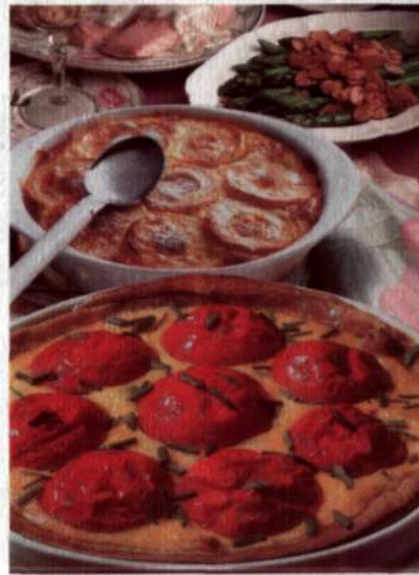
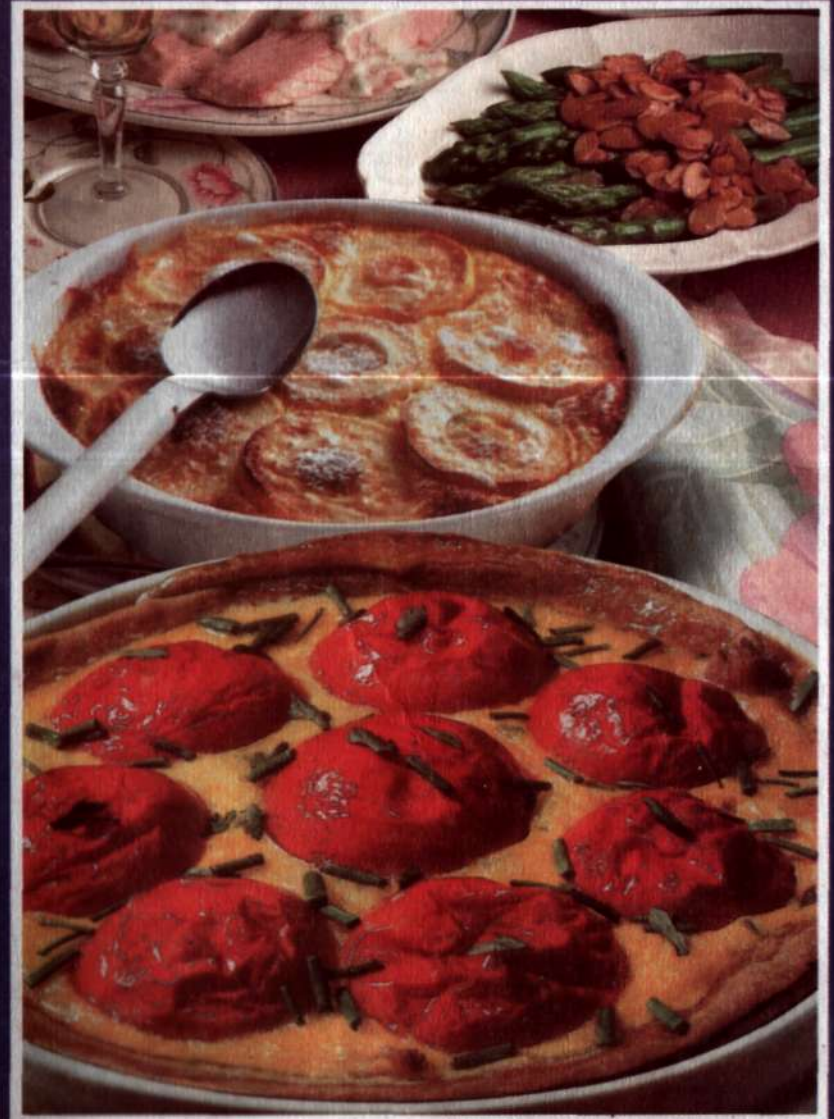


ОМЛЕТЫ и запеканки



Несложно приготовить омлет
или запеканку,
но не все хозяйки
умеют готовить эти блюда
быстро и вкусно.
В этой книге вы найдете
традиционные и оригинальные
рецепты омлетов и запеканок.
Приятного аппетита!



ОМЛЕТЫ И ЗАПЕКАНКИ

Ростов - на-Дону
«Владис»
2001

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

> *3 яйца, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка масла.*

Влить в миску или в кастрюлю яйца, посолить, добавить немного молока и взбить ложкой или вилкой. Полученную массу вылить на горячую сковороду с маслом и жарить на сильном огне, слегка встряхивая сковороду, чтобы яичная масса прогрелась равномерно.

Омлетную массу при жарении не перемешивать. Как только омлет начнет густеть, гибким ножом завернуть его края с двух сторон к середине, придавая таким образом омлету форму продолговатого пирожка. Откинуть омлет швом вниз на тарелку или овальное блюдо, смазать кусочком сливочного масла и горячим подать к столу.

ОМЛЕТ ПО-ДОМАШНЕМУ

> *3 яйца, 10 г сливочного масла, 10 г муки, 50 г сметаны, 50 г молока, соли — по вкусу.*

Сырые яйца, сметану, молоко, муку перемешать до получения однородной массы, посолить, вылить на горячую сковороду с маслом сливочным и запечь в духовом шкафу.

Омлет подать к столу сразу же, так как он быстро черствеет.

О 57 Омлеты и запеканки. — Ростов н/Д: Изд-во «Владис», 2001. -64с.
ISBN 5-94194-016-5

В книге собраны рецепты омлетов и запеканок.

Эти привлекательные внешне, простые в приготовлении вкусные и питательные блюда, позволят вам составить интересное и разнообразное меню на каждый день.

ББК 36.91

ISBN 5-94194-016-5

© Составление и оформление:
изд-во «Владис», 2001

ОМЛЕТ ВОЗДУШНЫЙ

> 8 яиц, 100 г молока, 30 г пшеничной муки, 60 г сметаны, 30 г масла или маргарина, соли — по вкусу.

Яйца взбить до образования пышной пены, добавить молоко, кукурузную или пшеничную муку. Взбивать 3–5 мин., затем добавить соль, немного сметаны, перемешать.

На сковороде растопить жир, вылить эту массу, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь.

Через несколько минут открыть крышку, разрезать омлет на 4 части и перевернуть на другую сторону. Через минуту можно подавать на этой же сковороде.

ОМЛЕТ ВЕСЕННИЙ

> 2 яйца, 100 г мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, чеснок и соль — по вкусу.

Взбить яйца и добавить мелко нарезанную зелень петрушки, укроп и чеснок. Смесь посолить и размешать.

Поджарить омлет с двух сторон и сложить вдвое.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

> 3 яйца, 150 г зеленого лука, 1 ст. ложка молока, соли и перца — по вкусу.

Вариант 1

Взбить яйца с молоком, солью и перцем.

Зеленый лук промыть, мелко нарезать, смешать с омлетной массой и поджарить на сковороде под крышкой.

Вариант 2

Приготовленный, как описано выше, натуральный омлет запечь в духовке почти до готовности, посыпать его мелко нарезанным зеленым луком и опять поставить в духовку на несколько минут.

Омлеты, приготовленные любым из этих способов, необходимо сразу подать к столу.

ОМЛЕТ С ЭСТРАГОНОМ

> 4 яйца, 150 г молока, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки нарезанной зелени эстрагона, соль по вкусу.

Зелень эстрагона вымыть, обсушить, измельчить и припустить в сливочном масле.

Яйца взбить с солью, молоком и мукой.

Припущенный эстрагон залить омлетной смесью. Поставить омлет в умеренно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Подать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

ОМЛЕТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

> 5 яиц, 5 стручков сладкого перца, 10 ст. ложек молока, соль — по вкусу.

Перец очистить и мелко нарезать, выложить на разогретую со сливочным маслом сковороду и протушить.

Яйца взбить с молоком и солью/Готовую смесь вылить на перец и запечь в духовке.

ОМЛЕТ С БРЫНЗОЙ И СЛАДКИМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

> 6 яиц, 1/2 стакана молока, 70 г сливочного масла, 200 г сладкого красного болгарского перца, 150 г брынзы, соли и перца — по вкусу.

Перец и брынзу нарезать кубиками. Яйца взбить с молоком, добавить соль, перец и еще раз взбить.

Нарезанные перец и брынзу смешать с яично-молочной смесью, вылить массу на сковороду с хорошо разогретым сливочным маслом и поджарить омлет на среднем огне под крышкой.

ОМЛЕТ С СЫРОМ

> 4 яйца, 100 г белого хлеба, 100 г молока, 100 г тертого сыра, соли и перца — по вкусу.

Мякоть белого хлеба замочить в молоке, а затем отжать.

Яйца смешать с оставшимся молоком, хлебным мякишем и тертым сыром, посолить, поперчить и хорошо взбить.

Омлетную массу выложить на разогретую с маслом сковороду и поджарить с обеих сторон под крышкой или запечь в духовке.

ОМЛЕТ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

> 125 г картофельного пюре, 4 ломтика сыра, 4 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 3 веточки петрушки, соль, кориандр, красный жгучий перец.

Готовое картофельное пюре смешать с желт-

ками, добавить соль и пряности, а затем ввести взбитые яйца.

Разогреть сковородку, смазать ее маслом, сложить в нее половину подготовленной массы и разровнять. Сверху симметрично уложить ломтики сыра, а поверх него — оставшуюся массу.

Плотно накрыть сковородку крышкой и, убавив огонь до минимума, довести омлет до готовности.

Подавать омлет к столу, украсив его зеленью.

ОМЛЕТ С ТВОРОГОМ

> 5 яиц, 125 г творога, 1/4 стакана молока, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соли — по вкусу.

Яйца, молоко и муку взбить до получения однородной массы, добавить творог, посолить, все перемешать, вылить на разогретую с маслом сковороду и запечь в духовке.

Горячий омлет сложить пополам и сразу подать к столу.

ОМЛЕТ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ С ТВОРОГОМ

> 8 яиц, 200 г творога, 1/2 стакана молока, 60 г сливочного масла, соли — по вкусу.

Отделить белки от желтков.

Белки взбить с молоком и солью, вылить в смазанную маслом сковороду и варить на пару.

Творог протереть через сито и смешать с желтками.

Готовый белковый омлет переложить на блюдо, на поверхность омлета положить творожную массу, сложить омлет пополам и полить растопленным маслом.

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

> 8—10 картофелин среднего размера, 4—5 яиц, 1 ч. ложка соли, 1 луковица, 50 г сливочного масла или другого жира.

Нарезать очищенный картофель тонкими ломтиками (можно натереть его на крупной терке), мелко нарезать лук, взбить яйца. Все компоненты размешать, посолить и сразу же выложить на сковороду с маслом.

Следить за тем, чтобы омлет получился тонким, как кружево. Не выкладывайте смесь толстым слоем.

Если нет подходящей сковороды, можно выпекать

омлет на нескольких маленьких сковородках.

Духовка должна быть хорошо прогретой.

Картофель быстро темнеет, поэтому все операции следует производить быстро.

ОМЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

> 4 яйца, 500 г картофеля, 1/2 стакана растительного масла, 2 болгарских перца, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, соли и перца — по вкусу.

Картофель очистить, нарезать и обжарить в ра-

стительном масле. Масло предварительно хорошо нагреть.

Когда картофель подрумянится, прибавить нарезанный соломкой болгарский перец и жарить до готовности.

Поджаренный с перцем картофель залить яйцами и поджарить с двух сторон как омлет.

Подать к столу с гарниром из обжаренных ломтиков помидоров и лука.

ОМЛЕТ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

> 2—3 яйца, 20 г молока или сливок, 50—60 г свежей капусты, 10 г масла сливочного или маргарина, 3 г зелени петрушки, соли — по вкусу.

Кочан свежей капусты очистить от загрязненных листьев, промыть, нарезать мелкой соломкой.

На сковороде с добавлением воды припустить капусту до полуготовности, затем смешать с сырой яичной массой и запечь до готовности.

Омлет подать к столу, посыпав рубленой зеленью петрушки.

ОМЛЕТ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

> 2 яйца, 200 г квашеной капусты, 2 небольшие головки репчатого лука, соль и перец — по вкусу.

Мелко порубить лук и квашеную капусту. Овощи сложить в глубокую сковороду и поджарить до полуготовности.

К овощам добавить взбитые с солью и перцем яйца, все перемешать, посыпать тертым сыром.

Омлет запечь в духовке и подать к столу с измельченной зеленью.

ОМЛЕТ КРЕСТЬЯНСКИЙ

> 2 яйца, 500 г картофеля, 100 г сыра, 60 г окорока, 1 головка репчатого лука, 50 г рубленой зелени, соли и перца — по вкусу.

Окорок нарезать небольшими кусочками и обжарить вместе с нарезанным репчатым луком.

Картофель очистить и нарезать крупными дольками.

К обжаренному с луком окороку добавить подготовленный картофель и жарить все до готовности. Затем посыпать жареный картофель тертым сыром, рубленой зеленью петрушки или укропа, залить взбитыми с молоком, солью и перцем яйцами.

Омлет запечь в духовке до румяной корочки и подать к столу горячим.

ОМЛЕТ КРЕСТЬЯНСКИЙ С ОВОЩАМИ

> 4 яйца, 2 больших головки репчатого лука, 8 стручков сладкого перца, 1 острый перец, 4—6 помидоров, 2 ч. ложки сливочного масла, зелени петрушки и соли — по вкусу.

Нарезать тонкими ломтиками репчатый лук и поджарить. Прибавить стручки сладкого перца и небольшой стручок острого перца, нарезанные полос-

ками, и тоже поджарить. Затем добавить нарезанные помидоры. Овощную смесь посолить.

На горячую сковороду (среднего размера) со сливочным маслом положить 2 столовые ложки приготовленной смеси, распределив ее ровным сплошным слоем. Сверху залить взбитыми яйцами. Омлет поджарить только с одной стороны. Готовый омлет сложить вдвое и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ОМЛЕТ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ С ОВОЩАМИ

> 6 яичных белков, 100 г свежей моркови, 100 г цветной капусты, 80 г молока, соль — по вкусу.

Морковь очистить, натереть ее на крупной терке и припустить в молоке. Цветную капусту отварить.

Подготовленные овощи выложить на смазанную маслом сковороду, залить взбитыми с молоком и солью белками и запечь в духовке.

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

> 4 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан овощной смеси, соль — по вкусу.

Различные овощи (свеклу, морковь, кабачки, капусту) натереть на крупной терке и выложить их в глубокую, разогретую с маслом сковороду. Залить овощную смесь взбитыми с молоком и солью яйцами.

Омлет запечь в духовке и подать к столу со сметаной.

ОМЛЕТ СО СВЕЖИМИ КАБАЧКАМИ ИЛИ СВЕЖИМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

> 4 яйца, 1—2 кабачка или 250 г белых грибов, зелень, соль, перец — по вкусу.

Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1 зубчик чеснока, соль.

Овощи очистить, нарезать кубиками, а грибы — тонкими ломтиками, посолить, поджарить, а потом смешать со взбитыми яйцами. Запечь омлеты в духовке или поджарить на сковороде под крышкой.

Эти омлеты можно полить горячим густым соусом из сметаны и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропом.

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

> 4 яйца, 75 г сырокопченого окорока, 1 ст. ложка масла оливкового, 50 г лука репчатого (мелко нарезанного), 1/2 сладкого красного перца, 50 г кукурузы консервированной, 1 маринованный огурец, 1/2 зубчика-чеснока, 1 ст. ложка масла сливочного, соли и перца — по вкусу.

Окорок нарезать соломкой, поместить с оливковым маслом в подходящую посуду и вытопить в печи за 4—5 минут. Добавить лук и нарезанный соломкой сладкий перец и обжарить в течение 4—7 минут. Добавить кукурузу и мелко порубленные огурец и чеснок и тушить до готовности 2—4 минуты. Заправить солью и перцем.

Яйца взбить со сливками, солью и перцем. Приготовить омлет отдельными порциями за 1—3 минуты. Вынуть омлет из формы, на одну половину положить овощи, сложить пополам.

ОМЛЕТ СО СВЕКЛОЙ

> 4 яйца, 1 свекла, 1 головка лука, 100 г толченых сухарей, 50 г сливочного масла, соль, перец и зелень — по вкусу.

Свеклу сварить, очистить и нарезать маленькими кубиками. Репчатый лук измельчить. Свеклу и лук смешать, добавить смоченные водой сухари, яйца, посолить и поперчить.

Полученную массу вылить на разогретую с маслом сковороду и поджарить на умеренном огне.

Поджаренный с одной стороны омлет разрезать на 4 части, каждую из которых перевернуть и поджарить с другой стороны.

Готовый омлет посыпать измельченной зеленью.

ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ

> 2 яйца, 2 помидора, 2 ч. ложки сливочного масла, зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, перца и соли — по вкусу.

Очистить от кожицы и нарезать кубиками помидоры. Затем положить их на сито и отцедить, удалить семена.

Взбить яйца, прибавить мелко нарезанный чеснок, немного черного перца, соль и отцеженные помидоры. Смесь вылить на горячую сковороду со сливочным маслом и поджарить. Готовый омлет сложить вдвое и посыпать мелко нарезанной петрушкой или натертой брынзой, либо натертым сыром.

РОЗОВЫЙ ОМЛЕТ

> 3 яйца, 5-6 помидоров, 1 стакан молока, мука пшеничная, соль, перец.

Очистить и протереть через сито помидоры. Добавить молоко, яйца, соль по вкусу, перец и такое количество муки, чтобы получить тесто немного более густое, чем для блинчиков. Омлеты поджарить на небольшой сковороде. Посыпать их мелко нарезанной петрушкой, свернуть в виде рулета и подавать с простоквашей.

ОМЛЕТ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

> 4 яйца, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 200 г стручковой фасоли, зелень, соль, перец — по вкусу.

Стручковую фасоль отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем выложить фасоль на разогретую со сливочным маслом сковороду и слегка ее обжарить.

Подготовленную таким образом фасоль залить взбитыми с молоком яйцами, посолить и запечь в духовке.

Омлет подавать к столу горячим с измельченной зеленью.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

> 4 яйца, 4-6 ст. ложек зеленого горошка (консервированного), 50 г масла сливочного, укропа и соли — по вкусу.

Взбить яйца, предварительно посолив их, и прибавить припущенный в масле зеленый горошек.

Омлет поджарить и сразу подать, посыпав мелко нарезанным укропом.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

> 4 яйца, 200 г свежих грибов, 100 г лука, 1 ст. ложка сметаны, 100 г молока, соль — по вкусу.

Свежие грибы отварить и нарезать соломкой. Репчатый лук измельчить и спассеровать. Грибы и лук смешать, прожарить 15 минут, затем добавить сметану и довести до кипения.

Яйца взбить с молоком и солью, вылить на сковороду с разогретым маслом и поджарить омлет.

На середину готового омлета выложить грибы с луком и завернуть его рулетом.

При подаче к столу омлет полить растопленным сливочным маслом.

ОМЛЕТ С ЖАРЕНЫМИ ШАМПИньОНАМИ

> 4 яйца, 200 г шампиньонов, 1/2 стакана молока, 1/4 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, соль, перец и зелень — по вкусу.

Грибы очистить, тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и поджарить на масле, периодически помешивая, в течение 5 минут.

Затем посыпать грибы мукой, добавить бульон, жарить 3 минуты, добавить зелень петрушки, перемешать и подержать на огне еще 2 минуты.

Яйца взбить с молоком, вылить на сковороду с разогретым маслом и запечь. На середину готово-

го омлета выложить шампиньоны, свернуть омлет трубочкой и подать с зеленью.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

> 8 яиц, 300—350 г маринованных грибов, 3 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка сахара, соли — по вкусу.

Грибы и репчатый лук измельчить и обжарить на растительном масле в течение 10—15 минут. Добавить к грибам зеленый горошек и прогреть 3—5 минут.

Яйца растереть с солью и сахаром, всыпать муку и тщательно размешать. В эту смесь осторожно, при постоянном помешивании, влить молоко.

На смазанную маслом, хорошо разогретую широкую сковороду вылить тонким слоем яично-молочную смесь и обжарить ее с обеих сторон на сильном огне. При обжаривании сковороду нужно периодически встряхивать, чтобы масса прогрелась равномерно.

На обжаренный омлет выложить грибную начинку. Завернуть омлет рулетом, слегка приплюснуть ножом и чуть прогреть.

Подать омлет к столу, полив сметаной и украсив зеленью.

ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

> 4 яйца, 100—200 г свежих грибов, 100 г зеленого лука, перца, зелени укропа или петрушки, соли — по вкусу.

Перебрать и промыть грибы. Затем мелко наре-

зать и припустить, добавив жира и немного воды. Довести до мягкости, после чего поджарить с мелко нарезанным зеленым луком. Смесь заправить черным перцем, укропом или петрушкой.

Отдельно приготовить натуральные омлеты. На середину каждого омлета положить грибной фарш.

Омлеты сложить вдвое и подавать горячими.

ОМЛЕТ С МЯСОМ

> 2 яйца, 200 г мяса, 50 г зеленого лука, 1 ч. ложка муки, 2 ч. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки молока, зелени петрушки и соли — по вкусу.

Мясо два раза пропустить через мясорубку с частой решеткой.

Яйца взбить, добавить мелко нашинкованный зеленый лук, соль, муку, молоко, соединить с мясным фаршем и тщательно перемешать. Массу вылить на раскаленную сковородку с маслом и после того, как она загустеет, поставить в духовку.

Омлет подать с отварным рисом или картофелем «фри», украсить зеленью.

ОМЛЕТ С КОЛБАСОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

> 4 яйца, 2 отварных картофелины, 150 г вареной колбасы, 5 ст. ложек молока, 1 луковица, соль, перец, зелень петрушки и укропа — по вкусу.

Отварной картофель и колбасу нарезать куби-

ками, добавить. Лук измельчить и поджарить на масле.

Смешать картофель с колбасой и поджаренным луком, добавить соль и перец. Выложить продукты на сковороду и залить взбитыми с молоком яйцами.

Омлет запечь и подать к столу, посыпав измельченной зеленью.

ОМЛЕТ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

> 4 яйца, 3—4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г колбасы, или ветчины, или говядины, соли — по вкусу.

Яйца взбить с молоком и солью. Отварную говядину, ветчину, колбасу, вареную печень или нарезать тонкими ломтиками и поджарить на масле.

Яичную смесь вылить на сковороду со сливочным маслом и поджарить омлет.

Поджаренную мясную начинку положить на омлет и завернуть его края.

ОМЛЕТ СБОРНЫЙ

> 6 яиц, 200 г мясных продуктов (вареной колбасы, копченой грудинки, ветчины, сала), 1/2 стакана молока, 100 г тертого сыра, 50 г зеленого лука и петрушки, соль и перец — по вкусу.

Мясные продукты мелко нарезать, добавить сыр, зеленый лук и петрушку, соль, перец. Все пе-

ремешать, выложить на сковороду и залить взбитыми с молоком яйцами.

Омлет запечь в духовке и подать к столу с зеленью и свежими овощами.

ОМЛЕТ С ОКОРОКОМ И ГРИБАМИ

> 6 яиц, 200 г окорока, 250 г грибов, 60 г масла, 8 ст. ложек муки, 1/3 — 1/2 стакана минеральной воды, зелени петрушки или укропа, соли и перца — по вкусу.

Грибы (вешенки или шампиньоны) промыть, мелко нарезать, добавить соль, перец, зелень петрушки или укропа и протушить в масле.

Яичные белки отделить от желтков и взбить. Из желтков и муки и минеральной воды приготовить жидкое тесто.

На сковороду с грибами вылить тесто, небольшими порциями выложить взбитые белки и мелко нарезанный окорок, осторожно перемешать и запечь в духовке.

Омлет подать к столу горячим с овощным салатом.

ОМЛЕТ УКРАИНСКИЙ

> 4 яйца, 150 г картофеля, 130 г нежирной ветчины, 50 г вареной стручковой фасоли, 20 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, соль и перец — по вкусу.

Отварить картофель «в мундире», очистить и нарезать кубиками. Ветчину мелко нарезать.

Смешать картофель, ветчину и вареную стручковую фасоль. Полученную массу залить разогретым маслом, посолить, поперчить и разделить на 2 равные части.

Каждую часть соединить со взбитым яйцом и обжарить с обеих сторон.

Подать омлет, посыпав тертым сыром.

ОМЛЕТ А-ЛЯ ПИЦЦА

> 4 яйца, 2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка муки, 150 г сыра, 2 ст. ложки кетчупа, молотого красного перца и соли — по вкусу.

Яйца хорошо взбить венчиком, добавить молоко и муку, посолить и тщательно размешать. Яичную массу вылить на разогретый жир и жарить, подгибая края, чтобы она могла стекать вниз. Когда масса загустеет, снять с огня, посыпать тертым сыром и на несколько минут поставить в разогретую духовку.

Готовый омлет вынуть и полить кетчупом или посыпать красным перцем.

ОМЛЕТНЫЙ ТОРТ

> 6-7 яиц, 250 г мясного фарша, или 250 г окорока, или 250 г грибов, 2 небольшие луковицы, 150 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, зелень, соль, перец — по вкусу.

Поджарить 3 натуральных омлета.

Приготовить начинку из мясного фарша, окорока или грибов.

Для приготовления мясной начинки фарш обжарить на масле с репчатым луком, посолить, поперчить и протушить, добавив в конце тушения мелко рубленую зелень петрушки.

Для приготовления начинки из окорока мелко его нарезать и обжарить с репчатым луком.

Для приготовления грибной начинки свежие или сушеные и отваренные грибы мелко нарезать, протушить в масле с измельченным репчатым или зеленым луком, затем посолить, поперчить, добавить 2 столовые ложки сметаны и протушить еще 1-2 минуты.

Готовые омлеты переложить на блюдо, чередуя между ними слой горячей начинки. Верхний слой посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и подрумянить в духовке.

Подать торт к столу, нарезав на порции.

ОМЛЕТ ТВОРОЖНЫЙ

> 250 г жирного творога, 5 яиц, 1 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана сахара, 1 1/4 стакана пшеничной муки, 65 г сливочного масла, 1/2 стакана изюма, цедра 1/2 лимона, соли и корицы — по вкусу.

Смешать 3 яйца, сливки, просеянную муку и половину предусмотренного рецептурой сахара, добавить соль и все хорошо взбить.

Вылить полученную массу на разогретую со сливочным маслом большую сковороду и приготовить тонкий омлет.

Творог протереть через сито, смешать с размягченным сливочным маслом, оставшимся сахаром, желтками 2 яиц, сливками, лимонной цедрой, промытым и обсушенным изюмом. Отдельно взбить яичные белки и осторожно ввести их в творожную массу.

Готовый омлет покрыть творожной массой, свернуть рулетом, посыпать сахаром и корицей, разрезать на порции и подать к столу.

ОМЛЕТ ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ

> 500 г творога, 5 яиц, 2 1/4 стакана молока, 1 2/3 стакана пшеничной муки, 35 г сливочного масла, 1/3 стакана сахара, 2 стакана изюма, соли — по вкусу.

Яйца, 1 1/4 стакана молока, муку и соль смешать и хорошо взбить. Из полученной массы сжарить на сливочном масле тонкие омлеты.

Протереть творог, смешать его с оставшимся молоком, сахаром и промытым и обсушенным изюмом.

На каждый омлет выложить творожный фарш, завернуть омлеты трубочкой и подать к столу.

ОМЛЕТ С ТВОРОГОМ И ВАРЕНЬЕМ

> 500 г творога, 10 яиц, 1 стакан пшеничной муки, 2 1/3 стакана молока, 75 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 500 г варенья, соли — по вкусу.

Творог протереть, смешать со взбитыми с са-

харом яйцами и мукой и перемешать, постепенно добавляя молоко.

Омлетную массу вылить на разогретую с маслом сковороду и запечь в духовке.

Готовый омлет немного охладить, придать ему форму продолговатого пирожка, загнув края омлета к середине, полить вареньем и подать к столу.

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

> 4 яйца, 2 крупных яблока, 6 ст. ложек молока, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и протушить с маслом. Затем залить яблоки яйцами, взбитыми с молоком.

Омлет поставить в духовку и запечь. Подать к столу, посыпав сахарной пудрой.

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ, ПОДРУМЯНЕННЫМИ В МАСЛЕ

> 12 яблок, 6 чайных ложек сахарного песка, 6 яиц, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла для обжаривания.

Яблоки очистить, порезать ломтиками, удаляя сердцевину, обжарить в масле.

Обжаренные яблоки положить на сковороду, смазанную маслом, посыпанную мукой. Посыпать яблоки 3 чайными ложками сахарного песка, залить яйцами, разведенными молоком, посыпать

3 чайными ложками песку, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

ОМЛЕТ С ИЗЮМОМ И КОРИЦЕЙ

> 6 яиц, 3 ст. ложки сахара, 3 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки изюма, 1 1/2 ч. ложки молотой корицы.

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко и муку и слегка взбить.

Растопить на сковороде масло и осторожно вылить на разогретую сковороду омлетную массу.

Обжаренный с одной стороны омлет посыпать изюмом и корицей, затем перевернуть его на другую сторону и хорошо поджарить.

Двумя вилками порвать омлет на небольшие кусочки и поджарить их так, чтобы они хрустели.

Готовый омлет посыпать сахарной пудрой.

Подавать к столу горячим.

ОМЛЕТ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

> 6 яиц, 3/4 стакана молока, 6 ст. ложек муки, 6 ст. ложек ядер орехов, 6 ст. ложек изюма, 50 г масла или маргарина для жаренья, соли, сахара, мускатного ореха — по вкусу.

Яйца взбить с молоком и постепенно добавлять в муку, положить сахар и мускатный орех, посолить, перемешать и добавить рубленые ядра орехов и промытый и обсушенный изюм.

Из полученного теста испечь 6—8 омлетов (в зависимости от размера сковороды) и подать их к столу горячими, с чаем или компотом.

ОМЛЕТ СО СЛИВОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

> 2 яйца, 30 г молока или сливок, 5 г сахара, 25 г варенья сливового, 10 г сахарной пудры, 10 г сливочного масла или маргарина, соли — по вкусу.

На готовый омлет кладут варенье без косточек и сиропа. Жареный омлет свернуть рулетом, посыпать сахарной пудрой и тут же прижечь раскаленным докрасна железным прутиком так, чтобы полоски на поверхности омлета от карамелизованного сахара получились в виде решетки.

Омлет подавать на стол в горячем виде.

ОМЛЕТ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

> 8 яиц, 2 стакана черной смородины, 3/4 стакана сахара, 8 ч. ложек картофельного крахмала, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, ванилин — на кончике ножа.

Ягоды черной смородины промыть, обсушить, засыпать перемешанным с ванилином сахаром и настаивать в закрытой посуде в течение часа.

Белки отделить от желтков и взбить со щепоткой соли в густую пену.

Желтки растереть с 2 столовыми ложками са-

хара. Добавить просеянный крахмал, перемешать и осторожно ввести в яичную массу взбитые белки.

Омлетное тесто разделить на 4 порции, каждую выложить на сковороду с разогретым маслом и выпечь омлеты на слабом огне, приподнимая их широким ножом.

Готовые омлеты выложить на тарелки, каждый покрыть черной смородиной и, сложив вдвое, посыпать сахарной пудрой. К столу подавать с молоком.

ЗАПЕКАНКИ

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

> 500 г картофеля, 100 г несоленого свиного сала, 1 головка репчатого лука, 50 г тертого сыра, соль, перец — по вкусу.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, посолить, поперчить.

Поджарить отдельно свиное сало, нарезанное мелкими кусочками.

Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать.

Все продукты соединить, тщательно перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром и запечь под крышкой в духовке.

Запеканку подавать горячей, посыпав зеленью.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КРАПИВОЙ ИЛИ ШПИНАТОМ

> 500 г картофеля, 500 г крапивы или шпината, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 3/4 стакана молока, 2 яйца, соль — по вкусу.

Крапиву или шпинат перебрать, промыть, нарезать и протушить на масле.

Картофель отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Половину картофеля выложить на смазанную

маслом сковороду, затем положить слой тушеной крапивы или шпината, покрыть все оставшимся картофелем, сверху залить растопленным сливочным маслом, взбитыми с молоком и солью яйцами и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЯЙЦАМИ

> 500 г картофеля, 3 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 100 г тертого сыра, соль и зелень — по вкусу.

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде. Яйца сварить вкрутую и очистить.

Картофель и яйца нарезать кружочками, уложить слоями на смазанный маслом противень (каждый слой посолить, верхний картофельный слой смазать сметаной, посыпать тертым сыром) и запечь в духовке.

Подавать запеканку с зеленью и овощами.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КОЛБАСОЙ

> 800 г отварного картофеля, 100 г жира, 2 яйца, 300 г копченой колбасы, 2 ст. ложки тертого сыра, панировочные сухари.

Картофель сварить «в мундире», остудить, очистить и натереть на крупной терке.

Яичные белки отделить от желтков.

Колбасу нарезать кружочками или соломкой.

Желтки смешать с половиной жира, добавить соль, картофель, взбитые белки.

В смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму положить половину подготовленной массы, затем слой мелко нарезанной колбасы и остальную массу. Сверху на запеканку положить кусочки масла, посыпать ее сухарями, тертым сыром и запечь в духовке.

Готовую запеканку подать к столу со сметаной.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЫРОМ

> 1 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 200 г тертого сыра, соль и перец — по вкусу.

Сырой картофель очистить, разрезать вдоль на ломтики толщиной 0,5 см, уложить их на смазанный маслом противень, посолить и поперчить.

На картофельные ломтики положить кусочки масла и тертый сыр.

Противень поставить в духовку и запечь картофель на среднем огне.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТВОРОГА

> 500 г картофеля, 150 г творога, 3 яйца, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Картофель сварить «в мундире», очистить, натереть на крупной терке. Творог протереть через сито.

Смешать картофель с творогом, добавить яйца, соль и хорошо перемешать.

Массу выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу со сметаной или сливочным маслом.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТВОРОГОМ ИЛИ БРЫНЗОЙ

> 1 кг картофеля, 5 яиц, 250 г творога или брынзы, 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 стакана молока, соль — по вкусу.

Картофель отварить, очистить, пропустить через мясорубку, добавить 2 сырых яйца, слегка подсолить и тщательно перемешать.

Оставшиеся яйца взбить с молоком и щепоткой соли.

Половину подготовленного картофеля выложить на смазанный маслом противень, покрыть чуть подсоленным творогом или брынзой, затем — оставшимся картофелем, полить растительным маслом, яично-молочной смесью и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЩАМИ

> 1 кг картофеля, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 4 яйца, 3 ст. ложки бульона, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана толченых сухарей, соль, перец — по вкусу.

Отварить картофель, пропустить через мясоруб-

ку, добавить 2 сырых яйца, посолить, поперчить и перемешать.

Оставшиеся яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить.

Морковь нарезать кружочками и протушить с бульоном до готовности.

Репчатый лук мелко нарезать и поджарить.

Тушеную морковь, жареный лук и измельченные вареные яйца соединить и перемешать.

Половину картофельной массы выложить на смазанный маслом противень, сверху положить смесь овощей и яиц, затем покрыть все оставшимся картофелем, смазать сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ

> 1 кг белокочанной капусты, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка сухарей, 1—2 ст. ложки сливочного масла для поливки, соли и перца — по вкусу.

Капусту почистить, вымыть, нашинковать и тушить до готовности.

Тушеную капусту заправить сметаной, поджаренным до золотистого цвета луком, подсушенной пшеничной мукой, перцем, солью, сложить в сотейник или кастрюлю, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть жиром и запечь в духовке.

Готовую запеканку полить разогретым сливочным маслом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ С МЯСОМ

> 1 кг капусты, 300 г мясного фарша, 1 стакан молотых сухарей, отварного риса или овсяных хлопьев, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки жира, 2 яйца, 100 г шпика, 4 ст. ложки сметаны, соли и перца — по вкусу.

Капусту отварить в соленой воде и обсушить на сите.

В мясной фарш добавить мелко нарезанный лук, сухари или вареный рис, соль, перец, сметану.

В смазанную жиром форму слоями выложить капустные листья и приготовленный фарш, последним должен быть слой капустных листьев, который залить взбитым со сметаной яйцом, посыпать сухарями, переложить тонкими ломтиками шпика.

Форму с запеканкой поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Подать к столу с отварным картофелем.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПОМИДОРОВ

> 50 г сливочного масла, 1 луковица, 6 помидоров, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 100 г брынзы, зелень петрушки по вкусу.

Мелко нарезанные лук и помидоры поджарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить пшеничную муку и все хорошо перемешать.

Смесь выложить в сковороду, залить ее взбитым с молоком яйцом, сверху посыпать измельченной брынзой и мелко нарезанной петрушкой и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЯЙЦАМИ

> 500 г баклажан, 100 г масла, 3 яйца, соли — по вкусу.

Баклажаны очистить от кожуры, мелко нарезать, посолить, оставить на 15—20 минут. Затем отжать рукой, положить в кастрюлю, посолить, добавить масло и тушить до готовности.

Тушеные баклажаны залить взбитыми яйцами, перемешать и подержать на огне до готовности яиц.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЯЙЦАМИ И БРЫНЗОЙ

> 1 кг баклажанов, 1 головка репчатого лука, 3 помидора, 1 стакан тертой брынзы, 4 яйца, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка молотого черного перца, соли и зелени петрушки или укропа — по вкусу.

Баклажаны очистить, нарезать кубиками и поджарить на растительном масле (2 ст. ложки).

Лук мелко порезать и обжарить с мукой на оставшемся растительном масле.

На сковороде с обжаренным луком выложить подготовленные баклажаны, добавить нарезанные помидоры, измельченную зелень, молотый черный перец, соль и тертую брынзу. Все продукты хорошо перемешать, залить взбитыми с молоком яйцами и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ

> 1кг моркови, 4 головки репчатого лука, 8 яиц, 1/2 стакана молока, 200г вареной ветчины, 200г зеленого горошка, 50г масла или маргарина, мускатного ореха, черного молотого перца и соли — по вкусу.

Морковь нарезать брусочками, лук кольцами и, смешав их, обжарить на масле. Затем, добавив немного воды, тушить овощи до готовности.

В готовые овощи добавить нарезанную ветчину и залить все яично-молочной смесью с мускатным орехом и перцем. Сверху уложить нарезанный кольцами репчатый лук, посуду с запеканкой поставить в разогретую духовку и запечь при 220°С.

ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С СЫРОМ

> 1кг моркови, 2 ломтика белого хлеба, 3 яйца, 1 ч. ложка сахара, 100 тертого сыра, соли — по вкусу.

Морковь очистить, нарезать кружочками и протушить в растительном масле до мягкости. Готовую морковь протереть через сито, добавить размоченный в молоке белый хлеб, яйца, сахар и соль.

Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями кастрюлю, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ СО СМЕТАНОЙ

> 1,5кг кабачков, 4 ст. ложки манной крупы, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки жира, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сухарей, 3/4 стакана сметаны, соли — по вкусу.

Промытые и очищенные кабачки нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, залить молоком и тушить до готовности. Тушеные кабачки протереть через сито.

К протертым кабачкам добавить подсушенную манную крупу, поджаренный мелко нарезанный лук, соль, все перемешать, переложить массу в сотейник и прогреть 15—20 минут, непрерывно помешивая. Затем массу немного охладить, добавить сырые яйца, сахар, хорошо перемешать, выложить в смазанную маслом форму, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Отдельно к запеканке подать сметану.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ФАСОЛИ

> 2 стакана фасоли, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. ложки жира, 2 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сухарей, соли и перца — по вкусу.

Фасоль отварить и протереть, смешать с сырыми яйцами, слегка поджаренным репчатым луком, пшеничной мукой, солью и перцем.

Полученную массу выложить в форму или сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями, и запечь в духовке 50-60 минут.

При подаче к столу запеканку нарезать на куски и полить жиром.

ЗАПЕКАНКА ГОРОХОВАЯ

> 250 гороха, 400 г картофеля, 100 г копченого сала, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, 50 г масла, 1 ст. ложка тертого сыра.

Горох промыть, замочить в воде на несколько часов и сварить в той же воде. Слить воду, а горох пропустить через мясорубку.

Отварной горячий картофель растолочь в однородную массу.

Мелкими кубиками нарезать копченое сало, смешать его с мелко нарезанным репчатым луком и обжарить на сковороде.

Горох смешать с картофелем, луком, шпиком, посолить, добавить яичные желтки и взбитые отдельно белки.

Выложить массу в смазанную жиром форму, сбрызнуть ее растопленным маслом или разложить на поверхности тонкие полоски шпика и запечь в духовке.

Подать к столу с растопленным маслом или сметаной.

ЗАПЕКАНКА СВЕКОЛЬНАЯ

> 3 свеклы, 2 головки репчатого лука, 200 г тушеной капусты, 300 г вареного мяса, 50 г сала— шпига, 1/2 стакана вареной фасоли, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена.

Свеклу отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Репчатый лук мелко нарезать и поджарить на

сале. Соединить свеклу и поджаренный лук и протушить 5—7 минут. К тушеным овощам добавить мелко порубленное вареное мясо, тушеную капусту, кусочки шпига, вареную фасоль. Массу посолить, перемешать, выложить в глубокую сковороду, залить смесью из сырого яйца, сметаны и хрена и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА РЫБНАЯ

> 500 г рыбного филе, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 30 г муки, соль, уксус — по вкусу.

Рыбное филе промыть, порезать на небольшие кусочки, сбрызнуть уксусом, посолить и уложить в смазанную маслом форму или глубокую сковороду.

Яйца взбить с молоком и мукой. Рыбу залить яично-молочной смесью и запечь в духовке в течение 30 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ

> 500 г рыбного филе, 400 г картофеля, 6 яиц, 200 г сливок, 200 г сливочного масла, соль и перец — по вкусу.

Картофель и рыбу отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками и смешать.

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с маслом и сливками, добавить соль и перец. Белки взбить в густую пену.

Картофельно-рыбный фарш соединить с желтковой массой, перемешать, добавить взбитые белки.

Приготовленную массу выложить форму или глубокую сковороду и запечь в духовке в течении 30—40 минут.

Запеканку подавать к столу горячей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ И РИСА

> 1 стакан риса, 600 г рыбного филе, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, 100 г сметаны, 2 ст. ложки томат-пасты, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, соли и зелени петрушки — по вкусу.

Рис перебрать, промыть, сварить в большом количестве воды и откинуть на сито. Когда вода стечет, выложить рис в смазанную маслом форму, затем — слой измельченного рыбного филе. Слои залить смесью сметаны и томат-пасты с солью и измельченной зеленью. Сверху положить кусочки масла и поставить в духовку на 20 минут. Затем вынуть запеканку, полить ее яйцом, взбитым с молоком, снова поместить в духовку и запечь до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ИКРЫ РЫБ

> 400 г икры рыб (судака, сазана, трески, щуки), 1 головка репчатого лука, 4 ст. ложки молока, 600 г отварного картофеля, 1 ст. ложка растительного масла, 200 г томатного соуса, соли и перца — по вкусу.

Картофель сварить, очистить и пропустить через

мясорубку вместе с промытой икрой. Добавить мелко нарезанный лук, молоко, молотый перец, соль, тщательно все перемешать, а затем уложить на смазанный маслом или жиром противень и запечь.

Готовую запеканку разрезать на порции, полить томатным соусом и подать к столу с отварным картофелем.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЕЛЬДЬЮ И СВИНИНОЙ

> 700 г картофеля, 100 г сельди, 100 г свинины, 100 г репчатого лука, 3 яйца, 100 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 50 г масла, соль — по вкусу.

Сырой картофель, сельдь, свинину нарезать кусочками, лук нашинковать. Уложить продукты слоями, посолить, залить водой и тушить в духовке до готовности.

Яйца смешать со сметаной и мукой, поджаренной на масле.

Картофель с сельдью и свининой залить яичной смесью и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ

> 500 г говядины или свинины, 500 г картофеля, 100 г лука, 25 г подсолнечного масла, 100 г молока, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 150 г сметаны, соль, перец — по вкусу.

Мясо отварить, пропустить через мясорубку.

Лук мелко порезать и поджарить на масле.

Мясной фарш смешать с поджаренным луком, посолить, поперчить.

Картофель очистить, отварить, протереть через сито; добавить горячее молоко, сырые яйца, соль, разогретое сливочное масло и хорошо перемешать.

На смазанную маслом сковороду выложить половину картофеля, разровнять, затем положить мясной фарш, а на него — остальной картофель, сверху смазать яйцом и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу со сметаной.

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

> 500 г говядины, 1 луковица, 1 кг картофеля, 2—3 ст. ложки сливочного масла, по 1 ст. ложке муки, уксуса и томата-пюре; зелени, соли и перца — по вкусу.

Мякоть говядины сварить и нарезать небольшими ломтиками.

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, немного охладить и нарезать кружочками.

Приготовить соус: репчатый лук нарезать полукольцами, пассеровать его на сливочном масле, затем добавить муку и все опять пассеровать до светло-желтого цвета. Лук с мукой развести бульоном, добавить отдельно пассерованную томат-пасту, соль, перец, влить уксус и проварить 15 минут.

В кастрюлю или сотейник влить немного томатного соуса, положить подготовленное мясо, а

на него — картофель, влить оставшийся соус и запечь в духовке 30—45 минут.

При подаче на стол запеканку посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ С ГРИБАМИ

> 250 г говядины, 100 г свинины, 200 г картофеля, 25 г сушеных грибов, 100 г молока, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 10 г молотых сухарей, соль, перец по вкусу.

Мясо отварить и пропустить через мясорубку.

Картофель отварить и протереть через сито.

Грибы промыть, отварить и мелко порезать.

Смешать мясной фарш с картофелем и грибами, добавить молоко, яйца, все хорошо перемешать, посолить, поперчить и еще раз перемешать.

Полученную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТОМ

> 500 г говядины, 1 кг картофеля, 1 головка лука, 3 ст. ложки сливочного масла, по 1 ст. ложке муки, уксуса и томата-пасты, зелень, соль и перец — по вкусу.

Мякоть говядины сварить и нарезать небольшими кусочками.

Картофель очистить, промыть, сварить в подсоленной воде, немного охладить и нарезать кружочками.

Лук нарезать полукольцами, пассеровать на сливочном масле, посыпать мукой и пассеровать до золотистого цвета муки. Затем добавить бульон, отдельно пассерованную томат-пасту, соль, перец, уксус и проварить 15 минут.

Немного приготовленного томатного соуса налить в форму или глубокую сковороду, положить подготовленное мясо, затем картофель, сверху полить оставшимся соусом. Поместить все в горячую духовку и запекать 30—40 минут.

Запеканку подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки или укропа.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ

> 250 г вермишели, 50 г сыра, мускатного ореха и соли — по вкусу.

В кипящую подсоленную воду засыпать вермишель и варить до полуготовности. Затем откинуть вермишель на дуршлаг, промыть, заправить солью и мускатным орехом, перемешать с тертым сыром и выложить в смазанную жиром форму или сковороду.

Поставить запеканку в духовку на 20 минут, пока масса не затвердеет, не допуская, чтобы вермишель поджарилась.

Выложить запеканку на подогретое блюдо и полить густым томатным соусом. Подать с овощами или грибами.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С МЯСОМ

> 350 г вермишели, 1,5 ст. ложки маргарина, 250 г копченого мяса, 2 яйца, 250 г сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, толченые сухари, соль, красный стручковый перец.

На смазанный жиром и посыпанный толчеными сухарями противень положить третью часть вермишели, сверху — нарезанное мелкими кубиками копченое мясо, затем — слой вермишели, слой мяса и, наконец, снова вермишель.

Взбить яйца и сметану, добавить пряности и полить сверху вермишель. Посыпать тертым сыром и хлопьями маргарина. Печь в духовом шкафу 30 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ

> 350 г вермишели, 70 г сала, 85 г масла или маргарина, 2 яйца, 350 г творога, свежей зелени, соли и красного стручкового перца — по вкусу.

Сваренную в подсоленной воде и промытую вермишель смешать с нарезанным кубиками и поджаренным салом.

Взбитое масло или маргарин перемешать с пряностями, яйцом, творогом, желательно пропущенным через сито.

Вермишель, творожную массу и столовую ложку нарезанной зелени, тщательно перемешав, вы-

дожить в смазанную жиром форму. Сверху посыпать хлопьями масла или маргарина. Печь в горячем духовом шкафу около 40 минут.

Готовую запеканку посыпать нарезанной зеленью.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН И КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

> 200г макарон, 500г копченой рыбы, 2 ст. ложки масла, 1 головка репчатого лука, 1 стакан молока, 2 яйца, соли — по вкусу.

Из копченой рыбы вынуть кости, лук мелко нарезать и обжарить в масле.

Отварить в подсоленной воде макароны и откинуть их на сито, чтобы стекла вода.

В смазанную маслом форму или сковороду положить, слой отварных макарон, затем — смешанную с обжаренным луком рыбу, сверху — оставшиеся макароны.

Поверхность запеканки залить взбитым с молоком яйцом, сверху положить кусочки масла и запечь.

МАКАРОННИК ИЛИ ЛАПШЕВНИК С МЯСОМ

> 250г макарон или лапши, 250г мяса (мякоти), 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, 2 ст. ложки сухарей и 1 ст. ложка масла.

Сварить макароны или лапшу. Мясо (говяди-

ну, баранину, свинину) пропустить через мясорубку, посыпать солью и перцем и положить на разогретую с маслом сковороду, затем поджарить на слабом огне.

Когда мясо будет готово, еще раз пропустить его через мясорубку, добавить 2 столовых ложки бульона или отвара от макарон и хорошо размешать. Можно также добавить в мясо поджаренный лук. Вместо сырого можно взять мясо вареное, или жареное.

В сваренные макароны или лапшу положить сырые яйца, соль, перемешать и ровным слоем выложить половину на сковороду, подмазанную маслом. На этот слой равномерно разложить подготовленный мясной фарш и закрыть его остальными макаронами или лапшой, разровнять, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15—20 минут.

ЗАПЕКАНКА ЯИЧНАЯ

> 3 яйца, 1 стручок сладкого перца, 1 помидор, 1 луковица, 50г вареной колбасы, 50г сливочного масла, 1 стакан молока, 50г тертого сыра, соль и зелень — по вкусу.

Овощи нарезать соломкой, перемешать и выложить на разогретую с маслом сковороду. Сверху положить нарезанную кубиками колбасу и все это залить взбитыми с молоком яйцами, посолить и запечь в духовке.

Готовую запеканку посыпать тертым сыром, измельченной зеленью и подать к столу.

ЗАПЕКАНКА ЯИЧНАЯ С ГРИБАМИ

> 4 яйца, 125 г сушеных грибов, 50 г сыра, 1 головка репчатого лука, 100 г молока, 15 г муки, 25 г масла, зелень петрушки, соль, перец — по вкусу.

Грибы отварить, измельчить и пожарить вместе с мелко нарезанным луком.

Яйца сварить вкрутую, измельчить и смешать с грибами и луком, посолить, поперчить и выложить в форму или сотейник.

Масло растопить на сковороде, добавить муку и пассеровать 3—5 минут, затем развести молоком, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец и довести до кипения.

Молочной подливой залить выложенную в форму яично-грибную массу и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ОВОЩАМИ

> 200 г манной крупы, 500 г молока, 3 яйца, 1 морковь, 200 г цветной капусты, зелень петрушки и соль — по вкусу.

Сварить на молоке вязкую манную кашу и охладить.

Морковь очистить, протушить до мягкости и измельчить ножом. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, размять, соединить с морковью и мелко нарезанной зеленью петрушки. Овощи подсолить и хорошо перемешать.

В охлажденную кашу добавить яичные желтки и отдельно взбитые белки.

На смазанную маслом сковороду слоями выложить кашу и овощи, верхний слой смазать яйцом и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА КУКУРУЗНАЯ С ГРИБАМИ

> 250 г кукурузной крупы, 750 г воды, 50 г грибов, 50 г лука, 30 г сливочного масла, 30 г подсолнечного масла, соли — по вкусу.

Кукурузную крупу перебрать, промыть, всыпать в холодную воду, добавить соль и сварить кашу.

Сушеные грибы отварить, измельчить и поджарить с луком.

Смешать кукурузную кашу с грибами и луком, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду и запечь в духовке.

Подавать запеканку горячей с растопленным сливочным маслом.

ЗАПЕКАНКА КУКУРУЗНАЯ С СЫРОМ

> 250 г кукурузной крупы, 750 г воды, 1 желток, 100 г тертого сыра, 30 г сливочного масла, соли — по вкусу.

Сварить кукурузную кашу, как описано выше. Выложить кашу в смазанную маслом и посы-

панную сухарями форму, сверху смазать желтком, посыпать тертым сыром, полить сливочным маслом и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу с горячим молоком.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ

> 250 г риса, 2 яйца, 30 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара.

Сварить вязкую рисовую кашу.

В слегка остывшую кашу добавить растертые с сахаром яйца, все перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Поверхность запеканки разровнять, смазать сметаной.

Форму поместить в духовке и запекать блюдо до образования золотистой корочки.

Запеканку подать к столу, разрезав на порции, с растопленным сливочным маслом, вареньем или сметаной.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ И КУРАГОЙ

> 250 г творога, 2 яйца, 30 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г изюма, 50 г кураги, 1/4-1/2 стакана сахара.

Приготовить рисовую массу так, как описано в предыдущем рецепте. Добавить в нее изюм и ошпаренную, нарезанную кусочками курагу.

Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, смазать сметаной и запечь до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ВАРЕНЬЕМ

> 1 стакан риса, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 20 г сливочного масла, 2/3 стакана варенья, 2 г ванильного сахара, соли — по вкусу.

Рис перебрать, промыть, сварить в воде до полуготовности и откинуть на сито. Когда стечет вода, поместить рис в кастрюлю с молоком и доварить до готовности.

К вареному рису добавить соль, сахар, ванилин, сливочное масло и яичные желтки, все перемешать, ввести взбитые отдельно белки и снова осторожно перемешать.

Рисовую массу выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке. Готовую запеканку полить подогретым вареньем и подать к столу.

КРУПНИК

> 300 г крупы (рисовой, манной или пшеничной), 750 г воды, 250 г творога, 200 г сметаны, 2 яйца, 1 желток, 100 г сливочного масла, 80 г сахара, соли — по вкусу.

Из крупы и воды сварить кашу. Творог протереть через сито.

Кашу смешать с протертым творогом, добавить сырые яйца, сметану, сахар, соль, растопленное сливочное масло и все хорошо перемешать.

Массу выложить в смазанную маслом форму, сверху смазать желтком, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до золотистого цвета.

Запеканку подать с молоком или сметаной.

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ

> 250г пшена, 1 стакан воды, 2 стакана молока, 100г масла или маргарина, 100г сахара, 100г изюма, 3 яйца, соли — по вкусу.

Пшено перебрать, залить кипящей водой, откинуть на сито и дать стечь жидкости.

Ошпаренное пшено выложить в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности. Затем влить в кастрюлю молоко, добавить соль и сварить очень крутую кашу. Если каша жидковата, в конце варки снять с кастрюли крышку и выпарить воду.

В кашу добавить сахар, масло или маргарин, промытый изюм и взбитые яйца, все перемешать, выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке до золотистой корочки.

Подать к столу с соком, джемом или вареньем.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

> 4 яйца, 1 кг творога, 4г лимонной цедры, 140г манной крупы, 0,6л молока, 160г сахара, 100г меда, ванилин на кончике ножа.

В подогретом молоке растворить сахар, добавить ванилин, манную крупу и сварить манную кашу. Творог протереть через сито.

В слегка остывшую манную кашу положить яйца, лимонную цедру и протертый творог, все тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму или глубокую сковороду и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу, полив разогретым медом.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ПШЕНОМ И ИЗЮМОМ

> 300г творога, 200г пшена, 300г молока, 60г масла, 100г изюма, 4 яйца, 50г сахара, 100г сметаны.

Пшено тщательно промыть и сварить на молоке с маслом.

Кашу слегка остудить, добавить протертый через сито творог, промытый изюм, 3 сырых яйца, сахар, все перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму, сверху смазать взбитым со сметаной оставшимся яйцом и запечь в духовке до готовности.

Запеканку подать к столу со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ТЫКВОЙ

> 400г творога, 500г тыквы, 4ст.. ложки манной крупы, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 100г сливочного масла, 2ст. ложки сметаны, ванилин на кончике ножа, соль.

Тыкву очистить, нарезать кусочками и протушить до размягчения. Затем тушеную тыкву пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, замешанную в молоке, и творог.

Яйца растереть с сахаром, соединить с тыквой и творогом, добавить сметану, растопленное сливочное масло, ванилин и соль. Все продукты тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Запеканку подавать со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ЯБЛОКАМИ

> 250 г творога, 4 яблока, 2 яичных желтка, 2 яичных белка, 4 ст. ложки сахара, 40 г толченых орехов, 2 ст. ложки манной крупы.

Творог протереть через сито и растереть с яичными желтками, добавить манную крупу, толченые орехи, все перемешать.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, добавить немного лимонного сока и сахар. Отдельно взбить яичные белки.

В творожную массу добавить яблочную смесь и взбитые белки. Все тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную тертыми сухарями форму и запечь в духовке в течение 40-45 минут.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С МОРКОВЬЮ

> 250 г творога, 500 г моркови, 2 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 20 г сливочного масла, соли — по вкусу.

Творог протереть через сито.

Морковь очистить, порезать на кусочки и протушить в небольшом количестве воды и растительного масла. Готовую морковь пропустить через мясорубку с размоченным в молоке белым хлебом.

Протертый творог смешать с морковной массой, добавить сахар, яйца, соль и еще раз все тщательно перемешать.

Полученную смесь выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или глубокую

сковороду, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Запеканку подать со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С МЁДОМ

> 500 г творога, 2 ст. ложки манной крупы, 1 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 1/2 стакана меда, 2 яйца, 30 г сливочного масла, цедра 1/4 лимона, ванилин на кончике ножа.

Молоко подогреть, растворить в нем соль, сахар и ванилин, добавить крупу и сварить манную кашу. В слегка остывшую кашу ввести яйца, творог, лимонную цедру, тщательно все перемешать.

Творожную массу выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке.

При подаче запеканку полить разогретым медом.

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ

> 100 г манной крупы, 500 г молока, 15 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г изюма, 5 г цедры лимона или ванилин на кончике ножа, соли — по вкусу.

Молоко вскипятить, добавить соль, постепенно помешивая, засыпать в него манную крупу и сварить кашу.

Кашу охладить, добавить в нее сливочное масло, яичные желтки, цедру лимона или ванилин, промытый изюм, отдельно взбитые в густую пену яичные белки.

Полученную массу осторожно перемешать, выложить в смазанную маслом форму или сковороду и запечь в духовке.

Запеканку подать с киселем или джемом.

МАННИК

> 200 г манной крупы, 100 г сливочного масла, 200 г кефира, 4 яйца, 100 г сахара, 5 г соды, 20 г уксуса, соли и ванилина — на кончике ножа.

Смешать манную крупу, растопленное сливочное масло, кефир, добавить растертые с сахаром яйца, соль, соду, уксус и ванилин. Массу еще раз тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу со сметаной или вареньем.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКОМ

> 2 1/2 стакана молока, 1/2 стакана манной крупы, 2/3 стакана сахара, 3 средних яблока, 3 яйца, 2 ст. ложки молотых сухарей, 60 г сливочного масла, соли — по вкусу.

Из манной крупы и молока с солью сварить густую кашу. Яблоки промыть, очистить и нарезать тонкими дольками.

В манную кашу добавить растертые с сахаром яичные желтки и ввести взбитые отдельно белки.

Выложить половину манной каши в смазанную

маслом и посыпанную сухарями форму, затем положить яблоки, а сверху — оставшуюся кашу. Посыпать запеканку сахаром и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ С ОРЕХАМИ

> 500 г лапши или вермишели, 5 яиц, 200 г сметаны, 100 г сахара, 1 стакан орехов, 50 г сливочного масла, соли — по вкусу.

Лапшу или вермишель отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Яйца растереть со сметаной, сахаром и орехами.

Продукты соединить, перемешать, выложить в смазанную маслом форму, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ СО СМЕТАНОЙ И ТВОРОГОМ

> 350 г муки, 4 яйца, 50 г масла сливочного, 350 г творога, 50 г сахара, 250 г сметаны, цедра 1 лимона, соли и ванилина — на кончике ножа.

Замесить тесто для лапши из муки, яиц, воды и соли и оставить его на 15 минут. Тонко раскатать тесто и нарезать толстую лапшу. Подсушить ее и сварить, опустив в кипящую воду.

Готовую лапшу откинуть на сито и промыть холодной водой. Смешать лапшу с творогом, ванилином, цедрой лимона, сливочным маслом (25 г),

желтками и взбитыми с сахаром белками. Выложить массу в смазанный маслом сотейник и выпекать на умеренном огне около 20 минут.

Запеканку подать к столу со сметаной.

ЗАПЕКАНКА МАКАРОННАЯ С ЯБЛОКАМИ

> 500 г макарон, 4 яйца, 800 г яблок, 1/4 стакана молока, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка топленого масла, 100 г сметаны, соли — по вкусу.

Макаронные изделия отварить, процедить, перемешать с сахаром и мелко нарезанными яблоками, положить в кастрюлю с растопленным маслом. Смесь молока и яиц залить макароны и запечь в духовке со средним жаром.

Готовую запеканку выложить на плоскую тарелку и порезать на порции. Отдельно подать сметану или горячее молоко.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ СЛАДКАЯ

> 200 г вермишели, 1 1/2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана молока, ванилина, корицы и соли — по вкусу.

В кипящую подсоленную воду засыпать вермишель и варить до полуготовности, затем слить воду. В огнеупорной форме или глубокой сковороде растопить жир, положить туда вермишель, полить горячим сладким молоком с ванилином и запечь в предварительно разогретой духовке.

Подать к столу с любым компотом, посыпав сахаром и корицей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ С ОРЕХАМИ

> 350 г лапши, 100 г орехов, 100 г сахара, 100 г муки, 2 1/2 стакана муки, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 150 мл фруктового сиропа, цедра 1 лимона.

Вскипятить молоко, положив сахар (50 г), цедру лимона, ванилин, и отварить в нем лапшу. Когда лапша будет готова, всыпать просеянную муку, помешивая, чтобы не было комочков. Добавить желтки, толченые орехи и взбитые с сахаром белки, хорошо все перемешать и выложить в смазанный маслом сотейник. Выпекать на умеренном огне около 20 минут.

Зарумяненную запеканку остудить и подавать с фруктовым сиропом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ

> 200 г вермишели, 1,5 ст. ложки жира, 1/2 л молока, 2 ст. ложки сахара, соли, корицы и ванилина — на кончике ножа.

В кипящую подсоленную воду засыпать вермишель и варить до полуготовности, затем воду слить.

В специальной форме растопить жир, положить туда вермишель, полить горячим сладким молоком с ванилином и запечь в горячем духовом шкафу.

Запеканку подать с любым компотом, посыпав сахаром и корицей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

> 400 г черствого ржаного хлеба, 400 г яблок, 2 яйца, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, корицы — по вкусу.

С черствого ржаного хлеба срезать корку и натереть мякиш на мелкой терке. Добавить к сухарям 50 г мягкого сливочного масла, сахар, корицу и все перемешать.

Яблоки очистить, нарезать ломтиками и припустить до полуготовности на оставшемся масле.

Форму или сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, выложить в нее слой хлебной массы, затем яблоки, затем — оставшуюся хлебную массу. Сверху залить смесью молока и яиц и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА

> 400 г черствого белого хлеба, 100 г молока, 40 г сливочного масла, 30 г сахара, 2 яйца, 40 г изюма.

Черствый белый хлеб нарезать кусочками, залить молоком и оставить на 15—20 минут. К разбухшему хлебу добавить мягкое сливочное масло, перемешать, положить растертый с желтками сахар, промытый изюм, взбитые отдельно белки и еще раз осторожно перемешать.

Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь в духовке в течение 30 минут.

Подать запеканку с фруктовым соком, киселем или молоком.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯБЛОК И СУХАРЕЙ

> 500 г черствого белого хлеба, 1 кг яблок, 3 яйца, 2 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 80—100 г сливочного масла, 1/2 стакана толченых орехов.

Черствый хлеб нарезать ломтиками и замочить в смеси из молока и яиц. Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и перемешать с сахаром.

Форму или глубокую сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, дно и бока выложить набухшим в молоке хлебом. Середину формы заполнить, чередуя слои, яблоками и кусочками хлеба. На каждый слой положить маленькие кусочки масла, верхний слой посыпать сахаром и толчеными орехами.

Запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯБЛОК И ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

> 200 г овсяных хлопьев, 150 г сахара, 100 г масла, 400 г яблок, 2 яйца, 1 стакан молока, ванилин — на кончике ножа.

Овсяные хлопья смешать с сахаром и обжарить в масле. Яблоки натереть на крупной терке.

В смазанную жиром и посыпанную сухарями форму выложить обжаренные овсяные хлопья, сверху слой яблок. Залить все взбитым с молоком и ванилином яйцом, сверху положить кусочки масла и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу с молоком или фруктовым киселем.

ЗАПЕКАНКА ТЫКВЕННАЯ

> 1 кг тыквы, 1 стакан молока, 1/2 стакана урюка или кураги, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки манной крупы или молотых сухарей, 1 ч. ложка корицы, соль — по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать небольшими кусочками, отварить в подсоленной воде и размять в пюре. Добавить в пюре промытый, мелко нарезанный урюк, сахар, молоко, корицу и все перемешать.

Полученную массу выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать манкой или молотыми сухарями, смазать маслом и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК

> 1 кг тыквы, 5 яблок, 3 яйца, 1/2 стакана манной крупы или 1 стакан измельченных пшеничных сухарей, 2 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны.

Тыкву очистить от кожицы, удалить из нее семена, и натереть на крупной терке. Затем сложить тыкву в кастрюлю, добавить немного молока и масла и варить под крышкой. Незадолго до конца варки добавить натертые яблоки.

Готовую массу остудить, добавить в нее измельченные сухари или замоченную в молоке манную крупу, растертые с сахаром яичные желтки, соль, все тщательно перемешать, добавить взбитые отдельно белки и снова перемешать.

Массу выложить в смазанную маслом форму или миску, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Готовую запеканку подать к столу со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПИРОЖНЫХ

> 1 тарелка остатков различных кондитерских изделий (пирожных, тортов, раскрошенного печенья), 3 яйца, 1/2 стакана сахара, кусочки шоколада, 30 г масла.

Форму смазать маслом и выложить в нее кусочки различных кондитерских изделий, орехи, кусочки шоколада, сверху залить яично-молочной смесью с добавлением 1 столовой ложки рома или коньяка.

Запечь в духовке в течение 20 минут и подать с ягодным соусом.

Для приготовления соуса 1 стакан ягод промыть, размять и отжать сок. Кожуру и семечки залить водой, проварить, а затем процедить. Ягод с большим содержанием кислоты (крыжовника, клюквы) нужно брать вдвое меньше.

К отвару добавить сахар, прогреть, влить разведенный водой крахмал, дать ему закипеть, охладить и добавить выжатый сок.

СОДЕРЖАНИЕ

ОМЛЕТЫ.....	3
ЗАПЕКАНКИ.....	27

ОМЛЕТЫ И ЗАПЕКАНКИ

Составитель *Г. Богданова*
Корректор *С. Рублев*

Лицензия ИД № 02204 от 30 июня 2000 г.

Подписано в печать с **оригинал-макета 14.05.01.**
Формат 84x108^{1/32},- Бумага газетная.
Гарнитура «Times ET». Усл. печ. л. 3,36.
Заказ № 1129. Тираж 25 000 экз.

ООО «Владис»
344018, г. Ростов-на-Дону, пр. Семашко, 117а.

ГП Владимирская книжная типография
600000. г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7.
Качество печати соответствует качеству представленных диапозитивов