

Свят-вечірні й різдвяні страви

Ганна Онишкевич

ОЗНАЙОМЧИЙ ФРАГМЕНТ

© Видавництво «Богдан». Усі права застережено.

Фрагмент надано для ознайомлення. Повна книжка — nashaknyga.com.ua

I. Перекуси

1. Селедець з яблуками й картоплями

Два-три товсті селедці 1 вимочити на кілька годин наперед, стягнути з них шкірку 2, витягнути ості 3 й відтяти голови та хвости. Змолоти на машинці разом із кількома звареними та обібраними з лупини 4 картоплями, з 2 винними 5 яблуками та 1 цибулею, дрібку поперчити та добре всю ту мішанину заробити 6. Можна додати доброї оливи 7 й відставити на кілька годин. Перед поданням до їди покропити цитриновим 8 соком. Сіканка ця дуже смачна й загострює апетит. Подають її перед борщем.

2. Фаширований селедець

В дійсності це сіканка, а навіть можна сказати, селедцеве масло, паста. Узяти 2-3 вуджені 9 селедці, відтяти 10 голови й хвости, стягнути шкірку й відкинути всі ості. Перепустити чисте мясо через машинку з додатком кількох варених у лупині та обібраних по зваренню картопель й кількох ложок масла. Змелену масу дрібку поперчити й посолити, додати ложку-дві рибного росолу 11, або окропу й масу добре заробити.

Можна з тієї маси виробити селедці, начинюючи нею стягнені з селедців шкірки та прикладаючи відрізані хвости й голови.

3. Яринова 12 салата

Зварену в рибнім росолі ярину 13 покряяти на кісточки, додати кілька зварених і так само покряятих картопель, 1-2 квашені огірки, покряпані дрібно в паски 14 (або кілька корнішонів), а вкінці кілька маринованих грибків. Заправити оливою, дрібку посолити та скропити цитриновим соком. Відставити, щоб встоялося. Перед поданням на стіл піділляти майонезовим сосом 15.

1 Селедець – оселедець.

2 Шкірка – шкірка.

3 Ості – кості.

4 Лупина – лущиння.

5 Винні – кислі.

6 Заробити – приправити.

7 Олива – оливкове масло.

8 Цитрина – лимон.

9 Вуджені – копчені.

10 Відтяти – відрізати.

11 Росол – бульйон.

12 Яринова – тут овочева, тобто страва, де є петрушка, морква, селера, кріп, цибуля тощо. Яринова салата – овочевий салат.

13 Покраяти – порізати.

14 Паски – смужки.

15 Сос – соус.

• • •

Далі — у повній книжці «Свят-вечірні й різдвяні страви».

nashaknyga.com.ua