

Книга вкусных рецептов моей прабабушки.

Иллюстратор: Левченко Мария (это я)

Редактор: Володина Евгения (моя мама)

Автор:

Качалкина Тамара Николаевка (моя прабабушка)

Санкт-Петербург 2023



СТО
← Я

Пирог

В трехлитровую кастрюлю сложить 50 гр. дрожжей (дрожжи развести 1,5 стаканами теплого молока) 1 яйцо, 3 столовые ложки сахара, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 4 стакана пшеничной муки, соль по вкусу.

Все тщательно перемешать ложкой, сверху тесто присыпать мукой и поставить в теплое место. Тесто не опускать.

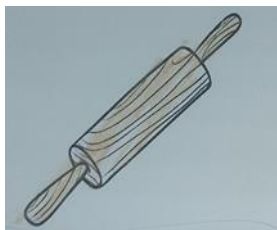
Как только тесто поднимется до краев кастрюли, его надо выложить на доску, тесто готово к разделке.

Разделить тесто на кусочки и подготовить к разделке на пироги.

Мясная начинка: фарш обжарить с луком, добавить картофельное пюре, все перемешать.

Капуста: капусту нарезать и опустить в кипящую воду, варить 5-7 минут, откинуть на дуршлаг, остудить и добавить вареное яйцо. В эту массу добавить 1 ст. ложку растопленного сливочного масла.

Выпекать пироги при температуре 180 градусов.



Салат «Клязьма»

Сварить мясо, нарезать его кубиками. Лук пожарить на растительном масле до золотистого цвета, затем добавить натертую на терке морковь и еще пожарить. Все охладить.

Редьку очистить и подержать в холодной воде 3 часа, затем натереть на терке. Все смешать, можно добавить 1-2 вареных яйца, перемешать и заправить все майонезом и сметаной в равных пропорциях, посолить.



Лапша на мясном бульоне.

Сварить куриный бульон, добавить поджаренную морковь, лук на масле, посолить, после чего высыпать лапшу, варить 15-20 минут. Лапшу предварительно поджарить на сковороде, чтобы не была бледная. Вместо лапши можно взять вермишель.



Поджарка мясная или гуляш.

Мясо обмыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить и обжарить на разогретой с маслом сковородке. Добавить нарезанный лук и обжарить дальше. Затем сложить пожаренное мясо в кастрюлю. На сковороду положить натертую морковь, залить бульоном, поперчить, дать прокипеть и залить мясо. Затем все прокипятить 15-20 минут.





«Шарлотка»

1 стакан песка, 1 стакан муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сметаны, разрыхлитель. Сахар смешать с яйцом, потом добавить муку, сметану и разрыхлитель. На дно формы надо выложить яблоки, залить все смесью. Поставить в духовку на 30 минут при 180 гр.

