

## Великий Пост. Рецепты.

Послан yaayad - 09.03.2011 11:03

---

Гречка с грибами. Постная каша.

- Крупа гречневая — 200 г
- Вода — 500 г
- Приправа по вкусу
- Шампиньоны (свежие) — 200 г
- Морковь (крупная) — 1 шт
- Лук репчатый (большие луковицы) — 2 шт

Гречку промыть. Вскипятить воду, посолить, добавить приправы, добавить гречку. Чуть убавить огонь. Как закипит, огонь сделать минимальным. Пока варится гречка, порезать лук кольцами, обжарить на растительном масле. Добавить морковь, натёртую на крупной тёрке. Помыть хорошенько и порезать грибы. Немножко протушить с луком и морковкой. Добавить немного соли и чёрного перца. Добавить сваренную гречку, перемешать и минутки две потомить. Приятного аппетита!

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан yaayad - 09.03.2011 11:18

---

Икра из свеклы по-монастырски

500 г свеклы, 500 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец черный молотый по вкусу. Вареную свеклу очистить, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле вместе с нарезанным кольцами репчатым луком. Квашеную капусту отжать от рассола, нарезать помельче, потушить под крышкой в растительном масле с добавлением томатной пасты. Соединить свеклу с капустой, перемешать, прогреть на плите 5 минут, приправить с сахаром, солью, перцем по вкусу.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан yaayad - 09.03.2011 11:19

---

Помидоры фаршированные

4 средних размеров помидора, 80—100 г соленых, маринованных или отваренных свежих грибов или 100 г гречневой каши, 2 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, перец молотый, укроп, соль по вкусу. У спелых помидоров удалить плодоножки, срезать верхнюю часть. Крышечки не выбрасывать. Чайной ложкой аккуратно выбрать из помидоров мякоть и насыпать в полученное углубление немного соли и перца. Соленые грибы, зеленый лук, укроп мелко нашинковать, посолить и заправить растительным маслом. Нафаршировать этой смесью помидоры, сверху прикрыть их срезанными крышечками.

Можно фаршировать помидоры и свежими, отваренными с пряностями грибами. Для этого отваренные грибы пропустить через мясорубку, слегка обжарить на растительном масле и добавить в этот фарш 2 ст. ложки сока лимона.

Прекрасной начинкой для помидоров может быть и гречневая каша, смешанная с чесноком, специями и слегка обжаренная на растительном масле.

Фаршированные помидоры положить на тарелку, полить соком грейпфрута или лимона, украсить зеленью.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 11:20

---

Салат из гороха с солеными огурцами

1 стакан гороха, 3 соленых огурца, 1-2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец, зелень.

Предварительно замоченный горох отварить и охладить. Соленые огурцы очистить от кожицы, семян и нашинковать, соединить с горохом, добавить мелко нарезанный лук, все заправить растительным маслом, солью, пряностями и перемешать. Выложить в салатник и посыпать рубленой зеленью.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 11:22

---

Суп из гречневой крупы

3/4 л воды, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан гречневой крупы, зелень, соль.

В кипящую воду опустить подготовленный нарезанный картофель, через 10 минут добавить промытую гречневую крупу, морковь, натертую на крупной терке, лук, сушеную или свежую зелень и коренья, соль. Варить еще 20 минут.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 11:23

---

Борщ с фасолью

250-300 г фасоли, 1 свекла среднего размера, 300 г белокочанной капусты, 1 болгарский перец, 1-2 моркови, 1 корешок петрушки, 1-2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пасты или 2-3 свежих помидора, 3-4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 л воды, семя укропа, хмели-сунели, зелень петрушки, укропа.

Фасоль перебрать, вымыть, замочить на 10-12 часов, сварить до готовности в той воде, в которой она вымачивалась, доведя ее до 2 литров свободного от фасоли объема. Слить фасолевый отвар и варить в нем борщ.

В кипящий отвар добавить семя укропа, нашинкованную свеклу, морковь, коренья, соль и варить до слабой остаточной свекольной окраски овощного отвара. Затем добавить нашинкованную соломкой капусту и, когда борщ закипит, ввести лук, спассерованный на растительном масле с томатом-пюре или свежими помидорами.

За 2-3 минуты до окончания варки заправить борщ растертым чесноком, болгарским перцем,

---

зеленью укропа или петрушки. Хмели-сунели добавить по вкусу. Довести до кипения. Борщ готов.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 11:23

---

Щи из квашеной капусты 500-600 г квашеной капусты, 1-2 моркови, 1-2 корешка петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла, пучок укропа или петрушки, лавровый лист, перец по вкусу.

Отжать сок из квашеной капусты, положить капусту в кастрюлю, добавить ложку томата-пюре, влить стакан кипятку, закрыть крышкой и тушить 1 1/2 - 2 часа. Огонь сначала должен быть сильный, а когда капуста прогреется, убавить его до минимума. Чем мягче тушеная капуста, тем вкуснее щи. За 10-15 минут до окончания тушения капусты добавить в нее обжаренные на масле коренья и лук. Положить капусту в кипящую воду и варить до готовности 30-40 минут. За 15 минут до окончания варки влить в кастрюлю мучную пассеровку, опустить лавровый лист, перец по вкусу. В готовые щи можно добавить 2-3 дольки чеснока, растертые с солью.

Можно приготовить эти щи с картофелем или крупой. В этом случае 2-3 картофелины нарезать кубиками или ломтиками. 2 ст. ложки крупы (лучше перловой или пшенной) отдельно распарить до полуготовности. Подготовленные продукты положить в кипящую воду на 10 минут раньше, чем тушеную капусту.

В тарелку со щами положить зелень. К щам можно подать гречневую кашу, ватрушки с картофелем.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:01

---

Суп с домашней лапшой

1 луковица, по одному корню моркови и петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, специи, соль. Для лапши: 1 стакан муки, соль, немного кипяченой охлажденной воды. Лук и мелко нашинкованные коренья спассеровать в растительном масле и ввести в кипящую подсоленную воду. Добавить специи. В кипящий бульон засыпать лапшу. Варить 5-10 минут.

Приготовление лапши из муки, воды, соли: тщательно замесить пластичное крутое тесто. Тесто раскатать очень тонко. Дать раскатанным пластам немного подсохнуть, разрезать на полосы и мелко нашинковать. Неиспользованную лапшу высушить и хранить в стеклянной банке под пергаментной крышкой.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:33

---

Рисовые котлеты

1 стакан риса, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана измельченных белых сухарей. Для

---

соуса: 3-4 сухих гриба, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан изюма (кишмиша), 1/2 стакана сладкого миндаля, сок лимона и сахар по вкусу.

Рис отварить в соленой воде до мягкости, откинуть, дать воде хорошенько стечь, сложить в кастрюлю, немного примять, чтобы не рассыпался, полить 1 ст. ложкой масла и дать остыть.

Из этой массы разделать котлеты, обвалить в сухарях и быстро поджарить с обеих сторон.

Для соуса из размоченных грибов сварить бульон. Мелко нарезанный лук поджарить в масле, прибавить муку и прожарить вместе. Влить, постепенно помешивая, стакан грибного бульона и прокипятить. Изюм и миндаль несколько раз ошпарить кипятком. Дать стечь воде. Добавить в соус сок лимона, сахар, соль по вкусу, изюм, нашинкованный миндаль. Дать соусу закипеть.

Этим соусом полить котлеты.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:34

---

### Рис по-монастырски

2 стакана риса, 4 стакана воды, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 2 моркови, 1 ст. ложка томатной пасты или томатного соуса, сушеная зелень сельдерея, укропа, перец черный молотый, соль. Рис тщательно промыть, залить кипящей водой, варить 10 минут, чтобы был «крупинка от крупинки», откинуть на дуршлаг. В глубокой сковороде обжарить мелко нарезанный репчатый лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить отваренную, натертую на крупной терке морковь и томат, перемешать. Присоединить рис, приправить по вкусу пряной зеленью, перцем и солью. Подавать блюдо горячим.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:34

---

### Рис с черносливом

1/2 стакана риса, 1/2 стакана чернослива, 1 1/2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки сахара, 2-3 щепотки лимонной кислоты, 1 стакан воды.

Рис промыть, обсушить и обжарить на сковороде. Из чернослива удалить косточки. В кипящую воду положить чернослив и обжаренный рис, добавить сахар, лимонную кислоту и варить при слабом кипении до готовности риса.

При подаче рис полить растительным маслом.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:35

---

### Постные голубцы

1 кг капусты, 1/2 стакана молотых сухарей, 2-3 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки соли.

Отварить до полуготовности целый кочан капусты в подсоленной воде. Вытащить на дуршлаг и дать стечь воде. Разобрать кочан на листья и каждый из них завернуть конвертом, обвалять в сухарях и обжарить в масле. Можно подавать и остывшими.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан yayad - 09.03.2011 12:35

---

Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе

1 кг перца, 300 г моркови, 250 г капусты, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3 луковицы, 500 г томатного соуса, долька чеснока, мускатный орех.

Надрезать верхнюю широкую часть стручка не до конца, в виде крышечки, удалить стержень с семенами, не нарушая целостности стручка. Затем положить стручки в посуду с кипящей водой на 1-2 минуты, откинуть на дуршлаг или сито и наполнить начинкой из овощей.

Фаршированный перец выложить в один ряд на противень или в другую неглубокую посуду, залить томатным соусом, заправленным чесноком и мускатным орехом, и припустить в жарочном шкафу.

Для приготовления фарша обработанные корни промыть, нарезать мелкими кубиками, спассеровать на растительном масле, соединить с мелко нарезанной капустой и тушить до готовности в небольшом количестве овощного бульона; посолить и заправить томатным соусом. Подавать на тарелке, полив соусом и посыпав зеленью петрушки или укропом.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан yayad - 09.03.2011 12:36

---

Голубцы овощные

1 вилок капусты, 300 г риса или гречи, 300 г моркови, 4 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 500 г помидоров или 2-3 ст. ложки томатной пасты. Вилка капусты разобрать на листья. Капустные листья ошпарить, толстые прожилки срезать. Рис (или гречу) отварить, нашинковать морковь, лук мелко нарезать. Смешать компоненты друг с другом, посолить по вкусу, поперчить. Завернуть капустные листья с фаршем конвертиком, обжарить в масле. Положить в кастрюлю на капустные листья, добавить полстакана воды. Помидоры нарезать ломтиками, положить на голубцы, добавить подсоленное растительное масло. На медленном огне довести до готовности.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан yayad - 09.03.2011 12:36

---

Котлеты капустные

500 г капусты, 2 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль по вкусу, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана воды.

Капусту мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить воду, 1 ст. ложку растительного масла и тушить до полу готовности. В кипящую массу всыпать тонкой струйкой манную крупу, варить,

беспрерывно помешивая, 10-15 минут, слегка охладить, посолить, размешать и охладить. Сформовать котлеты овальной формы, запанировать в сухарях, обжарить.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:36

---

### Луковник

Для теста: 800 г муки, 30 г дрожжей, 2 стакана воды, 1/4 ч. ложки соли. Для начинки: 8 головок репчатого лука, 3/4 стакана растительного масла, 1/2 ч. ложки соли.

Из муки, воды, дрожжей и соли замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти. Раскатать самые тонкие лепешки, испечь, переслоить мелко изрубленным и обжаренным в растительном масле репчатым луком, положить в сотейник, запечь в духовке.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:37

---

### Блины с луком

500 г муки, 2 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 15 г дрожжей, щепотка соли, 1/2 стакана растительного масла.

Замесить тесто для блинов из муки, воды, дрожжей, соли, сахара. Дать тесту подойти. Лук мелко нарезать, потушить в масле, посолить по вкусу. Когда тесто подойдет, положить в него тушеный лук. Дать тесту опять подойти 15 минут. Выпечь блины обычным способом.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:37

---

### Печенье постное

6 стаканов муки, 2 стакана крахмала, 1 - 1 1/2 стакана, растительного масла, 1 ч. ложка соды, соль и лимонная кислота, 1 1/2 стакана воды, 2 стакана сахара. Муку растереть с крахмалом и растительным маслом до образования клейкой массы. Соду погасить лимонной кислотой или уксусом, добавить немного соли и ввести в тесто, размешать, добавить воду, сахар. Тесто не должно быть крутым. Раскатать, нарезать ромбики (или иные фигурки), выпекать 15 минут.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:38

---

### Булочки с капустой

3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 2 стакана рубленой белокочанной капусты, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла.

В подогретую до температуры 35-40° С воду добавить предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, всыпать просеянную муку, перемешать. Массу тщательно вымесить на доске.

Капусту очистить, промыть, вырезать кочерыжку, нашинковать соломкой.

В подготовленное тесто добавить капусту, перемешать тесто и хорошо выбить.

Поставить тесто для брожения на 1-2 часа при температуре 30-40° С в течение 20-25 минут.

Готовое тесто разделить на булочки. На сухой противень уложить булочки, дать расстояться 20-25 минут и выпекать при температуре 200-220° С в течение 20-25 минут.

Горячие булочки смазать растительным маслом.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:39

---

Пирог с гречневой кашей и грибами

1-1,2 кг муки, 2 стакана теплой воды, 1 стакан растительного масла, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка соли. Для начинки: 500 г гречневой крупы-ядрицы, 50 г сушеных грибов, 3 головки репчатого лука, соль по вкусу. Для жарения: 100 г растительного масла. Для смазки пирога до выпечки - 2 ст. ложки крепкого чая; после выпечки - 2 ст. ложки растительного масла.

Дрожжи растворить в половине стакана теплой воды. Замесить дрожжевое постное тесто, прикрыть холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения, дважды сделать обминку. Разделить тесто на 2 части. Раскатать пласт толщиной 1 см, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить тесто, разровнять, пригладить руками, наколоть вилкой, положить ровным слоем начинку из гречневой каши с грибами.

Начинку приготовить следующим образом: перебранную гречневую крупу подсушить на сковороде, всыпать в глиняный горшочек, залить крутым кипятком, закрыть крышкой, поставить в горячую духовку и испечь кашу докрасна, чтобы каша была «крупинка от крупинки».

Сухие грибы замочить на 2-4 часа в холодной воде, отварить до готовности в той же воде.

Готовность грибов определяется так: если грибы опустились на дно, значит, сварились.

Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, тщательно промыть под струей холодной воды, нарезать лапшой или порубить, обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Соединить гречневую кашу, грибы, лук, приправить солью, добавить для сочности процеженный через 4 слоя марли грибной бульон и завернуть начинку в пирог.

«Крышку» для пирога следует раскатать потоньше, примерно 0,7-0,8 см, на скалке перенести, развернуть, разгладить руками, аккуратно защипать шов, подогнуть его вниз. Наколоть вилкой, чтобы при выпечке выходил пар, и смазать с помощью кисточки крепким чаем.

Выпекать пирог до готовности при температуре 180° С. После выпечки пирог смазать растительным маслом, нарезать на порции, положить на красивое блюдо и горячим подавать.

Едят его с кислыми щаами, грибным бульоном, чаем.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан уауад - 09.03.2011 12:39

---

Чебуреки постные

---

1/2 л воды, 700 г муки, 1 стакан растительного масла, соль, перец по вкусу.

Начинки:

1. Грибной фарш.
2. Квашеная капуста, жаренная с луком.
3. Лук, жаренный с морковью.

В воде развести соль по вкусу, добавить черный молотый перец, просеянную муку и замесить тесто. Тесто должно быть эластичным. Раскатать тонкие лепешки толщиной 3 мм и диаметром около 20 см. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку не толстым слоем, а другой стороной накрыть, хорошо слепить края чебурека и наколоть вилкой в нескольких местах. Жарить в растительном масле.

Можно подать как второе блюдо.

=====

## Великий Пост. Рецепты.

Послан yaayad - 09.03.2011 12:40

---

Пирог с курагой открытый

1/2 л воды, 700 г муки, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла. Для начинки: 1 кг отборной янтарной кураги, 150 г сахара. Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Раскатать тесто в виде овала, положить на противень, расправить, наколоть по всей поверхности вилкой, чтобы при выпечке не образовывалось вздутий. Положить ровным слоем прозрачные янтарные дольки кураги, аккуратно загнуть бортик, смазать сиропом из-под кураги, украсить цветками из теста, которые также смазать сиропом, посыпать в середину цветка маком.

Начинку приготовить так: курагу вымыть, залить водой, чтобы она покрывала курагу, засыпать сахаром и варить до мягкости. Затем откинуть на сито или дуршлаг, охладить.

Выпекать пирог при температуре 180-200° С до готовности. Когда пирог зарумянится - он готов. У испеченного пирога бортик и дольки кураги кисточкой аккуратно заглазировать (смазать) сиропом, в котором варилась курага.

=====