

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



глиняные горшочки
блюда из овощей и грибов

Еще вкуснее и проще

**Глиняные горшочки.
Блюда из овощей и грибов**

«РИПОЛ Классик»

2014

Глиняные горшочки. Блюда из овощей и грибов / «РИПОЛ
Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

В глиняных горшочках все блюда получаются невероятно вкусными, особенно овощи и грибы. В горшочках они преображаются, их можно готовить с разными приправами и подавать вместе с мясом или рыбой. А с помощью этой книги процесс приготовления станет проще, а блюда еще вкуснее!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Первые блюда	5
Постные щи с весенней зеленью	5
Щи с зеленым горошком	6
Щи с сухими белыми грибами	7
Вегетарианские щи с фасолью	8
Щи со щавелем и шпинатом	9
Щи из квашеной капусты с яйцом	10
Щи из квашеной капусты с репой и грибами	11
Щи из квашеной капусты с сушеными грибами и болгарским перцем	12
Постный борщ со сметаной	13
Борщ с грибами и консервированными овощами	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Глиняные горшочки. Блюда из овощей и грибов Составитель Сергей Павлович Кашин

Первые блюда

Постные щи с весенней зеленью

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 200 г молодой белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, 50 г томатной пасты, 1 пучок щавеля, по ½ пучка зелени укропа и петрушки, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Капусту вымыть и нашинковать. Щавель, укроп и петрушку вымыть, мелко нарезать.

Бульон довести до кипения, разлить по горшочкам, добавить картофель и капусту, посолить, поперчить, варить в течение 10 минут. Затем добавить щавель и томатную пасту, поставить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности. При подаче к столу заправить щи сметаной и посыпать зеленью.

Щи с зеленым горошком

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 2 клубня картофеля, 100 г свежего или замороженного зеленого горошка, 50 г томатной пасты, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления: Морковь и картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать. Разложить подготовленные овощи по горшочкам, залить подогретым бульоном, посолить, варить в течение 10 минут.

Затем добавить горошек и томатную пасту, поставить в разогретую духовку, довести до готовности. При подаче к столу заправить сметаной.

Щи с сухими белыми грибами

Ингредиенты: 1½ л грибного бульона, 200 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 30 г сухих белых грибов, 50 г томатной пасты, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления: Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать на сковороде в растительном масле. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать.

Бульон довести в горшочке до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить 15 минут, положить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут.

Добавить спассерованные овощи и томатную пасту, довести в духовке до готовности.

При подаче к столу заправить сметаной и посыпать зеленью.

Вегетарианские щи с фасолью

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 200 г капусты, 2 клубня картофеля, 100 г консервированной красной фасоли, 50 г томатной пасты, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Капусту вымыть и нашинковать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Бульон вылить в горшочек, довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут. Добавить фасоль и томатную пасту, поперчить, варить до готовности. При подаче к столу добавить в щи зелень укропа и петрушки.

Щи со щавелем и шпинатом

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 100 г капусты, 1 пучок щавеля, 1 пучок шпината, 2 клубня картофеля, 1 морковка, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Щавель и шпинат вымыть и крупно нарезать. Капусту вымыть, нашинковать. Бульон довести до кипения в горшочке, добавить картофель и морковь, посолить, варить в течение 10 минут. Затем добавить капусту, шпинат и щавель, поперчить, варить еще 5 минут. При подаче к столу заправить сметаной.

Щи из квашеной капусты с яйцом

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 2 яйца, 200 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 1 столовая ложка сушеной моркови, 1 стручок маринованного болгарского перца, 1 луковица, 50 г томатной пасты, 40 г сливочного масла, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать половинками.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле вместе с морковью.

Бульон довести в горшочке до кипения, добавить капусту, варить в течение 15 минут, положить картофель, лук и морковь, нарезанный перец, добавить томатную пасту, соль, перец, варить до готовности.

Щи разлить по тарелкам, заправить сметаной, положить в каждую тарелку по половинке яйца, посыпать зеленью.

Щи из квашеной капусты с репой и грибами

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 200 г квашеной капусты, 1 репа, 100 г грибов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, 2 клубня картофеля, 30 г томатной пасты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Репу и картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Бульон довести в горшочке до кипения, добавить репу, картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут.

Добавить лук, грибы и томатную пасту, поперчить, довести до готовности в предварительно разогретой духовке. Щи разлить по тарелкам, заправить сметаной, посыпать зеленью.

Щи из квашеной капусты с сушеными грибами и болгарским перцем

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 100 г квашеной капусты, 30 г сушеных грибов, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковка, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 1 сушеный корень петрушки, 30 г томатной пасты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и морковь очистить, мелко нарезать, пассеровать в растительном масле. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками.

Бульон довести до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить 15 минут, положить капусту, корень петрушки, варить в течение 10 минут. Затем добавить картофель, болгарский перец, пассерованные овощи, томатную пасту, перец и соль, довести в духовке до готовности. Щи разлить по тарелкам, заправить сметаной, посыпать зеленью.

Постный борщ со сметаной

Ингредиенты: 1½ л овощного бульона, 1 свекла, 200 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 50 г томатной пасты, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Свеклу очистить, вымыть, нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, сбрызнуть лимонным соком и жарить 3 минуты. Капусту вымыть и нашинковать.

Бульон довести до кипения в горшочке, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, затем добавить свеклу и томатную пасту, довести до готовности в предварительно разогретой духовке, при подаче к столу заправить сметаной.

Борщ с грибами и консервированными овощами

Ингредиенты: 1½ л свекольного отвара, 200 г квашеной капусты, 100 г отварных грибов, 3 клубня картофеля, 1 маринованный болгарский перец, 50 г маринованной кружочками моркови, 30 г томатной пасты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.