

	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	250	250
Молоко	480	480
Вода	720	720
Цукор	96	96
Дріжджі пресовані	115	115
Сіль	38	38
Маса тіста	—	4800
Для фаршу:		
Гарбузи	5714	4000
Маса гарбузів після видержування із сіллю	—	3400
Яйця	20 шт.	800
Крупи рисові	214	600 ¹
Цукор	50	50
Сіль	25	25
Масло вершкове	500	500
Маса фаршу	—	5000
Яйця (для змащування виробів)	2 1/2 шт.	100
Жир (для змащування листів)	25	25
Маса готового беккена	—	9000
Масло вершкове (для змащування виробів)	100	100
Вихід	—	100 шт. по 90 г

Підготовлене дріжджове тісто (реп. № 2.118) розділяють на кусочки масою 48 г і розкачують їх на коржі, на середину яких кладуть по 50 г фаршу, краї коржів трохи піднімають і заціпують рельєфним швом, надаючи виробам форми півмісяця.

Підготовлені вироби укладають на змащений жиром кондитерський лист для розстоювання. За 5—10 хв до початку випікання вироби змащують яйцями й випікають при температурі 200—240°C протягом 25—30 хв.

Для фаршу: обчищені від шкірки й насіння гарбузи нарізують дрібними кубиками, посипають сіллю, видержують 20—30 хв, відкидають на сито й дають стекти соку. Підготовлені гарбузи з'єднують із вареним рисом, звареними круто й дрібно посіченими яйцями, додають сіль, цукор, розтоплене масло вершкове й перемішують.

Готовий виріб змащують розтопленим маслом вершковим.

СТРАВИ БІЛОРУСЬКОЇ КУХНІ

Основна особливість білоруської кухні — широке використання картоплі, яку називають другим хлібом. З картоплі готують самостійні страви, а також використовують її як гарнір. Повсякденною стравою є варена картопля або картопляна каша. Особливо популярні традиційні картопляні млинці (драники). З картоплі готують також пиріжки з різними фаршами, картопляну бабку тощо. Картопля є невід'ємним компонентом найрізноманітніших салатів. Для білоруської кухні характерне використання різних овочів, грибів, яєчних продуктів, особливо свинини й свинячого сала (шпику). Смажений шпик використовується як приправа до борошняних і картопляних страв. З свинячої свинини готують ковбаси, котлети, холодець та іншу кулінарну продукцію.

Популярні в білоруській кухні супи, для приготування яких окрім картоплі використовують різні овочі, крупи, гриби, молоко та інші продукти.

Поширені в білоруській кухні страви з яєць, борошняні вироби. Для приготування киселів і компотів національна кулінарія широко використовує фрукти — сливи, груші і, особливо, яблука.

Основні харчові продукти, які здавна вживалися в Білорусі, не змінилися. Змінилися лише способи приготування й особливо якісний склад окремих страв, що зберегли свої традиційні назви.

Це видно на прикладі такої популярної страви, як мачанка. Колись святкова мачанка приготувалася так. У рідке тісто з житнього або пшеничного борошна кришили дрібні кусочки вареного шпика, ковбаси, додавали цибулю, перець і смажений шпик. Усе це в закритій глиняній посудині ставили в духовку. Зараз цю страву готують інакше: м'ясо і ковбасу підсмажують, тушкують, з'єднують із соусом і доводять до готовності в духовій шафі. Млинці подають окремо.

Для приготування тих або інших страв білоруські кулінари використовують усі види теплового оброблення: варіння, смаження, тушкування тощо. Багато страв готують у глиняному посуді.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

3.1. САЛАТ ІЗ БУРЯКІВ І ЯБЛУК	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	651	510 ¹
Яблука свіжі	429	300
Кислота лимонна	1	1
Сметана	200	200
Вихід	—	1000

Маса варених обчищених буряків.

¹ Маса розсипчастого рису.

Варені буряки та яблука без шкірки й насінневих гнізд шаткують, заправляють розчином лимонної кислоти (у співвідношенні 1:5) і перемішують. Під час подавання поливають сметаною.

3.2. САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З ОСЕЛЕДЦЕМ	БРУТТО	НЕТТО
Оселедець	313	150
Картопля	179	130 ¹
Морква	157	125 ¹
Помідори свіжі	176	150
Огірки свіжі	163	130
Майонез	200	200
Яйця	1 1/2 шт.	60
Цибуля зелена	81	65
Вихід	—	1000

Філе оселедця без шкіри й кісток, варені картоплю й моркву, помідори, огірки нарізують тонкими скибочками або кубиками, цибулю шаткують. Підготовлені компоненти з'єднують.

Салат під час подавання поливають майонезом, прикрашають вареними яйцями, зеленою цибулею.

3.3. САЛАТ "НЕСВІЖСЬКИЙ"

Оселедець	313	150
Буряки	268	210 ¹
Морква	188	150 ¹
Картопля	275	200 ¹
Цибуля ріпчаста	119	100
або цибуля зелена	125	100
Майонез	200	200
Вихід	—	1000

Філе оселедця без шкіри й кісток, варені та обчищені буряки, моркву, картоплю нарізують кубиками, ріпчасту цибулю — півкільцями, зелену цибулю шаткують. Компоненти з'єднують, заправляють частиною майонезу, викладають гіркою, поливають рештою майонезу, прикрашають овочами, які входять до складу салату.

3.4. САЛАТ "НОВИНКА"

Консерви рибні в олії або натуральні	210	200
Яйця	5 шт.	200
Крупи рисові	89	250 ²
Огірки солоні	263	210
або помідори солоні	233	210
Майонез	150	150
Вихід	—	1000

Рибні консерви подрібнюють, варені яйця січуть, змішують із розсипчастим рисом, огірками або помідорами, нарізаними кубиками, і заправляють майонезом.

¹ Маса варених обчищених овочів.
² Маса вареного розсипчастого рису.

3.5. САЛАТ "ОСОБЛИВИЙ"

	БРУТТО	НЕТТО
Консерви рибні в олії або натуральні	368	350
Яйця	5 шт.	200
Сир твердий	141	130
Горошок зелений консервований	200	130
Майонез	200	200
Вихід	—	1000

Консерви рибні подрібнюють, варені яйця січуть, сир нарізують дрібними кубиками. Компоненти з'єднують, додають зелений горошок. Під час подавання поливають майонезом.

3.6. САЛАТ "ПАПАРАЦЬ-КВЕТКА"

Яловичина (лопаткова, підлопаткова, трудна частини, крайка)	372	274
Маса вареного м'яса	—	170
Окорок копчено-варений або варений (зі шкірою й кістками)	224	170
або шинка у формі	173	170
або рулет копчено-варений (зі шкірою й кістками)	193	170
Помідори консервовані	340	170
або помідори свіжі	200	170
Огірки мариновані	364	200
або огірки свіжі	250	200
Майонез	200	200
Цибуля маринована	—	100
Вихід	—	1000

Варене м'ясо, окорок або шинку, або рулет, помідори, огірки нарізують соломкою. Компоненти з'єднують, заправляють майонезом, прикрашають маринованою цибулею й продуктами, що входять до складу салату.

Для цибулі маринованої:		
Цибуля ріпчаста	105	88,5
Оцет 3%-й	10	10
Олія	5	5
Цукор	1,5	1,5
Сіль	1,5	1,5
Лавровий лист	0,05	0,05
Перець чорний горошком	0,02	0,02
Гвоздика або кориця	0,02	0,02
Вихід	—	100

Цибулю ріпчасту нарізують кільцями. Оцет і олію наливають у посудину, кладуть у нього нарізану цибулю, цукор, сіль, спеції та, помішуючи, нагрівають до температури 75—80°C. Потім цибулю швидко охолоджують.

3.7. САЛАТ "СЕЛЯНСЬКИЙ"

Сало шпик	208	200
Картопля	426	310 ¹
Морква	88	70 ¹

¹ Маса варених обчищених овочів.

	БРУТТО	НЕТТО
Огірки мариновані	545	300
або огірки свіжі	375	300
Цибуля ріпчаста	83	70
Часник	1,9	1,5
Олія	50	50
або заправка для салатів	100	100

Вихід — **1000**

Охолоджене сало шпик, варені картоплю й моркву, огірки, цибулю ріпчасту нарізують кубиками, додають дрібно нарізаний і розтертий часник. Компоненти перемішують, заправляють олією або заправкою для салатів.

Для заправки для салатів:

Олія	50	50
Оцет 3%-й	50	50
Цукор	4	4
Перець чорний мелений	0,2	0,2
Сіль	2	2

Вихід — **100**

Заправку для салатів готують із суміші олії та оцту з додаванням солі, цукру й перцю чорного меленого.

3.8. САЛАТ "БІЛОРУСЬКИЙ"

Гриби сушені	50	100 ¹
Печінка яловича	266	220
Маса вареної печінки	—	150
Огірки солоні	263	210
Цибуля ріпчаста	357	300
Олія	50	50
Маса пасерованої цибулі	—	150
Яйця	5 шт.	200
Майонез	200	200

Вихід — **1000**

Варені гриби (реп. № 1.21) й печінку, обчищені солоні огірки нарізують соломкою, цибулю шаткують і пасерують на олії, частину зварених круто яєць дрібно січуть. Підготовлені компоненти з'єднують, заправляють частиною майонезу, кладуть гіркою, прикрашають яйцями, поливають рештою майонезу.

3.9. САЛАТ ІЗ РЕДЬКИ З КУРЯТИНОЮ

Кури	1191	786
Маса вареної м'якоті курей	—	300
Редька	586	410
Цибуля ріпчаста	119	100
Майонез	200	200

Вихід — **1000**

Варену м'якоть курей (без шкіри) й редьку нарізують соломкою, цибулю шаткують півкільцями.

Підготовлені продукти перемішують із частиною майонезу.

Під час подавання салат поливають майонезом.

Маса варених грибів.

3.10. ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ ГРИБАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	2 шт.	80
Для фаршу:		
Гриби сушені	5	10 ¹
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове	5	5
Маса фаршу	—	20
Маса фаршированих яєць	—	100
Майонез	10	10
Сметана	10	10
Горошок зелений консервований	46	30
Огірки свіжі	31	25
Помідори свіжі	29	25

Вихід — **200**

Підготовлені гриби варять (реп. № 1.21), охолоджують, дрібно січуть, обсмажують, додають пасеровану цибулю. З яєць, зварених круто, зрізують тупі кінці, жовтки дрібно січуть і з'єднують із грибами й цибулею. Підготовленою масою фарширують яйця.

Під час подавання поливають сумішню майонезу й сметани, поруч кладуть овочі. Страву можна подавати без овочів, відповідно зменшивши вихід.

3.11. КОРОП ФАРШИРОВАННИЙ

Короп	214	135
Хліб пшеничний	5	5
Молоко або вода	6	6
Цибуля ріпчаста	17	14
Маргарин	4	4
Маса пасерованої цибулі	—	7
Яйця	1/10 шт.	4
Маса напівфабрикату	—	156
Маса припущеної риби	—	125

Вихід — **125**

Підготовлену непластовану рибу нарізують на порційні куски. З кожного видаляють м'якоть, залишаючи хребет і намагаючись не пошкодити шкіру. Приготовленим фаршем наповнюють куски риби й припускають протягом 15—20 хв.

Для фаршу: м'якоть риби, розмочений у воді або в молоці пшеничний хліб, пасеровану ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають яйця, сіль, перець чорний мелений і все ретельно перемішують.

Подають фаршировану рибу з овочевим гарніром або без нього.

3.12. РУЛЕТ ІЗ СВИНИНИ

Свинина (грудна частина)	1681	1432
Яйця	2 шт.	80
Морква	80	64
Часник	15	12
Маса напівфабрикату	—	1586

Вихід — **1000**

Маса варених грибів.

Пласт свинини відбивають, на середину викладають зварені круто яйця, варену до напівготовності й нарізану брусочками моркву, посипають дрібно січеним часником, скручують рулетом, перев'язують шпагатом і варять до готовності в бульйоні. Рулет охолоджують під гнітом, нарізують тонкими скибками.

Можна подавати з овочевими гарнірами по 50—75 г на порцію.

3.13. РУЛЕТ "ЗАКУСОЧНИЙ"	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (лопаткова, грудна частини, крайка)	1617	1190
Свинина (котлетне м'ясо)	399	340
Цибуля ріпчаста	95	80
Часник	13	10
Оцет 3% -й	60	60
Маса напівфабрикату	—	1620
Вихід	—	1000

Пласт яловичини відбивають, збризкують оцтом, посипають сіллю, перцем, дрібно нарізаною ріпчастою цибулею й ставлять у холодне місце на 4—6 год. Свинину із часником подрібнюють на м'ясорубці. На підготовлений пласт кладуть свинину із часником, скручують рулетом, перев'язують шпагатом і варять у бульйоні до готовності.

Рулет охолоджують під гнітом, нарізують тонкими скибками. Можна подавати з овочевими гарнірами.

3.14. ФІЛЕ З КУРЕЙ ПІД МАЙОНЕЗОМ ЗАЛИВНЕ

Кури	198	131
Маса вареної м'якоті курей	—	50
Майонез	16	16
Желатин	11	11
Вода (для желатину)	8	8
Маса желе з майонезом	—	25
Желе м'ясне № 1.386	—	75
Морква	3	2
Петрушка (зелень)	3	2
Гарнір:		
Огірки свіжі	63	50
Помідори свіжі	59	50
Вихід	—	200

Порційні куски варених курей (філе без шкіри) глазурують желе з майонезом і охолоджують. На тонкий шар наливої в посудину і застиглої частини желе кладуть філе, прикрашають його майонезом, що залишився, з желе у вигляді сіточки, зеленню, морквою, охолоджують і знову заливають желе так, щоб над філе його шар був завтовшки 5 мм.

Страву подають із гарніром або без нього, відповідно змінивши вихід страви.

Крім запропонованого в рецептурі гарніру до страви можна подати свіжі, солоні, мариновані овочі в різноманітних комбінаціях.

3.15. РУЛЕТ ІЗ М'ЯСА КАЧКИ Й СВИНИНИ

	БРУТТО	НЕТТО
Качка	1780	730 ¹
Свинина (котлетне м'ясо)	469	400
Сало шпик	167	160
Яйця	3 1/2 шт.	140
Морква	50	40
Цибуля ріпчаста	238	200
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Маса пасерованої цибулі	—	100
Маса напівфабрикату	—	1370
Вихід	—	1000

Сало шпик і зварену до напівготовності моркву нарізують брусочками. Свинину подрібнюють на м'ясорубці. На підготовлену м'якоть качки кладуть шпиком подрібнену свинину, нарізані кубиками варені яйця, моркву, сало шпик, пасеровану цибулю, посипають сіллю, перцем, формують у вигляді рулету, заворачують у пергамент, перев'язують шпагатом і варять у бульйоні до готовності.

Готовий рулет охолоджують під гнітом, нарізують скибками.

Можна подавати з овочевим гарніром по 50—75 г на порцію.

3.16. ПЕЧІНКА ФАРШИРОВАНА ПО-ГОМЕЛЬСЬКИ

Печінка яловича	1205	1000
Сало шпик	313	300
Цибуля ріпчаста	310	260
Жир тваринний топлений харчовий	25	25
Маса пасерованої цибулі	—	130
Маса напівфабрикату	—	1430
Жир тваринний топлений харчовий	40	40
Морква	50	40
Цибуля ріпчаста	48	40
Петрушка (корінь)	40	30
або селера (корінь)	44	30
Вихід	—	1000

Печінку нарізують пластом завтовшки 15 мм, сало шпик — дрібними кубиками з ребром завдовжки 5 мм. Пласт печінки злегка відбивають і кладуть на нього шарами сало шпик, шатковану пасеровану ріпчасту цибулю, посипають сіллю, перцем, скручують рулетом, перев'язують шпагатом, обсмажують, тушкують у бульйоні або воді з додаванням овочів до готовності.

Рулет охолоджують під гнітом, нарізують скибками. Можна подавати з овочевим гарніром — свіжими, солоними, маринованими огірками, помідорами тощо — по 50—75 г на порцію.

¹ М'якоть качки зі шкірою.

СУПИ

3.17. БОРЩ "БІЛОРУСЬКИЙ"

	БРУТТО	НЕТТО
Кістки від м'ясних гастрономічних продуктів (окорока, грудинки, корейки)	200	200
Буряки	223	175 ¹
Картопля	267	200
Морква	50	40
Петрушка (корінь)	21	16
Цибуля ріпчаста	36	30
Томатне пюре	30	30
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Борошно пшеничне	10	10
Цукор	10	10
Оцет 3%-й	16	16
Вода	800	800
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:		
Яловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частини, крайка)	54	40
Маса готового м'яса	—	25
Сосиски або сардельки	15,4	15
Маса готових сосисок або сардельок	—	15

Буряки, зварені в шкірці з додаванням оцту, обчищають, нарізують соломкою. У киплячий бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння, додають буряки, пасеровані овочі й томатне пюре. За 5—10 хв до закінчення варіння кладуть пасероване борошно, розведене бульйоном або водою, цукор, спеції. Борщ подають з яловичиною й сосисками або яловичиною й сардельками.

3.18. КАПУСТЯНИК "СТАРОБІЛОРУСЬКИЙ"

Капуста квашена	400	280
Морква	50	40
Гриби сушені	15	30 ²
Борошно пшеничне	10	10
Повидло або джем сливові	50	50
Цукор	6	6
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Ягоди ялівцю звичайного	0,15	0,15
Бульйон № 1.94	800	800
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:		
Картопля	167	100 ³

Квашену капусту тушкують із жиром. Моркву й цибулю шаткують, пасерують і додають у капусту за 10—15 хв до закінчення тушкування. Підготовлені овочі кладуть у киплячий бульйон і відварюють 25—30 хв, додають

Маса варених обчищених буряків.
Маса варених грибів.
Маса картоплі печеної обчищеної.

варені нашатковані гриби (реп. № 1.21), заправляють пасерованим борошном, розведеним бульйоном, кладуть сливові повидло або джем, цукор, сіль і варять до готовності.

Капустяник розливають у порційні горщички, додають спеції, ягоди ялівцю звичайного, кип'ятять 5—7 хв і дають настоятися.

Подають капустяник у порційному горщичку, окремо — печену обчищену картоплю.

Капустяник можна готувати без ягід ялівцю.

3.19. СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ ГАЛУШКАМИ Й САЛОМ ШПИК

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	400	300
Морква	50	40
Цибуля ріпчаста	48	40
Сало шпик	21	20
Галушки готові № 1.451	—	260
Бульйон № 1.94 або вода	650	650
Вихід	—	1000

У киплячі бульйон або воду кладуть картоплю, нарізану кубиками, доводять до кипіння, додають нарізану кусочками або брусочками пасеровану на салі шпик моркву й цибулю та варять до готовності. За 10 хв до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Галушки відварюють окремо в бульйоні або підсоленій воді до готовності й кладуть у суп під час подавання.

3.20. СУП ПЕРЛОВИЙ ІЗ ГРИБАМИ

Картопля	200	150
Крупи перлові	50	50
Гриби сушені	40	80 ¹
Морква	40	32
Петрушка (корінь)	19	14
Цибуля ріпчаста	48	40
Кулінарний жир	20	20
Грибний відвар	700	700
Вихід	—	1000

Підготовлені гриби відварюють (реп. № 1.21). У пропіджений відвар кладуть попередньо зварені до напівготовності перлові крупи, нарізану кубиками картоплю, пасеровані овочі, дрібно нарізані підсмажені гриби й варять до готовності.

3.21. СУП ГРИБНИЙ ІЗ ВУШКАМИ

Грибний відвар	—	1000
Борошно пшеничне	33	33
Оцет 3%-й	10	10
Вихід	—	1000

¹ Маса варених грибів.

	БРУТТО	НЕТТО
Вушка на порцію 500 г:		
Гриби сушені		
Цибуля ріпчаста	7,5	15 ¹
Олія	19	16
Маса пасерованої цибулі	5	5
Маса фаршу	—	8
Тісто для вареників № 1.432	—	23
Маса напівфабрикату	—	86
Олія	—	108
Маса готових вушок	15	15
	—	100

Грибний відвар заправляють пасерованим борошном, додають оцет і доводять до кипіння.

Для фаршу: нарізану цибулю пасерують до готовності й змішують із напшатованими вареними грибами (реп. № 1.21). З тіста й фаршу готують вушка (у вигляді пельменів) по 6—8 шт. на порцію, обсмажують в олії.

Суп подають у бульйонних чашках, вушка подають окремо.

3.22. СУП МОЛОЧНИЙ ПО-МОГИЛЬОВСЬКИ

Для млинців:

Крохмаль картопляний	120	120
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Вода	120	120
Сіль	5	5
Маргарин	4	4
Маса випечених млинців	—	220
Молоко	700	700
Вода	110	110
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	1000

З крохмалю, яєць, води й солі готують рідке тісто, додають маргарин, випікають тонкі млинці, потім нарізують у вигляді локшини й злегка підсушують.

Підготовлену локшину кладуть у киплячу суміш молока й води та, періодично помішуючи, варять до готовності. Після цього кладуть сіль і цукор. Під час подавання заправляють маслом.

3.23. БУЛЬЙОН З КОЛДУНАМИ

Бульйон № 1.94	400	400
Колдуни на порцію бульйону 400 г:		
Тісто для вареників № 1.432	—	34
Фарш:		
Яловичина (котлетне м'ясо)	29	21
Свинина (котлетне м'ясо)	28	24
Цибуля ріпчаста	6	5
Сіль	1	1
Перець чорний мелений	0,02	0,02

¹ Маса варених грибів.

	БРУТТО	НЕТТО
Вода	9	9
Маса фаршу	—	59
Яйця (для змащування)	¹ / ₂₀ шт.	2
Маса напівфабрикату	—	92
Маса готових колдунів	—	100

Вихід

— 500

Колдуни готують так само, як пельмені, але більшого розміру (по 3—4 шт. на порцію). Підготовлені колдуни занурюють у киплячу воду, доводять до кипіння й продовжують варити при слабкому кипінні 5—7 хв.

Під час подавання готові колдуни кладуть у бульйон.

3.24. ХОЛОДНИК ПО-МІНСЬКИ

Щавель	105	80
Буряки	53	42/40 ¹
Оцет 3%-й	16	16
Огірки свіжі	75	60
Цибуля зелена	75	60
Яйця	1 шт.	40
Кефір	207	200
Вода	700	700

Вихід

— 1000

Сметана

80 80

Щавель припускають, протирають, розводять гарячою водою, доводять до кипіння, охолоджують. Буряки обчищають, варять цілими з оцтом.

Під час подавання в порційний посуд кладуть напшатовані буряки, обчищені від шкірки огірки, січені білки зварених круто яєць, цибулю, розтерту із сіллю й жовтками яєць. Після цього додають кефір, відвар із щавлю й буряків, сметану. При масовому приготуванні холодника яйця, нарізані скибками, кладуть у порційний посуд під час подавання.

СТРАВИ З КАРТОПЛІ

3.25. КАРТОПЛЯНА КАША ЗІ СМАЖЕНИМ САЛОМ І ЦИБУЛЕЮ

Картопля	275	206
Маса вареної протертої картоплі	—	200
Сало шпик	23	22
Цибуля ріпчаста	36	30
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	30
Вихід	—	230

Сало шпик, нарізане кубиками, смажать із ріпчастою цибулею. Обчищену картоплю варять у воді із сіллю до готовності, воду зливають, картоплю підсушують. Гарячу картоплю протирають, заправляють смаженим салом шпик і цибулю влеко.

3.26. КАРТОПЛЯ, ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ ТА САЛОМ

Картопля	197	148
Сало шпик	18	17

¹ Маса варених обчищених буряків.

	БРУТТО	НЕТТО
Гриби білі свіжі	101	77
або гриби сушені	25	50 ¹
Сало шпик	5,2	5
Маса смажених грибів	—	50
Цибуля ріпчаста	48	40
Сало шпик	8,3	8
Маса пасерованої цибулі	—	20
Вихід	—	215

Сиру очищену картоплю нарізують кусочками, підсмажують. Підготовлені свіжі або зварені сушені гриби (реп. № 1.21), нарізані кусочками, смажать зі шпиком, після цього додають ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями. Картоплю з'єднують зі смаженими грибами й цибулею, додають бульйон (10—15% від маси продуктів), спеції й тушкують до готовності.

3.27. КАРТОПЛЯ, ТУШКОВАНА З ГОРОХОМ І ГРИБАМИ

Картопля	208	156
Горох сушений	20	20
Гриби білі свіжі	101	77
або гриби сушені	25	50 ¹
Цибуля ріпчаста	36	30
Сало шпик	26	25
Соус № 1.375, 1.377	—	50
Вихід	—	280

Сиру очищену картоплю нарізують кубиками, обсмажують. Горох перебирають, миють, замочують у холодній воді протягом 3—4 год, після цього варять до напівготовності. Підготовлені свіжі або варені сушені гриби (реп. № 1.21), нарізані кусочками, смажать зі шпиком, додають ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями.

Компоненти з'єднують, додають сметанный або грибний соус, спеції й тушкують до готовності.

3.28. ДРАНИКИ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Картопля	380	285
Борошно пшеничне	5	5
Цибуля ріпчаста	18	15
Маса напівфабрикату	—	300
Олія	20	20
Маса готової страви	—	240
Масло вершкове	10	10
або сметана	40	40
Вихід: з маслом	—	250
зі сметаною	—	280

Сиру очищену картоплю й цибулю протирають, додають пшеничне борошно, сіль, ретельно перемішують і відразу випікають драники.

Подають із маслом вершковим або сметаною, а також квашеними брусницями, протертою смородиною або журавлиною (40 г).

¹ Маса варених грибів.

3.29. ДРАНИКИ "ЛЮБИТЕЛЬСЬКІ"

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	231	173
Сир	71	70
Борошно пшеничне	12	12
Яйця	1/4 шт.	10
Маса напівфабрикату	—	260
Олія	20	20
Маса готової страви	—	220
Масло вершкове	10	10
або сметана	40	40
Вихід: з маслом	—	230
зі сметаною	—	260

Сиру очищену картоплю й сир протирають, додають пшеничне борошно, яйця, сіль, ретельно перемішують і відразу випікають драники. Подають драники з маслом або сметаною.

3.30. КОВБАСА КАРТОПЛЯНА ІЗ САЛОМ (НАПІВФАБРИКАТ)¹

Картопля	1100	825
Сало шпик	192	184
Цибуля ріпчаста	126	106
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	178
Шпикова оболонка	0,8 м	15
Маса напівфабрикату	—	1000

Картоплю натирають на тертці з невеликими отворами, додають пасеровану ріпчасту цибулю зі шпиком, сіль, перець, ретельно перемішують і наповнюють підготовлену оболонку.

КОВБАСА КАРТОПЛЯНА ІЗ САЛОМ ШПИК СМАЖЕНА

Ковбаса картопляна із салом шпик (напівфабрикат)	—	1380
Сир тваринний топлений харчовий	50	50
Вихід	—	1000

Ковбасу смажать у духовій шафі. Подають по 200—250 г на порцію.

3.31. БАБКА КАРТОПЛЯНА ЗІ СМАЖЕНИМ САЛОМ І ЦИБУЛЕЮ

Картопля	280	210
Борошно пшеничне	5	5
Цибуля ріпчаста	24	20
Сало шпик	23	22
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	25
Маса напівфабрикату	—	235
Маса готової страви	—	215

Маса напівфабрикату ковбаси визначається з урахуванням фактичної витрати кишок.

	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	5	5
або маргарин	5	5
або сметана	20	20
Вихід: з маслом або маргарином	—	220
зі сметаною	—	235

Сало шпик і цибулю нарізують кубиками й пасерують. Сиру обчищену картоплю протирають, додають пшеничне борошно, сіль, смажений шпик із цибулею, перемішують. Масу викладують на змащену жиром (2 г від норми сала шпику) порційну сковороду або на лист і запікають.

Під час подавання нарізують на порції й поливають жиром або сметаною.

3.32. БАБКА ПО-СЛУЦЬКИ

Картопля	163	122
Крупи перлові	6	18 ¹
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Цибуля ріпчаста	36	30
Сало шпик	39	37
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	40
Маса напівфабрикату	—	198
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Маса готової страви	—	180
Молоко	211	200 ²
або сметана	30	30
Вихід: з молоком	—	380
зі сметаною	—	210

Сиру обчищену картоплю протирають, цибулю й сало шпик нарізують кубиками й пасерують. Підготовлені компоненти з'єднують, додають зварену розсипчасту перлову кашу, сіль і перемішують. Масу викладують шаром 4—5 см на лист, змащений жиром (2 г від норми жиру), і запікають.

Подають бабку гарячою з молоком або сметаною. Кип'ячене холодне молоко подають окремо.

3.33. МЛИНЦІ КАРТОПЛЯНІ ІЗ САЛОМ

Картопля	327	245
Борошно пшеничне	10	10
Маса картопляна	—	250
Сало шпик	23	22
Маса смажених млинців	—	200
Сало шпик	16	15
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	20
Вихід	—	220

Сиру обчищену картоплю протирають, додають пшеничне борошно, сіль, ретельно перемішують і відразу випікають млинці на салі. Ріпчасту цибулю пасерують.

Млинці перекладають смаженим шпиком і цибулею.

¹ Маса розсипчастої каші.
² Маса молока кип'яченого.

3.34. РУЛЕТ КАРТОПЛЯНИЙ З ЯЙЦЯМИ	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	193	145
Борошно пшеничне	15	15
Маса картопляна	—	155
Для фаршу:	⁹ / ₁₀ шт.	36 ¹
Яйця	24	20
Цибуля ріпчаста	16	15
Сало шпик	—	20
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	56
Маса фаршу	5	5
Сметана	5	5
Сухарі	¹ / ₁₀ шт.	4
Яйця	—	225
Маса напівфабрикату	—	200
Маса готового рулету	—	50
Соус № 1.375, 1.377	20	20
або сметана	—	—

Вихід: із соусом — **250**
із сметаною — **220**

Зварену картоплю обсушують, протирають гарячою, охолоджують, додають борошно. Все перемішують і кладуть на змочену водою серветку. На середину маси кладуть фарш і надають їй форми рулету, перекладають із серветки швом донизу на змащений жиром лист (2 г від норми шпику). Рулет змащують сметаною, посипають сухарями, проколюють у декількох місцях, змащують яйцями й запікають.

Для фаршу: ріпчасту цибулю пасерують зі шпиком, з'єднують із дрібно січеними звареними круто та сирими яйцями й усе перемішують.

Готовий рулет ріжуть на порції й подають із соусом сметанним або грибним, або зі сметаною.

3.35. БАБКА КАРТОПЛЯНА З ГРИБАМИ

Гриби сушені	15	30 ²
Цибуля ріпчаста	29	24
Сало шпик	16	15
Картопля	309	232
Борошно пшеничне	4	4
Маргарин	5	5
Сметана	13	13
Маса напівфабрикату	—	300
Маргарин	3	3
Вихід	—	250

Варені гриби (реп. № 1.21) і ріпчасту цибулю дрібно нарізають, обсмажують зі шпиком, заздалегідь нарізаним кубиками, додають сметану, сіль, перець і тушкують 5—10 хв.

Сиру обчищену картоплю протирають, додають борошно, розтоплений маргарин, сіль, тушковані гриби із цибулею, перемішують. У глиняний горщик змащений жиром (2 г від норми), кладуть підготовлену масу й запікають у духовій шафі до готовності.

¹ 16 г яєць додають у фарш сирими.
² Маса варених грибів.

СТРАВИ З ЯЄЦЬ І СИРУ

3.36. ОМЛЕТ "БІЛОРУСЬКИЙ" ІЗ САЛОМ		
	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	3 шт.	120
Молоко	30	30
Маса омлетної суміші	—	150
Сало шпик	31	30
Цибуля ріпчаста	19	16
Вихід	—	180

До яєць додають молоко, сіль, ретельно розмішують. Сало шпик, нарізане кубиками з ребром завдовжки 7—10 мм, смажать із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, заливають омлетною сумішшю й запікають на листі.

3.37. ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННИЙ ГРИБАМИ Й ЦИБУЛЕЮ

Яйця	3 шт.	120
Молоко або вода	45	45
Маса омлетної суміші	—	165
Маргарин	20	20
Гриби сушені	10,5	21 ¹
Цибуля ріпчаста	36	30
Сметана	15	15
Маса фаршу	—	50
Маса готового фаршированого омлету	—	190
Масло вершкове або маргарин	5	5
Вихід	—	195

Омлетну суміш виливають на порційну сковороду з розтопленим жиром (50% від норми) і смажать. Коли маса злегка загусне, на середину кладуть фарш, закривають із двох боків масою, що загусла, надаючи омлету форми піріжки, і досмажують. Готовий омлет перекладають швом донизу на тарілку.

Для фаршу: варені сушені гриби (реп. № 1.21) нарізують соломкою, обсмажують, з'єднують із пасерованою ріпчастою цибулею, нарізаною півкільцями. Підготовлені компоненти заправляють сметаною.

Під час подавання поливають розтопленим жиром.

3.38. СИРНІ БАТОНЧИКИ

Сир	84	83
Борошно пшеничне	50	50
Борошно пшеничне (для розробляння)	30	30
Яйця	1/3 шт.	13
Цукор	13	13
Сметана	13	13
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	2	2
Маса напівфабрикату	—	200
Кулінарний жир	25	25
Маса сирних батончиків	—	170

¹ Маса варених грибів.

Рафінадна пудра
або сметана

Вихід: з рафінадною пудрою
зі сметаною

БРУТТО 5
30

НЕТТО 5
30

У протертий сир додають борошно, яйця, сметану, цукор, гідрокарбонат натрію, сіль і ретельно перемішують. Масу розкачують на пласт завтовшки 10 мм і нарізують рівними смужками завширшки 20 мм, які обкачують у борошні й формують у вигляді батончиків. Смажать у великій кількості жиру. Батончики подають із рафінадною пудрою або сметаною.

СТРАВИ З М'ЯСА, М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ І СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

3.39. КОТЛЕТИ СЕЛЯНСЬКІ З ГРИБАМИ

Свинина (корейка)	160	116+20 ¹
Для фаршу:		
Гриби сушені	7,5	15 ²
Цибуля ріпчаста	36	30
Жир тваринний топлений харчовий	6	6
Маса пасерованої цибулі	—	15
Маса фаршу	—	30
Борошно пшеничне	5	5
Яйця	1/5 шт.	8
Сухарі	12	12
Маса напівфабрикату	—	162+20 ¹
Кулінарний жир	15	15
Маса смаженої котлети	—	120+20 ¹
Гарнір № 1.324, 1.325, 1.338, 1.339, 1.344—1.363	—	150
Масло вершкове	5	5
Вихід	—	295

Порційні куски м'яса з кісточкою відбивають, на середину кладуть фарш і згортають у вигляді ковбасок. Вироби обкачують спочатку в борошні, змочують у льезоні, після цього обкачують у сухарях і смажать у жиру (фритюрі), підігрітому до температури 180—190°C.

Для фаршу: нашатковану цибулю пасерують до напівготовності, додають нашатковані варені гриби (реп. № 1.21), сіль, перець, добре перемішують.

Гарніри: картопля варена, овочі варені з жиром, картопля смажена (із сирі), картопля, смажена у фритюрі, складні гарніри.

3.40. КОВБАСА "ДОМАШНЯ" (НАПІВФАБРИКАТ)³

Свинина обрізна (лопаткова й грудна частини)	600	500
Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	679	500

¹ Маса реберної кісточки.

² Маса варених грибів.

³ Маса напівфабрикату ковбаси визначається з урахуванням фактичної витрати оболонки.

	БРУТТО	НЕТТО
Часник	2,6	2
Сіль	18	18
Перець чорний мелений	1	1

Маса напівфабрикату без оболонки	—	1000
Кишки свинячі (черева)	0,8м	15

М'ясо нарізують дрібними кубиками або подрібнюють на м'ясорубці (решітка з отворами діаметра 9 мм), додають дрібно січений або розтертий із сіллю часник, сіль, перець і все перемішують.

Отриманим фаршем наповнюють підготовлені кишки й ставлять на 5—6 год у холодне місце.

КОВБАСА "ДОМАШНЯ" СМАЖЕНА

Ковбаса "Домашня" (напівфабрикат)	—	1470
Вихід	—	1000

Підготовлений напівфабрикат кладуть на лист, наливають невелику кількість води й смажать у духовій шафі.

Подають смажену ковбасу по 75—100 г на порцію з гарніром.

Гарніри: картопля варена (№ 1.324), пюре картопляне (№ 1.328), драники (№ 3.28, 3.29).

3.41. КОВБАСА З ПЕЧІНКИ (НАПІВФАБРИКАТ)¹

Печінка яловича	922	765
або печінка свиняча	869	765
Сало шпик	167	160 ²
Цибуля ріпчаста	137	115
Сіль	18	18
Перець чорний мелений	1	1

Маса напівфабрикату без оболонки	—	1000
Кишки свинячі (черева)	0,8 м	15

Підготовлену печінку, сало шпик, ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками. Цибулю пасерують до напівготовності. Після цього продукти змішують, додаючи спеції, наповнюють ними підготовлені кишки й ставлять їх на 5—6 год у холодне місце.

КОВБАСА З ПЕЧІНКИ СМАЖЕНА

Ковбаса з печінки (напівфабрикат)	—	1350
Жир тваринний топлений харчовий	—	50
Вихід	—	1000

Ковбасу відварюють протягом 10 хв у киплячій воді. Кладуть на лист, додають жир і доводять до готовності в духовій шафі.

Подають ковбасу по 75—100 г на порцію з гарніром.

¹ Маса напівфабрикату ковбаси визначається з урахуванням фактичної витрати кишок.
² 1/10 частину маси сала шпику використовують для пасерування цибулі.

Гарніри: каші розсипчасті (№ 1.340), картопля варена (№ 1.324), пюре картопляне (№ 1.328), картопля смажена із сирі (№ 1.338), овочі варені з жиром (№ 1.325).

3.42. ЯЗИК У ТІСТІ СМАЖЕНИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Язик яловичий	126	126
або язык свинячий, або телячий	127	127
Цибуля ріпчаста	4	3
Пастушка (корінь)	4	3
Маса вареного язика	3	2
Борошно пшеничне	—	75
Сіль або вода	30	30
	30	30
	2	2
	³ / ₄ шт.	30
Маса тіста	—	90
Тваринний жир	30	30
Вихід	—	165

Язики варять із додаванням коренів, ріпчастої цибулі, солі й спецій до готовності. Після варіння їх занурюють у холодну воду й, не даючи їм сильно охолонути, знімають шкіру й нарізують скибками завтовшки 10 мм.

Просіяне борошно розводять теплим молоком або водою (20—30°C), змішують, щоб не було грудок, додають олію, жовтки яєць, сіль і залишають на 10—15 хв для набухання клейковини. Перед тим як смажити, у тісто вводять збиті білки й розмішують. Підготовлені язики за допомогою кухарської ложки занурюють у тісто й смажать у жиру (фритюрі), нагрітому до температури 180—190°C.

3.43. ПЕЧЕНЯ "ПРИБУЖЖЯ"

Ковбаса "Домашня" смажена (№ 3.40)	—	75
Картопля	241	181
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир тваринний топлений харчовий	12	12
Маса пасерованої цибулі	—	20
Гриби сушені	5	10 ¹
Вода	153	153
Маса відвару грибного	—	96
Сметана	35	35
Борошно пшеничне	4	4
Маса соусу, грибів, овочів і картоплі	—	250
Вихід	—	325

Смажену ковбасу нарізують по 3—4 кусочки на порцію, картоплю ріжуть кубиками, варені гриби (реп. № 1.21) дрібно січуть, цибулю нарізують півкіллями, картоплю підсмажують, ріпчасту цибулю пасерують. На грибно-му відварі готують сметанный соус.

У порційний горщик кладуть підготовлені продукти, заливають соусом і тушкують до готовності.

Подають печеню в горщикках.

Маса варених грибів.

3.44. СМАЖЕНКА

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (боковий та зовнішній куски тазостегнової частини)	107	79
Сало шпик	16	15
Маса тушкованого м'яса	—	50
Гриби білі свіжі	41	31
або гриби сушені	10	20 ¹
Картопля	253	190
Морква	13	10
Цибуля ріпчаста	18	15
Борошно пшеничне	3	3
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Томатне пюре	5	5
Сметана	15	15
Маса готових грибів та овочів	—	250

Вихід — 300

М'ясо нарізують по 2 куски на порцію, смажать на салі. Картоплю, нарізану кубиками, обсмажують до напівготовності. Моркву, нарізану соломкою, цибулю, нарізану півкільцями, борошно, томатне пюре пасерують, білі свіжі або варені сушені гриби (реп. № 1.21) нарізують соломкою й обсмажують.

Підготовлені продукти заливають грибним відваром або бульйоном і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають сметану.

3.45. МАЧАНКА З МЛИНЦЯМИ АБО ВАРЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ, АБО ДРАНИКАМИ

Свинина (грудна частина)	87	74
або баранина (грудна частина)	110	79
Маса тушкованого м'яса	—	50
Бульйон	25	25
Цибуля ріпчаста	18	15
Борошно пшеничне	4	4
Сметана	15	15
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Маса соусу	—	50
Ковбаса "Домашня" смажена № 3.40	—	50
Млинці № 1.469	—	150
або драники № 3.28	—	150
або гарнір № 1.324	—	150

Вихід — 300

М'ясо, нарізане на порції, обсмажують, заливають бульйоном або водою й тушкують у посудині із закритою кришкою. На бульйоні, що залишився після тушкування, готують соус сметаний із цибулею. Соусом заливають м'ясо, смажену ковбасу й доводять до кипіння.

Під час подавання м'ясо й ковбасу поливають соусом, гарнір подають окремо. Гарніри: млинці або драники, або картопля варена.

3.46. БИТОЧКИ ПО-БІЛОРУСЬКИ

Яловичина (котлетне м'ясо)	139	102
Цибуля ріпчаста	15	13
Яйця	1/4 шт.	10

1 Маса варених грибів.

БРУТТО НЕТТО

Молоко або вода	18	18
Маса напівфабрикату	—	143
Жир тваринний топлений харчовий	6	6
Маса смажених биточків	—	100
Гарнір № 1.324, 1.338, 1.339, 1.344-1.363	—	150
Масло вершкове або маргарин	8	8

Вихід — 258

У подрібнене м'ясо додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, дрібно нарізані варені яйця, сіль, спеції, молоко або воду, вимішують, формують у вигляді биточків (по 2 шт. на порцію) і смажать.

Під час подавання биточки поливають жиром.

Гарніри: картопля варена, картопля смажена (із сирі), картопля, смажена у фритюрі, складні гарніри.

3.47. ГАЛУШКИ З М'ЯСОМ

Картопля	327	245/162 ¹
Борошно пшеничне	15	15
Яловичина (котлетне м'ясо)	101	74
або свинина (котлетне м'ясо)	87	74
Цибуля ріпчаста	5	4
Вода	7	7
Маса фаршу	—	85
Маса напівфабрикату	—	260
Маргарин вершковий	5	5
Сметана	30	30

Вихід — 250

Сирі обчищену картоплю протирають, віджимають, додають частину борошна, сіль, перемішують. З маси формують галушки із сирим м'ясним фаршем (по 2 шт. на порцію), обкачують у борошні, обсмажують, кладуть у сотейник і тушкують із додаванням бульйону. Наприкінці тушкування додають сметану.

Для фаршу: м'ясо із цибулею подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець, воду і перемішують.

Галушки подають із соусом, в якому вони тушкувалися.

3.48. ГАЛУШКИ СІЛЬСЬКІ

Картопля	327	245/162 ¹
Борошно пшеничне	15	15
Сало шпик	47	45
Цибуля ріпчаста	12	10
Кмин	1	1
Маса фаршу	—	55
Маса напівфабрикату	—	230
Маргарин вершковий	5	5
Сметана	50	50

Вихід — 250

Картопляну масу підготовлюють, як вказано в реп. № 3.47. З маси формують галушки з фаршем (по 2 шт. на порцію), обкачують у борошні, підсмажують.

Маса протертої й віджатої картоплі (втрати при протиранні й віджиманні картоплі становлять 34%).

жують, кладуть у сотейник і тушкують із додаванням бульйону, наприкінці тушкування додають сметану.

Для фаршу: сало шпик дрібно нарізують і змішують із нарізаною сирого цибулею, заправляють кмином, сіллю.

Галушки подають разом із соусом, в якому вони тушкувалися.

3.49. МЛИНЦІ КАРТОПЛЯНІ З М'ЯСОМ І ЦИБУЛЕЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	313	235
Борошно пшеничне	8	8
Маса картопляна	—	240
Олія	10	10
Маса смажених млинців	—	190
Свинина (корейка)	129	110
Маса смаженого м'яса	—	75
Цибуля ріпчаста	83	70
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	35
Маса пасерованої цибулі з м'ясом	—	110
Вихід	—	300

Сиру обчищену картоплю протирають, додають пшеничне борошно, сіль, ретельно перемішують і відразу випікають млинці. М'ясо, нарізане по 2 кусочки на порцію, злегка відбивають, солять, смажать до готовності, після цього додають пасеровану ріпчасту цибулю й смажать ще 2—3 хв.

Подають млинці по 2 шт. на порцію. Під час подавання смажене м'ясо із цибулею кладуть на млинці й згортають до середини.

3.50. ОЛАДКИ КАРТОПЛЯНІ, ФАРШИРОВАНІ М'ЯСОМ

Картопля	300	225
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Маса картопляна	—	238
Свинина (котлетне м'ясо)	94	80
Цибуля ріпчаста	10	8
Маса фаршу	—	88
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса напівфабрикату	—	325
Маса смажених оладків	—	260
Сало шпик	11	11
Смажений шпик	—	10
або сметана	30	30
Вихід: зі шпиком	—	270
зі сметаною	—	290

Сиру обчищену картоплю протирають, додають борошно, яйця, сіль, ретельно перемішують.

На розжарену чавунну сковороду або лист, змащені жиром, кладуть картопляну масу, м'ясний фарш і накривають картопляною масою. Оладки обсмажують з обох боків і доводять до готовності у духовій шафі.

Для фаршу: м'ясо із цибулею подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець і перемішують.

Подають по 2 шт. на порцію зі смаженим шпиком або сметаною.

31. СВИНИНА, ЗАПЕЧЕНА З ГРИБАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (корейка, тазостегнова частина)	129	110
Цибуля ріпчаста	24	20
Жир тваринний топлений харчовий	14	14
Маса пасерованої цибулі	—	10
Гриби сушені	10	20 ¹
Часник	5,1	4
Майонез	20	20
Жир твердий	9,7	9 ²
Маса напівфабрикату	—	170
Маса готової страви	—	120
Гарнір № 1.324, 1.325	—	150
Вихід	—	270

Порційні куски м'яса відбивають, надаючи їм заокругленої форми, посипають сіллю, перцем, обсмажують з одного боку, перевертають і на підсмажений бік кладуть пасеровану цибулю, варені (реп. № 1.21), а після цього обсмажені гриби, дрібно посічений часник, поливають майонезом, посипають тертим часником і запікають. Страву можна готувати без часнику.

Подають із гарніром. Гарніри: картопля варена, овочі варені з жиром.

32. КОТЛЕТИ ПО-БІЛОРУСЬКИ

Свинина	231	83 ³ +7 ⁴
або курчата-бройлери	258	80 ³
Для фаршу:		
Печінка яловича	52	43
Маса готової печінки	—	30
Цибуля ріпчаста	12	10
Паргарин	5	5
Сметана	10	10
Маса фаршу	—	45
Борошно пшеничне	15	15
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Маса напівфабрикату з курей	—	151+7 ⁴
Маса напівфабрикату з курчат-бройлерів	—	148
Тваринний жир	15	15
Маса смаженої котлети з курей	—	133+7 ⁴
Маса смаженої котлети з курчат-бройлерів	—	130
Масло вершкове	10	10
Для грінок:		
Борошно пшеничне	29	24
Масло вершкове	4	4
Маса грінок	—	20
Гарнір № 1.326, 1.339, 1.344–1.363	—	100
Вихід: котлети з курей	—	263+7⁴
котлети з курчат-бройлерів	—	260

Маса варених грибів.
Маса тертого твердого сиру.
М'якоть без шкіри.
Маса кісточки.

Філе курей зачищають, відділяючи внутрішній м'яз (мале філе) від зовнішнього (великого філе). З малого філе вилучають сухожилля, а з великого — залишок ключиці. Зачищене велике філе змочують холодною водою, кладуть на дошку й гострим вологим ножом зрізують із нього верхню плівку, злегка відбивають плоским боком ножа до товщини 2,5—3 мм, надрізують сухожилля, на розриві кладуть тонко відбиті кусочки малого філе, на середину кладуть фарш, краї філе загортають, щоб повністю покрити фарш. Котлети змочують в яйцях, двічі обкачують у сухарях, смажать у жиру (фритюрі) 5—7 хв і доводять до готовності в духовій шафі.

Для фаршу: цибулю обсмажують до напівготовності, додають нарізану дрібними кусочками печінку й смажать до готовності. Готову печінку із цибулею подрібнюють 2—3 рази на м'ясорубці з решіткою з дрібними отворами, додають сметану.

Для грінок: пшеничний хліб обчищають від скоринки, нарізують скибками та обсмажують у маслі. Скоринки хліба використовують для приготування сухарів для обкачування.

Під час подавання котлету кладуть на грінку й поливають маслом.

Гарніри: горошок зелений варений, картопля, смажена у фритюрі, складні гарніри.

СОЛОДКІ СТРАВИ, НАПОЇ

3.53. ЯБЛУКА "ЛАСУНОК"	БРУТТО	НЕТТО
Яблука	143	100
Цукор	5	5
Кислота лимонна	0,2	0,2
Маса варених яблук	—	80
Вершки	54	54
Рафінадна пудра	9	9
Маса збитих вершків	60	60
Арахіс ¹	7,1	5,3
Маса смажених горіхів	—	5
Вихід	—	145

Яблука без шкірки й насінневих гнізд варять цілими в підкисленій воді із цукром до готовності.

Вершки збивають із рафінадною пудрою, додають смажені подрібнені горіхи (половину норми).

Під час подавання охолоджені яблука кладуть у креманки або вазочки, на яблука випускають із кондитерського мішечка збиті вершки, посипають подрібненими смаженими горіхами, прикрашають скибочками яблук.

3.54. КИСІЛЬ "БІЛОРУСЬКИЙ"	БРУТТО	НЕТТО
Пластівці вівсяні "Теркулес"	40	40
Вода	115	115
Цукор	18	18
Маса готового киселю	—	130

¹ Можна використовувати інші горіхи.

	БРУТТО	НЕТТО
Для сиропу:		
Суниця або чорниця, або журавлина тощо	9 ¹	8
Цукор	8	8
Вода	25	25
Маса готового сиропу	—	20
Вихід	—	150

Пластівці вівсяні "Теркулес" подрібнюють, заливають холодною водою й намагаються для закисання при температурі 18—20°C на 2—3 доби. Після цього проціджують, додають цукор, доводять до кипіння при безперервному помішуванні й варять 2—3 хв.

Гарячий кисіль розливають у формочки й охолоджують. Під час подавання поливають сиропом, приготовленим з ягід. Кисіль можна подавати з холодним кип'яченим молоком.

3.55. НАПІЙ "ЯНТАР"	БРУТТО	НЕТТО
Мед	150	150
Вода	650	650
Лімон березовий	250	250
Кислота лимонна	1	1
Вихід	—	1000

У кип'яченій гарячій воді розчиняють мед, охолоджують, додають сік, лимонну кислоту.

СТРАВИ З БОРОШНА

3.56. МЛИНЦІ "ПОЛІСЬКІ"	БРУТТО	НЕТТО
Млинці № 1.466	—	120
Яйця	2/3 шт.	27
Цукор	15	15
Маргарин	10	10
Маса смажених млинців	—	150
Сметана	20	20
Вихід	—	170

Яйця розтирають із цукром. Млинці (реп. № 1.466) згортають трубочкою (підсмаженою поверхнею всередину), змочують у суміші яєць із цукром і обсмажують.

Подають по 2—3 шт. на порцію зі сметаною.

3.57. МЛИНЦІ З ФАРШЕМ ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ З ГРИБАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Млинці № 1.466	—	100
Для фаршу:		
Капуста квашена	117	82
Маргарин	4	4
Маса готової капусти	—	70

¹ Розрахунок вказано на суницю садову.

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	12	10
Маргарин	2	2
Маса пасерованої цибулі	—	5
Гриби сушені	2	4 ¹
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Цукор	1	1
Перець чорний мелений	0,02	0,02
Сіль	1	1
Маса фаршу	—	85
Маса наливфабрикату	—	185
Маргарин	12	12
або кулінарний жир	10	10
Маса смажених млинців із фаршем	—	170
Масло вершкове або маргарин	10	10
Вихід	—	180

На підсмажену поверхню млинців (реп. № 1.466) кладуть фарш, згортають у вигляді конверта, обсмажують з обох боків на розігрітих із жиром листах або сковородах до утворення рум'яної кірочки й ставлять у духову шафу на 5—6 хв.

Для фаршу: квашену капусту перебирають, віджимають (кислу промивають у холодній воді), дрібно січуть, злегка підсмажують і тушкують із додаванням невеликої кількості рідини (5—6% від маси капусти) до готовності. Наприкінці тушкування рідина має повністю випаруватися.

У готову капусту додають дрібно нарізану пасеровану цибулю й варені гриби (реп. № 1.21), зварені круто й посічені яйця, цукор, перець, сіль і перемішують.

Подають млинці по 2 шт. на порцію з маслом або маргарином.

¹ Маса варених грибів.

СТРАВИ МОЛДОВСЬКОЇ КУХНІ

Кухня Молдови внаслідок свого багатого овочевого та фруктового асортименту страв належить до надзвичайно смачних і корисних для здоров'я людини кухонь.

Характерною особливістю страв кухні Молдови є їхній гострий смак, високі смакові властивості, привабливий зовнішній вигляд.

На формування кухні значно вплинуло трьохсотрічне поневолення країни Туреччиною. Вплив Туреччини відбився й у комбінованих способах оброблення продуктів, схильності до використання баранини та однакових назвах низки страв, спільних для всіх балканських народів, що входили до складу Турецької імперії (гивеч, кавурма, чобра, мусака тощо). Знайшли своє застосування у національній кулінарії Молдови також прийоми приготування страв, притаманні слов'янській кухні (соління; квашення овочів, бродіння тіста тощо).

Дуже характерне для молдовської кухні широке використання бринзи та кукурудзи.

Бринза — один із видів розсільного сиру з овечого молока — вживається як у натуральному, так і в тертому виді як додаток і начинка до овочевих, м'ясних, борошняних страв. Порівняно з бринзою кукурудза стала характерним для кухні Молдови продуктом недавно — всього 200 років тому. Вона була завезена до країни лише в XVII ст. і широко розповсюдилась у XVIII ст., ставши повсякденною їжею. З кукурудзяного борошна готується мамалига — густо заварена каша, яка в багатьох випадках замінює хліб.

У молдовській кухні значну роль відіграють овочі. Найулюбленішими й специфічними овочами є зернова та зелена (стручкова) квасоля, помідори, горошари, солодкий перець, баклажани, кабачки. Молдовани вправні майстри великих солінь — фаршированих солоних перців, баклажанів, маринованих баклажанів, солоних огірків, помідорів, капусти тощо. З бобових поширеною стравою є пюре з пасерованою ріпчастою цибулею й олією. Інші овочі широко використовуються як гарніри й самостійні страви. Специфічного смаку, аромату, гостроти надають стравам пряна зелень і приправи.

Специфічні на смак перші страви, заправлені кислим настоем із пшеничних висівок (борщ), ароматизованих різноманітною пряною зеленню.

Для приготування національних страв використовують баранину, свинину, яловичину й сільськогосподарську птицю. Характерним для молдовської кухні є поєднання в соусах до м'ясних страв сухого виноградного вина та томатного соку. Це надає м'ясу особливої ніжності та робить його більш пікантним, підвищує харчову цінність страви.

Для молдовської кухні характерне використання відкритого вогню — гратаря (товстої залізної решітки, розміщеної над розпаленим вугіллям із твердих листяних порід дерев) під час приготування м'ясних національних страв.

Як десерт, в основному, використовують різноманітні плоди та ягоди (яблука, сливи, черешні, вишні, абрикоси, айву, виноград, волоські горіхи тощо) як натуральними, свіжими, так і в різноманітних солодких стравах.