

Wieczór z kuchnią rosyjską

Sałatka Winegret

Składniki:

2 duże buraki, 2 marchewki, 5 ziemniaków, 200 g kiszonej kapusty, 200 g ogórków kwaszonych, sól, mielony czarny pieprz, olej słonecznikowy, ocet

Sposób przygotowania:

Marchew, ziemniaki i buraki dobrze umyć. Ugotować w mundurkach, buraki oddzielnie. Warzywa ostudzić, obrać i pokroić w drobną kostkę, włożyć do miski. Dodać pokrojone ogórki i kiszoną kapustą.

Doprawić do wyboru:

- Sosem (olej słonecznikowy, ocet, sól, pieprz)
- Tylko olejem roślinnym
- Majonezem

Można również dodać zielony groszek, szczypiorek, cebule, koperek.

Solanka (Soljanka) z mięsem i wędliną

Składniki:

- 2.5-3 litra bulionu (np. wołowina z kością ok.500 + 2 kurze udka, włoszczyzna, pieprz, liść laurowy)
- 1 cebula
- 2-3 ogórki kiszone
- 3-4 łyżki pasty pomidorowej
- 30-50 dag wędlin (najlepiej kilka rodzajów)
- 50 g kaparów
- oliwki 100 g
- ¼ -1/2 szklanki wody z **kiszenia ogórków**

- Masło
- Śmietana
- Cytryna - po jednym plasterku do każdej porcji

Sposób przygotowania

Ugotować rosół

Wyjąć mięso z wywaru, usunąć warzywa i przyprawy, rosół odcedzić

Pokroić schłodzone mięsa z rosółu i różne wędliny w małe kostki lub paski. Wędzone kiełbasy można lekko podsmażyć na suchej patelni, to pomoże usunąć nadmiar tłuszczu z nich. Wszystko włożyć do rosółu.

Drobno posiekać cebulę, podsmażyć na maśle. Ogórek pokroić w cienkie paski lub kostkę i podsmażyć z cebulą, dodać pastę pomidorową i trzymać na małym ogniu przez 5 minut. Można dodać trochę białego wina. Przełożyć do garnka z rosółem.

Dodać 1/4- 1/2 szklanki wody z **kiszenia ogórków**, kapary. Gotować przez ok. 10 minut.

Do talerzy włożyć po plasterku cytryny oraz kilka posiekanych oliwek, zalać gorącą zupą i dodać śmietany

Bliny gryczane

Składniki

sól - do smaku
mleko - 2 szklanki
jajko (żółtko) - 3 szt.

jajko (białko) – 2 szt..
świeże drożdże - 20 g
mąka pszenna - 1/2 szklanki
cukier - 1 łyżka
olej lub smalec do smażenia
stopionego masła - 2 łyżki.
mąka gryczana - 1,5 szklanki

Sposób przygotowania

Do dużej miski wlać 1 szklankę ciepłego (38-40 ° C), mleka i rozpuścić w nim drożdże. Dodać przesianej mąki pszennej i 3 łyżki mąki gryczanej. Dokładnie zagnieść. Przykryć miskę ręcznikiem i pozostawić w ciepłym miejscu 30-60 minut.

Później dodać pozostałe mleko (podgrzane do 38-40 ° C), cukier, sól, żółtka jaj, masło, resztę mąki gryczanej. Bardzo starannie zagnieść. Ponownie przykryć miskę ręcznikiem i pozostawić w ciepłym miejscu na 1-1,5 godziny.

Ubić białka na puszystą pianę, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.

Smażyć bliny, wylewając trochę ciasta na dobrze rozgrzaną natłuszczoną patelnię z obu stron na złocistobrazowy kolor. Podawać gorące naleśniki z kawiozem i kwaśną śmietaną, koperkiem, krewetkami, itp.

Smacznego

Olga