

УЖИНЫ ИЗ БЕЛАРУСИ

ВКУСНО ГОТОВИМ КАРТОФЕЛЬ
И НЕ ТОЛЬКО



АЛЕКСАНДР РОДИОНОВ

СОДЕРЖАНИЕ

УЖИНЫ ИЗ БЕЛАРУСИ

Бигос	4
Картофельная бабка	6
Мачанка и драники	8
Колдуны с фаршем	11
Пирожки с картофелем и грибами	13
Жареный картофель с салом	15
Бонус: Холодник (свекольный холодный суп)	17



БИГОС

НА 6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300–500 мл воды
- 1 кг квашеной капусты (отжатой)
- 500 г свежей капусты
- 500 г мяса (свинина или говядина)
- 300 г сырых колбас (для гриля и т. д.)
- 200 г копчёной грудинки или бекона
- 30 г сушёных грибов
- 30 г чернослива
- 2 луковицы
- специи: 2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 2 ягоды можжевельника, 1/2 ч. л. тмина, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы залить тёплой водой, замочить на 30 минут. Затем нарезать, воду сохранить и при желании процедить.
2. Грудинку нарезать кубиком и на небольшом огне вытопить из неё жир. Добавить нарезанное мясо и колбасы, обжарить до лёгкой золотистости.
3. Добавить нарезанный лук, обжарить до золотистости.
4. В большую кастрюлю или казан положить нарезанную свежую капусту и квашеную капусту, отжатую от влаги. Добавить всё обжаренное мясо, грибы с водой, чернослив, специи и соль. Если жидкости окажется мало, её можно долить в процессе приготовления. Тушить на медленном огне под крышкой 2–3 часа и более, периодически перемешивая.

Также существуют двухдневные и трёхдневные версии, когда готовый бигос оставляют в холодильнике на ночь, а на следующий день продолжают тушение.

Интересный факт. Несмотря на польское происхождение, бигос давно стал частью белорусской кухни. Также сегодня его готовят во многих странах Восточной Европы, а рецепты отличаются в зависимости от региона и семейных традиций.





КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА

НА 4–6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1–1,2 кг картофеля
- 200–250 г грудинки, бекона или сала
- 1–2 луковицы
- соль, перец по вкусу
- сметана, зелень для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грудинку и лук нарезать кубиком. Вытопить из грудинки жир и обжарить её до золотистости. Добавить лук и обжарить до мягкости.
2. Картофель натереть на мелкой тёрке для драников, при желании добавить ещё тёртую луковицу.
3. Добавить к картофелю обжаренное сало с луком, посолить, поперчить и перемешать до однородности.
4. Выложить массу в чугунок или форму для запекания, смазанную маслом или жиром. Накрыть крышкой и запекать в разогретой до 180 °С духовке 40–50 минут. Затем снять крышку, смазать верх жиром и запекать ещё 10–15 минут до золотистой корочки.

Подавать со сметаной.





МАЧАНКА И ДРАНИКИ

НА 6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг мясного ассорти: свиная грудинка, рёбра, колбасы в оболочке
- 2 головки лука
- 3 ст. л. муки
- 3 ст. л. сметаны
- 300 мл воды
- 2 лавровых листа
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из грудинки вытопить жир, обжарить её 3–5 минут до золотистости. Добавить рёбра и колбасы, обжарить 10–15 минут.
2. Добавить лук, лавровый лист, соль и перец, обжарить 3–5 минут.
3. Добавить муку, обжарить 1 минуту.
4. Добавить сметану и воду, перемешать, тушить 10–15 минут до готовности мяса.



ДРАНИКИ



Ингредиенты

- 1 кг крупного картофеля
- 1 луковица
- 1 ч. л. сметаны (опционально)
- соль, перец по вкусу
- масло для жарки

Приготовление

Картофель натереть на мелкой тёрке для драников, отжать через сито или марлю. Полученную жидкость слить, оставив крахмал. Вернуть к нему картофель, добавить мелко натёртый лук, сметану, соль и перец по вкусу. Перемешать до однородности.

На разогретое масло выложить драники, обжарить до золотистости с двух сторон на среднем огне.



КОЛДУНЫ С ФАРШЕМ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,5 кг крупного картофеля
- 300–500 г фарша
- 1 головка лука (по желанию)
- соль и перец по вкусу
- масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель натереть на тёрке для драников, по желанию добавить натёртый лук.
2. Отжать через сито или марлю, оставить жидкость отдельно на 3–5 минут.
3. Вылить жидкость, оставив крахмал, который осядет на дне. Добавить к нему картофель, соль и перец, перемешать до однородности. Фарш посолить и поперчить.
4. Сформировать из картофеля плоскую лепёшку, выложить на неё фарш, закрыть картофелем и сформировать овальный колдун.
5. Выложить на разогретое масло, обжарить до лёгкой корочки по 5–7 минут с каждой стороны. Затем довести до готовности под крышкой на небольшом огне 10–15 минут или в духовке, разогретой до 180 °С.





ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

- 500 г муки
- 250 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 7–10 г сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 яйцо + 1 для смазывания

Начинка:

- Пюре: 600 г картофеля, 30 г сливочного масла
- 300 г шампиньонов
- 1 луковица
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В слегка тёплое молоко добавить дрожжи и сахар, перемешать, оставить на 10 минут. Затем добавить к нему яйцо, соль, растопленное сливочное масло и муку.
2. Замесить тесто, накрыть и оставить в тёплом месте на 40–60 минут.
3. Картофель отварить, добавить к нему сливочное масло и сделать пюре.
4. Лук обжарить до золотистости, добавить нарезанные грибы и обжарить до выпаривания влаги.
5. Смешать грибы с луком и пюре. Посолить и поперчить.
6. Тесто разделить на части, раскатать в кружки, выложить начинку и защипнуть края.
7. Выложить пирожки на противень швом вниз, смазать яйцом и выпекать 20–25 минут при 180 °С до румяной корочки.





ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг картофеля
- 250 г свиного сала
- 1 луковица (опционально)
- 1–2 зубчика чеснока (опционально)
- соль, перец по вкусу
- зелень для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, почистить, нарезать брусочками, промыть, обсушить.
2. Сало нарезать брусочками или мелким кубиком, обжарить на среднем огне до корочки и выделения жира.
3. Добавить картофель, не мешать 3–5 минут. Перевернуть, обжаривать ещё 15–20 минут до золотистости и мягкости внутри. За это время перемешать 2–3 раза.
4. За 3–5 минут до готовности добавить соль, перец и нарезанный лук, чеснок, если используются. Перемешать. При подаче можно посыпать зеленью.





ХОЛОДНИК (ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ СУП)

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л кефира
- 500 г свеклы
- 300 г огурцов
- 4 яйца
- пучок зелени
- соль, сахар по вкусу
- уксус или сок лимона по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу отварить или запечь до готовности, остудить, натереть или мелко нарезать.
 2. Яйца сварить вкрутую, нарезать или оставить половинками для подачи.
 3. Огурцы нарезать или натереть на крупной тёрке. Зелень мелко нарезать.
 4. В глубокой миске соединить свеклу, огурцы и яйца. Добавить мелко нарубленную зелень.
 5. Влить кефир и тщательно перемешать. Добавить соль, сахар и при желании немного лимонного сока или уксуса.
- Убрать в холодильник минимум на 1 час для настаивания.



Приятного аппетита!

Ещё больше рецептов, сборников и
подборок — на сайте и в соцсетях

rodionovfood.com

Рецепты, сборники, подборки

