

# Ручная лепка

пельмени,  
вареники,  
ньоки,  
рavioli

Сканировано Самара

## Пельмени



**Тесто.** Настоящие пельмени состоят из 1/3 теста и 2/3 фарша. Ценители считают, что тесто должно быть очень тонким, чтобы фарш просвечивал. Для этого замешивать его нужно не слишком круто: только нежное и пластичное тесто не будет рваться при лепке.

Очень бездрожжевое тесто делают в такой пропорции: 500 г муки, 1-2 яйца, щепотка соли и примерно стакан ледяной воды (её лучше подержать в холодильнике). Для эластичности повара советуют добавлять 1-2 столовые ложки растопленного сливочного масла. Муку перед приготовлением просеивают, чтобы она стала более воздушной. В образовавшейся горке делают углубление и выливают в него взбитые яйца и немногой воды (вода потом добавляется постепенно). Тесто вымешивают, подсыпая муку, пока не образуется колобок. Тесто должно получиться мягким, эластичным и не липнуть к рукам.

После этого колобок нужно завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на полчаса: за это время клейковина набухнет и тесто дойдет до нужной кондиции.

**Фарш.** В классические уральские пельмени кладется 45% говядины,

35% баранины и 20% свинины. В сибирские, кроме свинины и говядины, добавляли лососятину, оленину. Впрочем, баранина в пельмениях - на любителя, как правило, фарш делают из говядины со свининой. Покупной лучше не использовать, он делается из жилистых частей туши, а в пельмешках фарш должен быть нежным.

Прокрутить его в мясорубке вместе с луковичкой нужно дважды, затем посолить, поперчить и тщательно перемешать, обязательно добавив пару столовых ложек ледяной воды - без этого пельмени получатся жестковатыми.

Фарш для пельменей может быть не только мясным. Начинка в этом случае похожа на содержимое пирожков: мясо с пассерованным луком и грибами, картофельное пюре с грибочками, просто обжаренные грибы, творог, сыр, ягоды. Вариантов много, правила одно: фарш должен быть сильно измельченным и не слишком жидким. Слишком жидкие ягоды можно связать крахмалом. Замороженные ягоды предварительно не надо размораживать, а сразу положить на лепешку, сверху посыпать сахаром (если перемешать песок с ягодами, они дадут сок) и слепить

Ручная лепка

## Пельмени



пельмени. Впрочем, с ягодами - это уже, скорее, вареники. Тесто для классических вареников делается, как для пельменей, пресным.

**Лепка.** Большого секрета в этом нет: тесто обычно раскатывают в большой пласт, вырезают из него ромбик кружочки и лепят пельмени, фигурно защищая края. Пельменница (форму с дырками) лучше не использовать: тесто таким способом защищается плохо, получается много брака.

К блюду с сибирскими пельменями подается набор разных заправок: сметана в чистом виде, сметана с растертым вареной морковью и чесноком, топленое масло, топленое молоко. Обязательно изобилие разных видов лука - репчатого, зеленого.

### Тесто нежное

Мука - 700 г, вода - 1,5 стакана, яйца - 2 шт., растопленное масло - 1 ст. ложка, соль - 1 щепотка.

В просеянную муку влить воду, размешав в ней яйца и соль, добавить масло и замесить мягкое тесто. Дать тесту созреть около получаса, хорошо обмять, подсыпая еще немного муки, и разделать.

### Тесто заварное

Мука - 2 стакана, вода (кипяток) - 3/4 стакана, растительное масло - 2-3 ст. ложки, соль - 1 ч. ложка.

В растительное масло влить кипяток, всыпать муку и быстро замесить тесто. Разделывать тесто сразу. Такое тесто можно разделять без дополнительной подсыпки муки.

### Тесто сложное

Пшеничная мука - 1 стакан, гречневая мука - 1 стакан, яйца - 2 шт., вода (холодная) - 0,5 стакана, соль - 1 ч. ложка.

Смешать пшеничную и гречневую муку, просеять в миску, сделать воронку, вбить в неё яйца и, подливая понемногу очень холодную воду, замесить тесто. Его можно разделять сразу.

### Тесто яичное

Мука - 400 г, яйца - 2 шт., вода - 0,5 стакана, соль - 1 ч. ложка.

Смешать с водой 1 яйцо и 1 желток, добавить соль. Просеять муку, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и взбить белок яйца. Замесить тесто. Обсыпать кусок теста мукой, прикрыть полотенцем и дать полежать 15 минут.

# Начинки для пельменей

## Рыбная

Рыбное филе - 900 г, лук репчатый - 2 шт., масло - 50 г, соль, перец - по вкусу.

Промыть филе рыбы и дважды пропустить через мясорубку (с мелкой решеткой) вместе с луком. Добавить соль, перец, сливочное масло и все тщательно перемешать. Готовые пельмени подавать с растопленным сливочным маслом.

## С грибами и рисом

Вареный рис - 150 г, сушеные грибы - 40 г, репчатый лук - 1 шт., сливочное масло - 50 г, соль - по вкусу.

Сухие грибы замочить, сварить, мелко порубить и слегка обжарить. Добавить к грибам обжаренный лук, слегка припущеный рис и все тщательно перемешать.

## Творожная

Творог - 200 г, тертый пармезан, легкое плавящийся сыр - по 50 г, яйца - 1 шт., кедровые орешки - 2 ст. ложки, немного оливкового масла, майоран, соль, перец по вкусу.

Творог, нарезанные сыры двух сортов, яйцо, соль и перец тщательно перемешать до образования однородной массы. Готовые пельмени полить топленым сливочным маслом, куда заранее положить майоран. Разложить пельмени по тарелкам и посыпать их кедровыми орешками и рубленой зеленью майорана.

## Сырно-томатная

Помидоры - 200 г, сыр моцарелла - 200 г, базилик, соль, перец - по вкусу.

Мелко нарезать помидоры и сыр и хорошо перемешать. Посолить, поперчить, добавить измельченный базилик.

## «Старорусская»

Картофель - 500 г, грибы - 150 г, лук репчатый - 200 г, сливочное масло - 150 г, соль, перец, зелень (укроп, петрушка) - по вкусу.

Отваренные картофель и грибы, репчатый лук пропустить через мясорубку. Добавить растопленное сливочное масло, зелень, соль и перец.

## Из квашеной капусты

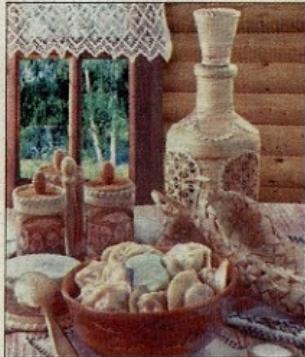
Капуста квашеная - 1 кг, лук репчатый - 2 шт., масло сливочное - 1 ст. ложка.

Положить в кастрюлю капусту, поджаренный лук, влить немного воды, добавить масло и тушить под крышкой, пока капуста не станет мягкой. К капусте можно добавить мелко нарезанные отваренные сущеные грибы или нарубленные крутые яйца.

## Гречневая с творогом

Гречневая крупа - 2 стакана, вода - 1 л, масло сливочное - 100 г, творог - 300 г, яйца - 1 шт.

Сварить гречневую каши, остудить. Протереть творог через сито, добавить яйцо, сливочное масло и сахар. Смешать все с гречневой кашией.



## Из свинины с капустой

Свинина - 500 г, капуста белокочанная - 300 г, лук - 100 г, вода - 50 мл, соль, черный перец - по вкусу.

Свинину вместе с луком пропустить через мясорубку. Затем добавить к мясу мелко нарезанную капусту, перец, соль и воду. Все тщательно перемешать. Сварить пельмени, отварить в подсоленной воде.

## Из зелени

Зелень по вкусу (петрушка, укроп, щавель, кинза, зеленый лук) - по 2 пучка, соль, специи - по вкусу.

Зелень промыть, измельчить и заправить перцем и солью. Пельмени варить на пару до готовности. Подавать со сметаной.

## Из зеленого лука с яйцами

Зеленый лук - 500 г, вареные яйца - 5 шт.

Яйца порубить ножом. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с яйцами. Пельмени подать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

## С грибами и ветчиной

Белые грибы (сушеные) - 140 г, сливочное масло - 1 ст. ложка, лук репчатый - 1 шт., ветчина - 450 г, яйцо (вареное) - 1 шт., соль, перец - по вкусу.

Куриное филе пропустить через мясорубку. Грибы мелко нарезать и обжарить в сливочном масле, перемешать с фаршем и добавить сливки. Посолить и хорошо перемешать. Оставить на 20 минут, затем начинить пельмени.





## Начинки для пельменей

### Из грибов и гороха

Горох, свежие или сушеные грибы, лук репчатый, сметана, соль, перец.

Круглый желтый горох замочить в холодной воде на ночь, отварить, протереть через сито и, разложив слоем на смазанный маслом противень, запечь в духовке в течение 15–25 минут. Отделить часть порея для соуса. Добавить в осталось горохового порея поджаренные с луком мелко нарубленные, предварительно отваренные свежие или сушеные грибы. Массу хорошо вымешать, чтобы она была достаточно густой для начинки. Если масса жидковата, поставить ее еще в духовку и подсушить (выпарить остатки жидкости). Начинку посолить и поперчить по вкусу.

Из оставшегося горохового порея подготовить средней густоты соус, разведя его грибным отваром и добавив свежей сметаны или сливочного масла. Залить пельмени приготовленным соусом, плотно прикрыть ситечник крышкой и томить в средненагретой духовке около получаса.

### С рыбой и морской капустой

Рыба (филе) - 500 г, морская капуста - 300 г, лук репчатый - 2 шт., перец черный молотый, соль - по вкусу.

Морскую капусту варить 30 минут, затем промыть холодной водой, отжать, пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе и очищенным репчатым луком. Добавить в фарш соль и черный перец, тщательно перемешать и начинить пельмени.

### Из крольчатины

Мясо кролика - 700 г, чеснок - 1 зубчик, розмарин свежий (листочки) - 1 ч. ложка, масло сливочное - 1 ч. ложка, вода - 30 мл. Для соуса: сметана - 4 ст. ложки, лайм (цедра) - 1 шт., петрушка (зелень) - 1 ч. ложка.

На сковороде растопить масло. Положить куски кролика, разрезанный пополам зубчик чеснока и розмарин. Жарить, время от времени помешивая, на сильном огне до изменения цвета мяса. Влить воду. Готовить, пока не исчезнет запах алкоголя. Сметану разбавить равным количеством воды и влить в сковороду. Приправить, накрыть крышкой, убавить огонь до минимума и туширить 10–12 минут; затем снять с огня, дать немного остыть. Измельчить в блендере до консистенции порея. Подавать с соусом: смешать сметану с измельченной цедрой лайма и зеленью петрушки.

### С рыбой и грибами

На 1 порцию: свежие грибы - 120 г, рыба - 50 г, репчатый лук - 1 шт., растительное масло - для обжаривания.

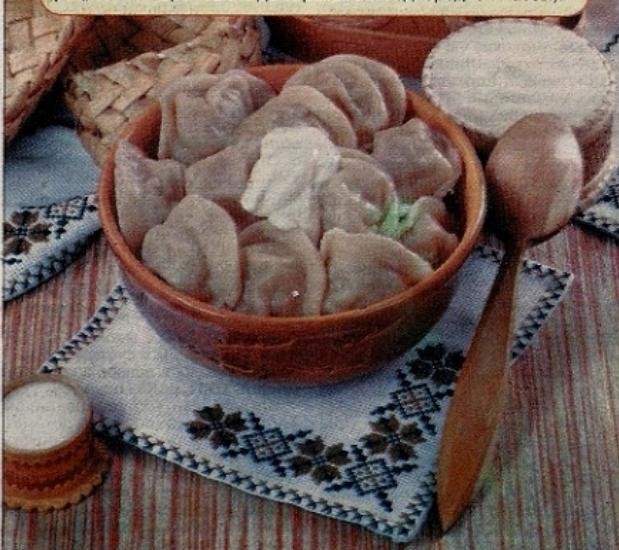
Грибы очистить, отварить, мелко нарезать и поджарить в масле с очищенной рыбой. Все посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и жарить до готовности.



### Пельмени донские

Говядина (мякоть) - 350 г, свинина (мякоть) - 200 г, квашеная капуста - 150 г, лук репчатый - 2 шт., соль, черный перец (молотый) - по вкусу. Для соуса: сметана - 200 г, соль - 0,5 ч. ложки, красный перец (молотый) - на кончике ножа.

Муку просеять, сделать лунку, влить в нее воду и яйцо, посолить, замесить круглое тесто, прикрыть полотенцем и дать постоять ему 30 минут. Через мясорубку с мелкой решеткой пропустить говядину, свинину, квашенную капусту, лук. Все хорошо смешать. Слепить пельмени (желательно, чтобы они были большими, так как в этом случае пельмени получаются более сочными). Подавать с соусом (в сметану добавить красный перец, соль и перемешать до образования однородной массы).



## Пельмени



### Пельмени с кабачками

Шефничная мука - 1 стакан, соль - 1 ч. ложка, шалфей (нарезанные листики) - 6 шт., яйца - 2 шт. + желток, оливковое масло - 3 ст. ложки, пармезан (третий) - для украшения. Для начинки: кабачки (кубиками) - 200 г, чеснок (толченый) - 1 зубчик, творог - 80 г, пармезан (третий) - 50 г, мускатный орех - 1 щепотка, соль, перец - по вкусу.

Смешать муку, соль и шалфей. В центре сделать углубление, влить яйца, желток, 1 ст. ложку оливкового масла и замесить тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на 30 минут.

Для начинки кабачки сварить на пару до мягкости, размять вилкой, переложить пюре в кастрюлю и слегка уварить на медленном огне. Остудить. Растирать с чесноком, пармезаном, творогом и мускатным орехом, посолить и поперчить.

Тесто раскатать как можно тоньше, нарезать на квадраты со стороной 7-8 см. Положить по полной чайной ложке на каждый квадрат; свернуть по диагонали и защипнуть края. Отваривать треугольники в подсоленной воде с добавлением 1 ст. ложки оливкового масла. Подавать с пармезаном и черным перцем.

### Пельмени, тушенные в овощах

Пельмени (с мясной начинкой) - 1 кг, помидоры - 4 шт., болгарский перец - 3 шт., морковь - 1 шт., вода - 300 мл, соевый соус - 3-5 ст. ложек, чеснок, укроп, соль, перец - по вкусу.

Нарезать помидоры, перец, морковь, добавить мелко нарезанный чеснок и немного укропа. Все перемешать. Опустить пельмени в кипящую воду и довести до полуготовности. Затем переложить их в сковороду, туда же засыпать овощную смесь. Добавить соевый соус и кипяченую воду. Тушить в течение 20-30 минут.

### Пельмени запеченные

Пельмени - 0,5 кг, сметана - 200-250 г, мягкий сыр - 100 г, помидоры - 2 шт., укроп, петрушка, соль, красный перец - по вкусу.

Отварить пельмени, затем выложить их на смазанную маслом сковороду. Обильно залить сметаной, посыпать тертым сыром, зеленью, измельченными помидорами и специями. Запекать в духовке до образования корочки.

### Пельмени с брынзой, запеченные в омлете

Брынза - 400 г, чеснок - 2 зубчика, молоко - 0,5 стакана, яйца - 5 шт., мука - 2 ст. ложки, сливочное масло - 100 г, соль - по вкусу.

Брынзу залить кипятком и оставить, пока кипяток не остынет. Затем пропустить через мясорубку вместе с чесноком, хорошошенько разтереть с размягченным сливочным маслом. Готовые горячие пельмени обжарить с обеих сторон. Залить омлетной смесью, запекать до готовности омлета.

## Пельмени

### Кундюмы

Кундюмы - старинное русское блюдо. Готовят из заварного теста и не отваривают, а вначале пекут, а затем томят в духовке.

Тесто: мука пшеничная - 160 г, вода - 75 мл, масло подсолнечное - 40 мл. Заливка: отвар грибной - 250 мл, чеснок - 3-4 зубчика, зелень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль - по вкусу. Начинка: грибы сущеные - 60 г, картофельная или рисовая каша - 150 г, масло подсолнечное - 40 мл, лук репчатый - 0,5 шт., яйца - 1 шт.

Для теста: подсолнечному маслу долить кипяток и насыпать муку. Полученную массу быстро, но тщательно замесить. Затем раскатать тесто очень тонким пластом (почти до прозрачности), при этом к нему можно не подсыпать муку, так как тесто не прилипает к доске.

Сущеные грибы залить водой и замочить на некоторое время, затем отварить, а отвар спить в отдельную посуду. Отваренные грибы мелко порубить и обжарить с мелко нацинкованным репчатым луком. Сварить рассыпчатый рис или гречневую кашу, обжаренные грибы соединить с рубленым вареным яйцом.

Раскатанный пласт из теста разрезать на квадраты по 5 см, положить на них по ложке фарша и сделать кундюмы (по форме, как пельмени). Положить их на противень, хорошо смазанный маслом, и поставить в духовку на умеренный огонь. Запекать в течение 12-15 минут. Затем переложить кундюмы в горшочек, залить горячим грибным отваром, который остался после отваривания грибов, посолить, добавить лавровый лист, черный перец, несколько зубчиков чеснока, зелень петрушки и томить в духовке 15 минут.



### Розовые пельмени с творогом и зеленью

Для теста: мука - 600 г, яйцо - 1 шт., вода - 1 стакан, свекла небольшая - 1 шт., соль - по вкусу. Начинка: творог - 400 г, лук зеленый - 1 пучок, чеснок - 1 зубчик, петрушка, укроп, соль, свежемолотый черный перец - по вкусу.

Свеклу тщательно вымыть и отварить или запечь в духовке до готовности. Измельчить в пюре. Муку просеять в миску, добавить соль, яйцо, воду и 2 ст. ложки пюре из свеклы. Замесить тесто. Накрыть тесто полотенцем и оставить на 30 минут.

Зелень тщательно вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить и порубить. Творог протереть через сито, смешать с зеленью и чесноком. Посолить, поперчить, перемешать. Варить пельмени, как обычно.



## Пельмени



### Тесто для вонтонов

Мука - 300 г, яйца - 1 шт., соль - 3/4 ч. ложки, вода - около 125 мл.

Яйцо слегка взбить с солью, добавить четверть стакана воды. Муку просеять в большую миску и вылить туда яичную массу. Вымесить тесто, добавляя по необходимости воду.

Скатать тесто в шар, оставить на 30 минут. Затем положить тесто на доску, присыпанную мукою, очень тонко раскатать и разрезать на квадраты нужного размера. Готовые листы теста уложить в пластиковый контейнер и хранить в холодильнике.

### Вонтоны классические

Креветки очищенные - 300 г, фарш свиной - 200 г, соус соевый - 2 ст. ложки, вино рисовое (или белое полусухое) - 2 ст. ложки, масло кунжутное (можно оливковое) - 0,5 ст. ложки, сахар - 0,5 ст. ложки, белок одного яйца, крахмал - 2 ст. ложки, маринованные шампиньоны - 120 г, перец черный молотый - по вкусу.

Креветки размять вилкой, добавить свиной фарш, перемешать. Маринованные шампиньоны измельчить, добавить к креветкам. Приправить начинку соевым соусом, вином, маслом, сахаром и перцем, добавить белок, крахмал и тщательно перемешать.

Замесить тесто. Оставить на 10 минут, затем раскатать в пласт толщиной 1,5-2 мм. Вырезать кружки диаметром 5 см, положить начинку. Собрать края теста так, чтобы получился мешочек с открытым «горлышком». Поставить пельмени в холодильник. Готовить на пару.

Ручная лепка

## Пельмени

### Вонтоны с креветками

Очищенные вареные креветки - 250 г, зеленый лук - 2 стебля, чеснок - 2 зубчика, тертый свежий корень имбиря - 2 ч. ложки, соус соевый - 2 ч. ложки, масло кунжутное - 2 ч. ложки, салат-латук - 1 кочан. Для соуса: соус соевый - 2 ст. ложки, сухой херес - 2 ст. ложки, тертый свежий корень имбиря - 2 ч. ложки, семена кунжута - 1 ст. ложка.

Креветки очень мелко порубить. Смешать в миске креветки с измельченными луком, чесноком, имбирем, а также соевым соусом и кунжутным маслом. Для соуса смешать соевый соус с хересом, имбирем и семенами кунжута. Отставить на время. Замесить тесто, склить вонтоны. Салат вымыть и разобрать на листья. Выложить листьями дно пароварки. Сверху поместить вонтоны. Накрыть и готовить на пару 5-7 минут.

### Японские пельмени со свининой и креветками

Тесто - 200 г, свиная вырезка - 250 г, крупные креветки - 25 шт., белокочанная капуста - 200 г, небольшой пучок зеленого лука, репчатый лук - 1 шт., чеснок - 1 головка, корень имбиря - 2 см, соль, перец - по вкусу.

Свиные вырезки очень мелко нарезать, смешать с нарезанным корнем имбиря, чесноком, овощами, посолить. Креветки разморозить, очистить, оставив хвостики, слегка надрезать. Тесто для пельменей очень тонко раскатать и сделать кружочки диаметром 10 см. На каждый кружочек положить распластанную креветку, на нее - готовый фарш. Защищнуть края пельмени, оставив снаружи хвостики креветки. Готовить на пару минут десять. Отваренные пельмени посыпать розовым перцем и подавать с соусом, приготовленным из соевого соуса, кунжутного масла и кунжутных семечек.

### «Липкие» китайские пельмени

На 2 порции: мука - 150 г, свиной фарш - 100 г, рубленый шпинат - 1 горсть, сухой херес или рисовое вино - 1 ст. ложка, мелко нарезанный зеленый лук - 1 ст. ложка, сахар - 0,5 ч. ложки, арахисовое масло - 2 ст. ложки, подсолнечное масло - 1 ст. ложка, соевый соус, соль - по вкусу.

Муку положить в глубокую миску и, помешивая вилкой, постепенно влить туда 100 мл очень горячей воды. Если смесь покажется слишком сухой, долить еще воды. Тесто замесить, пока оно не станет гладким. Накрыть полотенцем и дать постоять 20 минут. Смешать для начинки все оставшиеся ингредиенты, кроме масла. Тесто месить еще 5 минут, подсыпая немногого муки. Тесто раскатать, нарезать на

кружки диаметром 6 см, склить пельмени.

Нагреть глубокую сковороду с антипригарным покрытием, обжарить пельмени до золотистого цвета. Добавить 150 мл воды, накрыть сковороду крышкой и готовить 12 минут, пока почти вся жидкость не выпарится. Готовить еще 2 минуты без крышки. Подаются с тремя приправами, налитыми в мисочки: с рисовым уксусом, маслом чили и соевым соусом.



## Вареники

### Из гречневой муки

Для теста: мука гречневая - 500 г, молоко или вода - 125 мл, яйца - 1 шт., соль - 0,5 ч. ложки. Для начинки: творог 600 г, сахар - 125 г, яйца - 1 шт., соль по вкусу.

В кипящее молоко или воду всыпать соль, гречневую муку, добавить яйцо и заварить тесто. Творог протереть через сито, добавить сахар, яйцо, соль и хорошо перемешать. Готовые вареники полить маслом.

### Гуцульские

Фасоль - 100 г, грибы сушеные - 50 г, подсолнечное масло - 2 ст. ложки, лук репчатый - 2 шт., сметана - 50 г, сало - 50 г, соль, перец - по вкусу.

Замоченную фасоль отварить, заправить солью, перцем и сделать пюре. Сушеные грибы промыть, отварить до готовности, мелко порубить, обжарить с мелко нарезанным луком и перемешать с фасолью. Вареники подавать на стол со шкварками, сметаной.

### Тесто для вареников

Мука - 3 стакана, вода - 0,5 стакана, яйца - 2 шт., соль - 0,5 ч. ложки.

Муку просеять на стол горкой, сделать в центре углубление, влить в него охлажденную воду, яйца, посолить. Замесить крутое тесто и оставить на 20-30 минут. Сделать из теста жгуты, нарезать поперек на кусочки и тонко раскатать. На каждый раскатанный кружочек теста положить начинку, края защипнуть. Отварить в широкой кастрюле в большом количестве воды. Подавать с подливками, соответствующими начинке.

### Староукраинские

Грибы сушеные - 20 г, сердце - 200 г, легкое - 400 г, лук репчатый - 1 шт., масло сливочное - 50 г.

Легкое и сердце тщательно промыть в холодной проточной воде, затем сварить и пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко порезать, обжарить до золотистого цвета, добавить к фаршу из ливера и все вместе немного обжарить. Сушеные грибы отварить, мелко порезать, слегка обжарить и смешать с фаршем.

Ручная лепка

## Вареники

### Начинки для вареников

#### Из печени

Говяжья печень - 200 г, морковь - 1 шт., соль, черный молотый перец, лавровый лист, растительное масло для жарки, сливочное масло, зелень для украшения.

Печень вымыть, нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить и натереть на терке. Обжаривать печень на растительном масле в течение 3-4 минут, соединить с морковью, посолить, поперчить и перемешать. Слепить вареники и отваривать их в подсоленной воде с добавлением лаврового листа 8-10 минут.

#### Из печени с салом

Печень - 600 г, сало - 100 г, лук репчатый - 3 шт., черный перец - 10 горошин (смолоть), соль - по вкусу.

Печеньку очистить от пленок, отварить, пропустить через мясорубку вместе с обжаренным свиным салом, добавить жареный лук, перец, соль.

#### Из печени с гречневой кашей

Печень говяжья - 800 г, крупа гречневая - 200 г, лук репчатый - 2-3 шт., масло сливочное - 100 г, соль, перец черный молотый - по вкусу.

Печень очистить от пленок, обжарить до готовности. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Репчатый лук очень мелко порезать и обжарить до прозрачности. Печеньку и лук пропустить через мясорубку, затем смешать с гречневой кашей, добавить соль и черный молотый перец.



### Из картофеля с грибами

Картофель - 600 г, лук репчатый - 2 шт., сухие грибы - 50 г, сыр, перец - по вкусу.

Картофель отварить, пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным репчатым луком. Грибы, предварительно замоченные, отварить до мягкости, мелко нарезать и добавить к картофелю, посолить, поперчить. Подавать вареники, посыпав луком, обжаренным на растительном масле.

### Из картофеля с огурцами

Картофельное пюре - 400-500 г, соленые огурцы - 2-3 шт., лук репчатый - 2 шт., растительное масло - 4 ст. ложки.

Приготовить картофельное пюре. Обжарить измельченный лук и смешать с пюре и очищенными от кожуры мелко нарезанными и открученными на сито огурцами.

### Из картофеля с зеленым горошком

Картофель - 5 шт., рис - 3/4 стакана, зеленый горошек - 1 стакан, сыр, тертый сыр, сливочное масло, соль - по вкусу.

Приготовить картофельное пюре и соединить с вареным рассыпчатым рисом. Добавить растопленное масло, тертый сыр и консервированный зеленый горошек. Хорошо перемешать. Горошка должно быть больше других составляющих начинки, при необходимости добавить еще.

## Вареники

# Начинки для вареников

### Из свежей капусты

Капуста - 1,5 кг, масло растительное - 100 мл, соль, сахар - по вкусу.

Капусту мелко нарезать, залить небольшим количеством воды, довести до кипения. После того как вода закипит, плиту выключить. Дать капусте постоять минут 10 и откинуть на дуршлаг.

Обжарить капусту на растительном масле небольшими порциями, добавив соль и небольшое количество сахара (примерно 1 ст. ложку на все количество капусты). Когда начинка остывает, можно делать вареники.

### Из квашеной капусты

Квашеная капуста - 4 стакана, лук репчатый - 2-3 шт., подсолнечное масло - 2 ст. ложки, сахар - 1-2 ч. ложки, черный перец - 6-7 горошин.

Капусту немного измельчить, потушить с 1 ст. ложкой масла, соединить с поджаренным петрушкой, морковью и луком, добавить раздавленный перец, сахар и соль по вкусу и снова туширь, чтобы влага немного испарилась. Вареники с капустой едят с поджаренным луком, поливают маслом, на котором этот лук жарился.

### Из капусты с грибами

### Из капусты с грибами

Квашеная капуста - 1,2 кг (или 1,5 кг свежей), сущеные грибы - 100 г, лук репчатый - 3 шт., сливочное масло - 50 г, соль, молотый черный перец - по вкусу.

Грибы отварить. Отжатую квашенную капусту или мелко нарубленную свежую туширь до готовности на сливочном масле и грибном отваре. Лук мелко порубить, обжарить, добавить мелко нарезанные отварные грибы и жарить вместе еще 4-5 минут. Затем капусту соединить с пассерованными луком и грибами, добавить соль, черный молотый перец и хорошо перемешать.

### Из мяса и капусты

Говядина (мякоть) - 700 г, свинина - 100 г, капуста свежая - 600 г, лук репчатый - 1 шт., соль, перец - по вкусу.

Капусту отварить, пропустить через мясорубку, смешать с мясным фаршем, приправить солью и перцем.



Ручная лепка

## Вареники

### Из капусты и огурцов

Квашеная капуста - 400-500 г, соленые огурцы - 2 шт., растительное масло - 2 ст. ложки.

Капусту обжарить вместе с очищенными от кожуры и мелко нарезанными огурцами, чтобы испарилась лишняя влага.

### Из квашеной капусты и орехов

Квашеная капуста - 800 г, лук репчатый - 4 шт., перец, соль, растительное масло, грецкие орехи - по вкусу.

Капусту потушить до мягкости, остудить. Лук мелко нарезать и обжарить, перемешать с капустой, перцем, солью и измельченными грецкими орехами, пожарить еще немного. Подавать вареники с маслом или луковым соусом.

### Из цветной капусты

Цветная капуста - 0,5 среднего кочана, молоко - 2 стакана, сливочное масло - 1 ст. ложка, яйцо - 1 шт., манная крупа - 5 ст. ложек.

Разогреть молоко и растворить в нем сливочное масло. Потушить в молоке цветную капусту, смешать с манной крупой и яйцом.

### Из щавеля

Щавель - 1 кг, сахар - 200-300 г, мука или крахмал.

Щавель хорошо промыть и обсушить, измельчить. Если сахар кладется в щавель, то одновременно нужно добавить немного муки или крахмала, чтобы связать выделившийся сок. Но лучше сахар класть на сочень. Для того чтобы сок не вытекал, лучше всего защищать косичкой.

### Из белой фасоли

Белая фасоль - 200 г, лук репчатый - 1 шт., чеснок - 1 зубчик, столовый уксус - 1 ст. ложка, растительное масло - 4 ст. ложки, приправа.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде. Сварить ее до мягкости и провернуть через мясорубку. Добавить к фасоли нарезанный лук с чесноком, уксус и масло, любимую приправу.

### Из курицы

На 1 порцию: курица - 100 г, куриный фарш - 2-3 ст. ложки, сливочное масло - 2 ст. ложки, соль, перец - по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку. Лук обжарить на сливочном масле. Перемешать мясной фарш с луком, солью и перцем.

### Из грибов и риса

Грибы сущеные - 60 г, рис - 100 г, масло растительное - 50 мл, лук репчатый - 1 шт., соль, перец черный молотый - по вкусу. Для соуса: лук репчатый - 1 шт., масло растительное - 40 мл, мука - 1,5 ст. ложки.

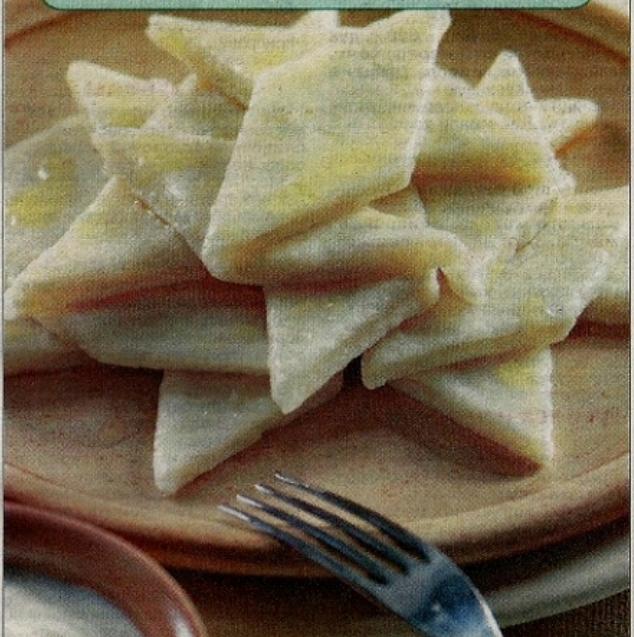
Сущеные грибы отварить до готовности, промыть, мелко порубить. Грибной отвар процедить. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета, добавить измельченные грибы, соль, перец и хорошо перемешать. Рис промыть, отварить до готовности и соединить с грибами и луком. При подаче полить вареники соусом: репчатый лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, всыпать муку, размешать, затем, помешивая, влить грибной отвар и проварить.



## Вареники ленивые

**Мука - 100 г, творог - 400 г, яйца - 2 шт., сливочное масло - 50 г, сметана - 100 г, сахар - 50 г, соль - по вкусу.**

Творог протереть через сито, добавить муку, яйца, соль и хорошо вымесить. Раскатать тесто и разрезать на полоски шириной 1-1,5 см. Полоски порезать на кусочки и сварить в подсоленной воде. Подавать вареники с растопленным маслом, сметаной или сахаром.



## Начинки для вареников

### Из мяса и помидоров

**На 1 порцию: мясо - 140 г, рис - 1 ст. ложка, сливочное масло - 1 ст. ложка, яйцо - 1 шт., помидоры - 1 шт., соль, зелень - по вкусу, немного пассерованной муки.**

Мясо сварить и провернуть через мясорубку. Добавить припущененный рис и хорошо перемешать. Помидор очистить, мелко нарезать и потушить в сливочном масле и воде. Добавить к нему пассерованную муку и заправить яйцом. Хорошо перемешать рис с мясом и помидорной массой.

### Из баклажанов

**Большой баклажан - 1 шт., яйца - 1 шт., чеснок - 1 зубчик, немного молока, сливочное масло; тертый сыр, свежая зелень - по вкусу.**

Баклажан очистить от кожуры и провернуть через мясорубку, добавив настертый чеснок. Смешать яйцо с молоком и соединить с баклажаном. Если начинка оказалась жидкковатой, добавить немного пассерованной муки.

### Из риса и чернослива

**Рис - 1 стакан, сахар - 3 ст. ложки, чернослив - 0,5 стакана, сливочное масло - 1 ст. ложка, соль по вкусу.**

Чернослив промыть в холодной воде и отварить. Сварить рис. Превернуть рис с черносливом через мясорубку, хорошо перемешать. Добавить растопленное сливочное масло и еще раз перемешать. Подавать со сливочным маслом, вареньем, фруктовым соусом.

### Из тыквы и свеклы

**Тыква - 300 г, свекла средней величины - 1 шт., чернослив - 50 г, растительное масло - 2 ст. ложки.**

Натереть тыкву и свеклу, добавить мелко нарезанный чернослив и растительное масло. Все хорошо перемешать.

### Из риса и брынзы

**Рис - 1 стакан, тертая брынза - 2 стакана, яйца - 2 шт., сливочное масло - 1 ст. ложка, перец, соль, зелень - по вкусу.**

Сварить рассыпчатый рис, добавить сливочное масло. Перемешать рис с брынзой, посолить, поперчить.

### Из моркови и кабачков

**Морковь и кабачки - по 1 кг, растительное масло - 2 ст. ложки, лимонный сок, зелень - по вкусу.**

Натереть кабачок и морковь, добавить растительное масло и лимонный сок, перемешать.

### Из рыбы

**Рыба (филе) - 800 г, лук репчатый - 2 шт., хлеб белый - 2-3 ломтика, маслорастительное - 80 мл, соль, перец черный молотый - по вкусу.**

Филе судака, щуки мелко порубить, добавить мелко нарезанный, слегка спассерованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, замоченный в воде белый хлеб. Все пропустить через мясорубку и начинить вареники. Подавать с поджаренным на растительном масле репчатым луком.

## Вареники



### Начинки для вареников

#### Из сельди

Филе сельди - 200 г, морковь - 2 шт.

Филе сельди и вареную морковь провернуть через мясорубку, перемешать.

#### Из сладкого творога

Творог - 1 кг, яйца - 2 шт., сливочное масло - 100 г, сахар по вкусу.

В творог добавить размягченное сливочное масло, яйца, тщательно перемешать и растереть в однородную массу. Если большое количество сахара положить прямо в творог, он станет жидким, и тогда невозможно соединить кромки сочней. Поэтому сахар лучше кладь на середину сочня.

#### Из творога с зеленым луком

Творог - 1 кг, яйца - 2 шт., масло сливочное - 100 г, соль - 1 ч. ложка без верха, зеленый лук - 150 г.

Творог растереть с яйцами, размягченным сливочным маслом, солью. Добавить нарезанный зеленый лук и еще раз перемешать.

#### Из вишни

Вишня - 800-900 г, сахар - 200-300 г.

Из вишни удалить косточки. На середину готового сочня положить половину чайной ложки сахара песка, поверх сахара - 2-3 ягодки вишни.

## Вареники

#### Из творога с черным перцем

Творог - 1 кг, яйца - 2 шт., масло сливочное - 100 г, соль - 1 ч. ложка без верха, перец черный молотый - 1 ч. ложка без верха.

В творожную начинку добавить перец и все тщательно перемешать.

#### Из клубники

Клубника - 1 кг, сахар - 200 г, мука или крахмал.

Клубнику перебрать, склопа измельчить, если ягоды крупные, разрезать каждую на 3-4 части. На середину готового сочня положить сахарный песок, затем измельченную клубнику. Тщательно защищать кромку.

#### Из малины

Малина - 1 кг, сахар - 200 г, вода - 100 мл.

Малину промыть, засыпать сахаром и оставить на 30 минут для выделения сока. Затем сок слить - ягоды готовы для начинки. К готовым вареникам подать малиновый соус: отварить немного малины в небольшом количестве воды, добавить слитый с малины сок и сахар по вкусу.

#### Из свежих слив

Сливы - 500 г, сахар - 100 г.

Сливы промыть, удалить косточки, мелко нарезать и засыпать сахаром. Дать постоять 30 минут, сок сцедить.

#### Из яблок

Яблоки - 1 кг, сахар - 3/4 стакана.

Очень спелые яблоки, лучше всего кисло-сладкие, очистить от кожицы, семечек и сердцевины, нарезать соломкой, пересыпать сахаром, размешать, дать постоять 15 минут, после чего начинить ими вареники.

#### Из соленого творога

Творог - 1 кг, яйца - 2 шт., масло сливочное - 100 г, соль - 1 ч. ложка без верха.

В творог добавить размягченное сливочное масло, яйца, соль, растереть в однородную массу. Эти вареники лучше всего подавать со сметаной или со сливочным маслом.

#### Из мака

Мак - 1,5 стакана, сахар - 0,5 стакана, густой мед - 1 ч. ложка или 2 ч. ложки повидла.

Мак залить кипятком, хорошо промыть, вторично залить кипятком и дать постоять 15 минут. Затем воду слить, мак обсушить полотенцем, чтобы в нем совсем не осталось воды (иначе начинка не получится), и растереть его в ступке. Растирать мак смешать с сахаром и медом (или повидлом) и продолжать растирать до образования однородной массы, которой и начинить вареники. В отличие от других видов вареников каждый вареник с маком немедленно опускают в кипящую воду, иначе тесто расплывается.





Манты не варятся в воде или бульоне, а готовятся на пару в мантышнице. Фарш делается преимущественно из баранины или смеси баранины с тыквой (3/1). Фарш настоящие ценители предпочитают не прокручивать, а мелко-мелко рубить.

Лука в начинке должно быть много - в полтора раза больше, чем мяса. Именно лук придает этому блюду сочность и компенсирует нехватку сала, если вам не по душе слишком жирное блюдо.

Манты лепятся или полностью закрытыми, или в виде узелка с отверстием наверху. Тесто тонко раскатать и нарезать на квадраты размером 10x10 см. Приподнять два параллельных края квадрата, соединить между собой по центру. Затем слепить оставшиеся свободные стороны квадрата. После этого уголки собрать вместе, чтобы сверху получился узелок. За этот узелок потом манты держат, окуная в сметану или соус.

### Тесто на манты

Тесто на манты готовится крутым. На 500 г муки взять 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, неполный стакан теплой (это важно) воды, добавить 2-4 ложки растительного масла. Тесто в классическом варианте делается без яиц и иногда замешивается с использованием дрожжей.

Замесить тесто, скатать в шар, дать отстояться 10 минут. Чтобы тесто не подсыпало и не стало хрупким, сырье манты нужно закрыть салфеткой.

Смазать формы пароварки растительным маслом, разместить на них подготовленные манты. Накрыть крышкой, включить пароварку. Через 30 минут манты будут готовы.

### По-узбекски

**Баранина - 500 г, баранье сало - 50 г, репчатый лук - 6 шт.**

Баранину нарезать на мелкие кусочки или пропустить через мясорубку. Лук мелко нацинковать, добавить к мясу, посолить, поперчить и тщательно все перемешать. Подавать манты к столу в глубоких пиялах, залив мясным бульоном и посыпав зеленью.

### По-русски

**Говядина или свинина - 500 г, репчатый лук - 2 шт.**

Мясо пропустить через мясорубку (если оно недостаточно жирное, положить 1 ст. ложку мелко нарезанного шпика), добавить мелко нацинкованный лук, холодную воду, соль и перец, все хорошо перемешать. При желании в фарш можно добавить чеснок и мелко нарубленную зелень.

### По-уйгурски

**Баранина - 700 г, говядина - 300 г, жир курдючный - 100 г, лук красный или белый - 6 шт., кинза, соль, перец - по вкусу.**

Мякоть баранины, говядины и курдючный жир порубить на мелкие кусочки. Лук почистить, тонко нацинковать и добавить в фарш. Посолить, поперчить, добавить рубленую кинзу, перемешать. Манты можно заполнить крепким мясным бульоном, приправленным черным перцем и зеленью.

### По-татарски

**Баранина (мякоть) - 800 г, репчатый лук - 2 шт., картофель - 2 шт., сливочное масло - 4 ст. ложки, зелень укропа, соль, перец - по вкусу.**

Нарезать баранину на кусочки и порубить вместе с луком и картофелем, добавить масло, приправить солью, перцем и хорошо перемешать.

### Огурджалинские

**Рыба (филе) - 1 кг, репчатый лук - 2 шт., яйцо - 1 шт., черный молотый перец - 0,5 ч. ложки, красный молотый перец - 0,5 ч. ложки, шафран - 2-3 ниточки, кардамон - 1 коробочка, зелень укропа, петрушки - 5-7 веточек, соль - по вкусу.**

Нарезать рыбное филе небольшими кусочками. Лук мелко порубить, перемешать с перцем, шафраном, кардамоном, измельченной зеленью и соединить все с рыбой. Фарш хорошо посолить, добавить в него взбитое яйцо и тщательно перемешать.

### С кабачками

**Кабачки - 500 г, морковь - 1 шт., чеснок - 4 зубчика, репчатый лук - 2 шт., соль, черный молотый перец - по вкусу.**

Нарезать кубиками кабачки, лук, морковь и по отдельности обжарить. Приправить солью, перцем, соединить все овощи, добавить к ним мелко нарубленный чеснок и перемешать.

### С мясом и черемшой

**Черемша - 200 г, фарш из баранины - 100 г, репчатый лук - 2 шт., красный молотый перец, соль - по вкусу.**

Фарш соединить с измельченными луком и черемшой, добавить немного воды, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

### С тыквой и луком

**Тыква - 700 г, лук - 2 шт., соль, перец - по вкусу.**

Очищенную тыкву натереть на крупной терке и посыпать щепоткой соли. Дать постоять 10 минут. Лук очистить и мелко нарезать. Тертую тыкву хорошо отжать и смешать с луком, посолить, поперчить.

Тесто для домашних равиoli делается с большим количеством яиц: на килограмм муки берется 6 яиц, 4 желтка, 2 ст. ложки оливкового масла, 20 г белого сухого вина и соль. Замешивается и раскатывается тесто так же, как для обычных пельменей. А вот начинки используются другие. Главное отличие равиoli от сибирских пельменей в том, что фарш должен быть полностью готовым.

Начинкой могут быть грибы, телятина, рыба или сыр типа рикотты (больше похож натворог). Совсем маленькие пельмешки - тортелинни - кладут в суп в качестве заправки.

В отличие от обычных пельменей края равиoli не закручиваются в «ушко», а обрезаются ножом с волнистым краем, каким нарезают печеные. В зависимости от того, как вы нарезали - полукругом, квадратом, ромбом, получаются равиоли, фогатино, тортелинне и прочие шедевры.



Ручная лепка

## Равиоли с жареными грибами

**Начинка:** грибы - 450 г, репчатый лук (порезанный полосками) - 1 шт., чеснок (рубленый) - 1 ст. ложка, куриный бульон - 0,5 стакана, петрушка измельченная - 1 ст. ложка, оливковое масло, соль, перец - по вкусу.

**Соус:** шпинат - 300 г, сливки жирные - 1/4 стакана, оливковое масло, соль, перец - по вкусу.

Разогреть в неглубокой сковороде оливковое масло и пассеровать в нем лук и чеснок минуты две. Добавить нарезанные грибы, бульон, соль и перец. Поставить сковороду в предварительно нагретую до 250 градусов духовку и запекать в течение 30 минут, размешивая каждые 10 минут. Затем измельчить в блендере в пюре. Начинку выкладывать на один пласт чайной ложкой поочередно на расстоянии друг от друга, сверху накрыть вторым пластом и аккуратно обмять. Разрезать пластины на равиоли острым ножом или ножом с волнистым краем. Отварить в подсоленной воде.

Для приготовления соуса смешать все ингредиенты в блендере, а затем довести до кипения в сотейнике. Подавать равиоли к столу, полив соусом.

## Равиоли вегетарианские

**Брынза (накрошенная) - 100 г, яйца - 1 шт., чеснок - 1 зубчик, панировочные сухари - 1 ст. ложка, томат-пюре - 1 ч. ложка, петрушка мелко нарезанная, соль, перец - по вкусу. Тертый сыр (для посыпки) - 200 г.**

Для начинки смешать все ингредиенты. Готовые равиоли сбрзнуть растопленным маслом и посыпать тертым сыром.

## Равиоли с сыром и помидорами

Плавленый сыр - 200 г, эстрагон - 1 веточка, помидоры - 4 шт., сливочное масло - 4 ст. ложки, соль, перец - по вкусу.

Вымыть эстрагон, измельчить, смешать с плавленым сыром иправить перцем. Начинить равиоли. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуцу, крупно нарезать, потушить в сливочном масле и посолить. Подавать равиоли к столу вместе с помидорами, украсить блюдо веточками эстрагона.

## Равиоли с цуккини и шалфеем

**Цуккини - 500 г, сливочное масло - 120 г, тертый пармезан - 60 г, мускатный орех - по вкусу, шалфей (листики) - 15 шт.**

Нарезать цуккини кубиками, бланшировать в течение 4 минут, сделать пюре и присоединить мускатный орех. Разложить пюре чайной ложкой на пласт теста на расстоянии друг от друга, сверху накрыть вторым пластом и аккуратно обмять. Разрезать пластины на равиоли острым ножом или ножом с волнистым краем. Отварить в подсоленной воде.

Для приготовления соуса смешать все ингредиенты в блендере, а затем довести до кипения в сотейнике. Подавать равиоли с шалфеем, посыпав сыром.

## Равиоли с курагой и изюмом

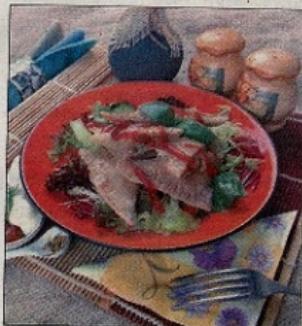
**Курага - 200 г, изюм - 50 г, апельсин (цедра) - 0,5 шт., масло сливочное - 1 ст. ложка, сахарная пудра - 1 ст. ложка.**

Курагу и изюм промыть, обсушить. Курагу мелко нарезать. Смешать сухофрукты с цедрой. Равиоли обжарить в разогретом оливковом масле и обсушить на бумажном полотенце. При подаче можно посыпать сахарной пудрой.

## Равиоли с сырной начинкой

Твердый тертый сыр - 200 г, яйца (желтки) - 3 шт., молоко - 100-200 мл, мускатный орех, перец, зелень петрушки - по вкусу. Для соуса: лук репчатый - 1 шт., сельдерей - 2 стебля, чеснок - 3 зубчика, помидоры, нарезанные кубиками, - 300 г, вино сухое белое - 100 мл, масло оливковое - 60 мл, базилик (сухой) - 10 г, орегано (сухой) - 5 г, соль, перец - по вкусу.

Для приготовления начинки смешать все ингредиенты. Сделать равиоли. Подавать с итальянским соусом, посыпав тертым сыром. Для соуса: лук, сельдерей и чеснок нацинковать мелкими кубиками. Слегка обжарить в сотейнике на оливковом масле. Влить вино и немного выпарить. Добавить измельченные в блендере помидоры. Дать закипеть и тушить на медленном огне 10 минут. Добавить соль, перец, травы и готовить еще 3 минуты.



## Равиоли с сыром

Сыр пармезан - 250 г, сыр рикotta (можно заменить творогом) - 250 г, яйца - 2 шт., сливочное масло - 120 г, мускатный орех, соль - по вкусу.

Натереть пармезан, смешать с рикоттой и яйцами, добавить мускатный орех. Равиоли отварить, выложить в подогретое сливочное масло, смешанное с остатками сыра.

## Равиоли с курятиной и перцем

Куриные окорочка - 2 шт., картофель (отварной) - 3 шт., перец сладкий (красный) - 1 шт., перец (желтый) - 1 шт., яйца (желтки) - 1 шт., сливки - 3 ст. ложки, вино красное сухое - 2 ст. ложки, растительное масло - 1 ст. ложка, соль, паприка, листики шалфея, зелень петрушки - по вкусу.

Обжарить окорочка в сливочном масле с листиками шалфея, сбрзнуть вином и выпарить его, посолить, добавить паприку и продолжать тушить в течение 20 минут на слабом огне, накрыв крышкой. Затем отделить мясо от костей и кожи, порубить, смешать с соком, образовавшимся при тушении, добавить толченый картофель, половину петрушки, желтый и тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса. Приготовить равиоли.

Очистить от семян красный и желтый перцы, порезать их кружочками. Красный обжарить в течение 2 минут в растительном масле, а желтый взбить миксером и потушить в течение 3 минут с оставшимися сливочным маслом, сливками и петрушкой. Равиоли отварить в подсоленной воде, залить полученным соусом, добавить листики шалфея.

## Равиоли со шпинатом и сыром

Шпинат (замороженный) - 500 г, репчатый лук - 1 шт., сливочное масло - 1 ст. ложка, мягкий сыр - 150 г, соль, перец, мускатный орех - по вкусу. Для соуса: помидоры (мясистые) - 3 шт., оливковое масло - 4 ст. ложки.

Нарезать кубиками лук и потушить в сливочном масле. Добавить рубленый шпинат и туширь в течение 2 минут. Смешать с сыром, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Сделать равиоли.

Помидоры очистить, нарезать кубиками и потушить в оливковом масле. Приправить и подать к равиоли.

## Равиоли с баклажанами и моцареллой

Баклажаны (маленькие) - 2 шт., сыр моцарелла (тертый) - 140 г, твердый сыр (третий) - 1 ст. ложка, томатная паста - 1 ст. ложка, яйца - 1 шт., оливковое масло, молотые сухари, соль, перец - по вкусу. Шпинатный соус: шпинат - 300 г, сливки (жирные) - 1/4 чашки, оливковое масло, соль, перец - по вкусу.

Баклажаны нарезать кубиками, обвалять их в молотых сухарях с солью и перцем, запечь на противне в духовке (45 минут). После чего баклажаны вместе с сырами, томатной пастой, яйцом и оливковым маслом смешать в блендере до однородности.

Для приготовления соуса перемешать указанные компоненты в кухонном комбайне, а затем довести до кипения в сотейнике.



## Равиоли с грибами в бульоне

Начинка: свежие грибы (лисики, белые, шампиньоны) - 350 г, сливочное масло - 2 ст. ложки, репчатый лук (мелко нарезанный) - 2 шт., куриный бульон - 100 мл, взбитые сливки - 250 г, соль, перец - по вкусу. Куриный бульон - 1 л, сушёные грибы (белые или подберёзовики) - 20 г, зелёный лук (мелко нарезанный) - 2 ст. ложки.

В разогретом сливочном масле поджарить лук и грибы. Влить бульон, вскипятить. Выложить взбитые сливки, хорошо перемешать и довести до кипения, готовить до густоты рагу. Посолить, поперчить, а затем остудить при комнатной температуре.

Сделать равиоли с грибной начинкой.

Для приготовления бульона вскипятить куриный бульон вместе с промытыми и замоченными заранее сушеными грибами. Варить бульон на медленном огне до тех пор, пока он не уварится до 500 мл. Посолить и поперчить. Готовые равиоли подавать с грибным бульоном, посыпав зеленым луком.



## Равиоли с уткой и брусничным соусом

Мясо утки - 500 г, лук репчатый - 1 шт., китайская капуста - 0,5 кочана, масло сливочное - 1 ст. ложка, соль - по вкусу. Для соуса: брусника - 200 г, вода - 2 ст. ложки, сахар - 0,25 стакана, гвоздика - 1 бутон, корица - щепотка.

Мякоть утки пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук нарезать, китайскую капусту мелко нашинковать. Обжарить лук в сливочном масле, затем добавить капусту и жарить еще 2 минуты. Утиный фарш соединить с обжаренным луком и капустой, добавить специи и перемешать. Готовые равиоли подавать с соусом: измельчить бруснику с сахаром, поместить в кастрюлю, добавить горячую воду, корицу и гвоздику и варить до загустения.

## Равиоли с тыквой

Тыква - 1 кг, сыр рикotta (творо-рог) - 2 ст. ложки, тертый пармезан - 2 ст. ложки, печенье с миндальным вкусом - 3 шт., соль - по вкусу.

Тыкву очистить и запечь в духовке до мягкости, размять, добавить сыр рикotta, пармезан и измельченное в крошки печенье. Все смешать.

## Равиоли с печенью

Утиная, гусиная или говяжья печень - 180 г, грибы - 200-250 г, сливки - 100 мл, сливочное масло - 60 г, яйца - 1 шт., куриный бульон - 0,5 л.

Печень обжарить, измельчить и смешать с мелко нарезанными обжаренными грибами. Добавить яйцо, взбить фарш. Сделать равиоли. Бульон выпарить на сильном огне, ввести в него взбитые сливки, слегка перемешать. Залить этим соусом готовые равиоли.

## Равиоли с говядиной и шпинатом

Говядина, тушенная в духовке иливареная, - 200 г, шпинат - 400 г, лук репчатый - 1 шт., чеснок измельченный - 1 зубчик, масло растительное или сливочное, соль, перец молотый, майоран - по вкусу.

Измельчить говядину ивареный шпинат. Слегка обжарить мелко порубленные лук и чеснок, смешать с мясом и шпинатом, посолить, поперчить.

## Тортеллини с пряной зеленью

Лук-шалот - 200 г, петрушка - 1 пучок, шнитт-лук - 1 пучок, хлеб (из муки грубого помола, поджаренный и нарезанный кубиками) - 1 стакан, яйца - 2 шт., перец молотый, мускатный орех третий, соль - по вкусу. Овощной бульон - 1 л.

Мелко нарезанный лук-шалот спассеровать в сливочном масле до золотистого цвета. Смешать мелко нарезанную пряную зелень с поджаренными кубиками хлеба и всыпать все в пассерованный лук. Добавить взбитые яйца, соль, перец, мускатный орех и держать на слабом огне, непрерывно помешивая до тех пор, пока масса не загустеет. Приготовить с этой начинкой тортеллини. Готовые тортеллини выложить на тарелку, полить небольшим количеством бульона и сразу же подавать к столу.



## Равиоли с крапивой и лисичками

Свежие или замороженные лисички - 200 г, картофель - 3 шт., яйца - 1 шт., листья молодой крапивы - 200 г, лук-шалот - 2 шт., масло сливочное - 2 ст. ложки, соль - по вкусу.

Лук мелко нашинковать, обжарить на сковороде с 1 ст. л. сливочного масла в течение 1 минуты. Затем добавить листья крапивы, перемешать, приправить солью и перцем, переложить в миску, дать немного остыть и

поставить в холодильник. Лисички промыть холодной водой, обсушить, замороженные - разморозить. Картофель отварить в мундире, очистить, размять, протереть через сито. Добавить яйцо и начинку из крапивы, перемешать. Лисички обжарить на оставшемся масле, приправить солью и перцем. Готовые равиоли разложить по тарелкам, сверху уложить лисички. Можно полить соком, оставшимся от жарки грибов.

## Ягодные равиоли

Ягоды (черники, смородины и земляники) - 250 г, сок одного апельсина, ликер «Куантро» - 20 мл, корица - 2 палочки.

Ягоды смешать и размятить вилкой. Сделать равиоли, обжарить в сливочном масле до готовности. В другой сковороде разогреть апельсиновый сок, добавить корицу и ликер. Выпаривать соус, пока он не загустеет. Равиоли выложить на тарелку, полить соусом, украсить палочками корицы, дольками апельсина и мятой.



Ньюки - это итальянские клецки, которые делаются из пшеничной муки или картофеля с разнообразными наполнителями. Классическими считаются картофельные ньюки, которые делаются с добавлением шпината и сыра. Сколько муки добавлять в тесто? Это зависит от сорта картофеля. Подсыпать муку нужно постепенно, в несколько приемов. Идеальное тесто должно получаться мягким, нежным, но не липнущим к рукам. Из теста раскатывают колбаски сантиметра два в диаметре, нарезают на шарики и сплющивают каждый вилкой, чтобы получились бородатки.

Цвет ньюки можно изменить: если добавить в тесто томатную пасту - они станут красными, пюре из шпината, базилик или петрушку - зелеными, а пюре из тыквы или моркови сделает ньюки оранжевыми.

Отваривают ньюки в кипящей подсоленной воде, осторожно помешивая, - так они не прилипнут ко дну кастрюли. Готовые ньюки раскладывают по заранее прогретым тарелкам, посыпают сыром, приправляют соусом песто, помидорами, оливковым маслом.



Ручная лепка



## Ньюки картофельные

Для теста: картофель - 1 кг, мука - 250 г, тертый пармезан - 50 г, соль - по вкусу. Для соуса: помидоры - 750 г, лук репчатый - 1 шт., сливочное масло - 3 ст. ложки, свежий шалфей, соль, свежемолотый черный перец - по вкусу.

Приготовить картофельное пюре, добавив к отваренному картофелю муку и пармезан до образования гладкого теста. Муки требуется столько, чтобы готовое тесто не прилипало к рукам. Из теста скатать тонкую колбаску, нарезать на кусочки и придавать каждый вилкой, чтобы образовались полоски.

Приготовить томатный соус. Помидоры ошпарить, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть нарезать кубиками. Лук измельчить, обжарить в сливочном масле, добавить помидоры и тушить на среднем огне до загустевания. Вскипятить 2 л подсоленной воды и отварить ньюки. Вынуть шумовкой и смешать с обжаренным шалфеем. Переложить в тарелку, полить горячим томатным соусом и посыпать тертым пармезаном.

## Ньюки с курицей

Отварная курица - 150 г, картофель - 300 г, тертый твердый сыр - 2 ст. ложки, яичные желтки - 3 шт., куриный бульон, мускатный орех (тертый), соль - по вкусу.

Отварить картофель в мундире, очистить, пропустить через мясорубку. Мелко порубить куриное мясо, соединить с картофелем, желтками, сыром и специями. Тщательно перемешать. Разделенную доску посыпать мукой, раскатать тесто сделать ньюки и отварить в кипящем бульоне.

## Картофельные ньюки с мидиями

Ньюки - 750 г, консервированные очищенные помидоры - 400 г, варено-мороженые мидии без раковин - 300 г, оливковое масло - 3 ст. ложки, чеснок - 1 зубчик, петрушка - 1 пучок, соль, свежемолотый черный перец - по вкусу.

Приготовить ньюки. В сковороде разогреть оливковое масло и обжарить разрезанный пополам очищенный зубчик чеснока. Добавить мидии, немного воды и туширить 2-3 мин. Положить измельченные помидоры, туширить на сильном огне 10 минут. Вынуть зубчик чеснока, соус посолить, поперчить и добавить мелко нарезанную петрушку. Ньюки отварить, положить в сковороду с соусом, перемешать.

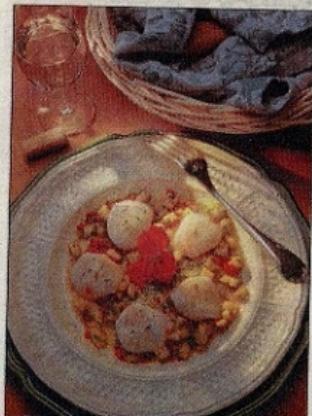




## Нюки с сыром и соусом из рукколы

Сыр ламбер сливочный 55% жирности - 200 г, крупа манная - 100 г, яйца - 2 шт., помидоры черри - 200 г, руккола - 50 г, чеснок - 1 зубчик, масло оливковое - 50 мл, тимьян - 3 стебля, соль, молотый черный перец - по вкусу.

Измельчить рукколу в ступке с чесноком и щепоткой соли, смешать с оливковым маслом. Натереть сыр на терке, смешать с манкой и яйцами. Замесить тесто, раскатать колбаской и нарезать небольшими кусочками. Отварить нюки в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Разогреть сковороду и обжарить помидоры на растительном масле, добавить нюки, прогреть и снять с огня. Выложить в тарелку, полить заправкой из рукколы и посыпать сыром.



## Зеленые и желтые нюки с сыром

Для зеленых нюки: отварной картофель - 6-8 шт., шпинат - 1 пучок, яйца - 2 шт., сливочное масло - 1 ст. ложка, мука - 1 стакан, соль - по вкусу. Для желтых нюки: отварной картофель - 6 шт., корни петрушки - 6-7 шт., яйца - 2 шт., сливочное масло - 1 ст. ложка, мука - 1 стакан, соль - по вкусу. Белый соус - 1 стакан, тертый сыр - 4 ст. ложки.

Для зеленых нюки сделать картофельное пюре с измельченными листьями шпината и яйцами. Затем массу посолить, добавить муку, масло и тщательно перемешать до однородной консистенции. Таким же образом приготовить желтые нюки. Сделать нюки и отварить в подсоленной воде. Готовые нюки выложить на блюдо, посыпать тертым сыром и подавать с белым соусом.

## Нюки с шампиньонами и картофелем

Шампиньоны - 200 г, молоко - 350 мл, мука - 50 г, тертый пармезан - 100 г, картофель - 450 г, зелень, соль и перец - по вкусу.

Грибы отварить и мелко нарезать. Приготовить сырный соус. Смешать столовую ложку муки с молоком, разогреть, постоянно помешивая. Через минуту снять с огня, добавить почти весь сыр (оставив на посыпку) и специи.

Отварить картофель в мундире, очистить, приготовить пюре. Добавить оставшуюся муку, грибы, соль. Раскатать колбаску из теста, нарезать кусочки, придавив вилкой. Отварить нюки, полить сырным соусом, посыпать оставшимся сыром и запечь в духовке до румяной корочки.



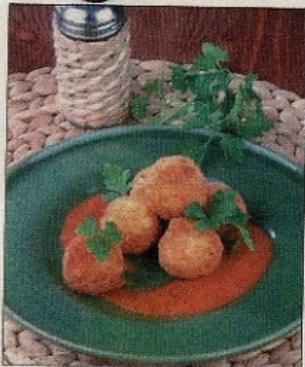
## Нюки с сыром и шпинатом

На 6 порций потребуется: шпинат - 600 г (лучше всего свежий, но подойдет и замороженный), сыр рикotta или мягкий творог - 150 г, тертый пармезан - 100 г, яйца - 2 целых и 1 желток, сливочное масло - 100 г, мука - 200 г, репчатый лук - 1 шт., мускатный орех (тертый), соль, черный перец - по вкусу.

Шпинат вымыть (или разморозить), обдать кипятком, мелко нарубить. Лук нарезать крупными кубиками, обжарить. Добавить часть шпината, перемешать, дать остыть. Затем соединить с размятым творогом или рикоттой и половиной объема пармезана. Добавить яйца и желток, специи и постепенно всыпать муку, перемешивая до состояния

гладкого теста. Скатать из теста небольшие шарики.

В большой кастрюле довести до кипения 2 л немного подсоленной воды и отварить нюки, пока они не всplывут. Разогреть духовку до 175 градусов. Шумовкой вынуть нюки, переложить в форму для запекания, сверху натереть сливочное масло и посыпать сыром.



### Жареные тыквенные ньюки

Творог, тыквенное пюре, тертый сыр - по 0,5 чашки, яйца - 1 шт., лимонная цедра - 1 ч. ложка, мука - 1 чашка, соль - по вкусу, сливочное масло для жарки.

Сварить тыкву, приготовить пюре. Смешать тыквенное пюре, творог, яйцо, соль и лимонную цедру. Добавить сыр и птичокину вмешавшую просеянную муку. Приготовить ньюки и обжарить их в сливочном масле.

### Ньюки со сладким перцем

Перец сладкий красный, разрезанный пополам, - 6 шт., ньюки - 400 г, лук репчатый - 1 шт., чеснок - 3 зубчика, базилик измельченный - 2 ст. ложки, сыр пармезан тертый - по вкусу.

Перец запечь и снять кожуцу. Ньюки приготовить по классическому рецепту, отварить и откинуть на дуршлаг. Лук нарезать тонкими колышками и обжарить. Добавить один перец, нарезанный тонкими полосками. Оставшийся перец измельчить в блендере до однородной массы и добавить в сковороду. Готовить пять минут. Перемешать соус с ньюками, добавить базилик, подавать с тертым пармезаном.

### Ньюки с ветчиной и грибами

Картофель - 800 г, мука - 200 г, тертый пармезан - 80 г, соль - по вкусу. Для соуса: шампиньоны - 300 г (летом лучше заменить лесными грибами), ветчина - 300 г, морковь - 1 шт., сухое белое вино - 50 мл, оливковое масло - 6 ст. ложек, свежий тимьян - 2 веточки (или 1 ч. ложка сушеного), тертый пармезан - 100 г, соль, свежемолотый черный перец - по вкусу.

Картофель отварить, приготовить тесто (оно готово, когда перестанет приставать к рукам). Приготовить ньюки и отварить в подсоленной воде. Для соуса нарезать грибы и морковь, потушить в сковородке на небольшом огне, добавить мелко нарезанную ветчину, тимьян, приправить. Когда соус будет практически готов, влить вино и выпарить насильном огне. Соус смешать с ньюками, положить в форму для запекания, предварительно смазанную оливковым маслом. Посыпать сверху сыром и запечь в духовке до образования золотистой сырной корочки.

### Ньюки со сливами

Картофель - 1 кг, мука - 300 г, яйца - 2 шт., сливочное масло - 1 ч. ложка, сливы без косточек, соль, сахар, корица, толченые сухари.

Приготовить картофельное пюре, добавить просеянную муку, яйца и хорошо все размешать до получения однородной эластичной массы. Дать час постоять, а затем раскатать и вырезать кружки (чтобы поместились сливы). В сотейнике в небольшом количестве масла обжарить сухари, добавить сахар и корицу. Начинка для слив готова. Каждую слибу начинить, положить в центр кружка и защищать края. Варить в кипящей подсоленной воде.



## Нюки

### Нюки в соусе песто

Картофель - 1 кг, мука - 1,25 стакана, яйца - 1 шт., соль - 1 ч. ложка, свежемолотый черный перец крупного помола - по вкусу. Пesto: базилик - 2 пучка, чеснок - 4 зубчика, пармезан - 100 г, кедровые орешки - 2-3 ст. ложки, оливковое масло - 4 ст. ложки, соль - по вкусу.

Картофель запечь в мундире при температуре 300 градусов в течение 35 минут (чем сушее получится картофельная масса, тем меньше понадобится муки и тем нежнее и воздушнее получатся нюки). Готовый картофель очистить от кожуры и размять; добавить яйцо, специи, муку, замесить тесто. Приготовить нюки, отварить, добавить соус. Для соуса измельчить в блендере все ингредиенты, кроме масла. Масло добавлять небольшими порциями, каждый раз перемешивая соус.

### Картофельные нюки с помидорами и зеленью

Картофель - 1 кг, сыр пармезан - 100 г, яйца - 3 шт., мука - 300 г, масло сливочное - 3 ст. ложки, помидоры черри - 4 шт., зелень укропа, базилика - по вкусу.

Картофель очистить, отварить, остудить. Сыр натереть на мелкой терке. Сделать пюре, добавить яйца, немного муки, 50 г сыра и вымесить тесто. Постепенно добавить оставшуюся муку. Из готового теста сделать нюки. Отварить, переложить на тарелку шумовкой, полить растопленным сливочным маслом, посыпать нарезанными на половинки помидорами и рубленой зеленью. Подавать со сметаной.

### РУЧНАЯ ЛЕПКА

Специальный выпуск газеты «Скатерть-самовранка» № 27, сентябрь, 2011 г.

**Главный редактор Г.П. ШЕРБО**

Телефон (831) 432-98-16

Издательство ООО «Слог»

Изательщик ОАО «Издательство

«Богатый мир»

Адрес издателя и редакции: 603126,  
Н.Новгород, ул. Родинова, 192, корп.1  
[www.gm.ru](http://www.gm.ru)

**Рекламное агентство**

Телефон (831) 434-88-20

факс (831) 434-88-22

[e-mail: reclam@gm.ru](mailto:reclam@gm.ru)

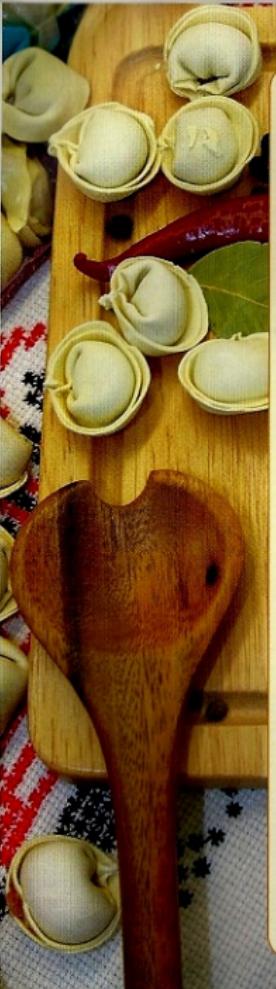
За достоверность рекламной информации  
ответственность несет рекламодатель.

**Служба продаж**

Телефоны: (831) 275-95-22, 438-00-54

[e-mail: sales@gm.ru](mailto:sales@gm.ru)

При работе над номером использованы фото Александра БРЕТКИНА, Евгения СОБОЛЯ, Игоря ПАВЛОВА,  
Романа ФАРТОПОВА, Михаила СОЛДАНИНА, Дмитрия МАРКОВА.



### Пельменные традиции

• Одна из главных пельменных традиций - лепка «счастливого пельмени». В один из пельменей закладывают необычную начинку или лепят его вообще без начинки. Начинять «счастливые» пельмени можно как угодно. Цельный тестянин пельмени - к счастью, с зелеными - к радости, с перцем - к любви, с сахаром - к удачному, легкому году. А тот пельмени, в котором обнаружится монетка, конечно же, сулит богатство.

• Еще одна традиция пришла из Сибири. Сибирские пельмени были призваны подавать на стол исключительно в большой посуде. Если хозяин выносил каждому гостю свою маленькую порцию, это могло трактоваться, как желание поскорее избавиться от сидящих за столом. Большое блюдо с пельменями, напротив, говорило о расположении хозяина к гостям, о его желании задержать их в своем доме как можно дольше.

• Очень интересны традиционные толкования пельменей из русских сонников. Если вам снится, что вы видите за богатым пельменным столом, это сулит встречи с дорогими друзьями. Сновидение, в котором человек занимается лепкой пельменей, означает, что ему не достает семьи, семейного уюта. Приснившийся девушкисон, в котором она сделала неудачные пельмени - слипшиеся, разваливающиеся, предупреждает о том, что нынешний возлюбленный привередлив в еде.

• Из Китая в пельменное застолье пришла нумерология. Человека, съевшего два пельмени, ждала двойная радость. Три, шесть и девять пельменей надо было проглотить, чтобы обрести счастье. Четыре пельмени гарантировали богатый год, пять пельменей если крестьян и фермеры, которым нужен большой урожай, седьмой и восьмой приносили благополучие и успех в бизнесе. Тот, кто съедал десяток пельменей, мог засыпать сытым и спокойным, зная, что его ждут счастье, удача и довольство.