***Паштет из печени***

* 1кг печени
* 5 сладких луковиц
* 4-5 морковок
* 300-400 г сливочного масла
* растительное масло

Печень порезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле до румяной корочки. Морковь порезать тонкими кружочками и обжарить до золотистого цвета. Так же обжарить и лук кольцами. Соединить в одну посуду печень, морковь и лук. Посолив и поперчив, пропустить 2 раза через мясорубку, либо 2 раза измельчить в блендере. Масса на выходе должна быть без комков, «пушистой». Потом добавить размягченное( но не растопленное!) при комнатной температуре сливочное масло.

***Постная еда.***

Пирожки с зеленью.

Отварить 100г риса. Зелень (по пучку щавеля, крапивы, петрушки, укропа, зеленого лука) промыть, мелко порезать и потушить минут 5 на сливочном масле. Смешать рис, 2-3 рубленных варенных яйца, добавить зелень. Готовое слоенное тесто раскатать, нарезать на квадраты, разложить начинку и сделать треугольные или обычные пирожки. Смазать края и верх желтком, выпекать в сильно разогретой духовке 10-15 минут до золотого цвета

Зразы со снытью

800г нежной свинины провернуть через мясорубку. Добавить сырое яйцо, соль, перец, 100 мл. сливок. Все хорошо вымесить. Сныть вымыть, нарезать, слегка потушить на растительном масле, посолить. На лепешку из фарша положит ложечку тушенной сныти, можно добавить ломтик сыра и кусочек варенного яйца, сформировать зразу и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить в масле с двух сторон.

Борщ с грибами и чесноком

Сварить грибной бульон. Свеклу, морковь, коренья и лук нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить помидоры, 1 ст. л уксуса и сахара, немного бульона и 1-2 ст.л. растительного масла. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшом огне 15-20 минут. Затем добавить свежую нашинкованную капусту, порезанные грибы и тушить еще 20 минут. После этого положить промытый чернослив. Залить бульоном и варить до готовности.

Фасолевая икра

Один стакан фасоли замочить на ночь. Утром воду слить, залить новую. Добавить 1 ст.л. сахара, варить до готовности. Лук порезать и обжарить, добавить 300 г отваренных грибов, посолить и поперчить, подержать на огне пару минут. Отваренную фасоль с кинзой и 100г растительного масла измельчить и взбить в нежное пюре. Добавить грибы и снова измельчить, но уже так, чтобы ощущались небольшие кусочки.

Преснушки

В простоквашу постепенной подсыпать смесь из ржаной муки и пшеничной муки, замесить тесто. Оно не должно прилипать к рукам. Скатать жгут, разрезать на кусочки, раскатать их в кружки.

Варианты начинок: 1 стакан ягод, 2 ст.л. сахара, 1ч.л. крахмала; 100г свежего творога, 1 желток, 3ч.л. сахара, соль; сухие белые грибы отварить и поджарить с луком и сметаной.

Выпекать при 200-220˚С. Горячие преснушки смазать растительным маслом со сметаной.

Калитки

Для теста смешать 2 стакана ржаной муки, 0,25 стакана воды, 0,25 стакана простокваши или кефира, 0,25 стакана сметаны, ст.л. растительного масла и соль. Для начинки сварить рассыпчатую пшенную, перловую или рисовую кашу на молоке с добавлением сливочного масла. Слепить открытые пирожки. Выпекать при 200-220˚С до готовности. Испеченные горячие пирожки смазать растительным маслом и дать постоять, накрыв чистым полотенцем.

Молочный с изюмом

Четыре столовые ложки изюмп перебрать и промыть. Столько же ложек меда растворить в 100 мл. теплой воды. Постепенно всыпать 2 ст.л. крахмала и хорошо размешать. Литр молока довести до кипения, добавить изюм, 4ст.л. сахара и крахмала с медом. Все время помешивая довести смесь до кипения. Дать остыть и поставить в холодильник на 30 мин.

Крыжовенное варение

Собирают крыжовник неспелым. Отчищают от семечек, складывают в горшок слоями между листьями вишни, щавеля, шпината. Заливают водой, ставят в печь или негорячую духовку на 5-6 часов, затем выливают в ледяную воду и доводят до кипения три раза. Откидывают на решето и добавляют сахар