мариновані.

СОУСИ

6.43. СОУС СМЕТАННО-МАСЛЯНИЙ

Масло вершкове	515	515
Сметана	515	515
Вихід	—	1000

У розтоплене масло кладуть сметану й доводять до кипіння. Подають соус до страв із картоплі й сирю.

6.44. СОУС СМЕТАННИЙ

Цибуля ріпчаста	95	80
Масло вершкове	60	60
Борошно пшеничне	20	20
Бульйон	600	600
Сметана	500	500
Вихід	—	1000

¹ Зазначена маса готових курчат може бути більшою (відповідно до фактичної маси одержаних тушок).

Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують, додають борошно й продовжують пасерування до золотистого кольору, після цього з'єднують із бульйоном і варять протягом 15—20 хв, проціджують, цибулю протирають, додають підігріту сметану й доводять до кипіння.

Подають соус до м'ясних страв.

6.45. СОУС СМЕТАННИЙ ІЗ ХРІНОМ		
	БРУТТО	НЕТТО
Хрін (корінь)	469	300
Сметана	640	640
Цукор	27	27
Оцет 3% -й	55	55
Вихід	—	1000

Хрін очищають, натирають і змішують зі сметаною, заправляють цукром і оцтом.

Подають соус до яєць, фаршированих оселедцем.

6.46. СОУС ШКВАРКИ ЗІ СМЕТАНОЮ		
	БРУТТО	НЕТТО
Сало шпик	781	750
Сметана	350	350
Вихід	—	1000

Нарізане дрібними кубиками сало шпик смажать, з'єднують із підігрітою сметаною й доводять до кипіння.

Подають до борошняних страв.

6.47. СОУС МАЙОНЕЗ ЗІ СМЕТАНОЮ Й ОГІРКАМИ		
	БРУТТО	НЕТТО
Майонез	500	500
Сметана	200	200
Огірки солоні	533	320
або огірки мариновані	582	320
Вихід	—	1000

Огірки солоні (очищені, без серцевини) або мариновані, нарізані дрібними кубиками, з'єднують із майонезом, додають сметану й перемішують.

Подають соус до холодних і гарячих страв із м'яса й риби.

СОЛОДКІ СТРАВИ Й НАПОЇ

6.48. КОМПОТ ІЗ РЕВЕНЮ		
	БРУТТО	НЕТТО
Ревінь (черешки)	307	230
Цукор	120	120
Вода	850	850
Вихід	—	1000

Ревінь миють, очищають, нарізують кусочками розміром 5—10 мм, заливають гарячим сиропом і варять до готовності. Для приготування сиропу в гарячій воді розчиняють цукор, доводять до кипіння, проварюють протягом 10—12 хв і проціджують.

Готовий компот охолоджують і подають по 150—200 г на порцію.

6.49. КИСІЛЬ ІЗ ХЛІВА		
	БРУТТО	НЕТТО
Хліб житній	555	555
Вода	1000	1000
Цукор	165	165
Кислота лимонна	1,5	1,5
Крохмаль картопляний	60	60
Вихід	—	1000

Підсушений подрібнений хліб заливають окропом і залишають на 2—3 год, після цього проціджують, хліб віджимають. В отриманий хлібний настій частину його охолоджують і використовують для розведення крохмалю) додають цукор, кислоту лимонну, кип'ятять, після цього при помішуванні відразу заливають підготовлений крохмаль і знову доводять до кипіння.

Готовий кисіль подають по 150—200 г на порцію.

6.50. МУС ІЗ ДЖЕМУ		
	БРУТТО	НЕТТО
Джем	30	30
Цукор	2	2
Желатин	2	2
Вода	75	75
Кислота лимонна	0,2	0,2
Маса мусу	—	100
Для соусу:		
Джем	16	16
Вода	16	16
Кислота лимонна	0,06	0,06
Маса соусу	—	30
Вихід	—	130

Желатин заливають 8-кратною кількістю охолодженої кип'яченої води, залишають для набухання на 1—1,5 год, розчиняють у гарячому сиропі, додають джем, лимонну кислоту, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують до температури 30—40°C. Потім збивають доти, поки суміш не перетвориться на пишну масу. Після цього швидко, не даючи повністю застигнути (при температурі 30—35°C), мус розливають у форми або креманки й охолоджують.

Для соусу: у джем додають кип'ячу воду й лимонну кислоту, перемішують і проціджують.

Перед подаванням форму з мусом на 2/3 об'єму занурюють на декілька секунд у теплу воду.

Мус нарізують на порції, кладуть у креманки й поливають соусом.

6.51. КРЕМ СМЕТАННИЙ		
	БРУТТО	НЕТТО
Сметана (жирн. 36%)	900	900
Рафінадна пудра	150	150
Ванілін	0,15	0,15
Вихід	—	1000

Охолоджену сметану збивають до утворення густої пишної маси. Перед закінченням збивання додають рафінадну пудру й ванілін, розчинений у гарячій воді у співвідношенні 1:20. Готовий крем швидко розливають у креманки й охолоджують.

Під час подавання крем поливають варенням (30 г на порцію).

6.52. КМИННИЙ НАПІЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Кмин	15	15
Вода	1200	1200
Цукор	150	150
Дріжджі (пресовані)	7	7
Кислота лимонна	2	2
Вихід	—	1000

Кмин перебирають, миють, заливають холодною водою й варять протягом 30—45 хв при слабкому кипінні. Потім проціджують, кладуть цукор, охолоджують до температури 20°C, додають розведені теплою кип'яченою водою дріжджі й залишають для бродіння на 12 год. Після бродіння проціджують, додають лимонну кислоту й охолоджують.

Подають напій із скибочкою лимона (2 г нетто на порцію).

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ**6.53. ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ**

Борошно пшеничне	50	50
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	26	26
Сіль	0,8	0,8
Маса тіста	—	75
Для фаршу:		
Картопля	104	78/76 ¹
Цибуля ріпчаста	12	10/5 ²
Масло вершкове	5	5
Сіль	0,8	0,8
Маса фаршу	—	85
Маса напівфабрикату	—	160
Маса готових вареників	—	175
Соус № 6.46	—	30
Вихід	—	205

У просіяне борошно вливають нагріту до температури 30—35°C воду з розчищеною в ній сіллю й замішують тісто до однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують протягом 30—40 хв.

Готове тісто, скатане у вигляді джгута, нарізують кусочками масою 10—11 г, розкачують їх на кружальця завтовшки 1,5 мм, кладуть на них фарш (12—13 г на 1 шт.) і заціпують, надаючи виробу форми вареників. Вареники занурюють у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5—7 хв.

Для фаршу: очищену картоплю варять у підсоленій воді, відвар зливають, гарячу картоплю протирають. Потім додають дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, сіль і ретельно перемішують.

Під час подавання вареники (по 6—7 шт. на порцію) поливають соусом шкварки зі сметаною (№ 6.46).

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса очищеної вареної картоплі.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

6.54. СКРИЛЯЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	67	67
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	1/5 шт.	8
Вода	25	25
Сіль	2	2
Маса тіста	—	100
Маса варених скриляй	—	150
Соус № 6.46	—	30
Вихід	—	180

З борошна, яєць, солі й води замішують тісто, розкачують його на шар завтовшки 2,5—3 мм і нарізують ромбиками зі стороною 30 мм. Підготовлені скриляй занурюють у киплячу підсолону воду й варять до готовності.

Під час подавання скриляй поливають соусом шкварки зі сметаною.

6.55. АБРЕДУКОЙ

Борошно пшеничне	92	92
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	40	40
Сіль	2	2
Маса тіста	—	130
Маса варених абредукой	—	180
Соус № 6.43	—	20
Вихід	—	200

З борошна, води й солі готують тісто, розділяють на куски й надають їм форми джгутів завтовшки 15—20 мм. Після цього нарізують на куски завдовжки 25—30 мм і за допомогою натискування негострого боку тертки роблять наліт (утворюються продовгуваті вироби з хвилястою поверхнею).

Підготовлені вироби (абредукой) занурюють у киплячу підсолону воду й варять 10 хв.

Під час подавання поливають соусом сметанно-масляним.