

## Путан, Оксана Валерьевна.

П190

Блюда русской кухни, которые легко приготовить / Оксана Путан. – Москва : Издательство «Э», 2018. – 120 с. : ил. – (Кулинария. Весь мир на твоей кухне).

Уникальность рецептов Оксаны Путан в том, что она пишет с полным пониманием процесса превращения набора продуктов в блюдо. И при этом учитывает, что разные продукты при приготовлении могут вести себя по-разному, в зависимости от качества или региона производства.

Поэтому она дает в своих рецептах самое главное – базу, одинаково подходящую всем, независимо от бюджета или страны проживания.

Рецепты в книге расписаны настолько подробно, что приготовить по ним способен даже человек, решившийся первый раз подойти к плите. Независимо от возраста, будь то 12-летняя школьница или 40-летний холостяк.

И что самое уникальное – ее рецепты полны поварской и житейской мудрости. Даже опытные домохозяйки с огромным кулинарным стажем находят в каждом рецепте какое-то открытие, облегчающее процесс.

Отличный ответ на извечный вопрос «Что сегодня приготовить?». Открывай и готовь!

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-91481-4

© Путан О.В., Лисняк Ю.В., текст, фото, 2015  
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВЕСЬ МИР НА ТВОЕЙ КУХНЕ

Путан Оксана Валерьевна

### БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ, КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ

Фотографии в книге *О. Путан, Ю. Лисняк*  
Фотография на обложке *Н. Серябряковой*

Ответственные редакторы *С. Ильичева, М. Васильева*  
Художественный редактор *Е. Мишина*  
Дизайн *Ю. Анохиной*  
Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 22.01.2018. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.

Доп. тираж 3000 экз. Заказ

ISBN 978-5-699-91481-4



9 785699 914814 >



В электронном виде книга издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:

ОДИН КЛИК. ДВА КНИГИ



BOOK24.RU

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

BOOK24.RU



## ≡ Содержание ≡

От автора ..... 6

### 1

#### САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Столичный салат.....	8
Деревенский салат.....	9
Салат из капусты с огурцом и паприкой.....	10
Салат «Мимоза».....	12
Паштет из печени с грибами.....	14
Холодные кабачки в томате.....	16

### 2

#### СУПЫ

Суп из красной фасоли с сосисками.....	18
Свекольник.....	21
Суп с фрикадельками.....	23
Грибной суп со сливками.....	26
Куриный бульон.....	28
Грибная лапша.....	30

### 3

#### БЛЮДА С МЯСОМ

Котлеты в духовке.....	34
Мясо по-капитански.....	36
Печеночные оладьи.....	38
Беляши школьные.....	40
Солянка на сковороде.....	44
Картофельная запеканка.....	46

### 4

#### БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ

Куриная грудка в сырной корочке.....	49
Котлеты пожарские.....	51
Жареные куриные котлеты.....	54
Бризоль из курицы.....	56
Рулеты из куриной грудки с ветчиной и сыром.....	58



## 5

### РЫБНЫЕ БЛЮДА

Жареная камбала .....	61
Рыба, жаренная в льезоне.....	62
Треска в сметанном соусе.....	64
Шашлычки из лосося.....	66
Котлеты пожарские из семги.....	67
Кулебяки архангелогородские .....	70

## 6

### БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Лисички со сметаной .....	74
Драники (картофельные оладьи) .....	76
Кабачковая икра .....	78
Морковные котлеты.....	80
Зразы картофельные с грибами.....	82

## 7

### ГАРНИРЫ

Горошница .....	85
Рагу из баклажанов.....	86
Кабачки со сметаной.....	88
Овощное рагу.....	90

## 8

### ВЫПЕЧКА

Блины пустые дрожжевые .....	92
Хворост .....	94
Торт «Наполеон».....	96
Творожная запеканка .....	100
Манник.....	102
Быстрое песочное печенье.....	104
Песочные рогалики .....	106
Творожные ушки (деревенское печенье).....	108
Творожные пончики .....	111
Королевская ватрушка .....	113

## 9

### НАПИТКИ

Молочный коктейль.....	116
Компот из груш с карамелью.....	117
Указатель .....	118



## ⇒ От автора ⇒

**К**огда вышла первая книга с подробными рецептами блюд современной русской кухни, на меня обрушился шквал отзывов. Во всех соцсетях люди благодарили за «толковые инструкции» и присылали фотографии, рассказывающие, как их дети и мужья-жены готовят по этой книге. И у всех всё получалось. Точь-в-точь как на картинках из книги. Это было очень приятно и радостно – понимать, что твои рецепты «пошли в народ».

Но в этом потоке благодарностей слышались и возмущенные голоса. «А где драники? Где «наполеон»? Где королевская ватрушка?» – спрашивали читатели. Так как у каждого уже был «свой любимый мой рецепт». И тогда стало понятно, что одной книжкой дело не закончится.



**ЭТОТ СБОРНИК РЕЦЕПТОВ – ДОПОЛНЕНИЕ  
К ПРЕДЫДУЩЕЙ КНИГЕ.** Это совершенно обычные,  
классические рецепты русской кухни, те блюда, которые  
готовили наши мамы и бабушки.

Я просто их немного переработала и осовременила. Ну и выкинула все лишнее, конечно же. Мой большой поварской опыт помогает мне упростить процесс приготовления. А природная лень просто не дает возможности для ненужных телодвижений.

Так что готовьте легко, с радостью и не напрягаясь. Потому что я уже все продумала, разложила по полочкам и опробовала на практике сотни раз.

ОКСАНА ПУТАН

# ⇒ Столичный салат ⇒

ЭТОТ САЛАТ ПОХОЖ НА «ОЛИВЬЕ». Но готовится он из куриного мяса и без моркови.

## НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1–2 куриных окорочка  
(400 г)

2 картофелины (200 г)

2 соленых огурца (150 г)

2–3 ст. ложки  
консервированного зеленого  
горошка (100 г)

2 вареных яйца

2 ст. ложки майонеза

соль



① Куриные окорочка залейте холодной водой, посолите. Варите примерно 35 минут после закипания. После чего остудите. Удалите кожу и косточки.



② Картофель залейте водой, посолите и варите до готовности, затем остудите и очистите. Сварите яйца (7 минут после закипания), после чего остудите их под струей холодной проточной воды.

•  
ПРИМЕРНО ЧЕРЕЗ  
15 МИНУТ ПОСЛЕ  
ЗАКИПАНИЯ КАРТОФЕЛЯ  
ПРОВЕРЬТЕ ЕГО ГОТОВНОСТЬ  
С ПОМОЩЬЮ НОЖА.  
Если нож легко протыкает  
КАРТОФЕЛЬ — ЗНАЧИТ, ОН ГОТОВ.  
•



③ Картофель, соленые огурцы, очищенные яйца и мясо курицы нарежьте одинаковыми небольшими кусочками.



④ Переложите в глубокую салатную тарелку. Добавьте зеленый горошек и майонез.



⑤ Хорошо перемешайте. Салат готов.

# ⇒ Деревенский салат ⇐

ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ, но восхитительный по вкусу салат. Готовится он проще простого.

## НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 ГОЛОВКА КРАСНОГО ЛУКА

200 г КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

3 СРЕДНИЕ КАРТОФЕЛИНЫ

4–6 СТ. ЛОЖЕК АРОМАТНОГО  
ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ БЕЗ ВЕРХА



1 Картофель очистите и выложите в кастрюлю. Залейте водой и посолите. Варите после закипания 20–25 минут.

•  
ГОТОВЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
ДОЛЖЕН ХОРОШО  
РАЗВАРИТЬСЯ И РАССЫПАТЬСЯ  
ПРИ НАДАВЛИВАНИИ  
НА НЕГО ВИЛКОЙ.  
•



2 В салатник выложите квашеную капусту. Поверх капусты выложите готовый и горячий (это обязательное условие!) картофель.



3 Быстро разомните его картофелемялкой.



4 Не до состояния пюре, а на небольшие кусочки. Влейте ароматное масло. Быстро перемешайте.



5 Красный лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и добавьте в салат. Вот и всё! Но вкус – как у бабушки в деревне. Вам понравится!!!

# ⇒ Салат из капусты с огурцом и паприкой ⇒

**ЯРКИЙ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ САЛАТ.** В то же время это диетический салат. Прекрасно подходит и в качестве самостоятельного блюда, и как добавка к мясу, курице, картофелю и рису.

**НА 6-8 ПОРЦИЙ  
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 ОГУРЕЦ (200 г)

½ СЛАДКОГО САЛАТНОГО ПЕРЦА  
(ПАПРИКИ)

½ ЛИМОНА

½ ч. ЛОЖКИ СОЛИ

3-4 ВЕТОЧКИ УКРОПА

3-4 ст. ЛОЖКИ  
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА





① Нарежьте капусту тонкой соломкой. Переложите в миску.



② Добавьте всю соль и сок половины лимона. Хорошо разомните капусту.



•  
**НУЖНО РАЗМИНАТЬ ПАЛЬЦАМИ КУСОЧКИ КАПУСТЫ, ХОРОШО ПЕРЕМЕШИВАЯ С СОЛЬЮ, 1–2 МИНУТЫ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ КАПУСТА ДОЛЖНА СТАТЬ МЯГЧЕ И ВЫДЕЛИТЬ НЕМНОГО СОКА.**  
•



③ Половину паприки очистите от плодоножки и семян.



④ Нарежьте остальные овощи. Укроп – мелко. Огурец – тонкой соломкой, паприку – мелкими кубиками. Добавьте укроп, огурцы и паприку в миску с капустой.



⑤ Влейте растительное масло и хорошо перемешайте.

•  
**ГОТОВЫЙ САЛАТ МОЖНО ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ** два дня в контейнере или под пленкой.

При хранении салат выделяет много овощного сока, но это не влияет на качество салата.  
•

# ⇒ Салат «Мимоза» ⇒

ЭТОТ ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ РОДИЛСЯ в годы застоя и дефицита продуктов, но полюбился, прижился и остался одним из любимых «зимних» русских салатов. Готовится он просто.

**НА 8-12 ПОРЦИЙ  
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

3 КАРТОФЕЛИНЫ

4 НЕКРУПНЫЕ МОРКОВИ

3 ЯЙЦА

2 БАНКИ КОНСЕРВИРОВАННОЙ  
ГОРБУШИ

100 г МАЙОНЕЗА

50 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 ст. ложка соли



•  
**КУСОЧЕК СЛИВОЧНОГО  
МАСЛА** переложите на время  
приготовления и остывания  
овощей в морозильную камеру.  
Замороженное масло легче  
натирать на терке, а именно это  
вам и придется делать.  
•



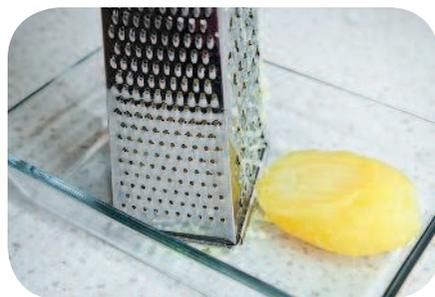
① Картофель, морковь и яйца сложите в кастрюлю и залейте водой. Очищать овощи не нужно, варите их «в мундирах». Добавьте 1 столовую ложку соли и поставьте кастрюлю на огонь. Отсчитайте 7 минут после закипания воды и достаньте яйца. Переложите их в холодную воду, пусть остынут.



2 Картофель варите еще 20 минут (он не должен перевариться). Проверяйте готовность картофеля, проткнув его ножом посередине. Если нож входит легко – картофель готов, доставайте его сразу и остужайте не очищая. Морковь варите еще минут 15–20. Остывшие овощи очистите.



3 Откройте банки с консервированной горбушей, переложите их содержимое в одну миску вместе с жидкостью. Хорошо разомните вилкой и перемешайте.



4 В глубокую форму натрите картофель на крупной терке.



5 Распределите ровным слоем, но не прессуйте.



6 На картофель выложите ровным слоем подготовленную консервированную горбушу.



7 Сверху на горбушу натрите масло, передвигая терку так, чтобы масло покрывало рыбу равномерно. Руками или ложкой это делать сложнее.



8 Отдельно в миску натрите на крупной терке морковь. Добавьте к моркови майонез (100 г – это 2 столовые ложки с верхом). Хорошо перемешайте.



9 Выложите морковь в салатник поверх масляного слоя и разровняйте.



10 Верхним слоем выложите мелко нарезанные или натертые на терке яйца. Поставьте салатник в холодильник на несколько часов. Затем нарежьте на порции и подавайте к столу.

# ⇒ Паштет из печени с грибами ⇒

ИДЕАЛЬНОЕ БЛЮДО для семейных завтраков на всю неделю.

## ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г говяжьей печени

2 головки  
репчатого лука (100 г)

80–100 г сливочного масла

200 мл сливок  
жирностью 22%

300 г грибов (шампиньоны  
или другие на ваш вкус)

1 ч. ложка без верха соли



① Печень и лук нарежьте небольшими кусочками. Выложите в форму для запекания. Добавьте треть сливочного масла. Посолите.



② Поставьте форму в предварительно нагретую до 180 °С духовку и запекайте 15 минут. Затем достаньте форму из духовки. Влейте сливки.



③ Перемешайте печень со сливками. И верните форму обратно в духовку еще на 10 минут.