

Карой Гундель
Малая венгерская
поваренная книга





 Корвина

ISBN 963 13 5540 3



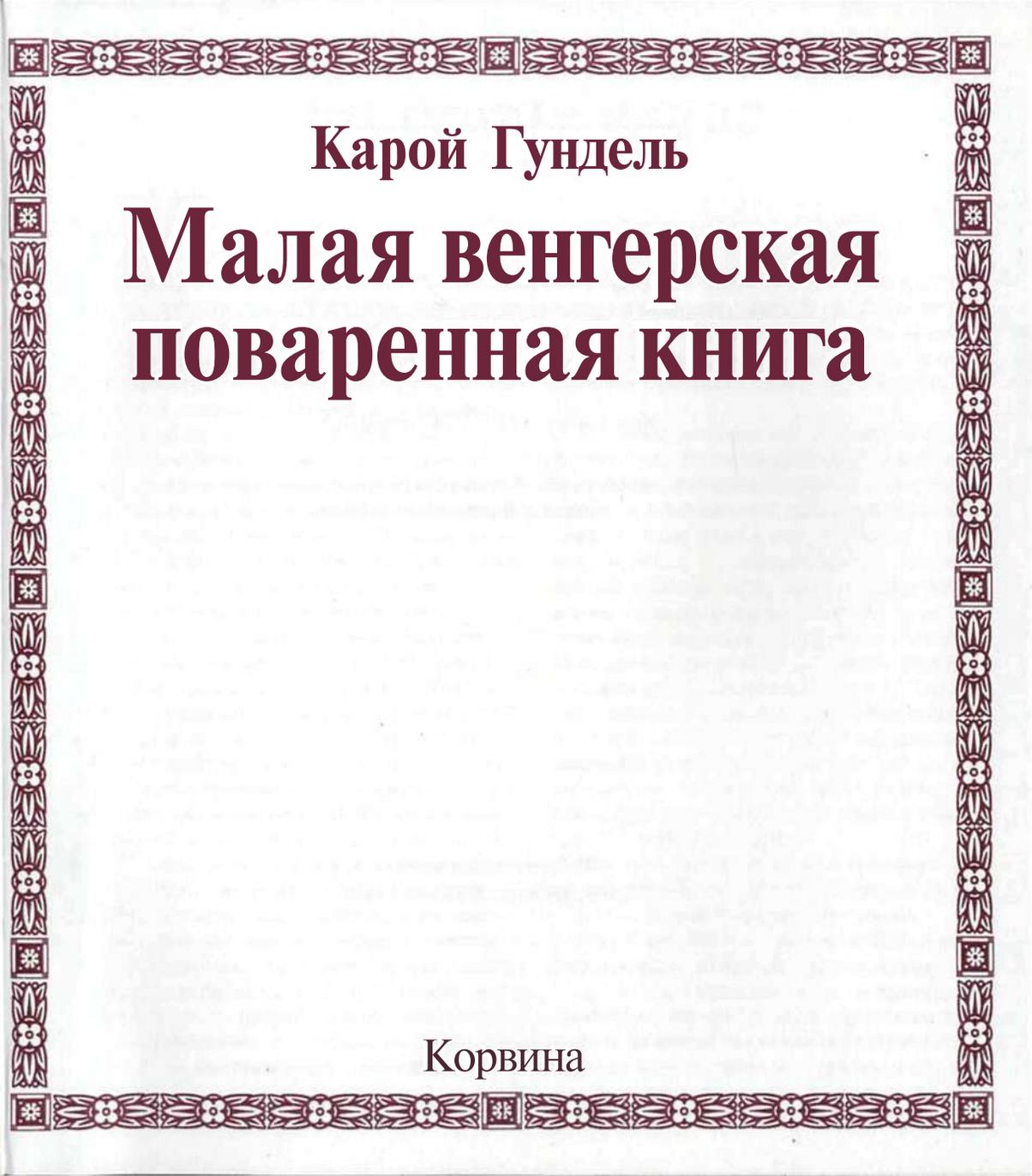
9 789631 355406

1450 Ft

Гундель  **Малая венгерская поваренная книга**



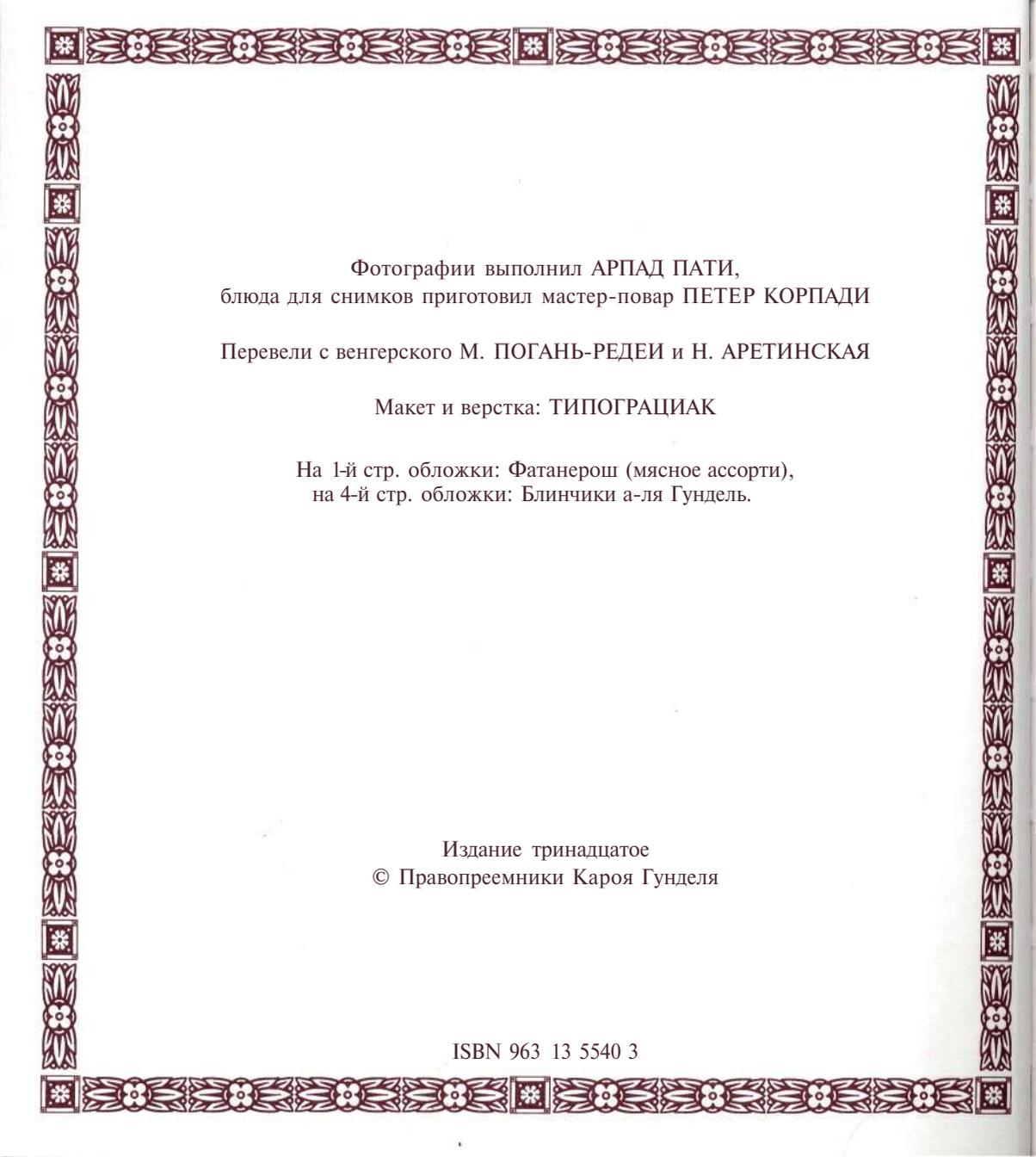




Карой Гундель

Малая венгерская поваренная книга

Корвина



Фотографии выполнил АРПАД ПАТИ,
блюда для снимков приготовил мастер-повар ПЕТЕР КОРПАДИ

Перевели с венгерского М. ПОГАНЬ-РЕДЕИ и Н. АРЕТИНСКАЯ

Макет и верстка: ТИПОГРАЦИАК

На 1-й стр. обложки: Фатанерош (мясное ассорти),
на 4-й стр. обложки: Блинчики а-ля Гундель.

Издание тринадцатое
© Правопреемники Кароя Гунделя

ISBN 963 13 5540 3

От издательства

«Малая венгерская поваренная книга» впервые вышла в 1934 году, причем на немецком языке, затем последовали ее издания на английском, французском и даже (в целях пропаганды красного перца) на японском языках. И лишь потом издали ее на венгерском языке, а уже после смерти автора — на русском, чешском и итальянском.

Книга пользуется чрезвычайным успехом: наглядное тому свидетельство — 60 ее изданий. К ее помощи обращаются как специалисты, так и просто любители вкусно поесть во всех частях мира.

Для последнего издания она была существенно переработана. Необходимость такой переработки мы хотим подтвердить словами Эскоффье, который в 1907 году в своей книге «Путеводитель по кулинарному искусству» писал: «Мы должны принимать во внимание, что с 1850 года привычки, образ жизни значительно изменились, а потому надо вводить изменения и в поварское искусство. Чудесные создания Карема или Дюбуа и Бернара отвечали традициям их времени. Для нас они — наследие, ценное и как документ прошлого, и как основа нашей работы. Однако чрезвычайно добросовестно разработанное ими общее представление о поварском искусстве уже не соответствует требованиям на-

ших дней. Их превосходные книги достойны уважения, любви, их надо изучать, но вместо рабского подражания их работе следует искать новые пути, отвечающие практике, обычаям новой эпохи...».

Со времени первого издания книги Кароя Гунделя тоже прошло уже полвека, за которые привычки в области питания и приготовления пищи претерпели значительные изменения; появились новые изделия промышленности, новые приспособления для варки и жарения, новые блюда; распространились новые сочетания вкусовых эффектов. Более оживленный иностранный туризм обогатил наш опыт относительно того, какие из венгерских национальных блюд больше, какие меньше отвечают «интернациональному» вкусу. И наконец, но не в последнюю очередь, немало полезных замечаний было получено в связи с книгой от самих читателей.

Все сказанное сделало актуальным и нужным полную переработку книги. Эту работу взяли на себя сыновья автора.

По их просьбе, — так как в 1998 году исполнилось 115 лет со дня рождения их отца — мы приводим здесь и краткую биографию Кароя Гунделя, заслуги которого в развитии ресторано-гостинничного дела и иностранного туризма в стра-

не, а также высокие достоинства как человека нашли признание и в современной Венгрии.

Для облегчения пользования книгой в отдельных рецептах необходимые действия приведены в том порядке, который рекомендуется при приготовлении данного блюда. В такой же последовательности перечислены и все используемые компоненты.

В заключение разрешите дать читателям важный совет: прежде чем приступить к приготовлению кушаний с помощью этой книги, прочтите главу «ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ ВЕНГЕРСКОЙ КУХНИ».

Издательство



Краткая биография Кароя Гунделя

(БУДАПЕШТ, 23 СЕНТЯБРЯ 1883 — БУДАПЕШТ, 28 НОЯБРЯ 1956)

Он был простым, честным, скромным ресторатором, человеком, бесконечно любящим свое дело, свою семью и людей вообще.

Имя его слилось с Будапештом, подобно тому, как имя Захера — с Веной, Кемпинского — с Берлином, Хорхера — с Мадридом. Более того, Джозеф Вексбергер, известный американский журналист, занимающийся вопросами гастрономии, в своей книге «Синяя форель и трюфели» пишет, что крупнейшие специалисты мира упоминают Гунделя в одном ряду с Эскоффье и Фернаном Поэном.

Его отец, Янош Гундель, в течение 35 лет был председателем Общества будапештских содержателей гостиниц и ресторанов и одним из арендаторов гостиницы «Иштван фёхерцег». Именно в этой гостинице Карой, еще подростком, начал овладевать основами своей будущей профессии, чтобы позже, унаследовав от отца «чистое и блестящее имя», с честью пронести его дальше и сделать широко известным.

После нескольких лет учения за границей Карой Гундель в двадцатитрехлетнем возрасте становится секретарем гостиницы поселка Ломнице в Татрах, принадлежавшей обществу «Вагонс Литс», а

два года спустя — ее директором. В 1910 году, женившись, он арендует в Будапеште ресторан «Аллаткерти вендеглё» («Зоопарковый») возле Зоопарка в городском парке Варошлигет и остается его арендатором вплоть до 1949 года, когда ресторан был национализирован. Одновременно с 1920 по 1925 год он арендовал ресторан «Роял», а с 1927 до 1948 года — ресторан гостиницы «Геллерт».

В меню руководимых им заведений наряду с блюдами венгерской и французской кухни всегда фигурировали и блюда его собственного изобретения. Он охотно, первым в Будапеште, использовал новые отечественные и заграничные продукты и тепличные фрукты и овощи. В 30-е годы список напитков, предлагаемых в его ресторанах, содержал более трехсот названий, среди них были токайское вино 1811 года и редкие заграничные вина.

Образ его жизни был таким же, как и других рестораторов того времени. Утром — закупки на Большом рынке, потом — работа в своей конторе в здании гостиницы «Геллерт»: проверка и оплата счетов, обсуждение ежедневных вопросов с персоналом, осуществление общего руководства. В обеденное время и ве-

чером он находился среди посетителей, сначала в «Геллерте», затем в ресторане «Аллаткерти». Но в послеобеденные часы он еще успевал не только читать специальную литературу, но и писать книги. И так изо дня в день, долгие годы, почти без отдыха, без перемен. Посетителей в обоих своих ресторанах он приветствовал с величайшей предупредительностью и дружелюбием. По положению в обществе, рангу, богатству и национальности состав их был весьма различным. Было среди них много политиков, причем самого различного толка, общественных деятелей, много писателей, артистов, художников; любили бывать здесь ученые, промышленники, адвокаты, но заходили и рабочие. Сам Карой Гундель говорил о себе: «Я чувствую себя не ресторатором, за деньги продающим еду и напитки, а всегда гостеприимным венгерским хозяином, которому гости оказывают честь своим посещением». Однако хороший хозяин дома немислим без хозяйки! В своем браке Карой Гундель также оказался чрезвычайно удачлив. Избранная им подруга жизни была не только верной и любящей женой, подарившей ему тринадцать детей, но и умелой, требовательной, деловой женщиной, отличавшейся к тому же превосходным вкусом. Почти пятьдесят лет помогала она мужу в его работе, способствовала его успеху и достижениям. Успеху немало способствовал и персонал ресторанов; многие из работников, поступив к Гунделю, оставались у него

по 20-30 лет. В период между двумя мировыми войнами Карой Гундель играл важную роль в деятельности Общества содержателей гостиниц и ресторанов, ему принадлежат немалые заслуги в деле развития в Венгрии иностранного туризма и популяризации за границей венгерской кухни.

Карой Гундель был автором нескольких книг, из которых наибольший интерес представляют «Малая венгерская поваренная книга», «Развитие кухни и венгерская поваренная литература до конца XVIII века», маленькая книжечка «Гостей обслужить, гостем быть», написанная совместно с крупным венгерским писателем нашего века Фридешем Каринти не для профессионалов, а для любителей кулинарного искусства. Ее расширенный вариант — «Искусство ресторанный дела» и предназначенная для рестораторов-профессионалов книга — «Ресторанное мастерство».

В последние более чем десять лет жизни Кароя Гунделя постигли жестокие удары судьбы: война лишила его большей части состояния, в 1948 году он окончательно потерял зрение, позже — заболел раком, от которого и скончался. Но и на закате жизни, больной, он гордился тем, что на вывеске ресторана в Варошлитете возле Зоопарка сохранили его имя. «Это подобно тому, как если кому-то еще при жизни памятник ставят», — заметил он однажды. И хотя никогда не говорил об этом, но, бесспорно, в душе чувствовал, что заслужил эту честь, заработал ее!

Введение

(ОТРЫВКИ ИЗ НАПИСАННОГО КАРОЕМ ГУНДЕЛЕМ В 1930-Х ГОДАХ)

Я почти стыжусь предлагать эту книжечку друзьям накрытого стола и, в особенности, друзьям венгерской кухни. Должен признаться, что я даю им в руки не то, что хотел бы предложить, не полную и ясную картину венгерской кухни нашего времени, а всего лишь предписания по приготовлению нескольких характерных венгерских кушаний и фирменных блюд моего заведения.

Но тем, кому сегодня это еще интересно, для того, чтобы доставить удовольствие им и их спутникам жизни, чтобы разнообразить их стол, и — думая о ближайшем и более далеком будущем — также тем, кто, оглядываясь на наше время, проявит любопытство и к тому, как в те времена варили и жарили, и чтобы научиться на нашем опыте или — что более вероятно — весело над этим опытом посмеяться, тем, прислушиваясь к велению своего сердца, мне хотелось бы передать другое.

Венгерская кухня нашего времени очень далека от той, которую принесли с собою через Карпаты тысячу лет назад наши далекие предки; более того, ее характерные особенности отличаются от традиций, живших всего одно — два столетия назад. Но бесспорно, что современная венгерская кухня еще и сегодня несет на себе следы обычаев самых древ-

нейших времен, а некоторые наши кушанья состоят в близком родстве с теми, которые еще и в наши дни готовятся на территории азиатской прародины венгров.

В эпоху Великого переселения народов и до нее древние венгры вели кочевой образ жизни. И хотя письменных свидетельств того времени не осталось, более чем вероятно, что для своих длительных переходов они изготовляли нечто вроде «консервов», из которых на стоянках могли приготовить себе еду. Такими «консервами», вариантом тогдашнего высушенного на солнце теста, является, например, нынешняя тархоня, которую сегодня изготавливает и продает пищевая промышленность. В наши дни ее варят и едят не только алфёльдские крестьяне, тархоня — привычное блюдо и среди народов Кавказа, в Монголии, Персии, на Балканах, причем иногда носит даже сходное название (тарана, таркхана).

Среди употребляемой сегодня кухонной посуды тоже есть одна, которую мы унаследовали от наших предков-кочевников: бограч, который и сейчас находит повсеместное распространение. Бограч — это небольшой котел, котелок, который за дужку можно повесить над открытым огнем.

Не вызывает сомнения, что древние венгры во время своих кочевков в такого рода котелках готовили кушанья типа гуйяша и эту традицию сохранили и после того, как перешли к оседлому образу жизни.

Позже под влиянием других народов венгерская кухня превратилась в то, чем она является сегодня. Так, в средние века она претерпела заметные изменения благодаря наплыву в страну итальянцев, которых приглашала вторая жена Матяша, итальянка Беатриса Арагонская.

Но наиболее сильное воздействие оказали на венгерскую кухню турки, которые после победы под Мохачем в 1526 году в течение полутора веков держали значительную часть Венгрии под своим господством. Однако в Трансильвании и тогда венгерская кухня сумела сохранить свой национальный характер и избежала какого бы то ни было иностранного влияния.

Почти в то же время стало сказываться другое воздействие — французской кухни, которое проникало в Венгрию через посредство австрийского двора. Особенно сильно это влияние сказалось во второй половине прошлого века, когда в Венгрии развилось ресторанное дело.

В результате этих воздействий венгерская кухня, сохранив многие оригинальные черты, утратила свою первоначальную грубость. Широкое применение красного перца сделало ее более разнообразной, она приспособилась к интернациональному вкусу, достигла его утонченности, получив всемирное признание и известность.

Благодаря благоприятному климату, рельефу и хорошей почве венгерская земля родит все, что только может пожелать человек. В Дунае, Тисе и особенно в нашем большом озере Балатоне водятся такие вкусные рыбы, большая часть которых в западноевропейской кухне неизвестна или же является большой редкостью. Наиболее известен у нас судак (*Lucioperca lucioperca*). Из-за благоприятных условий жизни мясо балатонских судаков намного мягче, вкуснее и белее, чем у судаков из других мест, а чешуя более серебристая. Молодые экземпляры (меньше 1 — 1,5 кг) у нас называются «шюллё». По вкусовым качествам молодой судак может соперничать с другими хрящевыми рыбами: стерлядью, осетром и белугой. Помимо судака у нас широко распространены карп, сом и щука; все они — рыбы пресноводные и отличаются хорошим вкусом. В руки повара они попадают большей частью еще живыми. Кроме рыбы в Венгрии есть превосходный по вкусу речной рак, доставляющий особое наслаждение гурманам.

Среди продуктов, используемых для закусок, следует прежде всего указать на гусиную печенку. В Венгрии гусей откармливают насильно, из-за чего печенка у них достигает исключительно больших размеров, цвет у нее ржаво-белый, вкус и в холодном виде, и в горячем — одинаково превосходен.

Я должен обратить внимание читателя и на жареного поросенка, который, будучи зажарен до образования на нем румяной, хрустящей корочки, появляет-

ся у нас на столе чаще, чем на Западе. Очень хорош студень из поросятины, но не менее хорош и холодный жареный поросенок. Из дичи заслуживают упоминания заяц, косуля и, главным образом, кабан, из дикой птицы — перепелка, фазан и куропатка. Страна богата и домашней птицей, из нее широко известна венгерская индейка.

О венгерских фруктах нельзя писать прозой. Их цвет, вкус и аромат достойны пера поэта. Абрикосы, персики и вкусный венгерский виноград не имеют себе равных. Арбузы и дыни такого качества, как наши, большинству иностранцев, можно сказать, неизвестны.

Для современной венгерской кухни помимо употребления свиного сала, лука и паприки характерно и частое использование сметаны.

То, что я могу сказать о паприке, вероятно, вызовет разочарование. Как ни неловко, но я вынужден признаться, что эта пряность, которую обычно считают национальной пряностью венгров, получила в нашей стране широкое распространение всего лишь столетие назад. В венгерских поваренных книгах, изданных в начале прошлого века, мы едва найдем упоминание о ней, а двести лет назад в Венгрии ее вообще не знали.

Как растение перец попал в Европу, вероятно, и с Запада, и с Востока, причем примерно в одно время: в начале XVI века. Именно тогда турки прочно обосновались на территории Венгрии и стали выращивать эту восточную пряность для собственного употребления. Правильность этой теории о распростра-

нении перца (*Capsicum annuum*) в нашей стране подтверждает тот факт, что в Испании и сегодня еще популярен «испанский перец» (*Pimientos*), аналогичный растению из Южной и Центральной Америки (стручки мясистые, рыхлые, большие, но без аромата), в то время как перец, выращиваемый в Венгрии и балканских странах, соответствует растениям из Индии (стручки меньше по размерам, с разной степенью остроты и специфическим ароматом).

В наши дни молотый красный перец — паприка — характерная пряность венгерской кухни. Не надо бояться ее, хотя цвет ее и напоминает огонь, по остроте хорошая паприка никогда не огневая. Имеется много сортов паприки, различающихся по качеству и остроте; перец, употребляемый в хороших кухнях, — очень своеобразная и благородная пряность, он имеет ярко-красный цвет, чуть-чуть сладковат и слегка пикантен. Он несколько не острее, чем используемый во всем мире черный перец, и много слабее, например, кайенского перца, кэри и других специй, получивших широкое распространение в английской и американской кухне.

По существу, в Венгрии выращивают два вида перца: для непосредственного употребления и для приготовления пряности. Первый перец в свежем виде представляет собою зеленый или светло-желтый плод, который можно употреблять и сырым. Имеет приятный вкус, превосходно подходит для салата. При приготовлении большинства венгерских кушаний зеленый перец — один из обя-

зательных продуктов. Все виды перца, когда совершенно созреют, приобретают ярко-красный цвет. В этом состоянии их сушат, затем размалывают, таким путем превращая в перец-пряность. Качество красного перца как пряности определяется прежде всего свойствами используемых для его получения сортов. Регулировать качество можно и тем, что при размолке используют в различных пропорциях мякоть стручков, семена и жилки.

Как я уже упоминал, в венгерской кухне часто используется сметана. Под сметаной мы понимаем верхний жирный слой, снимаемый с кислого молока, в отличие от сливок, которые снимают с молока свежего. В хороших кухнях сметану часто заменяют сливками.

Во многих рецептах я предписываю употребление зеленого перца или свежих помидоров. Знаю, что часто их трудно или невозможно достать. Но помидоры можно заменить томатным соком или томатом-пюре; кроме того, свежие перец и помидоры можно заменить консервированным лечо.

За границей блюда, приготовленные с паприкой, обычно называют гуляшами. Но иностранцы понимают под гуляшом совсем не то, что мы, венгры. В наших меню имеются четыре основные группы мясных блюд, приготовленных с паприкой: гуйяш, пёркёлт, паприкаш и токань. (Следует заметить, что эти названия сложились в ходе времени в ресторанном деле, которое стремилось к унифицированным обозначениям блюд и определениям. Но в различных районах Вен-

грии одним и тем же народным названием во многих случаях обозначают не совсем одинаковые кушанья.)

Гуйяш — это густой суп, приготовленный из лука, паприки, нарезанного кубиками картофеля и квадратиков сухого теста.

Пёркёлт также готовится с паприкой, но лук в нем играет более важную роль; по консистенции пёркёлт намного гуще гуйяша, жидкость в нем служит соусом, а само блюдо напоминает рагу.

Паприкаш отличается от пёркёлта в основном тем, что готовится только из белого мяса с добавлением сметаны или смеси сметаны со сливками. Лука и паприки берется несколько меньше, чем для пёркёлта. Можно сказать, что это более утонченная, более изысканная разновидность пёркёлта.

Токань походит на два последних блюда, но мясо для него режется не кубиками, а полосками толщиной с мизинец. В некоторых токанях паприка играет лишь подчиненную роль, может и совсем отсутствовать, но зато на передний план выступают другие пряности и вспомогательные продукты, такие как черный перец, майоран, а также помидоры, копченый шпик, колбаса, грибы, зеленый горошек и др.

Гуйяш а-ля Секей — единственное блюдо, которое не соответствует приведенным выше определениям. Это рагу, приготовленное из свинины со сметаной, паприкой и кислой капустой.

Большинство описанных здесь блюд нельзя отнести к легким, но каждое из них, будучи по одному — два включенны-

ми в меню с привычным набором кушаний, прекрасно подходит для того, чтобы придать меню венгерский колорит. Если иностранные гости хотят познакомиться с венгерской кухней, то при составлении обеда или ужина надо следить за тем, чтобы тяжелые кушанья чередовались с легкими.

Итак, я пускаю в путь эту книжечку и убежден, что она станет источником многих радостей и для тех, кто будет пользоваться ею, и для тех, кто получит от нее удовольствие уже через посредство кухни. Приезжайте в Венгрию, приезжайте как

можно чаще и судите о венгерской кухне здесь, у ее источника, на ее родине! Мы всегда рады вам!

Приезжайте и, разумеется, отведайте наши бадачоньские, эгерские и токайские вина. Постарайтесь понять нашу цыганскую музыку, наше тысячелетнее прошлое и успехи и заботы сегодняшних дней.

В заключение хочу пожелать успеха в приготовлении кушаний и приятного аппетита при их еде!

Карой Гундель



Карой Гундель и жена

Основные приемы венгерской кухни

(ВЕСЬМА ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ВЕНГЕРСКОЙ МАНЕРЕ ГОТОВИТЬ ПИЩУ)

Тому, кто хочет в совершенстве репродуцировать вкус венгерских кушаний, следует запастись венгерским свиным жиром, венгерским стручковым перцем, венгерской паприкой, венгерскими помидорами и луком.

Достигнуть желаемого вкусового эффекта при помощи масла, маргарина или растительного масла невозможно, но не годится и свиной жир, вытопленный на пару, для этого подходит исключительно только жир, полученный путем выжарки, имеющий жареный привкус. Именно в нем наиболее полно проявляется и цветовой эффект *паприки*. Но следует учесть, что в слишком горячем жире паприка приобретает горьковатый вкус, а вещества, придающие ей красный цвет, разлагаются на коричневые красящие элементы!

При использовании венгерской паприки совсем не острой или чуть острой «особой», «сладко-благородной» или «гастрономической» можно без опасения класть ее в количествах, кажущихся прямо-таки огромными, ибо именно такие количества требуются для достижения желаемого вкусового эффекта. Разумеется, при самом первом случае можно для эксперимента взять и несколько меньше. Паприку сортов «розо-

вая» и «острая» и в Венгрии кладут только в уже готовое кушанье, чтобы придать ему желаемые вкус и цвет. (Количество паприки, рекомендуемое в наших рецептах, относится к сорту «сладко-благородная».)

Острый вкус может придать кушаньям и *зеленый стручковый перец*. Прежде чем положить стручок в готовящееся кушанье, следует кончиком языка прикоснуться к одной из жилок, так как именно в жилках большое всего капсицина, вещества, обуславливающего остроту перца. У большинства сортов перца даже очень острые стручки можно «обезвредить», удалив жилки и семена. Паприка является одной из самых разносторонних пряностей, применение ее рекомендуется не только из-за ее вкуса, но и из-за цветового эффекта, богатого содержания витаминов А и С и благоприятного действия на органы пищеварения. Приведу только один-единственный пример: любая натуральная рыба или мясо, если перед жарением обвалить их не просто в муке, а в муке, смешанной с паприкой, становятся вкуснее и даже, пожалуй, мягче! Если из-за отсутствия свежих помидоров их приходится заменять томатом-пюре, следует соблюдать осторожность! Употребление чрезмерно

большого количества томата-пюре придает кушаньям нежелательный сладковатый вкус и лишает их настоящего характера. При отсутствии свежих овощей, в любом рецепте зеленый перец и помидоры можно заменить консервированным лечо. 100 г лечо соответствуют примерно 140 г перца и 60 г помидоров. Половину приводимого в наших рецептах количества *сметаны* рекомендуем заменять сливками, это придаст кушанью более тонкий вкус (но никак не больше половины, т. к. полностью исключать кисловатый вкус сметаны нельзя!).

Использование различных смешанных, фабричным образом изготовленных приправ, служащих для улучшения вкуса блюд и весьма в наши дни распространенных, — дело индивидуальное. Эти приправы имеют много приверженцев, много противников; мы в нашей книге их не рекомендуем.

Относительно рецептов *рыбных блюд* следует заметить, что любой из них может быть использован для приготовления и иного, чем в рецепте, вида рыбы, ведь мало вероятно, что в других странах окажется возможным приобрести именно венгерскую рыбу. Но советуем принимать во внимание, о какой рыбе — с белой или темной мякотью — идет речь. Форель, судак и судачок — виды с белой мякотью; карп, стерлядь — с темной.

Одна из особенностей венгерской кухни состоит в том, что большинству супов и овощных блюд придают густоту при помощи *поджаренной муки* (заправка). Такая заправка играет важную роль и в формировании вкусового эффекта.

Немаловажно ее значение и с точки зрения науки о питании: при приготовлении овощей на французский или английский лад растворимые в воде витамины и ценные минеральные вещества выливаются вместе с водой, в которой варились овощи, венгерская же кухня сгущает эту полезную и вкусную жидкость и подает на стол вместе с овощами.

Заправка представляет собой муку, поджаренную в разогретом, но не слишком горячем жире (в Венгрии в большинстве случаев — в сале и реже — в масле). Жарят ее на умеренном огне, постоянно помешивая, в зависимости от характера кушанья несколько секунд (белая заправка), несколько минут (светлая, розовато-коричневая заправка) или, с добавлением сахара, более длительное время (коричневая заправка). Затем к горячей муке подливают холодную жидкость (воду, молоко, бульон, овощной отвар), размешивают до гладкости и подливают к кушанью.

Прежде чем разбавить заправку водой, к ней можно подмешать различные приправы и короткое время жарить муку вместе с ними. В белую заправку для мозгового горошка можно добавить зелень петрушки, а также — в зависимости от личного вкуса — укроп, паприку; в светло-коричневую для бобового супа — мелко нарезанный лук, чуточку чеснока, паприки; в заправку для савайской капусты, которую делают чуть темнее светло-розового цвета, — лук, паприку и чеснок; в белую заправку для кабачков кладут мелко нарезанный лук и молодой укроп, вкус которого должен до-

минировать; в светло-коричневой заправке для вареной фасоли наряду с луком, чесноком и небольшим количеством паприки важную роль играет и зелень петрушки. При приготовлении овощей жидкость в кастрюле должна едва покрывать их; муки для заправки лучше брать несколько меньше, чем больше. В противном случае получится соус, напоминающий клейстер, в котором плавают отдельные стручки фасоли или горошины. Если блюдо из овощей все же получилось слишком густым, делу легко помочь, разбавив его; если же слишком жидким, то его можно сгустить, примешав немного муки, до гладкости размешанной в сметане.

Мелко нарезанный *лук* в указанном в рецепте количестве сначала тушат в жире, потом, в зависимости от характераготавливаемого блюда, слабее или сильнее поджаривают. Степень поджаривания оказывает решающее влияние на вкус блюда, но точно указать время поджаривания и силу огня трудно, потому что это зависит от сорта лука, от содержания в нем воды и требует определенного опыта, навыка.

По существу, при жарении лука раз-

личают четыре ступени: слабую, при которой лук делается лишь прозрачным, вторая, когда он принимает цвет масла, третья — делается золотистым и последняя — делается светло-коричневым. При достижении нужной степени огонь следует уменьшить до минимального и лишь после этого добавить к нему слишком горячему жиру с луком паприку, быстро размешать, тотчас же положить мясо (или иной приготавливаемый продукт, например грибы), посолить и затем тушить. Эта недолгая операция, требующая всего лишь 3—4 минуты, совершенно необходима для достижения желаемого жареного вкуса. На слишком большом огне выполнять ее нельзя, потому что в очень горячем жире паприка приобретает горький вкус и темный цвет.

Тушить мясо следует часто помешивая. По мере испарения выделяемого им сока надо подливать воду или другую жидкость, но всегда понемногу, чтобы не происходило слишком резкого понижения температуры и чтобы мясо тушилось, а не варилось.

РЕЦЕПТЫ РАССЧИТАНЫ НА 6 ПОРЦИЙ



Супы

Наши рецепты, как правило, предполагают на одного человека порцию в 0,3—0,4 литра. Столько требуется в случае обеда из 2—3 блюд. Но при намерении в будни подать на обед или ужин только одно блюдо, а именно сытный суп, это количество, конечно, можно изменить по своему усмотрению. Если же суп включается в обед, состоящий из нескольких блюд, и потому его требуется только одна чашка, количество используемых продуктов можно соответственно уменьшить. В последнем случае продукты целесообразно нарезать более мелкими кусками. Гуйяш и халасле (уха), соблюдая традиционный стиль, можно подавать на стол в котелках, рассчитанных на одну персону или на несколько человек.

Супы, а также овощи и подливки вкуснее и питательнее, если их разбавляют не водой, а сваренным из костей бульоном. Приготовление такого бульона: хорошо вымытые телячьи или говяжьи кости положить в холодную воду и варить 2 часа, затем засыпать овощи и пряности. (Этот классический способ в наши дни можно заменить использованием бульонных кубиков.)

Знакомство с супами начинаем с двух основных супов венгерской кухни: гу-

йяша и халасле, причем приводим несколько вариантов обоих.

1. Суп гуйяш



360 г говядины без костей
80 г свиного жира, 150 г лука
15 г паприки, соль, тмин, чеснок
800 г картофеля
140 г зеленого перца
60 г свежих помидоров
6 порций сухого домашнего теста
«чипетке» (см. рецепт №14)

Приготавливается так же, как бограч-гуйяш, но с меньшим количеством продуктов. (См. рецепт №3.)

2. Фальшивый суп гуйяш

Те же продукты, что и в предыдущем рецепте, за исключением мяса, вместо которого следует взять 500—600 г костей. Вкусный, дешевый суп.

3. Бограчгуйяш (гуйяш в котелке)

1 кг говядины без костей
80 г свиного жира, 300 г лука
20 г паприки, соль, тмин, чеснок

1 кг картофеля
140 г зеленого перца
60 г свежих помидоров
6 порций сухого домашнего теста
«чипетке» (см. рецепт №14)

Сочное мясо со множеством сухожилий (лопаточная часть, зарез, голяшка) нарезать кубиками в 1,5–2 см. В растопленном жире поджарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук. Уменьшить огонь, положить в не слишком горячий жир паприку, быстро перемешать, тотчас же добавить мясо, посолить и тушить под крышкой. Когда сок, выделяемый мясом, испарится, добавить растолченный чеснок, смешанный с тмином, прилить немного воды и, изредка помешивая, продолжать тушить на слабом огне. При необходимости добавлять воду, но всегда понемногу, чтобы мясо не варилось, а тушилось в малом количестве жидкости. Пока тушится мясо, очистить и нарезать кубиками примерно в 1 см картофель (не очень рассыпчатый), зеленый перец, помидоры, а также приготовить чипетке. Когда мясо будет почти готово, дать соку испариться, чтобы в кастрюле остался только жир. Добавить к мясу картофель, хорошо размешать и тушить до тех пор, пока картофель не станет «стекленеть», тогда прилить костный бульон и положить зеленый перец и помидоры. Когда картофель почти сварится, непосредственно перед подачей на стол положить в суп чипетке и дать им свариться. Окончательно количество супа регулируется путем добавления костного бульона или воды, после чего следует опять посолить.

4. Варианты Бограчгуйяша

Тот, кто уже усвоил, как следует по приведенным выше рецептам варить гуйяш и Бограчгуйяш, легко, не нуждаясь в дальнейших объяснениях, может приготовить и любую их разновидность. Приводим несколько вариантов.

АЛФЕЛЬДСКИЙ И СЕГЕДСКИЙ ГУЙЯШ

Те же продукты и в том же количестве, что в рецепте №3, но картофеля следует брать лишь 700 г и прибавить 250 г нарезанных мелкими кубиками корней. Чипетке в алфельдский гуйяш не кладут.

ГУЙЯШ ПО-СЕРБСКИ

Его приготовление отличается от рекомендаций рецепта №3 тем, что картофеля берут только 600 г, не кладут чипетке, но зато добавляют 600 г мелко нарезанной савойской капусты.

ГУЙЯШ С ФАСОЛЬЮ

Из продуктов, указанных в рецепте №3, надо исключить картофель и тмин, но добавить 350 г фасоли, которую следует варить одновременно с мясом.

ГУЙЯШ ИЗ БАРАНИНЫ

Вместо говядины, рекомендованной в рецепте №3, взять 1,5 кг костистой баранины (лопаточная часть, зарез, грудина)

Халасле (рыбный суп)





ка, потроха). Более крупные кости вырезать, мелкие, например в грудинке, можно оставить в мясе. Тем, кто не любит интенсивный вкус баранины, рекомендуем большую часть сала удалить; некоторые даже предварительно обдают мясо кипятком. Перед тем как мясо будет совсем готово, в суп можно добавить красное вино.

ГУЙЯШ НАРОДНОСТИ ЧАНГО

Готовится так же, как бограчгуйяш, но вместо картофеля берут 600 г квашеной капусты. Если капуста очень кислая, ее надо предварительно промыть. Вместо чипетке кладут 60 г риса. Перед подачей на стол заправляют 200 г сметаны.

ГУЙЯШ ПО-КОЛОЖВАРСКИ

Из рецепта №3 следует исключить чипетке, картофеля взять только 600 г, но добавить нарезанную полосками белокачанную капусту. Вместо чеснока приправить майораном.

ГУЙЯШ ПО-БЕТЯРСКИ

Готовится так же, как бограчгуйяш, но вместо свежего мяса берут копченое (говядину, но лучше свинину).

ГУЙЯШ ПО-ЛИКОЧСКИ

Готовится с меньшим количеством жира и всегда из свинины. Перед подачей на стол заправляют вместо чипетке вермишелью, небольшим количеством лимонного сока и сметаной.

Суп куриный «Уйхази»

5. Халасле (рыбный суп)

У этого пользующегося большой популярностью, характерно венгерского блюда, так же как у гуйяша, имеется бесчисленное множество местных вариантов. Основным условием его приготовления является хороший рыбный бульон. Лучшее всего варить бульон из головы, позвоночника, плавников и кожи карпа, но можно делать его и из менее ценных мелких видов рыбы. Варить следует с луком и солью, при желании добавив зеленый перец и помидоры, в 2 л воды в течение 1—1,5 часов.



2 кг живых карпов, соль
250 г лука, 150 г зеленого перца
70 г свежих помидоров
30 г паприки

Рыбу очистить от чешуи и выпотрошить, не повредив при этом желчный пузырь, т.к. разлившаяся желчь может сделать рыбу несъедобной. С обеих сторон позвоночника отделить мякоть и с получившихся двух филе стянуть кожу. Если в более толстой части филе очень острым ножом сделать частые, через каждые полсантиметра надрезы, то куски рыбы окажутся практически без костей. Филе нарезать кусками в два пальца толщиной; эти куски, а также икру и молоки, которые будут в рыбе, слегка посолить и положить в холодильник. Из остатков рыбы сварить описанный выше бульон. Когда бульон будет готов, процедить его, гущу, оставшуюся на сите, расто-

лочь (или протереть сквозь сито, тогда суп будет еще гуще и вкуснее) и положить обратно в бульон. Поставить суп опять на огонь. Когда он закипит, положить в него паприку. Перед подачей на стол в суп (его можно приготовить и за день заранее) положить куски рыбы, икру, молоки и варить около 10 минут.

Венгерских карпов хорошо запивать мягким сухим венгерским вином.

6. Варианты халасле

ХАЛАСЛЕ ПО-СЕГЕДСКИ

Готовится так же, как указано в рецепте № 5, но из четырех видов рыбы и потому получается еще вкуснее. Как правило, берут 800 г карпа, 500 г сома, 350 г стерляди и 350 г судака.

ХАЛАСЛЕ ДЛЯ ГУЛЯК

Готовится также по рецепту № 5, но в бульон кладут лавровый лист, а перед подачей на стол — мучную заправку. Для заправки 1 чайную ложку муки размешать до гладкости в 200 г сметаны, к которой можно добавить немного лимонного сока. Влить в суп и дать прокипеть. При подаче на стол в каждую тарелку можно положить кружочек лимона.

ХАЛАСЛЕ ПО-КАЛОЧСКИ

Отличается от халасле из карпов (рецепт № 5) добавлением теста. Из 120 г муки, 1 яйца и соли приготовить крутое тесто, раскатать его и нарезать вермишелью толщиной со спичку. Затем под-

сушить в духовке (именно сушить, без жира, а не поджаривать) и, когда рыба будет готова, горячим положить в суп и варить несколько минут.

ХАЛАСЛЕ ПО-ПАКШСКИ

В селе Пакш и его окрестностях халасле готовят так же, как в Калоче, только тесто раскатывают более тонко и нарезают широкой — с палец — лапшой.

7. Палоцкий суп

Палоцы — этническая группа, живущая на севере Венгрии и говорящая на своеобразном местном диалекте венгерского языка. Этот суп придумал отец Кароя Гунделя, Янош Гундель, для известного венгерского писателя Калмана Миксата, родившегося в палоцком селе и часто описывавшего в своих произведениях характерные палоцкие фигуры.



400 г баранины без костей (по возможности лопаточную часть)
120 г лука, 60 г свиного жира
10 г паприки, соль, тмин
чеснок лавровый лист
350 г картофеля
250 г стручков фасоли (молодой, свежей), 200 г сметаны, 20 г муки
укроп

Мясо нарезать кубиками примерно в 1 см и приготовить с использованием приведенных выше продуктов пёркёлт по рецепту № 39. Пока варится мясо, нарезать картофель (мелкими кубиками) и фасоль (кусками по 2 см) и отварить по

отдельности в слегка подсоленной воде. Когда они будут готовы, вместе с отваром влить в готовый пёркэлт. Прилить костного бульона или воды в таком количестве, чтобы получилось примерно 2 л супа. Когда суп закипит, добавить в него сметану, в которой предварительно до гладкости размешать муку. Под конец насыпать мелко нарезанный укроп. При желании можно сделать суп более пикантным, добавив к нему немного лимонного сока или эстрагонного уксуса.

8. Фасолевый суп «Йокаи»

Это превосходное, богатое вкусовыми эффектами блюдо названо в честь известного венгерского романиста Мора Йокаи (1825—1904).



180 г фасоли
(по возможности цветной) или
300 г свежей зеленой фасоли
1 копченая свиная голяшка
100 г моркови, 80 г петрушки
лавровый лист, чеснок
150 г зеленого перца
70 г свежих помидоров
300 г копченой колбасы
40 г свиного жира, 30 г муки
30 г лука, 5 г паприки
зелень петрушки
*** 150 г сметаны, 30 г муки**
чипетке (см. рецепт №14)

Сушеную фасоль тщательно промыть и с вечера замочить (свежую фасоль замачивать не надо). Свиную голяшку по-

ложить в 1,5 л воды и варить до тех пор, пока она не станет совершенно мягкой. На другой день с поверхности бульона, в котором варилось мясо, снять жир и обжарить в нем нарезанные кружочками морковь и петрушку. Когда они подрумянятся, добавить к ним фасоль (вместе с водой, в которой она была замочена) и бульон, в котором варилось мясо. Приправить лавровым листом, небольшим количеством чеснока, мелко нарезанными зеленым перцем и помидорами, при необходимости посолить (следует помнить, что бульон из копченой свинины получается очень соленным) и поставить варить. Поджарить колбасу и нарезать ее тонкими кружочками. Когда фасоль в супе станет мягкой, в жире от колбасы сделать белую заправку, в которую добавить мелко нарезанный лук и, в последний момент, паприку. Влить заправку в суп. Когда суп вновь закипит, добавить к нему сметану, в которой предварительно размешать до гладкости 30 г муки, положить чипетке и последними — кружочки колбасы. Дать еще раз закипеть.

Перед подачей на стол мясо со свиной голяшки нарезать мелкими кубиками и разложить по тарелкам. При желании уже в тарелке каждый может приправить суп эстрагонным уксусом. Если суп получился слишком кислым, для образования нужной вкусовой гармонии в него можно добавить чуточку сахара.

9. Суп «Петеш»

Это блюдо названо в честь превосходного драматического актера Имре Петеша (1864—1924).



1,1 кг говядины (задняя часть)
1,5 кг мозговых костей
300 г кореньев, 80 г сельдерея
60 г кольраби
60 г савойской капусты, 60 г лука
чеснок, 30 г томата-пюре, соль
имбирь, черный перец
1 пучок шнитт-лука
вермишель

Мясо и кости хорошо вымыть и поставить варить в 2 л холодной воды. Чтобы суп не получился мутным, пену, по мере ее образования, снимать шумовкой. Когда вода закипит, уменьшить огонь, чтобы суп варился медленно, равномерно. После одного часа варки положить в него овощи, приправы. (Томат-пюре придает супу не только вкус, но и красивый цвет.) Когда мясо будет готово, вынуть его вместе с костями. Дать супу немного постоять, потом осторожно его процедить.

Пока варится суп, в другой кастрюле отварить в подсоленной воде вермишель, приготовленную как для халасле по-калочки (рецепт №6).

Перед подачей на стол мясо нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, сверху положить костный мозг, а на него — вынутые из супа и нарезанные соломкой овощи и вермишель. В каждую тарелку положить немного

шнитт-лука. К супу следует подавать поджаренный хлеб, который едят с костным мозгом, и к каждому прибору на отдельной тарелочке — тертый хрен с уксусом.

10. Суп куриный «Уйхаэи»

Назван в честь Эде Уйхаэи (1844—1915), выдающегося актера, одного из начинающих венгерской реалистической манеры игры.



2 кг курицы (или индейки)
300 г кореньев, 80 г сельдерея
50 г кольраби, 40 г лука, соль
черный перец, имбирь
60 г грибов
100 г зеленого горошка
100 г цветной капусты
100 г спаржи (головок)
1 стручок зеленого перца
Для лапши:
120 г муки
1 большое или 2 маленьких яйца
соль, зелень петрушки

Курицу хорошо промыть и поставить варить в 2 л холодной воды. Пену, по мере ее образования, снимать шумовкой. Когда вода закипит, уменьшить огонь, чтобы суп кипел равномерно и медленно. Через полчаса положить морковь, петрушку, сельдерея, кольраби, лук и специи. Отварить, по возможности отдельно, в подсоленной воде грибы (маленькие целиком, большие — разрезанными на крупные куски), зеленый горошек, цветную капусту, головки спаржи и нарезанный мелкими кубиками зеленый

переч. Когда коренья в супе будут готовы, вынуть их и половину нарезать соломкой. Вторая часть может быть использована для другой цели. Когда курица сварится, ее также вынуть. Супу дать остыть, затем процедить его через сито или марлю, наливая его на сито осторожно, ложкой, чтобы он не стал мутным.

Пока варится курица, приготовить лапшу. Для этого муку смешать с яйцом, щепоткой соли и прилить столько воды, чтобы получилось крутое тесто. Тесто тонко раскатать, дать ему подсохнуть, затем нарезать тонкой лапшой и отварить в соленой воде. Перед употреблением добавить к супу вместе с отваром грибы и овощи, варившиеся по отдельности (поэтому курицу следует варить в не слишком большом количестве воды), и положить обратно в суп коренья, нарезанные соломкой. При подаче на стол на тарелки сначала положить куски мелко разделанной курицы, а на нее — лапшу. Затем разлить горячий суп и в каждую тарелку положить мелко нарезанную зелень петрушки.

К каждому прибору поставить блюдечко с тертым хреном в уксусе. На столе должен быть и молотый черный перец. Более утонченный вариант: с курицы снять кожу, мясо отделить от костей и нашинковать.

11. Суп из стручковой фасоли по-венгерски

300 г костей, 100 г моркови
80 г петрушки



500 г стручков фасоли
20 г жира, 100 г зеленого перца
50 г свежих помидоров, соль
чеснок, черный перец, 20 г жира
30 г лука, 30 г муки, 2 г паприки
зелень петрушки, 150 г сметаны
30 г муки, уксус, сахар
чипетке (см. рецепт №14)

Спарить кости в 2 л воды. Если коренья старые, положить их варить вместе с костями, если молодые, мягкие, то вместе со стручками фасоли, нарезанными на куски по 2 см. потушить их в 20 г жира. Прилить к ним костный бульон, добавить нарезанные кубиками зеленый перец и помидоры, приправить небольшой долькой растолченного чеснока, черным перцем и солью и все вместе варить до готовности. Сделать светлую мучную заправку. Для этого в 20 г жира потушить очень мелко нарезанный лук, добавить 30 г муки и слегка поджарить ее, потом положить паприку, все быстро размешать, тотчас же разбавить холодной водой и влить в суп. Положить в суп мелко нарезанную зелень петрушки, потом сметану, в которой размешать до гладкости 30 г муки. Приправить небольшим количеством уксуса и сахара. Вложить чипетке и дать им свариться.

Сходным образом — с чипетке и мучной заправкой с паприкой — готовится венгерский картофельный суп, в который для большей калорийности можно положить нарезанную кружочками колбасу, а также — только без чеснока — супы: грибной, спаржевый и из зеленого горошка. Последний вместо сметаны заправляют молоком.

12. Бульон с токайским вином



600 г постной говядины
белок 1 яйца, 20 г томата-пюре
600 г говяжьих костей
300 г корней, 60 г сельдерея
25 г лука, 30 г грибов
60 г савойской капусты, соль
черный перец, имбирь, чеснок
0,2 л вина (токайское самородни)

Говядину пропустить через мясорубку, фарш положить в кастрюлю, смешать его с яичным белком и томатом-пюре и подлить 2 л холодной воды или костного бульона. Положить в него кости, нарезанные кружочками морковь, петрушку и сельдерея, а также специи. Поставить варить. После того как суп закипит, уменьшить огонь до минимума и варить на слабом огне около 3 часов. (В отличие мясного супа, описанного в рецепте №9, пену снимать не надо.) Снять с огня, дать гуще осесть и осторожно, по ложке, процедить суп через сито. Если суп окажется слишком жирным, ложкой снять жир с его поверхности, если жира все еще будет слишком много, его можно удалить бумажной салфеткой, осторожно накладывая ее на поверхность супа.

Вместо говяжьих бульон можно приготовить из курицы или фазана. Непосредственно перед употреблением в горячий суп влить токайское вино из расчета 30—35 г на человека. Наиболее интенсивный вкус дает асу, но поскольку оно очень сладкое, рекомендуем использовать лучше сухое токайское самородни.

13. Суп косарей

Этот суп был едой бедных земледельцев, батраков, косарей.



1,4 кг свиных ножек, чеснок, соль
черный перец, 300 г сметаны
80 г муки, 1 яйцо
уксус или эстрагон

Очищенную и разрубленную пополам свиную ножку сварить в подсоленной воде, приправленной молотым черным перцем и чесноком. Когда мясо будет готово, вынуть его и нарезать мелкими кусочками. В сметану положить муку и яйцо, гладко размешать и влить в суп. Дать супу вскипеть, приправить по вкусу уксусом или эстрагоном. Разложить по тарелкам мясо и потом разлить суп.

Этот суп будет еще вкуснее, если его варить из копченой ножки, но в этом случае солить надо меньше, т.к. копченое мясо уже соленое.

14. Чипетке (домашнее тесто для супа)

80 г муки, 1 яйцо, соль

Из муки, яйца и соли (без воды) замесить крутое тесто. Раскатать его в лист толщиной около 1 мм, затем отщипывать от него бесформенные кусочки размером с ноготь. Варить в кипящем супе. Когда тесто готово (через 3—4 минуты), оно всплывает на поверхность.

Название теста происходит от венгерского слова «чипкедни» — щипать.

Холодные закуски

Их холодных закусок прежде всего следует указать на бутерброды (открытые и закрытые, т. н. сэндвичи), пользующиеся во всем мире большой популярностью. Их можно делать с салами, копченой колбасой типа дюлаи или чабаи, холодным мясом, кёрёзётом (см. рецепт №124) и др. Для украшения хорошо использовать зеленый перец, для обогащения вкуса — присыпать небольшим количеством паприки или положить одну — две густые капли томатной пасты, смешанной с паприкой.

15. Студень из халасле

Приготовить халасле по рецепту №5, но для того, чтобы добиться нужной крепости, положить в него голову, кости и плавники еще одного — двух карпов или несколько целых мелких рыб. В отличие от рецепта №5 после процеживания гушу оставить в сите.

Когда халасле уже почти готово и в него уже положены куски рыбы, опустить в него, держа в сите, нарезанный кружочками стручок зеленого перца (держат 2 минуты) и один небольшой помидор (держат около полминуты). Когда рыба сварится, рыбу, икру и молоки вынуть, красиво уложить на блюдо (или разложить по тарелкам), украсить

нарезанными кружочками зеленым перцем, крутыми яйцами и помидорами, с которых предварительно снять кожу, и остудить.

Удалить с супа весь жир, затем одну ложку его поставить в холодильник. Если суп не застынет, добавить в него немного желатина. Затем сделать студень более прозрачным. Для этого два яичных белка смешать с кофейной ложечкой томата-пюре, небольшим количеством воды и взбить. К образовавшейся массе медленно, непрерывно помешивая, долить процеженный суп. Затем поставить на огонь и дать вскипеть. Снять с огня, дать супу постоять 5—10 минут, чтобы он остыл и отстоялся, затем процедить, но в отличие от указаний рецепта №5 гушу оставить на сите или салфетке. Когда суп уже охладится, но еще не застынет, вылить его на рыбу и поставить блюдо в холодильник.

16. Судачок по-тиханьски



1,8 кг молодых судачков целиком или 900 г мякоти, судачков, соль, черный перец
Для майонеза:
3 яичных желтка
сок одного лимона, соль, уксус
кайенский перец
500 г растительного масла

* 10 г желатина
300 г рыбного желе
листья салата-латука
0,4 л соуса тартар, зеленого
или «чики» (см. рецепт №102)

* Для французского салата:
250 г моркови, 200 г картофеля
100 г яблок
100 г маринованных огурцов
150 г зеленого горошка
20 г горчицы, соль, черный перец
ЛИМОННЫЙ сок, 3 крутых яйца
30 г копченого лосося
листья эстрагона

Судачков выпотрошить, снять с них кожу и отделить филе. Из голов, костей, плавников и кожи сварить в 0,3—0,4 л воды халасле. Пока бульон варится, очистить филе от костей и нарезать так, чтобы получилось 12 по возможности одинаковых треугольников. Части, не укладываемые в треугольник, следует или отрезать, или загнуть и прихлопнуть тыжкой. Затем получившиеся куски слегка посолить, посыпать черным перцем, положить в уже имеющийся халасле и варить в нем до готовности. Дать супу с рыбой остыть.

Тем временем приготовить *майонез*. Для этого желтки вылить в фарфоровую миску, добавить соль, несколько капель уксуса, немного лимонного сока и взбить, медленно приливая при этом растительное масло, пока оно не иссякнет. Если соус окажется слишком густым, его можно разбавить лимонным соком.

Полученный майонез разделить на две части. К одной половине примешать желатин, растопленный в небольшом

количестве теплого халасле. (Вторую половину использовать для французского салата.)

Для *французского салата* морковь нарезать мелкими кубиками, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и остудить. Картофель сварить в кожуре и очистить. Картофель, очищенные от кожуры яблоко и огурцы нарезать мелкими кубиками и смешать с морковью и консервированным зеленым горошком. Посолить, приправить черным перцем, лимонным соком и смешать с оставшейся частью майонеза.

Соус из майонеза с желатином вылить на холодную рыбу. Когда соус застынет, украсить блюдо кусочками копченого лосося и нарезанными полосками листьями эстрагона. (Если соус окажется слишком густым, его можно разбавить растопленным рыбным желе, но если он слишком жидкий и стекает с рыбы, то к нему надо добавить еще немного желатина.)

При подаче на стол сначала положить на блюдо французский салат, на него — рыбу, затем все украсить нарезанным ломтиками рыбным желе, листьями салата и дольками крутых яиц. В отдельной соуснице подать соус тартар, или зеленый, или «чики».

17. Помидоры, фаршированные рыбой

1 кг свежих помидоров
уксус, растительное масло, соль

Фаршированные огурцы







черный перец, зелень петрушки
сахар, 500 г вареной рыбы
180 г рыбного желе (см. рецепт
№16)

* Для майонеза:
3 яичных желтка
500 г растительного масла
(см. рецепт №16)
французский салат

Для одной порции взять один большой или, что еще лучше, два небольших одинаковых спелых помидора. За день заранее помидоры ошпарить, снять с них кожицу, срезать верхушки примерно на 1/5 высоты и осторожно вынуть сердцевину с семенами. Эти вырезанные части положить в глубокую кастрюлю с водой, приправленной уксусом, растительным маслом, черным перцем, зеленью петрушки и чуточкой сахара так, чтобы маринад почти закрывал их, и оставить на 24 часа. Нижним, большим частям помидоров дать просохнуть. Рыбу отварить в подсоленной воде с небольшим количеством уксуса. Нарезать ее кубиками и смешать с одной третью приготовленного тем временен майонеза. Наполнить помидоры получившейся рыбной массой и вылить на них вторую треть майонеза. (Оставшаяся треть будет использована для французского салата.) Посыпать помидоры мелко нарезанной зеленью петрушки и накрыть срезанными верхушками. Приготовить французский салат, положить его на стеклянное блюдо, украсить листьями салата и желе, сверху уложить фарши-

Гусиная печенка в жире

рованные помидоры. Помидоры можно фаршировать и мясным салатом, для которого используют мелко нарезанную венгерскую ветчину, или сегедским рыбным салатом, приготовленным по рецепту №18. В этом случае помидоры не заливают майонезом, а посыпают тертыми крутыми яйцами.

18. Сегедский салат из рыбы



Для соуса:
30 г лука, немного шнитт-лука
соль, уксус, черный перец
100 г растительного масла
5 г паприки
80 г приправы «витаприк»
* Для салата из рыбы:
700 г вареной рыбы
200 г зеленого перца
100 г свежих помидоров
2 крутых яйца
листья салата латука

Из приведенных здесь продуктов и воды заранее приготовить пикантный соус (оба вида лука нарезать очень мелко) и на некоторое время отставить для формирования вкуса. Рыбу отварить, нарезать мелкими кусками и остудить. Зеленый перец нарезать мелкими кубиками, положить в небольшое количество рыбного отвара и варить в нем 2—3 минуты. Помидоры ошпарить, снять с них кожицу, разрезать пополам, выдавить семена. Оставшуюся часть также нарезать кубиками. Затем все смешать, приправить лимонным соком и на несколько

часов поставить в холодильник. Укра- сить блюдо ломтиками яиц и листьями салата.

19. Салат «Лигет»

Этот салат, название которого означает «роща», был одной из популярнейших летних закусок в ресторане Гунделя в городской роще Варошлигет.



300 г картофеля, 3 яйца
2 небольших кисловатых яблока
200 г свежих огурцов
300 г свежих помидоров, 30 раков
1 кочешок салата латука
1 жареная курица, соль
лимонный сок
соус «Уорчестер», горчица
шнитт-лук, черный перец
майонез из 2 желтков и
350 г растительного масла
(см. рецепт №16)

Сварить картофель в кожуре и яйца. Картофель, яблоки и огурцы очистить, с помидоров снять кожицу. Раки сварить и извлечь мякоть.

Картофель, яблоки, яйца, помидоры и огурцы (последние совсем мелко) нарезать ломтиками толщиной примерно 3 мм и все сложить в глубокую миску. Нарезать ломтиками в палец шириной салат и куриные грудки, остальное кури- ное мясо нарезать соломкой. Несколько красивых кружков яиц, помидоров, ра- ковых шеек и кусков куриной грудки отложить для украшения. Все остальное смешать в глубокой миске и приправить

указанными в рецепте специями. Майо- нез добавлять только непосредственно перед употреблением, потому что поми- доры и огурцы выпускают сок и салат может получиться слишком жидким. Выложить салат на блюдо, выстланное листьями салата латука, украсить круж- ками помидоров, яиц, раковыми шейка- ми и кусками куриной грудки.

20. Заливные яйца «Мункачи»

Это блюдо названо в честь знаменитого венгерского художника Михая Мункачи (1844—1900).



Для салата из рыбы:
250 г вареной рыбы (любой)
200 г свежих помидоров
120 г грибов, 200 г корней
сельдерея, рыбное желе, 12 яиц
эстрагон, соус ремулад
(приготовление описано ниже)

Отварить рыбу и удалить из нее кости. Сварить по отдельности грибы и сель- дерей. С помидоров снять кожицу. Рыбу, помидоры, грибы и сельдерей нарезать мелкими кубиками, сложить в глубокую миску и смешать с небольшим количест- вом растворенного желе и соусом рему- лад. Для соуса *ремулад* из 1 яичного желтка и 175 г растительного масла приготовить майонез (по рецепту №16), смешать со сливками, приправить гор- чицей, солью, черным перцем, сахаром, каперсами, рыбной пастой, мелко наре- занными огурцами, шнитт-луком и лис- тьями эстрагона. Хорошо остудить.

В кипящую соленую воду, приправленную уксусом, влить 12 яиц и варить их 3 минуты (желток должен остаться мягким). Яйца вынуть, обдать холодной водой и обрезать неровные края. В 12 маленьких жестяных формочек налить немного желе, дать ему застыть и украсить листьями эстрагона. В каждую формочку положить по яйцу, залить теплым желе и поставить в холодильник. Перед подачей на стол формочки ненадолго опустить в теплую воду, чтобы желе подтаяло, затем опрокинуть их содержимое на блюдо, на которое предварительно положить ранее приготовленный рыбный салат. Украсить желе и листьями салата латука.

21. Фаршированные огурцы



600 г грибов
600 г растительного масла
30 г лука, соль, черный перец
майонез из 2 желтков и
350 г растительного масла
(см. рецепт №16)
соус «Урчестер», лимонный сок
900 г малосолевых огурцов
(см. рецепт №96)
250 г свежих огурцов
200 г французского
салата (см. рецепт №16)
зелень петрушки
листья салата латука
2 крутых яйца, желе

Грибы хорошо почистить, нарезать мелкими ломтиками и отложить. Через некоторое время отжать выделившийся из

них сок. Очень мелко нарезанный лук потушить в растительном масле, положить в него грибы, посолить, приправить черным перцем и тушить до тех пор, пока не испарится весь выделенный грибами сок. Дать остыть, затем подмешать к грибам майонез в таком количестве, чтобы получилась размазывающаяся кашка. Приправить ее соусом «Урчестер» и лимонным соком и поставить в холодильник. Очистить хорошо охлажденные малосолевые огурцы (желательно, чтобы они были одинакового размера), снять кожицу с помидоров. Огурцы разрезать пополам и вынуть большую часть семян. В одну половину положить кашку из грибов и накрыть второй половиной. При подаче на стол фаршированные огурцы положить на французский салат. Непосредственно перед употреблением залить майонезом так, чтобы он полностью покрывал огурцы. В заключение на каждый огурец положить по три кружка помидоров, все посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и украсить блюдо листьями салата, крутыми яйцами и желе.

22. Студень из поросятины (свинины)



2 кг поросятины, соль
черный перец горошком
лавровый лист, чеснок
3 г паприки, 150 г лука
80 г моркови, 50 г петрушки
30 г сельдерея
50 г зеленого перца
1 крутое яйцо

Мясо с хорошо опаленной, очищенной шкуркой вымыть в нескольких водах или даже ошпарить. Положить в кастрюлю с 3 л холодной воды, посолить, добавить все остальные продукты (кроме яйца) и поставить варить на малом огне. Когда мясо станет совсем мягким, вынуть его, отделить от костей, нарезать небольшими кусками и красиво разложить на стеклянное или фарфоровое блюдо или на тарелки. Морковь, петрушку, сельдерей и зеленый перец также вынуть, нарезать зубчатым ножом и положить на тарелки с мясом. Нарезать и разложить кружочки крутого яйца. С бульоном, в котором варилось мясо, проделать все операции, указанные в рецепте №15 (испробовать, хорошо ли застывает, обезжирить, осветлить). Когда бульон охладится, но еще не застынет, вылить его на блюдо или разлить по тарелкам с мясом.

Студень можно сварить и из свиной головы, свиных ножек, копытца, хвостов, кожи. Хороший вкус придает студню кусок копченого мяса, сваренный вместе со свежим.

Отдельно подать к студню уксус, лимонный сок, тертый хрен с уксусом, мелкие маринованные огурцы, паприку и черный перец.

23. Гусиная печенка в жире

1 кг гусиной печенки, соль
150 г гусиного или свиного жира
черный перец горошком
100 г вина

80 г лука
5 г паприки
1—2 стручка зеленого перца
1—2 свежих помидора

Печенку перед приготовлением рекомендуется положить на 1 час в молоко.

Вынув из молока, обсушить, посолить и обжарить в горячем жире, добавив к нему черный перец и нарезанный кружочками лук. Когда лук начнет подрумяниваться, подлить немного вина и воды. Затем накрыть крышкой и тушить на малом огне, при необходимости доливая воду. Когда печенка станет мягкой, поставить ее в духовку (без крышки) и жарить, время от времени переворачивая и поливая образовавшимся соком, пока она не подрумянится со всех сторон, но еще не потеряет сочности. Вынуть из кастрюли, остудить. Ножом, который каждый раз следует окунать в теплую воду, нарезать ломтями и разложить на блюде. Жир, в котором жарилась печенка, разогреть, приправить паприкой и вылить на печенку, сверху положить кружочки лука, поджаренного до золотистого цвета. Края блюда украсить ломтиками зеленого перца и помидоров.

К печенке рекомендуется подать горячий картофель, запеченный в кожуре. Некоторые готовят печенку с чесноком. Но лучше подавать к ней поджаренный хлеб и очищенные дольки чеснока, которыми каждый может натереть хлеб по своему вкусу.

Хлеб, намазанный жиром, в котором жарилась печенка, — кушанье просто восхитительное.

Горячие закуски

В этой книге приведены горячие закуски преимущественно из рыбы и раков, ибо, по мнению многих, без этих блюд обед — не обед, настоящий большой ужин — не ужин, а еще потому, что эти блюда особенно хорошо идут после холодного супа. Однако любое из них может быть включено в меню обеда и после холодной закуски. Если холодная закуска была рыбной, горячая может быть из грибов или яиц, и наоборот. Но одна из них должна «плавать» в соусе, другая — быть сухой, одной следует быть легкой, другой — более сытной.

24. Карп по-сербски



1,5 кг картофеля
400 г зеленого перца
200 г свежих помидоров
*** 1,2 кг мякоти карпа**
150 г копченого шпика
15 г паприки, соль
*** 50 г свиного жира**
200 г лука
*** 80 г свиного жира**
*** 30 г муки, 3 г паприки**
*** 300 + 100 г сметаны**
150 г копченого шпика

Картофель сварить в кожуре до полуготовности, очистить и нарезать кружочками. Нарезать кружками также зеленый

перец и помидоры, с которых предварительно снять кожицу.

В филе карпов в нескольких местах сделать надрезы длиной в 3—4 см и положить в них тонкие ломтики копченого шпика, с которого предварительно срезать шкуру. Рыбу посолить и поперчить.

Глубокую сковороду или огнеупорную кастрюлю обмазать жиром, выложить кружками картофеля, на них положить рыбу (если есть, то и икру и молоки) и посыпать мелко нарезанным луком. Сверху положить кружки зеленого перца и помидоров и полить растопленным жиром. Поставить в умеренно горячую духовку. Когда рыба будет наполовину готова, полить ее сметаной, к которой надо подмешать муку и паприку, и продолжать запекать, пока сверху не образуется румяная корочка. При подаче на стол украсить еще небольшим количеством сметаны, ломтиками жареного шпика (каждый ломтик надрезать до шкурки) и зеленью петрушки.

25. Форель, фаршированная гусиной печенкой

360 г гусиной печенки, соль
черный перец, 50 г коньяка

*** 2 кг форели, 100 г уксуса
2 булочки, 50 г вина, 50 г сливок
соль, зелень петрушки, 2 яйца
120 г масла**

За день заранее нарезать печенку маленькими кубиками, посолить, приправить черным перцем (или приправой для паштетов), полить коньяком и отложить на сутки.

6 форелей, по возможности одинакового размера, выпотрошить и вымыть в воде с небольшим количеством уксуса. Булочки нарезать кубиками и замочить в смеси вина со сливками, посолить, добавить к ним мелко нарезанную зелень петрушки, яйца и все хорошо перемешать. В полученную массу положить печенку. Рыбу посолить и начинить получившейся массой. Затем каждую форель по отдельности завернуть в обманную маслом фольгу или пергаментную бумагу и положить в духовку, где около 20 минут тушить на слабом огне в собственном соку. Вынуть из духовки, развернуть, положить на блюдо и полить растопленным маслом. Подавать с отварным картофелем с маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Можно поставить на стол соус майонез, или тартар, или «чики» (см. рецепт №102).

26. Судачки по-венгерски



**2 кг судачков (брутто), 80 г жира
150 г лука, 150 г зеленого перца
60 г свежих помидоров
15 г паприки, соль, 300 г сметаны
100 г белого вина, 20 г масла
30 г жира, 30 г муки**

Рыбу выпотрошить, снять с нее кожу, срезать филе и слегка посолить. Поджарить мелко нарезанный лук. Рыбы головы, плавники, кости и кожу положить в жареный лук, добавить мелко нарезанные зеленый перец, помидоры, приправить солью и паприкой, прилить примерно 0,5 л воды и варить 0,5—1 час. Затем процедить и добавить к отвару сметану.

Пока варится соус, рыбу положить в глубокую сковороду, подлить к ней вина, накрыть смазанной маслом пергаментной бумагой, поставить в духовку и тушить до готовности. Уже приготовленный соус заправить белой мучной заправкой и процедить. Рыбу выложить на блюдо и залить соусом. Подавать с отварным картофелем с маслом и зеленью петрушки или с галушками (см. рецепт №91).

27. Судачки по-крестьянски

Готовятся примерно так же, как указано в рецепте №26, только в соус не кладут сметану. Вместо нее поджарить около 150 г нарезанного кубиками копченого шпика, с которого предварительно срезать шкурку. Получившийся жир процедить и поджарить в нем лук.

Перед подачей на стол положить в соус шкварки от шпика.

28. Судак или судачок с пёркёлтом из раков

Это блюдо — одно из наиболее удачных созданий Кароя Гунделя, плод, рожден-

ный от «брака» французской и венгерской кухни, превосходный как по вкусу, так и цветовому эффекту.



2 кг судаков (брутто)
или 1 кг филе, соль, 40 г масла
200 г белого вина
*** 4 порции пёркёлта из раков**
(см. рецепт №32)
*** Для голландского соуса:**
7 яичных желтков, 150 г сливок
250 г масла, соль, лимонный сок
кайенский перец

Рыбу выпотрошить, срезать филе и стянуть с него кожу. Из головы, костей, плавников и кожи сварить слегка подсоленный суп. Филе посолить, положить в обмазанную маслом кастрюлю, подлить вина, накрыть смазанной маслом пергаментной бумагой, поставить в духовку и тушить до готовности. Пока тушится рыба, приготовить по рецепту №32 пёркёлт из 40 раков, используя при этом рыбный отвар. Непосредственно перед подачей на стол приготовить *голландский соус*. Для этого желтки смешать со сливками, посолить, поставить в кастрюлю с кипящей водой и венчиком взбить в пенистую массу. Снять с огня, добавить, при непрерывном помешивании, растопленное масло. Приправить лимонным соком и кайенским перцем. Соус должен быть пенистым и бархатисто-гладким. Рыбное филе вынуть из кастрюли, дать стечь с него соку, положить на подогретое блюдо и залить соусом. Длинной полосой уложить на него пёркёлт из раков. На гарнир подать отварной картофель с маслом и зеленью петрушки.

29. Судак а-ля Гундель

Также изобретение Кароя Гунделя. При чтении рецепта блюдо кажется не таким вкусным, как при еде.



1 кг листьев шпината, 20 г масла
соль, молотый черный перец
*** 150 г грибов, 30 г масла, соль**
черный перец, зелень петрушки
Кг 800 г филе судака, 60 г муки
1 яйцо + белки 3 яиц,
использованных для соуса
120 г молотых сухарей
150 г жира или масла
*** Для соуса а-ля Морнэ:**
40 г масла, 30 г муки
0,3 л молока, 100 г сливок
3 яичных желтка
50 г тертого сыра, соль
мускатный орех
*** 30 г тертого сыра, 20 г масла**
500 г картофеля, желтки 2 яиц
соль, мускатный орех

Шпинат отварить в подсоленной воде, в которую добавить щепотку питьевой соды (это придаст шпинату красивый цвет), откинуть на сито, в сите сполоснуть холодной водой, отжать, переложить в кастрюлю и приправить маслом и черным перцем.

Грибы нарезать тонкими ломтиками, приправить солью, черным перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки и тушить в масле до готовности так, чтобы испарился весь выделенный ими сок.

Рыбу разрезать на 6 порций, посолить, обвалить в муке, затем яйцо, потом в сухарях и поджарить в горячем жире.

Разложить на большом блюде сварен-

ный на английский манер шпинат, на него положить (не слишком тесно) зажаренную в сухарях рыбу, на рыбу — грибы, и все залить соусом, который следует приготовить из указанных в рецепте продуктов так же, как готовится соус бешамель (см. рецепт №57). Под конец все посыпать тертым сыром, полить растопленным маслом и поставить в духовку до образования румяной корочки.

Кушанье станет еще вкуснее и привлекательнее, если на края блюда, перед тем как ставить его в духовку, положить картофельное пюре, которому при помощи выжималки можно придать красивую форму. Для приготовления пюре требуется отварить картофель, размять и смешать его с 2 желтками, добавить 20 г масла, соль и мускатный орех.

(Первоначально это блюдо готовилось без грибов.)

30. Стерлядь а-ля Карпати (с рагу из раков с укропом)



30 раков для рагу
1,8 кг стерляди (1 большая рыба
или 6 рыб по 300 г)
немного укропа
*** 100 г белого вина, 100 г масла**
200 г грибов, 50 г масла, соль
молотый черный перец
зелень петрушки
*** 40 г муки, 250 г сливок**

Раки отварить, из шеек и клешней вынуть мякоть, из скорлупы по рецепту №32 приготовить раковое масло.

Стерлядь выпотрошить и вместе с головами положить на несколько минут в кипящую воду, затем обдать холодной водой, с помощью острого ножа стянуть с них кожу и иглой или вилкой выдернуть визигу. Очищенную рыбу посолить, мелко нарезать молодой укроп. Нарезать тонкими ломтиками грибы. Прилить к стерляди немного рыбного бульона, а если его нет, то вина, покрыть кастрюлю смазанной маслом пергаментной бумагой, поставить в духовку и на умеренном огне тушить почти до готовности. Тем временем потушить в масле грибы, приправить их солью, черным перцем, зеленью петрушки и под конец — укропом (должен преобладать вкус укропа). Долить к грибам сок от рыбы, заправить их сливками с размешанной до гладкости мукой, добавить мякоть раков и раковое масло и всему дать еще хорошо прокипеть. Вылить получившееся раковое рагу на рыбу, при этом временами встряхивая кастрюлю. Поставить рыбу с раками на огонь и тушить до полной готовности. Подавать с отварным картофелем с маслом или с рисом.

Это блюдо можно приготовить и из молодых судачков.

31. Сом с капустой

1,2 кг филе сома
1,2 кг квашеной капусты
120 г копченого шпика, 80 г лука

Карп по-сербски







30 г жира, 160 г зеленого перца
80 г свежих помидоров
20 г паприки
молотый черный перец, 20 г жира
50 г муки, немного укропа
300 г сметаны
* 50 г сметаны, 2 г паприки
10 г жира

С рыбы снять кожу, затем посолить с учетом степени солености капусты. Капусту, чтобы она была не слишком соленой и кислой, несколько минут подержать в чистой воде, потом воду слить.

С копченого шпика срезать шкуру, нарезать его мелкими кубиками и слегка поджарить в небольшом количестве жира вместе с мелко нарезанным луком и нарезанными кружками зеленым перцем и помидорами (с последних предварительно снять кожицу). Добавить паприку, быстро размешать, тотчас же положить капусту и приправить черным перцем. Варить до тех пор, пока капуста не станет мягкой (около 1 часа). Тем временем приготовить белую мучную заправку, примешать к ней мелко нарезанный укроп и вылить ее в капусту. Когда капуста станет мягкой, положить в нее нарезанную кусками рыбу, накрыть крышкой и тушить в духовке около 20 минут. Вынуть, подлить сметану, поставить на огонь и дать хорошо закипеть. При подаче на стол капуста должна быть внизу, на ней, сверху, рыба. Полить рыбу небольшим количеством сметаны и жиром с паприкой.

Хортобадские блинчики

32. Пёркёлт из раков



50 раков, соль, тмин
зелень петрушки
80 г масла (для ракового масла)
80 г масла, 6 г паприки
0,15 л мясного бульона
(можно из бульонного кубика)
15 г муки

Живых раков хорошо вымыть и сварить в подсоленной горячей воде, в которую положить тмин и зелень петрушки. Из шеек и клешней вареных раков извлечь мякоть, вырезать из раков внутренности. Скорлупу раздробить в ступке и тушить в масле до тех пор, пока не испарится вся выделенная ею вода. Подлить бульона так, чтобы он покрывал гущу, варить еще 20 минут, снять с огня и процедить. Процеженную жидкость остудить, дуршлагом снять с ее поверхности «раковое масло», его вновь поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока из него не испарится вся вода. (В холодильнике раковое масло можно хранить несколько недель и постепенно использовать как прекрасную приправу.)

Мякоть раков разогреть в раковом масле, добавить паприку, прилить около 0,15 л процеженного бульона, в котором варилась раковая скорлупа, или мясного бульона. Твердое сливочное масло смешать с мукой и крошить на получившееся горячее (но не кипящее) рагу из раков. Прибавить для густоты немного муки, при этом не помешивая рагу, а встряхивая кастрюлю. Если требуется, посолить и тотчас же подавать на стол. На гарнир дать вареный рис.

Подобным же образом можно приготовить пёркэлт из креветок.

33. Ретэш с раками



40 раков, 160 г масла
* 2 булочки, 50 г сливок, 1 яйцо
2 яичных желтка, соль
мускатный цвет, 150 г сметаны
20 г масла
* раковое масло
(примерно половина его идет в начинку, 1/3 — на смазку теста внутри, 1/5 — на смазку теста снаружи)

Раки отварить и извлечь из них мякоть, как указано в рецепте №32. Оставшуюся скорлупу потушить в 160 г масла, т.к. в данном случае ракового масла требуется больше.

Две булочки замочить в сливках, отжать, примешать их к мякоти раков и получившуюся массу мелко нарезать. Около 80 г ракового масла взбить с 1 яйцом и двумя желтками, затем смешать его со сметаной и специями. По рецепту № 115 приготовить тесто для ретэша, тонко раскатать, полить растопленным раковым маслом, положить на него начинку из раковой массы и осторожно, неплотно скатать. Получившийся ретэш положить на смазанный маслом противень, обмазать сверху растопленным раковым маслом и поставить в умеренно горячую духовку. Печь на верхнем огне до тех пор, пока тесто не зарумянится. (Можно в отдельной соуснице подать к ретэшу раковую подливку.)

34. Яичница «Сантелли»

Названа в честь известного фехтовальщика итальянца Итало Сантелли (1866—1945), долгие годы жившего в Венгрии. Это было его любимое блюдо на второй завтрак в ресторане гостиницы «Геллерт».



300 г дебреценской (варено-копченой) колбасы
120 г свежих помидоров
240 г зеленого перца
120 г копченого шпика, 40 г жира
12 яиц, соль, молотый черный перец, 120 г сыра

Колбасу очистить от кожуры; с помидоров снять кожицу; у зеленого перца вырезать семена. Все нарезать кружками. С копченого шпика срезать шкурку, нарезать его мелкими кубиками и слегка поджарить в небольшом количестве жира. Положить в шпик колбасу и зеленый перец и продолжать жарить. Когда они станут мягкими, добавить помидоры и тушить до тех пор, пока не испарится выделенный сок. Вилкой взбить яйца, посолить их, поперчить и вылить на сковороду с колбасой. При подаче на стол посыпать тертым сыром.

35. Яйца, сваренные без скорлупы, а-ля Хадик

Это блюдо хранит память о маршале, главнокомандующем, военном историке Андраше Хадике (1710—1790).



**400 г телятины, 1 яйцо, 1 булочка
соль, черный перец, 10 г масла
зелень петрушки
* 60 г лука, 20 г жира
300 г грибов, соль, черный перец
зелень петрушки, 50 г масла
50 г муки, 0,3 л молока
200 г сливок
* 1 яичный желток, 150 г сливок
20 г масла, 20 г молотых сухарей,
60 г жира
* 12 яиц, сваренных без скорлупы**

Телятину пропустить через мясорубку, добавить в фарш замоченную в молоке отжатую булочку, приправить солью, черным перцем и слегка потушенной в масле зелению петрушки. Полученную массу хорошо перемешать и сделать из нее 12 плоских котлет.

Потушить в жире мелко нарезанный лук, добавить к нему тонко нарезанные грибы, зелень петрушки, посолить, поперчить и тушить до готовности. Из муки и масла сделать белую заправку, подлить к ней холодное молоко и сливки, положить в нее тушеные грибы и все вскипятить. Как только грибы закипят, снять их с Огня и добавить к ним, при постоянном помешивании, сливки, смешанные с яичным желтком. Положить на поверхность мелкие кусочки масла.

Приготовленные котлеты обвалить в сухарях и поджарить в жире. В соленую, приправленную уксусом кипящую воду выпустить 12 яиц без скорлупы и варить их не более 3 минут. Вынуть шумовкой, обдать холодной водой и обрезать неровные края.

Тотчас подать на стол. Для этого на каждую котлету положить по яйцу, полить грибным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. (На гарнир можно подать вареный рис.)

36. Яйца, сваренные без скорлупы, по-баконьски

Баконь — холмистый, лесистый край, расположенный к северу от Балатона. Описанный ниже грибной паприкаш подходит не только к вареным яйцам без скорлупы, но и к ломтикам телятины или рыбы, и тушить его надо вместе с ними. Гарниром могут служить галушки (см. рецепт №91), вареный рис или отварной картофель с маслом. Если грибы нарезать очень мелко и, когда они будут готовы, растолочь, то из получившейся массы вместо грибного соуса сходным образом можно приготовить грибной суп.



**100 г лука, 120 г масла
15 г паприки, 350 г грибов, соль
чеснок, молотый тмин
зелень петрушки
160 г зеленого перца
80 г свежих помидоров
300 г сметаны, 30 г муки
12 яиц, сваренных без скорлупы
4 порции вареного риса**

Мелко нарезанный лук слегка потушить в масле, подсыпать к нему паприку, быстро перемешать и тотчас же добавить к нему грибы, нарезанные тонкими ломтиками. Посолить, приправить чесноком, молотым тмином и зеленью пет-

рушки. Когда сок испарится, добавить нарезанные кубиками перец и помидоры, прилить немного костного бульона или воды и тушить, накрыв крышкой. Смешать сметану с мукой и добавить к грибам.

В кипящую соленую, приправленную уксусом воду выпустить 12 яиц без скорлупы и варить их максимум 3 минуты. Вынуть шумовкой, обдать холодной водой, обрезать неровные края. Яйца разложить на вареном рисе, все полить грибным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Это блюдо еще вкуснее и приобретает еще более венгерский характер, если вместо масла его готовить с растопленным копченым салом.

37. Хортобадьские блинчики



12 соленых блинчиков
4,5 порции пёркёлта
из телятины
50 г сметаны, 20 г муки
400 г сметаны

Приготовить согласно рецепту №108 (без сахара и с небольшим количеством соли) 12 блинчиков.

Из 750 г телятины приготовить пёркёлт по рецепту №39. Когда мясо будет готово, нарезать его очень мелко (или пропустить через мясорубку). Добавить к фаршу одну треть сока, получившегося при тушении мяса, полить сметаной и вновь поставить тушить до тех пор, пока фарш не превратится в кремообразную массу.

Эту массу разложить на 12 блинчиков. Блинчики свернуть. В оставшуюся часть сока от пёркёлта добавить сметану, предварительно гладко размешанную с мукой, и дать соусу немного покипеть. Снять с огня, процедить и вылить на разогретые в духовке блинчики. (Для начинки можно использовать и пёркёлт из курицы.)

38. Макароны по-венгерски



80 г копченого шпика, 50 г жира
150 г лука, 15 г паприки
500 г телятины, соль, чеснок
140 г зеленого перца
60 г свежих помидоров
600 г макарон, 120 г сыра

Со шпика срезать шкуру, нарезать его кубиками и поджарить в небольшом количестве жира. Положить в него мелко нарезанный лук. Когда лук подрумянится, добавить паприку, быстро перемешать и тотчас же положить в него очень мелко, с горошину, нарезанную телятину. Посолить, приправить небольшим количеством растолченного чеснока и тушить под крышкой. При необходимости подливать понемногу воды. Когда мясо будет почти готово, положить в него нарезанный кубиками зеленый перец и помидоры и продолжать тушить до тех пор, пока не испарится почти весь сок. Тогда прибавить к мясу сваренные тем временем макароны. Все выложить на огнеупорное блюдо, посыпать тертым сыром и на несколько минут поставить в духовку.

Мясные блюда

Мясные блюда являются главными в ряду кушаний, подаваемых на обед или горячий ужин. Для их приготовления имеется и более богатый выбор продуктов, и большее число способов. Сначала рассмотрим приготовление пёркёлтов, паприкашей и токаний, за ними последуют мясные блюда с капустой, затем другие кушанья из говядины, телятины и свинины и в заключение — блюда из домашней птицы и дичи.

39. Пёркёлты

Пёркёлт — это превосходное блюдо венгерской кухни, похожее на рагу, готовится из сочных частей мясной туши (лопатка, кострец, огузок, баки с зарезом, иногда грудинка) с большим или меньшим количеством костей. Мясо нарезается мелкими кусочками. В готовом пёркёлте сока остается не слишком много, причем он должен быть концентрированным, не слишком жидким, но и не слишком густым. Сгущать его при помощи муки не следует. Различные виды пёркёлта, по существу, готовятся одинаково, они отличаются только по количеству используемых основных продуктов и приправ.

Для удобства нужные сведения приведены в форме таблицы.

Мясо нарезать кубиками со стороны в 2—3 см, его костистую часть — кусками по 40—50 г. Курицу разделить на 8—10 частей. Лук мелко нарезать и поджарить в жире (для говядины, баранины и дичи только потушить, для остальных видов мяса слегка подрумянить), уменьшить огонь и в не слишком горячий жир с луком добавить паприку, быстро размешать, тотчас же положить мясо, посолить его и тушить под крышкой. Когда сок выпарится, подлить немного воды или мясного бульона и, изредка помешивая, продолжать тушить на умеренном огне. При необходимости подливать воду, но всегда в небольшом количестве, чтобы мясо не варилось, а именно тушилось с собственным соку и жире. Когда мясо будет почти готово, положить в него нарезанные кубиками зеленый перец и помидоры и тушить до готовности. На гарнир подать галушки (см. рецепт №91), или тархону (см. рецепт №90), или отварной картофель и обязательно какое-нибудь пикантное соленье.

ПЁРКЁЛТ ИЗ РУБЦА

Взять мясо и все остальные продукты в количествах, указанных в приведенной ниже таблице. Рубец предварительно вымочить в нескольких водах, затем около 1 часа варить в обычной кастрюле или полчаса в скороварке. Вынуть, обдать

	Мясо (мякоть или с костями), кг	Жир, г	Лук, г	Паприка, г	Соль	Чеснок	Тмин	Майоран	Вино	Зеленый перец, г	Помидоры свежие, г
Телятина, баранина	1 — 1,25	120	250	20	+	?	—	—	—	200	100
Говядина, мясо косули, оленья, зайца	1 — 1,25	120	250	20	+	+	+	?	7	200	100
Свинина, поросятин мясо кабана	1—1,5	80	250	20	+	+	+	—	—	160	80
Курица	2,0	120	180	20	+	—	?	—	—	200	100
Гусь, утка, индейка	3,0	80	180	20	+	+	—	—	—	200	100
Гусиные печенка или желудок	0,8 1,2	80	180	20	+	?	—	—	?	200	100
Рубец	1,3	120	250	20	+	+	+	—	?	160	80

холодной водой, дать воде стечь, затем нарезать рубец соломкой. Приготовить из него пёркэлт, как указано в рецепте №39, но воды добавлять несколько больше, чтобы она всегда покрывала мясо. Когда мясо будет готово, из оставшегося довольно большого количества сока сделать соус, добавив к нему 50 г муки, размешанной в воде. На гарнир подходит только картофель: пюре, или отварной с маслом, или отварной растолченный с примешанным к нему слегка поджаренным луком.

СТЕПНОЙ ПЁРКЭЛТ

Готовится так же, как пёркэлт из говядины, но обязательно с добавлением майорана. Когда мясо уже начнет делаться мягким, добавить в него вместе с зеленым перцем и помидорами 1,2 кг карто-

феля, нарезанного ломтиками, подлить 0,1—0,2 л красного вина и все тушить до готовности. Под конец положить немного чипетке (см. рецепт №14) и дать им свариться. Подавать можно прямо в котелке. Густота блюда должна быть средней между густотой бограчгуйша и обычного пёркэлта.

40. Паприкаш из цыплят, телятины или баранины



100 г жира, 120 г лука
12 г паприки, 2,1 кг цыплят, или
1,25 кг костистой баранины, или
1 кг телятины без костей, соль
160 г зеленого перца
80 г свежих помидоров
20 г муки, 300 г сметаны

Приготавливается так же, как пёркёлт (рецепт №39), но жира, паприки и лука следует брать меньше и лук поджаривать очень слабо, по существу только потушить. Когда мясо станет мягким (соку должно остаться несколько больше, чем в пёркёлте), добавить к нему сметану, гладко размешанную с мукой. При этом кастрюлю слегка встряхивать. На гарнир лучше всего подходят галушки (см. рецепт №91), но можно подать и вареный рис или размятый отварной картофель. Требуется ли к этому блюду дополнительно сметана и салат — вопрос вкуса.

К паприкашам относятся также судачки по-венгерски (рецепт №26), кроме того, грибной паприкаш (см. рецепт №36). При приготовлении этих блюд следует учесть замечание относительно использования сметаны на стр. 13.

41. Токань по-дебреценски



**100 г копченого шпика, 60 г жира
150 г лука, 20 г паприки
900 г говядины без костей
(лопатка, плечевая часть,
кострец, огузок), соль, чеснок
180 г дебреценских (варено-
копченых) колбасок
140 г зеленого перца
60 г свежих помидоров**

Со шпика срезать шкуру, нарезать его мелкими кубиками и слегка обжарить в жире. Положить в него мелко нарезанной лук и подрумянить. Уменьшить огонь, прибавить паприку, быстро размешать и тотчас же положить в шпик с

луком мясо, нарезанное тонкими, длинной с мизинец полосками. Мясо посолить и тушить, часто помешивая, пока не выпарится весь сок. Тогда добавить полдольки растолченного чеснока, подлить немного воды или костного бульона и продолжать тушить под крышкой на малом огне. При необходимости подливать воду, но всегда понемногу, чтобы мясо не варилось, а тушилось. Когда оно будет наполовину готово, оставить совсем немного сока и добавить к нему нарезанные кружочками колбаски (очищенные от кожуры), а также нарезанные кубиками зеленый перец и помидоры. Продолжать тушить до готовности. На гарнир подавать тархоню (см. рецепт №90), или отварной картофель с зеленью петрушки, или вареный рис, а также какое-нибудь соленье.

42. Токань с черным перцем



100 г жира, 150 г лука
1 кг говядины (без костей), соль
черный перец, чеснок
140 г зеленого перца
60 г свежих помидоров

Приготавливается так же, как токань по-дебреценски, но без копченого шпика, колбасок и паприки. Кушанье должно иметь интенсивный вкус перца.

43. Токань а-ля Гундель

800 г говяжьей вырезки
180 г гусиной печени
150 г стручков молодой фасоли



- * 150 г головок спаржи
- 150 г зеленого горошка, соль
- сахар
- * 100 г грибов, 20 г жира, соль
- молотый черный перец
- зелень петрушки
- * 50 г сливок, соль, 6 яиц
- 40 г масла, 1 кг картофеля
- 100 г жира
- * 30 г лука, 100 г жира, соль
- молотый черный перец, майоран
- 150 г красного вина, 10 г муки

Рекомендуется готовить только из очень зрелой, мягкой вырезки. Мясо и гусиную печенку нарезать тонкими ломтиками длиной с мизинец. Стручки фасоли, нарезанные кусками примерно в 2 см, головки спаржи и зеленый горошек отварить по отдельности (из-за разной длительности варки) в подсоленной воде, чуть приправленной сахаром.

Грибы нарезать тонкими ломтиками и, приправив их солью, черным перцем и зеленью петрушки, тушить до тех пор, пока не испарится выделенный ими сок.

Яйца смешать со сливками, посолить, взбить и сделать из них яичницу. Картофель нарезать соломкой и поджарить в горячем жире. Лук очень мелко нарезать и потушить в жире. Положить на него мясо, приправить его солью, черным перцем и майораном и жарить на сильном огне, часто встряхивая кастрюлю. Когда мясо будет наполовину готово, добавить к нему гусиную печенку. Когда и она поджарится, подлить красного вина, посыпать небольшим количеством муки, добавить грибы и все три вида вареных овощей, предваритель-

но откинутых на дуршлаг. Дать всему вместе хорошо прокипеть и тотчас же подавать на стол. Для этого токань положить на овальное блюдо, на мясо красивым гнездом уложить яичницу, а по краям блюда разложить жареный картофель.

44. Токань по-хераньски

Любимое блюдо немцев, живущих в Трансильвании.



- 250 г телячьих или свиных почек
- 350 г говядины, 350 г свинины
- 180 г грибов
- * 80 г жира, 150 г лука
- 15 г паприки, майоран, чеснок
- соль, молотый черный перец
- * 80 г копченого шпика, 20 г жира
- соль, молотый черный перец
- * 20 г муки, 300 г сметаны

С почек снять пленки, каждую разрезать вдоль на две половинки, удалить жилки и обдать кипятком. Почки и оба вида мяса нарезать тоненькими ломтиками длиной с мизинец. Так же тонко нарезать грибы.

Слегка поджарить в жире мелко нарезанный лук, положить в него паприку, быстро размешать и тотчас же добавить говядину. Посолить, приправить черным перцем, небольшим количеством майорана и тушить до тех пор, пока не испарится выделенный мясом сок. Потом продолжать тушить под крышкой, время от времени подливая костный бульон или воду, но всегда понемногу, чтобы

Паприкаш из телятины





мясо тушилось в небольшом количестве сока. Можно положить немного чеснока. Когда говядина будет наполовину готова, добавить к ней свинину и продолжать тушить. Тем временем с копченого шпика срезать шкуру, нарезать его мелкими кубиками и поджарить в жире до прозрачности. Добавить нарезанные почки и грибы, приправить солью, черным перцем и все слегка потушить на сильном огне. Переложить почки и грибы в почти готовое мясо и все вместе тушить до полной готовности. Под конец заправить — при этом непрерывно потряхивая кастрюлю — сметаной, в которой гладко размешать муку. На гарнир подавать отварной картофель, или вареный рис, или галушки (см. рецепт №91).

45. Токань семи вождей

Это блюдо было названо в честь вождей семи венгерских племен, в конце IX века пришедших на территорию нынешней Венгрии.



300 г говядины, 300 г свинины
300 г телятины
100 г копченого шпика, 60 г жира
120 г лука, 12 г паприки, соль
160 г зеленого перца
80 г свежих помидоров, 20 г муки
250 г сметаны

Все три вида мяса нарезать мелкими ломтиками, как для рагу. Со шпика срезать шкуру, нарезать его ломтиками чуть толще спички, поджарить до про-

Тушеная говядина с лечо

зрачности в жире и процедить. В получившемся жире поджарить мелко нарезанный лук, добавить в него паприку, быстро размешать, тотчас же положить в него говядину, посолить ее и тушить до тех пор, пока не выпарится выделенный ею сок. Далее тушить под крышкой, при необходимости подливая немного воды или костного бульона, еще около 30 минут. Потом добавить свинину и тушить еще 20 минут. Затем добавить телятину. Когда все мясо станет почти мягким, положить в него нарезанные кубиками зеленый перец и помидоры, а также шпик, поджаренный в самом начале, и все вместе тушить до готовности. В заключение добавить, при этом непрерывно потряхивая кастрюлю, сметану, смешанную с мукой. На гарнир подавать вареный рис, или галушки (см. рецепт №91), или тархоно (см. рецепт №90).

46. Токань табунщиков

Готовится так же, как токань предыдущего рецепта, но не из трех видов мяса, а только из свинины. При желании можно слегка приправить чесноком.

47. Гуйяш а-ля Секей

Это превосходное блюдо получило свое название не от секеев (живущих в Трансильвании венгров), а по фамилии его изобретателя: поэта, прозаика и журналиста Йозефа Секея (1825—1925). По существу, это не гуйяш, так как намного гуще, содержательнее гуйяша, но и не пёркёлт, так как жиже последнего. Пер-

воначально его готовили из трех видов мяса, но теперь делают преимущественно из одной свинины.



900 г свинины, 100 г жира
250 г лука, 15 г паприки, соль
чеснок, тмин
1,2 кг квашеной капусты
160 г зеленого перца, 20 г муки
400 г сметаны, молодой укроп

Приготовить пёркёлт по рецепту №39, но с применением указанного здесь количества продуктов, причем соли положить очень мало или даже совсем не солить. Пока тушится мясо, приготовить капусту. Если она очень кислая и соленая, то промыть ее в нескольких водах, если же слишком кислая, то достаточно долить к ней немного воды и через несколько минут откинуть на сито. Стекшую воду отставить, она может еще пригодиться для придания кушанью нужной кислоты и солёности.

Когда мясо будет наполовину готово, дать выделенному им соку почти полностью испариться, положить в мясо капусту, нарезанный зеленый перец, перемешать, добавить около 0,2 л костного бульона или воды и тушить под крышкой до готовности (капуста должна все же остаться упругой). В заключение добавить сметану, смешанную с мукой, и по вкусу посыпать мелко нарезанным зеленым укропом.

Гуйяш а-ля Секей можно приготовить и из нарезанной ломтиками корейки или грудники. Он очень хорош на другой день, разогретым, хотя в этом случае много теряет в биологической ценности.

48. Голубцы



100 г риса, соль, 10 г жира
* 100 г лука, 60 г жира
* 500 г свинины без костей
120 г копченого шпика, 1,5 яйца
совсем немного соли, чеснок
черный перец, немного майорана
5 г паприки
1,2 кг квашеной капусты
6 больших или 12 меньших
листьев квашеной капусты
200 г копченой грудники
6 г паприки, чеснок, черный перец
* 30 г жира, 20 г муки, 20 г лука
паприка на кончике ножа
* 10 г муки, 300 г сметаны

Растопить жир, положить в горячий жир рис и подлить воды в количестве, равном объему риса. Посолить и варить под крышкой до полуготовности.

Подрумянить в жире мелко нарезанный лук.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить к фаршу остывший рис, половину лука, нарезанный мелкими кубиками шпик, яйца, специи и все хорошо перемешать.

Приготовить капусту согласно рецепту №47. У капустных листьев (желательно, чтобы они были примерно одной величины) вырезать толстую жилку, чтобы листья можно было легко свернуть. Положить на листья приготовленную мясную начинку, загнуть края листьев, свернуть их трубочкой и слегка прижать оба конца.

Две трети квашеной капусты положить в широкую кастрюлю, на нее уложить в один слой голубцы, покрыть их

нарезанными кусками копченой грудинки и сверху — третью часть капусты. В жир, оставшийся от жарения лука, положить паприку, размешать и вылить его на капусту с голубцами.

Затем подлить в кастрюлю воды или костного бульона в таком количестве, чтобы капуста была почти покрыта жидкостью. Приправить ее растолченным чесноком, черным перцем и тушить под крышкой на слабом огне 1 — 1,5 часа, при необходимости подливая понемногу воды. Затем голубцы переложить в другую кастрюлю и держать теплыми до подачи на стол. Капусту заправить белой мучной заправкой, приготовленной вместе с поджаренным луком и паприкой, добавить к ней сметану, смешанную с мукой, и дать хорошо прокипеть. Положить голубцы обратно на капусту. Можно полить их небольшим количеством сметаны.

ГОЛУБЦЫ ПО-КОЛОЖВАРСКИ

Это — вариант голубцов, описанных в рецепте №48, обогащенный копченой свиной грудинкой, свиной корейкой и колбасой. Поэтому достаточно приготовить только 6 голубцов, причем копченые ребрышки и шпик в фарш не кладут. Вообще мяса взять примерно 80% от количества, указанного в рецепте №48. Вместо этого сварить вместе 200 г мясистой копченой свиной грудинки и 6 дебреценок (варено-копченых) колбасок, весом по 80 г каждая. За 15 минут до конца варки капусты положить в нее колбаски. Когда капуста будет готова, поджарить в небольшом количестве жи-

ра 6 кусков корейки весом по 80 г каждый. При подаче на стол на овальное блюдо выложить сначала капусту, на нее в длинный ряд уложить голубцы, на каждый положить по куску грудинки, сбоку с одной стороны — надрезанную по длине колбаску, с другой — ломтик корейки.

Чтобы блюдо выглядело еще красивее, некоторые предпочитают грудинку на варить, а нарезать ее ломтиками, в каждом ломтике сделать несколько надрезов, на 1 см не доходящих до шкурки, обвалить в паприке и поджарить. Эти ломтики, напоминающие петушный гребень, разложить на голубцы.

СВИНАЯ КОРЕЙКА ПО-ХАРГИТСКИ



720 г свиной корейки (6 кусков)
немного соли, 30 г муки

80 г жира

***1,2 кг квашеной капусты**

250 г дебреценок (варено-копченых) колбасок, 120 г лука
350 г свиного фарша

немного соли, черный перец
майоран

*** 6 листьев квашеной капусты**

*** 150 г копченого шпика**

40 г жира

*** 20 г муки, 400 г сметаны, укроп**

Каждый ломтик мяса отбить, сделать по краям несколько надрезов, посолить, обвалить с обеих сторон в муке и обжарить в горячем жире.

Приготовить по рецепту №47 капусту, добавив к ней немного воды или костного бульона, положить колбаски, с кото-

рых предварительно снять кожицу, и тушить до тех пор, пока колбаски не будут готовы. Колбаски вынуть и нарезать кружочками.

В жире, в котором жарилось мясо, подрумянить мелко нарезанный лук, положить в него свиной фарш, приправить солью, черным перцем и майораном и жарить до готовности, непрерывно помешивая. Поджаренный фарш разложить на ломтики мяса, сверху накрыть кружочками колбасы, каждый ломтик завернуть в лист капусты (предварительно отбив у листьев стебли до толщины листа) и перевязать ниткой.

Со шпика срезать шкуру, нарезать его мелкими кубиками, поджарить до прозрачности и положить его в капусту. На капусту (ее можно приправить чуточкой чеснока) положить плотными рядами голубцы, накрыть крышкой и поставить тушиться в умеренно горячей духовке в малом количестве сока в течение 60—70 минут. При необходимости время от времени приливать немного воды. Затем голубцы вынуть и снять с них нитки. Капусту заправить сметаной, смешанной с мукой, и дать ей хорошо прокипеть. Положить на нее обратно голубцы, посыпать мелко нарезанным укропом и все блюдо горячим подать на стол.

49. Слоеная капуста по-трансильвански

1,2 кг квашеной капусты
* 150 г лука, 60 г жира
10 г паприки



молотый черный перец
* 20 г жира, 15 г риса
* 700 г свинины (не слишком постной), соль, чеснок
черный перец, майоран
* 150 г мясистого копченого шпика
200 г копченой колбасы
* 100 г зеленого перца
50 г свежих помидоров
* 0,5 кг сметаны, 40 г жира
2 г паприки, зелень петрушки

Приготовить капусту, как указано в рецепте №47. Мелко нарезанный лук подрумянить в жире, быстро подмешать к нему паприку и половину его положить в капусту. Приправить капусту черным перцем, подлить к ней немного воды или костного бульона и тушить под крышкой около 15 минут. Тем временем обжарить в жире рис, долить к нему равное по объему количество воды и варить до полуготовности.

Мясо пропустить через мясорубку, положить его в кастрюлю с оставшейся половиной лука, слегка посолить, приправить чесноком, черным перцем и майораном и, изредка помешивая, тушить на слабом огне до полуготовности. Пока тушится фарш, копченый шпик нарезать мелкими кубиками и поджарить в жире до прозрачности. Положить в шпик нарезанную кружочками колбасу, с которой предварительно снять кожицу, и быстро обжарить ее на сильном огне.

В глубокую сковороду или невысокую кастрюлю ровным слоем положить одну треть капусты, на нее — половину риса, затем — половину мяса, шпика с колба-

сой и нарезанных кубиками зеленого перца и помидоров. Покрыть второй третью капусты и полить частью сметаны. На капусту опять слоями положить вторую половину перечисленных выше продуктов и покрыть оставшейся частью капусты. Все полить небольшим количеством жира и сметаной, посыпать паприкой и тушить под крышкой в духовке на умеренном огне 50—60 минут, затем снять крышку и дать образоваться румяной корочке. Во время тушения, чтобы восполнить испаряющийся сок и чтобы капуста не подгорела, изредка следует подливать костный бульон или воду, но всегда небольшими количествами. Когда капуста сверху зарумянится, вынуть из духовки, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, лопаточкой для торта нарезать на треугольные куски и горячей подать на стол. (Можно готовить и подавать на стол и в огнеупорной кастрюле.)

50. Баранина с капустой



**6 порций пёркёлта из выхолощенного барашка.
1 кг свежей капусты
600 г картофеля, укроп
молотый черный перец, соль**

Из лопатки или грудинки барашка приготовить пёркёлт по рецепту №39, но взять для него немного больше жира и приправить тмином и чесноком. Пока тушится мясо, нарезать соломкой капусту, очистить и нарезать кубиками картофель. Когда мясо будет почти готово,

положить в него сначала капусту, несколько позже — картофель, долить немного воды или костного бульона и тушить под крышкой до готовности. Приправить по вкусу мелко нарезанным укропом и черным перцем.

51. Фаршированный перец



**Для томатного соуса:
100 г кореньев, 60 г лука
зелень сельдерея, 80 г жира
60 г муки, 1,6 кг свежих
помидоров или 350 г томата-
пюре, 1 л костного бульона, соль
сахар, 12 стручков зеленого перца**
**Ог Для начинки:
100 г риса, 10 г жира, 50 г лука
30 г жира, соль, 600 г свиного
фарша (полужирного), 1,5 яйца
немного чеснока
молотый черный перец
зелень петрушки**

Коренья, лук и зелень сельдерея нарезать и потушить в жире, посыпать мукой и продолжать тушить дальше. Добавить нарезанные помидоры или томат-пюре, подлить костный бульон, приправить специями и варить около 1 часа. Снять с огня и процедить. При необходимости приправить еще раз. Соус не должен быть ни слишком сладким, ни слишком густым!

Подобрать 12 примерно одинаковых по форме стручков зеленого перца длиной 8—10 см, срезать у них верхушки со стеблем и удалить семена (стараться при этом, чтобы отверстие на верхушке было как можно меньше). Если перец ост-

рый, надо чайной ложкой выскоблить жилки изнутри. Кроме того, остроту можно уменьшить, обдав стручки кипятком. Приготовить начинку по рецепту №48, только из приведенных выше продуктов, т.е. без шпика и паприки, и можно приправить ее небольшим количеством майорана. Фарш хорошо перемешать и начинить им перцы, набивая их не слишком плотно, но и не рыхло. Положить перцы не тесно в один ряд в невысокую кастрюлю, вылить на них соус и варить под крышкой на слабом огне до готовности, изредка встряхивая кастрюлю. На гарнир можно дать отварной картофель с зеленью петрушки.

(Менее известный и менее распространенный вариант: вместо томатного соуса делают соус из укропа, а для начинки берут не мясо, а рис, смешанный с мелко нарезанной ветчиной и яйцами или зеленым горошком.)

52. Тушеная говядина



1 кг говядины без костей (филе, тонкий край, вырезка), соль 60 г муки, 60 г + 60 г жира 250 г лука, 20 г паприки, чеснок тмин, 160 г зеленого перца 80 г свежих помидоров

Мясо нарезать порционными кусками. Куски отбить, сделать по краям несколько надразов, обвалить в муке, обжарить с обеих сторон на сильном огне в горячем жире и переложить в невысокую кастрюлю. На сковороду, в которой жарилось мясо, добавить жира, поджарить

в нем мелко нарезанный лук, присыпать к нему паприку, быстро перемешать, разбавить костным бульоном или водой и вылить на мясо. Приправить мясо растолченным чесноком и тмином и тушить его под крышкой на слабом огне, изредка встряхивая кастрюлю. При необходимости подливать воду, но понемногу, чтобы мясо не варилось, а тушилось в жиру. Когда мясо будет почти готово, положить в него нарезанные кубиками зеленый перец и помидоры и продолжать тушить до готовности. На гарнир подать отварной картофель, или галушки (рецепт №91), или тархоню (рецепт №90).

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-ХОРТОБАДЬСКИ

Отличается от предыдущего блюда только тем, что на каждый кусок мяса кладут большую манную клецку, поливают его соком, образовавшимся при тушении, и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Для клецок (их готовят, пока тушится мясо) надо 50 г жира взбить с одним яичным желтком, посолить, смешать со 120 г манной крупы и отложить на полчаса. Затем взбить в пену белок и осторожно примешать его к тесту из манной крупы. Чайной ложкой, смоченной в воде, отделить небольшие кусочки массы овальной формы, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить, пока они не всплывут. Погасить огонь и оставить клецки еще на некоторое время в горячей воде, чтобы они хорошо набухли, но не дать им размокнуть.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С ЛЕЧО

Готовится по рецепту №52, но без тмина. Вместо указанных в рецепте зеленого перца и помидоров использовать лечо. Приготовить его из 1 кг зеленого перца, 400 г свежих помидоров и 100 г копченого шпика по рецепту №83. Когда мясо будет уже мягким, добавить к нему лечо и тушить еще несколько минут. На гарнир подать отварной картофель.

Соления к этому блюду не подходят.

ГОВЯДИНА ПО-СЕГЕДСКИ

Готовится так же, как говядина, тушенная по рецепту №52. Разница состоит в том, что пока тушится мясо, надо взять 150 г моркови, 100 г петрушки, 50 г сельдерея, все нарезать мелкими кубиками и потушить до полуготовности в небольшом количестве жира. Затем очистить и нарезать крупными кубиками 1 кг картофеля. После этого приготовить по рецепту №14 и отварить в соленой воде чипетке.

Когда мясо будет почти готово, одновременно с зеленым перцем и помидорами положить в него и тушеные коренья, а несколько позже картофель, долить немного костного бульона или воды и тушить до готовности. При подаче на стол вниз положить куски мяса, на них — вынутые шумовкой коренья, а сверху — чипетке. Все полить соком, полученным от тушения, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-СЕРБСКИ

Приготовление этого блюда тоже отличается от указаний рецепта №52 только

в последней стадии. Пока тушится мясо, взять 60 г копченого шпика, срезать шкурку, нарезать его мелкими кубиками и поджарить в небольшом количестве жира. 800 г саvoyской капусты отварить до полуготовности в соленой воде. Очистить и нарезать кубиками 1 кг картофеля. Когда мясо будет наполовину готово, вынуть капусту из воды и нарезать ее длинными ломтиками. Одновременно с зеленым перцем и помидорами положить в мясо капусту, картофель, поджаренный шпик и все вместе тушить до полной готовности.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО РЕЦЕПТУ ТАБУНЩИКОВ

Из продуктов, приведенных в рецепте №52, исключить чеснок и тмин и на 30% уменьшить количество жира, лука и паприки. В остальном способ приготовления тот же. Пока тушится мясо, взять шесть ломтиков копченого шпика, в каждом сделать 4—5 надрезов до самой шкурки, поджарить их на отдельной сковородке до золотисто-желтого цвета и получившийся при этом жир вылить в мясо. Когда мясо будет готово, 200 г сметаны смешать с 20 г муки и добавить к мясу, при этом потряхивая кастрюлю. При подаче на стол на каждый кусок мяса положить ломтик жареного шпика. На гарнир подать галушки.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ

Отличается от блюда, приготовленного по рецепту №52, тем, что когда мясо будет наполовину готово, вместе с зеле-

ным перцем и помидорами добавить в него 1,5 кг нарезанного ломтиками картофеля. подлить воды или костного бульона в таком количестве, чтобы жидкость только покрывала картофель, и все вместе тушить до готовности.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-ДЕБРЕЦЕНСКИ

Это тоже один из вариантов тушеной говядины. приготовленной по рецепту №52. Когда мясо будет наполовину готово, положить в него 200 г дебременских колбасок (варено-копченых), с которых предварительно снять кожу, и варить их вместе с мясом в течение 10 минут. Затем колбаски вынуть и нарезать кружочками. К мясу одновременно с зеленым перцем и помидорами добавить 1,2 кг картофеля, нарезанного ломтиками, и подлить костного бульона или воды, чтобы жидкость только покрывала картофель. Пока тушится мясо, взять 100 г копченого шпика, срезать шкурку, нарезать его мелкими кубиками и на отдельной сковороде наполовину поджарить. Положить в шпик колбасу и короткое время продолжать жарить на сильном огне. Затем шпик с колбасой и жиром положить в почти готовое мясо и все вместе продолжать тушить до тех пор, пока мясо не станет совсем мягким.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА «КАСИНО»

Пока мясо тушится по рецепту №52, из 1 кг картофеля нарезать не менее 12 брусочков и отварить их в подсоленной воде до готовности, а также отварить 200 г зеленого горошка, сварить вку-

тую 6 яиц и все это оставить горячим в своем отваре.

При подаче на каждую порцию мяса положить по 2 брусочка картофеля, по одному яйцу, разрезанному вдоль, и посыпать откинутым на решетку зеленым горошком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

53. Тушеная говядина а-ля Чаки

Блюдо названо по имени шеф-повара Шандора Чаки. автора поваренной книги «Кулинарное искусство XX века».



1 кг говяжьего филе (3 или 6 ломтиков), соль
молотый черный перец
* 3 порции лечо
(со 100 г мясистого копченого шпика), 6 яиц, соль, 120 г жира
180 г лука, 10 г паприки
* 160 г зеленого перца
80 г свежих помидоров
* 20 г муки, 300 г сметаны
* зелень, петрушки
сливочные клецки

Ломтики филе хорошо отбить, по краям надрезать пленки (чтобы мясо не деформировалось при жарении), посолить, поперчить.

Приготовить лечо по рецепту №83. Взять половину указанных в нем продуктов, кроме шпика, которого взять в два раза больше. Лук для лечо нарезать мелко, а перец и помидоры — кубиками. Когда лечо будет готово, подлить к не-

му хорошо взболтанные и подсоленные яйца и варить, помешивая, пока оно не загустеет. Затем лечо разложить на ломтики мяса, разровнять, свернуть каждый ломтик рулетиком и перевязать ниткой. Положить их в духовку и, изредка поворачивая, обжарить в жире в течение 15 минут, затем переложить в кастрюлю, а в оставшемся жире поджарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, добавить к нему паприку, тотчас залить костным бульоном или водой, хорошо перемешать и вылить полученную подливку на мясо. Мясо тушить под крышкой на умеренном огне, по надобности подливая немного бульона или воды. Когда мясо будет наполовину готово, добавить нарезанный зеленый перец и помидоры.

Готовые рулетики вынуть из кастрюли и освободить от ниток. В подливу добавить сметану с размешанной до гладкости мукой, прокипятить, полученный соус процедить. Рулетики нарезать толстыми ломтиками, залить соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир приготовить крупные сливочные клецки. Для этого 120 г сливочного масла растереть с тремя желтками, посолить, добавить 300 г муки-крупчатки, три круто взбитых белка и осторожно перемешать. Смоченной в воде столовой ложкой отделять большие куски теста и опускать их в подсоленный кипяток. Если первая пробная клецка разварится, то в тесто надо добавить муки, если получится слишком твердой, то тесто следует разбавить водой или сливочным маслом.

54. Филе «Эстерхази»

Блюдо названо в честь князя Пала Антала Эстерхази (1786—1866), дипломата и политика, члена Венгерской Академии наук, члена правительства Баттьани в 1848 году.



1 кг говяжьего филе, соль
60 г муки, 60 г жира
* 150 г моркови, 100 г петрушки
50 г сельдерея, 80 г лука
100 г жира, соль
молотый черный перец
100 г сухого вина
лимонная цедра, 1 лавровый лист
20 каперсов, 30 г горчицы
* 20 г муки, 200 г сметаны
лимонный сок, сахар
зелень петрушки

Ломтики филе приготовить по рецепту №52. Овощи нарезать соломкой, лук мелко нарубить и обжарить с овощами до золотистого цвета в жире, в котором жарилось мясо, добавив еще 100 г жира, соль и черный перец. Затем овощи залить небольшим количеством костного бульона (или воды) и вином, прокипятить, овощи вынуть, а полученный соус через сито вылить на мясо. Добавить к мясу лимонную цедру (по вкусу), лавровый лист, мелко нарезанные карпесы, горчицу и тушить под крышкой. Когда мясо будет наполовину готово, положить на него овощи и тушить все вместе до готовности в небольшом количестве соуса. Затем вынуть лавровый лист и лимонную цедру, мясо залить (потряхивая кастрюлю) сметаной, смешанной до

гладкости с мукой^{***}, приправить по вкусу лимонным соком и сахаром и прокипятить. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир рекомендуется отварной рис, макароны или галушки.

55. Вырезка по-будапештски



1 кг говяжьей вырезки, горчица
растительное масло
молотый черный перец

* 3 порции отварного риса

* 60 г жира, 120 г лука

10 г паприки, 30 г томата-пюре

соль, 80 г копченого шпика

150 г грибов

150 г гусиной печени

150 г зеленого перца, 30 г жира

* 150 г зеленого горошка, соль

120 г жира, 30 г свиных или

телячьих костей

Мясо нарезать на 6 порционных кусков, замариновать по рецепту №56 и положить на 3—4 дня в холодильник.

Отварить 3 порции риса. Пока варится рис, слегка обжарить в жире мелко нарезанный лук, добавить к нему паприку и томат-пюре, перемешать, долить 0,3 л воды, посолить и вложить кости. Варить около 30 минут. Затем кости вынуть, бульон процедить через сито.

Копченый шпик (без шкурки), грибы, гусиную печеньку и зеленый перец нарезать маленькими кубиками. Шпик пожарить в небольшом количестве жира до прозрачности, добавить к нему остальные нарезанные кубиками продукты и

все жарить дальше. Затем добавить костный бульон и получившийся соус-рагу прокипятить. Отварить в подсоленной воде зеленый горошек. Перед подачей на стол мясо посолить и быстро обжарить с обеих сторон в горячем жире. Положить на блюдо отварной рис, на него ломтики мяса, полить соусом-рагу и сверху посыпать зеленым горошком. На гарнир подать картофель, жаренный в большом количестве жира (во фритюре).

56. Бифштекс «Фести»

Блюдо названо по имени художника Арпада Фести (1856—1914).

Мясо нарезать толстыми ломтями весом не менее 220 г (отбивать не надо), смазать горчицей, полить растительным маслом, поперчить и, положив ломти друг на друга, поместить на 3—4 дня в холодильник.

Перед жарением ломти мяса с обеих сторон посыпать паприкой, смешанной с солью, в каждом ломте сделать 4 надреза до середины, в каждый надрез вложить по тонкому ломтику копченого шпика и лука. Для этого взять большую головку лука, но не резать ее, а «раздеть», т.е. отделять от нее лепестки, чтобы лук не рассыпался при жарении. Затем каждый ломоть мяса перевязать по периметру, чтобы шпик и лук не выскользнули из надрезов. Сковороду смазать жиром, нагреть и быстро обжарить мясо с обеих сторон, чтобы лук не успел подгореть. Одновременно обжарить в

жире 6 круглых ломтей белой булки. Положить каждый кусок мяса на ломоть булки. (Гарниры: жаренный картофель фри, картофельное пюре, отварные овощи.)

57. Телячьи рулетики с копченым окороком

 300 г сырокопченого окорока
1 кг телятины (почечная часть)
соль

* Для соуса бешамель:

50 г масла, 40 г муки
0,3 л молока, щепотка тертого мускатного ореха, 30 г сыра
1 яичный желток

молотый черный и перец
60 г муки, 60 г жира

* 60 г жира, 150 г лука
15 г паприки, 30 г томата-пюре
100 г зеленого перца

Окорок (или другое нежирное копченое мясо) сварить и пропустить через мясорубку (бульон не выливать!). Пока варится окорок, телятину нарезать на 6 порционных кусков, хорошо отбить, надрезать по краям и слегка посолить.

Приготовить соус *бешамель*. Масло растопить, распустить в нем муку (не поджаривая!), постоянно помешивая, влить молоко, приправить черным перцем и мускатным орехом и кипятить на малом огне, непрерывно помешивая, около получаса. Затем соус процедить через марлю, добавить в него фарш из окорока, тертый сыр, яичный желток, черный перец и хорошо перемешать. Полученную массу разложить на ломтики

телятины, разровнять, свернуть мясо рулетами и перевязать ниткой. Рулеты обвалять в муке, быстро подрумянить со всех сторон в горячем жире и переложить в кастрюлю. На этом же жире поджарить мелко нарезанный лук, добавить паприку и томат-пюре, сразу же прилить небольшое количество бульона, в котором варился окорок, и хорошо перемешать. Получившимся соусом (в него можно добавить немного чеснока) залить мясные рулеты и тушить их под крышкой в небольшом количестве жидкости. По мере надобности подливать немного воды или бульона из-под окорока (если он не очень соленый). Когда мясо будет наполовину готово, добавить к нему нарезанный зеленый перец и тушить, пока перец не станет мягким. Перед подачей снять с рулетиков нитки, выложить их на блюдо и полить соусом, в котором они тушились. На гарнир подать мятый отварной картофель с поджаренным луком или галушки, а также соленье.

58. Медальоны из телятины по-венгерски

 1 кг телятины (почечная часть, филе), соль
* 1,5 кг картофеля, соль
* 150 г лука, 80 г жира
15 г паприки, соль
* 50 г муки, 120 г жира
* 250 г зеленого перца
120 г помидоров, зелень петрушки

Мясо очистить от пленок, нарезать на ломтики по 20—30 г, отбить, посолить.

Картофель отварить в мундире не до полной готовности, очистить и нарезать кружочками.

Мелко нарезанный лук слегка обжарить в жире, добавить к нему паприку и тотчас же долить немного костного бульона или воды. Посолить и тушить лук до тех пор, пока он полностью не разварится.

Медальоны из мяса обваливать в муке и быстро обжарить на сильном огне в небольшом количестве горячего жира до образования румяной корочки. Затем мясо переложить в кастрюлю с луковым соусом, добавить нарезанные кубиками зеленый перец и помидоры тушить под крышкой до мягкости. Пока мясо тушится, в жире, на котором оно жарилось, обжарить, потряхивая сковороду, кружочки картофеля. Картофель положить на мясо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и хорошо прокипятить.

Подавать горячим.

59. Питсбургская телячья грудинка

Это блюдо было придумано Кароём Гунделем специально для банкета в честь гостившего в Будапеште мэра города Питсбурга. С тех пор оно постоянно фигурировало в меню ресторанов Гунделя.

**6 порций коричневого соуса
ft 6 телячьих котлет с косточкой
по 180 г или 12 котлет по 100 г
соль**



* 60 г муки, 80 г масла
* 60 г ветчины
120 г грибов (трюфелей)
100 г красного вина
* Для **пюре** из гусиной печенки:
50 г лука, 50 г жира
360 г гусиной или утиной печенки
соль, молотый **черный** и
кайенский перец, 20 г муки
0,1 л молока, 1 яйцо, 20 г коньяка
100 г сливок

За день заранее приготовить коричневый соус (или использовать густой сок от жарения).

В середине каждой телячьей котлеты сделать выемку, ширина которой у края должна быть не больше толщины лезвия ножа, и посолить.

Мелко нарезанный лук поджарить в жире до золотистого цвета, добавить к нему нарезанную кубиками печенку, соль, молотый черный и кайенский перец (или готовую смесь приправ для паштетов) и тушить до готовности. Затем посыпать мукой, залить молоком и хорошо прокипятить. Для густоты добавить яйцо, но не кипятить, приправить коньяком. Получившуюся массу протереть через волосяное сито и разбавить взбитыми сливками (без сахара). Полученным пюре начинить котлеты (с помощью кулинарного шприца) и заколоть надрезы кулинарными иглами или деревянными шпильками. Котлеты обваливать в муке и обжарить с обеих сторон в горячем масле до образования румяной корочки, затем залить костным бульоном (около 0,3 л) и тушить под крышкой до мягкости. Пока мясо тушится, веки-

пятить коричневый соус, в который добавить мелко нарезанные ветчину, грибы и красное вино (получится итальянский соус). Этим соусом залить готовое мясо и все прокипятить. На гарнир подать жареный картофель и кукурузу со сливками (рецепт №89).

60. Телячьи отбивные а-ля Гундель

Это блюдо готовится так же, как судак а-ля Гундель (рецепт №29), только вместо рыбы берется 6 телячьих отбивных по 150 г (можно без ребрышек). Разница состоит лишь в том, что в соус следует добавить 100 г варено-копченой ветчины, нарезанной мелкой соломкой.

61. Телятина по-мадьярски

Блюдо было создано шеф-поваром ресторана Гунделя при гостинице «Геллерт» Яношем Ракоци на Всемирной выставке в Брюсселе в 1958 году, на которой работали шесть поваров из ресторанов Гунделя.



840 г телятины
(6 порционных кусков)
* **250 г грибов, 50 г масла**
30 г лука, соль
молотый черный перец
зелень петрушки, **1 яйцо**
* **200 г риса, 50 г жира, соль**
* **150 г сырого зеленого горошка**
120 г помидоров, 40 г масла, соль

молотый черный перец
зелень петрушки
* 1 кг картофеля, 150 г жира
* 50 г муки, 100 г жира
* 180 г вареной ветчины
100 г сыра (полутвердого, не жирного и не острого)
* 20 г масла

Мясо отбить, у каждого куса надрезать края, посолить.

По рецепту N021 приготовить грибное пюре, но вместо майонеза добавить в него яйцо. Для этого яйцо хорошо взбить венчиком и, продолжая взбивать, влить тонкой струйкой в горячие грибы, из которых испарился сок. Если пюре получилось не достаточно густым, добавить немного белых панировочных сухарей.

Затем отварить рис и в небольшом количестве подсоленной воды сварить зеленый горошек. Пока варится рис, поджарить на масле нарезанные кубиками помидоры, приправить их солью, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отварной рис, зеленый горошек (его предварительно откинуть на сито) и помидоры смешать. Картофель нашинковать тонкой соломкой.

Мясо обвалить в муке и обжарить в горячем жире на сильном огне до образования румяной корочки. Затем каждый кусок намазать грибным пюре, сверху прикрыть ломтиками ветчины и сыра и жарить на решетке или в гриле до тех пор, пока сыр не расплавится.

Картофельную соломку пожарить в большом количестве жира (во фритюре).

При подаче выложить рис с зеленым горошком на блюдо, сверху положить

мясо, добавив в него для вкуса растопленное сливочное масло (20 г), и по краям блюда выложить горками горячую картофельную солонку.

62. Свиная корейка по-венгерски

Свиные котлеты из корейки с лечо, с паприкашем из картофеля, по-сегедски и по-дебреценски следует готовить так же, как сходные по названию блюда из говядины (см. рецепты N052). Очень популярна и свиная корейка а-ля Секей, которая готовится так же, как гуйяш а-ля Секей (см. рецепт № 47).

63. Корейка по-тордайски



1,2 кг молодой свинины со шкуркой (корейки), соль
* **4 порции различных овощных салатов**
5 г паприки, 40 г муки
1,8 кг картофеля
200 г жира (для картофеля)
* **100 г жира (для мяса)**

Корейку предварительно выдержать несколько дней в холодильнике. Затем опалить и хорошо почистить острым ножом. Нарезать на 12 порционных кусков, отбить, в кожице каждого куска через каждый сантиметр сделать надрезы, посолить. По краям блюда (если можно, то деревянного) разложить 4—6 видов хорошо охлажденного, без сока салата, подобрав их по цвету (например, из ма-

ринованной свеклы, зеленого перца, помидоров, маринованного сельдерея, зеленых огурцов, капусты, листьев салата латука, соленых огурцов и т.д.).

Непосредственно перед подачей мясо обвалить в муке, смешанной с паприкой, и обжарить в горячем жире на сильном огне до образования румяной хрустящей корочки. Одновременно в другом сотейнике или кастрюле пожарить в большом количестве горячего жира (во фритюре) нарезанный брусочками или кубиками картофель. На середину блюда с салатом положить горячий картофель, положить его и сверху разложить ломтики румяной корейки.

64. Фатанерош (мясное ассорти)

Это блюдо, похожее на приготовленное в гриле английское мясное ассорти, получило свое сегодняшнее название только в 1900-х годах, но известно было очень давно. Уже наши предки готовили его на древесных углях и ели, вероятно, с плоских деревянных кругляшей, служивших тарелками. (Фатанер в переводе значит деревянная тарелка.)

В современной кухне для этого кушанья имеются специально сделанные круглые деревянные блюда без бортов, но с желобком по краю, куда стекает мясной сок. Эти блюда ставят на серебряный поднос с салфеткой. Готовится так же, как корейка по-тордайски (предыдущий рецепт), но из разных сортов мяса. На одну порцию пожарить на ре-

шетке или в гриле по ломтику свиной корейки (100 г), телятины (60 г), говяжьей вырезки (60 г), гусяной печени (30 г) и копченого шпика (30 г). Шпик перед жарением надрезать до самой кожицы (тогда поджаренным он станет похожим на петушиный гребень) и поместить поверх мясного ассорти.

65. Поросятина

ПОД КИСЛЫМ СОУСОМ



1 кг филе поросятины или 1,5 кг поросятины с костями
80 г жира, 60 г лука, соль
молотый черный перец
лавровый лист, 30 г муки
200 г сметаны, 20 г горчицы
10 г сахара, 5 г лимонного сока
лимонная цедра

Кожицу на мясе опалить и выскоблить. Мясо помыть; если оно без костей, то нарезать на небольшие куски (по 20—30 г), если с костями — то на куски побольше (по 40—50 г).

Мелко нарезанный лук слегка подрумянить на жире, положить в него мясо, приправить солью, молотым черным перцем, лавровым листом, долить немного костного бульона или воды и тушить под крышкой на среднем огне, по надобности подливая понемногу воды или бульона. Когда мясо почти готово, заправить его сметаной, гладко смешанной с мукой, горчицей, сахаром, лимонным соком и щепоткой тертой лимонной цедры, часто пробуя, стараясь достичь гармоничного пикантного вкуса. Можно добавить и мелко нарезанные настоян-

ные в уксусе листья эстрагона. Подавать с отварным картофелем, отварном рисом или крокетами из белой булки.

66. Баранина с эстрагоном



1,5 кг сочной баранины с костями (лопаточная или шейная часть, рулька), соль
молотый черный перец, 80 г лука
20 г настоянного в уксусе или 5 г свежего эстрагона, 80 г масла
40 г муки, 200 г сметаны
5 г лимонного сока
эстрагонный уксус, 10 г сахара
100 г сливok. 1 яичный желток

Вырезать из мяса крупные кости и сварить из них крепкий бульон. Мясо нарезать, как сказано в предыдущем рецепте, и поставить варить и процеженном костном бульоне, приправить его солью, черным перцем и целой головкой лука. Когда мясо будет почти готово, лук вынуть и положить в бульон мелко нарезанный эстрагон. Приготовить на масле светлую мучную заправку и влить ее в бульон, чтобы он приобрел консистенцию супа-пюре. Затем влить сметану (если суп недостаточно густой, к сметане подмешать немного муки), приправить лимонным соком, эстрагонным уксусом и сахаром, часто пробуя, чтобы достигнуть гармоничного пикантного вкуса, и прокипятить. Перед подачей на стол сливки взбить с желтком, осторожно, тоненькой струйкой добавить к ним эстрагонный соус из-под мяса, затем сливки подлить к мясу (при постоянном помешивании). После этого кипятить соус уже

нельзя. Подавать с отварным рисом или отварным картофелем, посыпав его мелко нарезанной зеленью петрушки.

67. Бараньи котлеты по-удвархейски



500 г помидоров
* 600 г стручковой фасоли, соль
* 120 г копченого шпика
40 г жира, 60 г лука, соль
черный перец, 5 г паприки
немного чеснока
* 1,2 кг бараньих котлет
с ребрышком, соль, черный перец
80 г жира, зелень петрушки

Помидоры ошпарить, **снять** с них кожицу и нарезать кубиками. Стручковую фасоль нарезать кусочками по 2 сантиметра и отварить в подсоленной воде. С копченого шпика срезать шкурку, нарезать его мелкими кубиками и поджарить до прозрачности в небольшом количестве жира. Добавить к нему мелко нарезанный лук, подрумянить его, затем положить помидоры, приправить солью, паприкой, черным перцем и чесноком, **все** хорошо потушить и под конец добавить отваренную стручковую фасоль.

Мясо нарезать на 12 порционных кусков, отбить, посолить, поперчить и обжарить в горячем жире так, чтобы внутри оно осталось непрожаренным (на английский лад). На котлеты выложить овощное рагу, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и **подавать** с картофелем, жаренным в большом количестве жира (во фритюре).

68. Фаршированный цыпленок по-трансильвански



2 белые булочки, 0,2 л молока
2 яйца, 180 г гусиной печени
180 г грибов
150 г копченого шпика, 50 г лука
50 г масла, соль
молотый черный перец
зелень петрушки
* 2 яйца, 80 г масла
* соль, майоран
2—2,1 кг выпотрошенных цыплят
* 100 г жира

Булочку замочить в молоке, яйца сварить вкрутую. Гусиную печеньку и грибы нарезать маленькими кубиками. Со шпика срезать шкурку, нарезать его кубиками и поджарить на масле до прозрачности. Добавить в него мелко нарезанный лук; когда он подрумянится, положить в него грибы, а когда выпарится выделяемый грибами сок — печеньку; посолить, поперчить, тушить до готовности печени, **затем** охладить.

В охлажденное рагу из грибов с печенькой положить сырые яйца, масло, отжатые булочки, мелко нарезанные вареные яйца и все хорошо перемешать. Цыплят посолить, слегка обсыпать внутри майораном, начинить приготовленной массой, зашить, полить растопленным жиром и жарить до готовности в духовке на умеренном огне. На гарнир подать жареный картофель, или рис, или зеленый горошек и салат.

Вырезка по-будапештски





69. Индейка, фаршированная каштанами и гусиной печенкой



600 г каштанов
200 г сухого красного вина
* 2 булочки, 150 г сливок
* 1 индейка (около 3, 5 кг)
180 г копченого шпика, соль
майоран
* 300 г телятины, 2 яйца, соль
молотый черный перец
мускатный орех, зелень петрушки
80 г масла, 120 г жира
12 яблок а-ля Байяр (см. рецепт
№93)
* Для пюре из гусиной печенки:
40 г лука, 40 г жира, 250 г гусиной
или утиной печенки, соль
молотый черный и кайенский
перец, 15 г муки, 0,15 л молока
1 маленькое яйцо, 10 г коньяка
100 г сливок

Каштаны надрезать, испечь в духовке до полуготовности, очистить и потушить с красным вином до готовности так, чтобы вся жидкость испарилась. Булочки замочить в сливках.

Молодую упитанную индейку выпотрошить, отрезать шейку, лапки и крылья до первого сустава, из ножек вынуть толстые сухожилия. Грудку и ножки нашинговать копченым шпиком, всю индейку посолить и внутри обсыпать майораном. Замоченные булочки отжать и вместе с телятиной пропустить через

Фатанерош (мясное ассорти)

мясорубку с крупной решеткой, добавить яйцо, крупно нарезанные каштаны, мелко нарезанную зелень петрушки, размягченное сливочное масло, приправить солью, черным перцем, щепоткой тертого мускатного ореха и хорошо перемешать. Этим фаршем начинить индейку, зашить, полить ее растопленным жиром, положить на противень, подлить немного воды и жарить в духовке на умеренном огне до образования румяной корочки, время от времени поливая образующимся соком (всего около 2 часов).

Пока индейка жарится, приготовить по рецепту №93 яблоки а-ля Байяр и по рецепту №59 — пюре из гусиной печенки. Когда индейка будет готова, осторожно вырезать ножницами грудку, мясо снять с костей и обе половинки грудки нарезать наискосок острым ножом на ломтики. Ломтики без кости сложить на индейку (на фарш) и украсить сверху пюре из гусиной печенки (с помощью кондитерского шприца). Затем индейку снова поставить в духовку, чтобы она вместе с начинкой прогрелась. На гарнир кроме яблок или вместо них можно подать жареный картофель или отварной рис, чернослив или яблочное пюре.

70. Тушенная гусятина

Это блюдо готовится так же, как говядина по-дебреценски (рецепт №52), с той лишь разницей, что гусятину нужно поливать собственным жиром, выделяющимся при жарении, и перед предвари-

тельным обжариванием не надо обваливать в муке. Это блюдо можно готовить не только из одних ножек и грудки, но и из любой другой части тушки, предварительно срезав большие куски жира.

71. Гусиные потроха с рисом



- 3 набора гусиных потрохов (около 2,8 кг)
Л 100 г моркови, 80 г петрушки
60 г сельдерея
100 г зеленого перца
50 г помидоров
150 г лушеного зеленого горошка
соль
* 60 г гусиного жира, 30 г лука
соль, молотый черный перец
майоран
* 100 г грибов
20 г гусиного жира, соль
черный перец, зелень петрушки
* 360 г риса, 40 г гусиного жира
* 300 г гусиной печени, соль
молотый черный перец, 30 г муки
20 г гусиного жира

Гусиные головы, желудки, крылья и шейки тщательно очистить, с лапок снять толстую кожу, отрезать когти. Каждую из этих частей разрезать пополам. Очищенные овощи нарезать соломкой, зеленый перец и помидоры нарезать кубиками, зеленый горошек отварить до мягкости в подсоленной воде.

Мелко нарезанный лук слегка обжарить в гусином жире, добавить овощи (кроме горошка, перца и помидоров) и подрумянить их. Затем положить в овощи приготовленные потроха, приправить

солью, черным перцем и майораном и тушить под крышечкой в очень небольшом количестве воды.

Пока потроха тушатся, поджарить на гусином жире нарезанные дольками грибы, приправленные солью, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, не помешивая их, а часто потряхивая сковороду. В отдельной кастрюле обжарить в гусином жире рис. Когда потроха будут наполовину готовы, выпарить из-под них всю жидкость, всыпать рис, залить водой или костным бульоном (объем жидкости должен быть вдвое больше, чем объем потрохов и риса), добавить жареные грибы, зеленый горошек, перец и помидоры, перемешать, дать закипеть и поставить в духовку тушиться под крышечкой на умеренном огне до готовности (около 20 минут). За это время гусиную печеньку нарезать на 6 ломтиков, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить в небольшом количестве гусиного жира. При подаче положить на блюдо потроха с рисом, украсить ломтиками печени, рис полить оставшимся от жарения печени жиром. Отдельно подать тертый сыр и томатный соус или соленье.

72. Филе зайца или косули а-ля Кедвешши

Блюдо названо в честь Нандора Кедвешши (1869—1960), известного ресторатора, владельца гостиницы и повара.

2 кг хребта зайца или косули
(с костью), соль



молотый черный перец
* 12 шляпок грибов
12 ломтей белой булки, 300 г риса
* 200 г сухого белого вина
5 г коньяка, 200 г сливок
15 г муки, 30 г масла
лимонный сок, соль
* 150 г жира, соль
молотый черный перец
зелень петрушки

Хребет зайца или косули выдержать несколько дней в холодильнике. За день до тушения с мяса снять пленки, отделить от хребтовой кости филе и нарезать из филе косули 12 ломтиков, из филе зайца — 18—24 ломтика, мясо слегка отбить, посолить и поперчить. Из хребтовой кости сварить бульон и выпаривать до тех пор, пока его не останется только пол-стакана.

На следующий день помыть грибы; нарезать 12 ломтей белой булки толщиной 0,8 см и такой же величины, как ломтики филе. Отварить рис и приготовить соус. Для этого смешать вино с коньяком, вскипятить, добавить сливки и крепкий бульон из хребтовой кости, затем ввести сливочное масло, мелко порубленное с мукой, приправить лимонным соком, солью, тщательно перемешать венчиком и прокипятить.

На середину блюда выложить горкой отварной рис и посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки. На сковороде обжарить в горячем жире посоленные и поперченные шляпки грибов, вынуть их и держать горячими. В том же жире слегка пожарить ломтики филе (так, чтобы внутри мясо осталось чуть

красноватым) и разложить их на ломтики булки (филе косули по одному ломтику, филе зайца — по 2—3 ломтика), на самый верх положить шляпки грибов. Оставшийся от жарения жир (или, по вкусу, часть этого жира) быстро примешать к соусу, полить соусом филе с грибами и сразу подавать.

73. Куропатка или фазан с савойской капустой

Это блюдо было одним из самых популярных осенних блюд ресторана Гундэля в Варошлитеге.



6 куропаток или 2 фазана, соль майоран, 80 г жира
* 1,8 кг савойской капусты
соль, 60 г лука
250 г мясистой копченой грудки
80 г жира
250 г варено-копченой колбасы
* 200 г моркови, 200 г петрушки
молотый черный перец, 20 г масла

Для этого блюда можно с успехом использовать мясо и немолодой дичи. Тушки, несколько дней лежавшие в прохладном месте, ошипать, хорошо почистить, помыть, посолить, посыпать майораном и потушить в жире до полуготовности. Пока дичь тушится, савойскую капусту нарезать на ломтики и отварить до полуготовности в подсоленной воде, в которую положить очищенную головку лука. Капусту вынуть, дать стечь воде (отвар не выливать!), лук выбросить.

Тушки куропаток разрезать каждую на 4 части, фазанов — освободить от костей, грудки нарезать на ломтики.

Копченую грудинку нарезать на 6 ломтиков, обжарить в жире, вынуть, в том же жире обжарить разрезанную вдоль колбасу, с которой предварительно снять кожуру, тоже вынуть; в этом же жире обжарить до золотистого цвета нарезанные кружочками (ножом с волнистым лезвием) морковь и петрушку, затем овощи вынуть и доварить до мягкости в небольшом количестве капустного отвара. В оставшемся жире потушить под крышкой до мягкости хорошо поперченную капусту.

Шесть глубоких мисок обмазать сливочным маслом, в середину каждой положить по одному ломтику жареной грудинки, по бокам разложить половинки жареной колбасы, вокруг красиво разложить тушеные овощи, сверху — половину порции тушеной савойской капусты, затем мясо птицы, полить жиром, в котором тушилось мясо, и накрыть его второй частью капусты. Миски поместить в духовку на паровую баню и довести мясо до готовности. Подавать на горячих тарелках (миску опрокинуть на тарелку), полив жиром, в котором тушилось мясо.

74. Фаршированный фазан а-ля Сечени

Граф Иштван Сечени (1791 — 1860) — выдающийся государственный деятель Венгрии эпохи реформ, писатель,

основатель Венгерской Академии наук. Современники называли его «самым великим венгром».



**240 г гусиной печени, соль
готовая смесь
приправ для паштетов
5 г токайского вина, 3 г коньяка**
* **2 тушки молодых фазанов**
соль, майоран
* **180 г копченого шпика**
100 г жира, 240 г грибов
* **300 г рис**
* **1 кг каштанов**
* **60 г масла, 200 г сливок**
10 г сахара, соль
2 апельсина с красной мякотью

Предварительно за день гусиную печеньку нарезать на ломтики по 20 г, посолить, посыпать готовой смесью приправ для паштетов, полить вином и коньяком и поставить в холодильник мариноваться.

На следующий день тушки фазана хорошо почистить, стараясь не повредить кожу. Ломтики печени вынуть из маринада (маринад не выливать!) и осторожно ввести их под кожу грудки и ножек фазана. Тушки посолить, посыпать майораном, грудки обложить широкими ломтиками копченого шпика, которые привязать нитками. Поставить жарить в горячем жире, подливая понемногу воды и часто поливая жиром, на котором они жарятся. К концу жарения добавить слегка подсоленные шляпки грибов и обжарить их.

Рис отварить. Каштаны сварить до мягкости, очистить, размять, добавить масло, сливки, сахар, соль, хорошо пе-

ремешать и прокипятить (масса должна иметь консистенцию пюре; если необходимо, разбавить молоком).

С готовых тушек фазана снять нитки, тушки разрезать на куски (грудки нарезать ломтиками), положить на отварной рис, сверху украсить ломтиками грудки и шпика, обложить жареными шляпками грибов и дольками апельсина. Жир, в котором жарились фазаны, прокипятить с маринадом, процедить и полить им мясо. К фазанам подать горячее пюре из каштанов.

75. Кабанина по-гурмански



1, 5 кг кабаньего мяса с костями
чеснок, соль, перец
*** 150 г копченого языка**
лавровый лист
черный перец горошком
*** 5 г коричневого соуса**
*** 120 г маринованных огурцов**
120 г грибов, 100 г зеленого перца
50 г помидоров, 40 г масла
зелень петрушки
200 г красного вина, 3 г паприки
молотый черный перец
30 г желе из красной смородины
или моченой брусники
10 г горчицы, 2 г лимонного сока
чабрец, семена пинии, 10 г муки

Предварительно за день мясо очистить от щетины, помыть, вырезать кости и срезать сало. С внутренней стороны на-

тереть чесноком (или обмазать размятым чесноком), слегка посолить, поперчить, свернуть так, чтобы приправленная сторона была внутри, туго перевязать суровыми нитками и поместить в холодильник. Копченый язык положить вместе с костями в кастрюлю и отварить до мягкости, приправив бульон лавровым листом и черным перцем горошком. Приготовить коричневый (испанский) соус или использовать очень густой сок от жарения.

На следующий день из бульона вынуть кости и язык, в бульоне отварить до мягкости мясо кабана так, чтобы к концу варки бульона осталось совсем мало и он стал очень густым. Язык очистить от кожицы, нарезать соломкой, так же нарезать огурцы и грибы; помидоры и перец нарезать кубиками. Грибы вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки пожарить на сливочном масле.

Готовое мясо вынуть, в оставшийся бульон влить коричневый соус, вино, добавить нарезанные язык, грибы, огурцы, помидоры и перец, приправить указанными в рецепте приправами (красным и черным перцем, брусникой, горчицей, лимонным соком, чабрецом, семенами пинии) и кипятить 10 минут; можно заправить мукой. Мясо нарезать на порции, полить соусом и подавать с картофельными крокетками. Можно подать особый гарнир: не очень сладкое картофельное пюре, хорошо перемешанное со свеженатертым хреном.

Гарниры, салаты и соусы

В венгерской кухне популярны и широко распространены парижский гарнир, овощи, сваренные на английский и французский манер, рис с зеленым горошком, множество гарниров из картофеля и мучных изделий, галушки и клецки. В этой книге, однако, приводятся рецепты только тех сопровождающих блюд, которые имеют специфически венгерский характер.

76. Тушеная квашеная капуста с мучной заправкой



1,2 кг квашеной капусты
30 г жира, 50 г лука, 5 г паприки
чеснок, тмин
*** 40 г жира, 50 г муки**
паприка на кончике ножа
100 г зеленого перца
50 г помидоров, 20 г муки
150 г сметаны
молотый черный перец, чабрец
молодой укроп

Капусту подготовить по рецепту №47.

Мелко нарезанный лук подрумянить на жире, всыпать паприку, перемешать и тотчас же положить в него капусту. Немного пожарить, помешивая, затем влить столько воды или костного бульона (или бульона из-под копченостей, если он не очень соленый), чтобы жидкость едва

покрывала капусту, добавить по вкусу размятый чеснок и тмин. (Если нет бульона из-под копченостей, для вкуса можно положить в капусту кожицу копченого сала или кусочек копченого мяса или колбасы, если они не очень соленые.) Тушить под крышкой до полной готовности.

Пока капуста тушится, приготовить мучную заправку. Муку поджарить в жире до светло-коричневого цвета, быстро примешать к ней щепотку паприки и сразу же залить небольшим количеством холодной воды, хорошо перемешать и влить в готовую капусту. Перец и помидоры нарезать кубиками и положить в капусту. Когда капуста закипит, добавить к ней сметану, смешанную с мукой, и, помешивая, довести вновь до кипения. Приправить по вкусу молотым черным перцем, мелко нарезанным укропом, чабрецом. Такая капуста больше всего подходит на гарнир к копченому мясу или колбасе, тушеным вместе с капустой, но также к свинине или поросятине, жаренной целым куском, и к блюдам из рубленого мяса.

77. Тушеная капуста с мучной заправкой

1,5 кг белокочанной капусты
соль, тмин



молотый черный перец, чеснок
20 г жира, 80 г копченого шпика
40 г жира, 50 г муки, 40 г лука
30 г муки, 150 г сметаны
зелень петрушки

Удалить кочерыжку, капусту нашинковать и отварить до полуготовности в слегка подсоленном кипящем костном бульоне или в воде, приправив тмином, черным перцем и размятым чесноком. Со шпика срезать шкурку, нарезать его маленькими кубиками, поджарить до прозрачности в небольшом количестве жира и положить вместе с вытопленным жиром в капусту. Когда капуста будет почти мягкой, приготовить светло-коричневую заправку, перемешать ее с очень мелко нарезанным луком, развести холодной водой и долить к капусте. Затем добавить в капусту сметану, смешанную до гладкости с мукой, прокипятить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и довести капусту до готовности (следить, чтобы капуста не разварилась!).

С капустой можно потушить постную свиную грудинку (можно копченую) и подать их вместе. Такая капуста хорошо подходит на гарнир к различной жареной свинине или баранине, а также к пёркёл-ту.

78. Тушеная капуста



1, 8 кг белокочанной или красной
капусты (или той и другой
пополам), соль, 100 г жира
40 г сахара, 60 г лука, тмин
2 г уксуса
100 г вина или шампанского

Кочерыжку удалить, капусту нашинковать, посолить, отставить примерно на полчаса, затем хорошо отжать. На горячем жире подрумянить сахар, добавить мелко нарезанный лук и тмин, немного пожарить вместе, затем вложить капусту, побрызгать ее уксусом и тушить, помешивая, пока жидкость не выпарится. Затем, по мере надобности подливая понемногу воды, тушить под крышкой до готовности. Капуста не должна быть слишком мягкой, лучше ее чуть-чуть недотушить. К концу тушения вместо воды долить вина или шампанского.

Такая тушеная капуста лучше всего подходит на гарнир к жареным гусю, утке, поросенку или свинине, а также к жареной кровяной или ливерной колбасе.

Квашеную капусту (1,4 кг) тушить так же, только без соли и уксуса и с добавлением зеленого перца (250 г), нарезанного тонкими полосками. Подавать к мясу, жаренному в сухарях, или вместо салата к жареному мясу.

79. Тушеные кабачки с мучной заправкой



2,5 кг целых или
1,5 кг очищенных и наструганных
кабачков, соль, 2 г уксуса или
лимонного сока
1 пучок молодого укропа
40 г жира, 60 г муки, 40 г лука
20 г муки, 200 г сметаны
15 г сахара, 20 г жира, немного
паприки (на кончике ножа)

Наструганные толстой лапшой кабачки посолить, через 20 минут отжать и

сбрызнуть уксусом. Мелко нарезать укроп. Поджарить на жире до светло-коричневого цвета муку (жарить 1—2 минуты), добавить мелко нарезанный лук, слегка обжарить его (1 минуту), затем осторожно подмешать кабачки и одну треть укропа, немного пожарить, потом долить немного воды или костного бульона, перемешать и дать закипеть. Добавить сметану, перемешанную с мукой, сахар, если нужно — немного уксуса или лимонного сока. Специи добавлять понемногу, часто пробуя, добиваясь слегка пикантного вкуса. В небольшом количестве жира чуть обжарить вторую треть укропа, затем добавить его к кабачкам. Тушить кабачки до готовности, вместо помешивания потряхивая кастрюлю (следить, чтобы кабачки не стали слишком мягкими!). Перед подачей посыпать оставшимся укропом и подкрасить паприкой.

Подавать к мясу, жаренному большим куском, или ломтикам мяса, к блюдам из рубленого мяса, а также к пёркёлту.

80. Тушеная стручковая фасоль с мучной заправкой



1,4 кг молодой стручковой фасоли, соль, чеснок, 30 г жира
30 г лука, немного паприки (на кончика ножа)

* 40 г жира, 50 г муки, 20 г лука
зелень петрушки, 3 г паприки

* 20 г муки, 200 г сметаны

2 г уксуса или лимонного сока

15 г сахара

Стручки фасоли обрезать с обеих сторон, очистить от жилок, нарезать на кусочки длиной 2 см и варить в подсоленном кипятке или в костном бульоне с размятым чесноком. В жире слегка подрумянить мелко нарезанный лук. быстро примешать к нему паприку и тотчас же положить в фасоль. Когда фасоль будет почти готова, слегка поджарить в жире муку, добавить к ней мелко нарезанный лук, жарить еще одну минуту, затем всыпать в заправку мелко нарезанную зелень петрушки и паприку, добавив немного холодной воды, хорошо перемешать и положить заправку в фасоль.

Фасоль прокипятить, добавить сметану, смешанную с мукой, и приправить уксусом или лимонным соком и сахаром, при этом часто пробуя, чтобы достичь пикантного вкуса, потом еще раз прокипятить. Подавать к запеченному или жареному мясу, к блюдам из рубленого мяса или к пёркёлту.

81. Тушеная лушенная фасоль с мучной заправкой (и пюре из фасоли)



1 кг копченого мяса

600 г сушеной фасоли или

800 г свежей лушенной фасоли

лавровый лист, чеснок, 30 г жира

60 г муки, 50 г лука, 3 г паприки

* 150 г сметаны, 2 г уксуса

10 г сахара

Салат «Гундель»





Вкус тушеной фасоли во многом зависит от копченого мяса (свинные грудинка, рулька, поясничная часть, пашина, шпик, говяжья грудинка, гусиные ножки), которое варится вместе с фасолью. Поэтому здесь приводится рецепт этого блюда с копченым мясом.

Предварительно за день копченое мясо отварить до мягкости и оставить в своем бульоне остывать. Хорошо промытую фасоль замочить в воде. На следующий день вилкой снять с бульона жир и отложить. Фасоль поставить вариться в той же воде, в которой она была замочена, но добавить лавровый лист, размятый чеснок и столько бульона, чтобы жидкость хорошо покрывала фасоль. (Остаток бульона можно использовать для приготовления других блюд.) Фасоль варить под крышкой, перед концом варки на снятом с бульона жире (если его недостаточно, добавить немного свиного жира) слегка поджарить муку, примешать к ней мелко нарезанный лук, пожарить еще одну минуту, положить паприку, размешать, тотчас же разбавить холодной водой, хорошо перемешать и положить заправку в фасоль.

Добавить к фасоли сметану и немного сахара и уксуса (если есть, эстрагонного), часто пробуя, чтобы достичь пикантного вкуса.

Подавать со сваренным вместе с фасолью копченым мясом или жареной колбасой, но можно подать на гарнир и к жареному мясу.

Салат «Каройи»

Тушеную фасоль перед подачей можно размять. Чтобы получить пюре из фасоли на крестьянский манер, фасоль готовят без мучной заправки и без сметаны следующим образом. Белую фасоль варить с лавровым листом и размятым чесноком в бульоне из-под копченого мяса, в начале варки добавить мелко нарезанный лук (200 г), поджаренный в снятом с бульона жире (если жира недостаточно, добавить жир, вытопленный из копченого шпика). Готовую фасоль откинуть на сито, размять и, добавляя бульоном (отваром), довести до консистенции пюре. Укус и сахар добавлять не нужно.

82. Тушеный зеленый горошек с укропом и мучной заправкой



1 пучок молодого укропа
30 г жира или масла
3 кг зеленого горошка в стручках
или 1,2 кг лущеного
зеленого горошка, соль, 30 г жира
или масла, 50 г муки
зелень петрушки, 0,15 л молока
40 г сахара, 2 г паприки

Половину мелко нарезанного укропа слегка обжарить в жире или масле, добавить лущеный зеленый горошек и жарить 1–2 минуты, помешивая, затем посолить, долить немного воды или костного бульона и тушить под крышкой до готовности. Перед концом тушения слегка поджарить в жире или масле муку, быстро примешать к ней оставшийся

укроп и мелко нарезанную зелень петрушки, разбавить холодным молоком, хорошо размешать и положить заправку в зеленый горошек. Приправить по вкусу сахаром и паприкой и прокипятить.

Рекомендуется к блюдам из телятины и домашней птицы.

83. Лечо

1,4 кг зеленого перца
600 г помидоров, 150 г лука
80 г жира, 50 г копченого шпика
5 г паприки, соль

Стручки мясистого зеленого перца очистить от сердцевины с семенами (если попадется острый перец, срезать также жилки внутри и ошпарить перец кипятком) и нарезать широкими полосками. Помидоры на несколько секунд опустить в кипяток, вынуть, очистить от кожицы и нарезать не четвертинки (большие — на ломтики). Лук очистить, разрезать вдоль пополам и нашинковать поперек на полукольца.

Взять довольно большую широкую кастрюлю, положить в нее жир и поджарить на нем до прозрачности нарезанный мелкими кубиками шпик, всыпать нашинкованный лук и подрумянить его до светло-коричневого цвета. Добавить паприку, быстро размешать и тотчас же положить нарезанные зеленый перец и помидоры. Посолить и тушить сначала без крышки на сильном огне, затем, когда часть жидкости выпарится, под крышкой на умеренном огне до готовности. (Из этого количества продуктов получится примерно 1 кг готового лечо.)

Такое лечо можно использовать как приправу или на гарнир. Если же лечо подавать как самостоятельное блюдо, то в него следует положить сосиски или колбасу, целиком или нарезанные кружочками; или перед подачей примешать к лечо взбитые яйца, которые придадут блюду густоту. Можно также, чтобы блюдо было сытнее, в начале тушения всыпать немного риса.

84. Паприкаш из картофеля



2 кг картофеля, 120 г жира
180 г лука, 15 г паприки, соль
чеснок, тмин
160 г зеленого перца
80 г помидоров

Картофель очистить, нарезать на длинные дольки (рассыпчатый картофель для этого блюда не подходит!). В жире обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, добавить к нему паприку, быстро размешать, тотчас же положить картофель и посолить. Несколько минут картофель жарить с луком, часто помешивая, затем долить столько воды, чтобы она почти покрывала картофель, приправить чесноком и тмином и тушить под крышкой на умеренном огне. Примерно через 8 минут добавить в картофель нарезанные кубиками перец и помидоры и — если это будет самостоятельное блюдо — нарезанные кружочками колбасу или сосиски и тушить вместе до готовности. Некоторые любят, чтобы это блюдо было гус-

тым, с небольшим количеством соуса (тогда в конце тушения нужно выпарить лишнюю жидкость), другие любят это блюдо более сочным, чтобы оно по консистенции приближалось к супу (тогда в конце тушения долить немного воды или вина и прокипятить).

85. Картофель по-алфельдски



150 г моркови, **120 г** петрушки
60 г сельдерея, **60 г** помидоров
140 г зеленого перца, **80 г** лука
40 г жира, соль, **10 г** паприки
* **1,5 кг** картофеля, соль
60 г жира, зелень петрушки

Овощи и картофель нарезать маленькими кубиками, помидоры — большими, очищенный от сердцевины перец — кольцами.

В жире подрумянить мелко нарезанный лук, посолить, добавить коренья и тушить, помешивая, пока они не подрумянятся. Посыпать коренья паприкой, тотчас же добавить к ним помидоры и зеленый перец, долить немного воды или бульона и тушить под крышкой до готовности, причем так, чтобы к этому времени вся жидкость испарилась. Пока овощи тушатся, в подсоленной воде отварить картофель, воду слить, картофель слегка обжарить в горячем жире на сковороде, добавить к нему овощи, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и осторожно перемешать.

Подавать на гарнир к любым мясным блюдам, приготовленным без овощей.

86. Рис «Баттяни»

Блюдо названо в честь графа Лайоша Баттяни (1806—1849), премьер-министра первого независимого венгерского правительства в 1848 году, казненного после поражения освободительной борьбы.

От обычного отварного риса отличается лишь тем, что варится не в воде, а в очень крепком бульоне, благодаря чему приобретает светло-коричневый цвет и особый, приятный вкус.

87. Спаржа по-венгерски



2 кг спаржи, соль, **10 г** сахара
* **50 г** панировочных сухарей
20 г масла, **400 г** сметаны
1 яичный желток, **6 г** паприки, соль
10 г сахара
* **40 г** масла, **80 г** сыра
зелень петрушки

Очищенную спаржу нарезать на кусочки по 2—3 см (или использовать только головки спаржи), отварить до мягкости в подсоленной и немного подсахаренной воде, откинуть на дуршлаг. Панировочные сухари подрумянить на масле, подмешать к сметане, добавить к ней желток, паприку, соль, сахар и хорошо перемешать. Огнеупорное глубокое блюдо смазать маслом, положить в него половину спаржи, полить слегка сметаной с приправами, положить оставшуюся спаржу и залить оставшейся сметаной. Посыпать тертым сыром и поставить в духовку подрумяниться. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Можно подать как закуску, а также на гарнир к телятине и блюдам из птицы.

88. Чечевичное пюре с печенкой домашней ПТИЦЫ



500 г чечевицы, 250 г куриной (гусиной или утиной) печенки 5 г красного вина, 3 г коньяка молотый черный перец готовая смесь приправ для паштетов, соль, лавровый лист чеснок, чабрец

* 40 г лука, 30 г жира

* 40 г жира, 40 г муки

1 г паприки, 15 г горчицы

15 г сахара, 2 г уксуса или лимонного сока, 10 г муки

100 г сметаны, около 100 г сливок

Предварительно за день замочить тщательно перебранную чечевицу, залить маринадом нарезанную маленькими кубиками печенку (маринад: красное вино, коньяк, молотый черный перец, готовая смесь приправ для паштетов) и поставить ее в холодильник.

На следующий день сварить чечевицу в воде, в которой она была замочена, добавив соль, лавровый лист, чуть-чуть чеснока и чабреца. Под конец воды должно остаться столько, чтобы она не покрывала чечевицу. Во время варки вместо воды можно подливать бульон из копченого окорока, стараясь, чтобы копченый вкус не преобладал.

Пока чечевица варится, слегка обжарить в жире мелко нарезанный лук, добавить печенку и тушить ее до готовнос-

ти. В другой небольшой кастрюле (или сковороде) подрумянить на жире муку, добавить сахар и жарить до темно-коричневого цвета, затем быстро примешать паприку (взять на кончике ножа), тотчас же подлить немного холодной воды и вымесать до гладкости. Заправку положить в готовую чечевицу, по вкусу приправить горчицей, сахаром, уксусом или лимонным соком, затем влить сметану, смешанную с мукой, и хорошо перемешать.

Через крупное сито протереть (или пропустить через мясорубку) сначала печенку, затем чечевицу. Полученное пюре хорошо прокипятить, помешивая венчиком. Для получения нужной консистенции добавить к пюре сливки. Особенно подходит на гарнир к блюдам из дичи.

Так же можно приготовить пюре и без печенки, из 600 г чечевицы (варить в бульоне из копченого мяса), с луковомучной заправкой. Такое пюре хорошо подходит на гарнир к отварному копченому мясу или колбаскам, жареной свинине, а также к говяжьему пёркэлту.

89. Кукуруза со сливками



около 1,2 кг кукурузы в початках или 600 г зерен кукурузы, соль

15 г сахара, 150 г молока

200 г сливок

60 г + 60 г сливочного масла

18 г муки, 5 г белого вина

2 яичных желтка, 100 г сливок

Это блюдо готовится исключительно из молодой кукурузы в стадии молочной

зрелости. Початки очистить от листьев и те и другие тщательно вымыть. Кастрюлю выставить частью листьев, положить на них початки кукурузы, залить водой, чтобы она покрывала початки, посолить, подсахарить и варить до мягкости. Зерна кукурузы снять с початков, прокипятить в смеси молока, сливок и масла. Охлажденное сливочное масло (другие 60 г) мелко порубить с мукой до однородной массы и мелкой крошкой понемногу подмешивать к кипящей в молоке кукурузе, чтобы она загустела. Затем добавить белого вина и прокипятить. Когда кукуруза остынет примерно до 80°C, тонкой струйкой влить в нее сливки, растертые с яичными желтками. Энергично перемешать.

Кукуруза со сливками лучше всего подходит на гарнир к жареным цыплятам, телятине (см., например, рецепт №59). При использовании консервированной кукурузы необходимо следить, чтобы она не была кисловатой.

90. Тархоня

Как уже упоминалось во Введении, тархоня — это одно из самых древних сухих мучных изделий венгров. В наше время и в Венгрии домашним способом тархоню изготавливают чрезвычайно редко, поэтому данный рецепт приводится для тех, кому как-то удалось приобрести готовую венгерскую тархоню фабричного производства.

400 г тархони
50 г свежих помидоров

100 г перца, 100 г жира, соль
50 г лука, 5 г паприки

Прежде всего измерить объем вышеуказанного количества тархони, и если тархоня изготовлена из яичного теста, то вскипятить воды объемом в 2 раза больше, чем объем тархони, а если из пресного — в полтора раза больше. Помидоры ошпарить, снять с них кожицу, нарезать кубиками. Зеленый перец очистить от семян и тоже нарезать кубиками.

В широкой кастрюле растопить побольше жира, положить тархоню и подрумянить ее на умеренном огне, часто помешивая, затем посолить. Добавить мелко нарезанный лук и жарить с ним 1—2 минуты, затем добавить паприку, быстро размешать и сразу залить приготовленным кипятком. Положить помидоры и перец, дать закипеть, накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку, где тушить, не помешивая, около 20 минут. Затем двухзубковой вилкой осторожно перемешать, приправить по вкусу и, если надо, долить немного горячей воды. Тушить дальше до готовности. Готовая тархоня должна быть мягкой, но не клейкой. Особенно хороша тархоня на гарнир к пёркёлтам, паприкашам, токаням.

91. Галушки

500 г муки-крупчатки
2 небольших или 1 большое яйцо
соль, 80 г жира

Муку просеять в глубокую миску, в середине сделать углубление, влить туда яйцо, посолить и, подливая понемногу воды,

вымесить гладкое, не очень крутое тесто. Тесто отложить. Поставить на огонь большую кастрюлю на 3 литра с подсоленной водой. В широкой, но низкой кастрюле растопить жир. Когда вода закипит, тесто положить на смоченную водой доску и смоченным в воде ножом отделять от него небольшие кусочки и бросать их в кипящую воду (сначала отделить от теста полоску, потом от полоски отрезать мелкие кусочки). Мнения о размерах галушки расходятся в Венгрии даже в пределах одной семьи: кто любит мелкие, кто — средние, а некоторые — крупные. Маленькие галушки обычно имеют размеры 20x6 мм, большие — 35x18 мм.

Галушки надо варить до тех пор, пока они не всплывут. Готовые галушки вынуть шумовкой, обдать холодной водой, дать воде стечь и положить в кастрюлю с растопленным жиром. Из полученного теста делать галушки не сразу, а в 3—4 приема. Когда все галушки будут готовы, перемешать их в разогретом жире и подавать горячими. Галушки — почти незаменимый гарнир к паприкашам, пёркёлтам и некоторым токаням.

92. Творожные крокеты с укропом

Готовятся так же, как творожные крокеты, подаваемые на десерт (рецепт № 104), только без панировки и сметаны. Их можно делать и из меньшего количества продуктов. К творожной массе примешать мелко нарезанную зелень молодого укропа (полпучка) и немного

черного молотого перца. Перед подачей слегка потушить на масле (20—30 г) вторую половину пучка нарезанного укропа и обвалить в нем горячие крокеты. Лучше всего такие крокеты подходят на гарнир к паприкашам, блюдам со сметанным соусом, например к куриному паприкашу.

93. Яблоки а-ля Байяр

Вскипятить около пол-литра воды с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой и лимонным соком (5 г). Очистить фигурным ножом 12 твердых среднего размера яблок, например сорта джонатан. Вырезать у яблок сердцевину. Отверстие должно быть закрытым снизу и достаточно широким для начинки. Каждое яблоко сразу же, чтобы оно не успело потемнеть, опустить в горячую воду со специями. Варить яблоки почти до мягкости (как для компота), но следить, чтобы они не разварились. Готовые яблоки вынуть из воды шумовкой и дать им остыть.

Приготовить начинку. Брусничное или черносмородиновое желе перемешать с наструганной тонкой соломкой засахаренной кожурой апельсина. Яблоки припудрить молотой корицей, начинить желе и хорошо охладить.

Некоторые любят присыпать яблоки щепоткой свеженатертого хрена, другие при подаче добавляют к яблокам дольки апельсина, большие дольки кладут под яблоко, маленькими украшают яблоко сверху. Яблоки а-ля Байяр — вкусное и красивое дополнение к холодным блюдам из дичи и птицы.

94. Салат из зеленого перца



**900 г зеленого перца, лук
уксус или лимонный сок
растительное масло (оливковое
или подсолнечное)
зелень петрушки, помидоры**

Перец очистить от плодоножек, семян, если он острый, то и от белых жилок внутри и нарезать тонкими кольцами. Мелко нашинковать небольшую (с грецкий орех) головку лука. Перец перемешать с луком, посолить и оставить на полчаса, изредка помешивая. Вскипятить стакан воды (0,2 л), опустить перец в кипяток и тушить под крышкой 1—2 минуты, затем вынуть шумовкой. Если отвар получился острый, то его можно вылить, если не острый, то он может послужить основой для соуса к салату. Для этого приправить отвар уксусом или лимонным соком, по желанию сахаром, солью, оливковым (или подсолнечным) маслом, чтобы получился пикантный вкус. Залить перец соусом и поставить салат на 2—3 часа в холодильник. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки, смешанной с несколькими кружочками очищенного от кожицы помидора, и — по желанию — поперчив.

95. Жареный зеленый перец с горчичным соусом

**12 стручков сладкого зеленого
переца, растительное масло
горчица, лимонный сок**

**молотый черный перец
сахарная пудра, эстрагон**

Взять 12 мясистых стручков перца, осторожно срезать с них плодоножки, не повредив при этом семенник, чтобы масло не попало внутрь перца. Поскольку в этом случае трудно определить, жгучий ли перец, рекомендуется покупать для этого салата только гарантированно сладкие сорта перца.

Перец помыть, обсушить полотенцем и по 2—3 штуки обжарить в большом количестве горячего подсолнечного масла так, чтобы перец почти плавал в нем. Когда тонкая кожица перцев покроется пузырьками и начнет подрумяниваться, перцы вынуть и, пока они горячие, снять с них прозрачную кожицу. В миску положить столько чайных ложек горчицы, сколько штук перца взято для салата, добавить лимонный сок, молотый черный перец, немного сахарной пудры и эстрагона. Затем небольшими порциями, каждый раз размешивая венчиком, добавлять остывшее подсолнечное масло, в котором обжаривались перцы, чтобы получилась густая эмульсия (как при приготовлении майонеза). Соус для салата нужно часто пробовать, чтобы добиться пикантного, гармоничного, но не очень острого вкуса. Затем все перцы по очереди обмакнуть в соус, положить в салатницу, залить оставшимся соусом и поставить на 1—2 часа в холодильник.

Подсолнечное масло, оставшееся после обжаривания перцев, можно использовать для других салатов, это придаст

им особый вкус. Перец с горчичным соусом особенно хорош на гарнир к мясу, жаренному на решетке. И если даже перцы окажутся острыми, гарантируем, что у мужской половины гостей этот салат будет пользоваться большим успехом.

96. Малосольные огурцы

Приготовить 1,8 кг толстых огурцов средней величины. Обрезать их с обеих сторон, попробовать, не горчат ли. Обмыть, надрезать вдоль и в нескольких местах проколоть кончиком ножа. Тщательно вымыть 5-литровую стеклянную банку. В кастрюле, хорошо очищенной от жира, вскипятить 2 л подсоленной воды; на сковороде без жира или в тостере подрумянить примерно 150 г хлеба, нарезанного тонкими ломтиками. На дно банки уложить 1—2 ломтика подрумяненного хлеба, зелень укропа, 1—2 лавровых листа, черный перец горошком, одну дольку размятого чеснока, затем положить огурцы, покрыть их ломтиками хлеба и укропом и залить теплой подсоленной водой так, чтобы она покрывала их. Банку прикрыть марлей или ситом, поставить в теплое место (можно на такое, куда слабо светит солнце) и держать при постоянной температуре 5—6 дней. Готовые огурцы должны быть желтовато-зелеными, слегка хрустящими, внутри стекловидными, но не очень мягкими. Готовые огурцы вынуть из банки, обмыть, сложить в другую посуду, залить процеженным рассолом и

держат в холодильнике. Такие огурцы сохраняют свой вкус и твердость 4—5 дней. Подавать огурцы (по желанию очищенными от кожицы) с кусочками льда, украсив веточкой укропа, но всегда очень холодными и в собственном рассоле. В жаркую погоду рассол служит отличным прохладительным напитком. Малосольные огурцы подаются обычно к жареному мясу или пёркелту.

97. Тушеный зеленый салат



4—6 кочешков салата латука
120 г копченого шпика
около 5 г уксуса или лимонного сока, соль, 15 г сахара
200 г сметаны

Кочешки салата нарезать полосками и хорошо промыть. С копченого шпика снять шкурку, нарезать его на мелкие кубики, пожарить до прозрачности, слить вытопленный жир и держать шкварки горячими. К жиру добавить уксус или лимонный сок, примерно 0,2 л воды, соль, сахар (по желанию — немного размятого чеснока), хорошо прокипятить, снять огня. Нарезанный салат обмакнуть в получившийся горячий соус, положить в салатницу или на блюдо, залить соусом, посыпать горячими шкварками и — по желанию — полить сметаной.

98. Салат «Геллерт»

Этот салат — одно из фирменных блюд ресторана будапештской гостиницы «Гел-

лерт», который арендовал Карой Гундель.



**1,2 кг свеклы, соль, тмин
около 5 г уксуса, 20 г сахара
40 г хрена
майонез из 2-х небольших
желтков и 350 г подсолнечного
масла (см. рецепт №16)
3 г лимонного сока
50 г французской горчицы
кайенский перец
зеленый салат латук
зелень петрушки**

Предварительно за день свеклу обмыть, отварить до мягкости в большом количестве подсоленной воды, очистить и ножом с зубчатым лезвием нарезать на ломтики. Приготовить маринад: в 0,5 л воды добавить соль, тмин, уксус, немного сахара и наструганного хрена. Залить этим маринадом свеклу и поставить в холодильник.

На следующий день свеклу вынуть из маринада, нарезать толстой лапшой, положить на сито и дать маринаду стечь. Приготовить густой майонез, приправить его лимонным соком, горчицей, кайенским перцем и перед самой подачей опустить в майонез свеклу. Блюдо устлать листьями зеленого салата, на них положить свеклу с майонезом, посыпать ее мелко нарезанной зеленью петрушки и украсить кружочками очищенного лимона.

Подается на гарнир к мясу, жаренному в сухарях, или просто жареному мясу, жареной птице и даже к рыбным блюдам.

99. Салат «Гундель»



**300 г мелких шляпок грибов
100 г растительного масла, соль
молотый черный перец
зелень петрушки
120 г зеленой стручковой фасоли
200 г головок спаржи, 15 г сахара
соль, 150 г зеленого перца
150 г свежих помидоров, 1 огурец
1 кочешок зеленого салата
латука, соль
молотый черный перец
5 г лимонного сока, кетчуп
зелень петрушки**

Шляпки грибов нарезать на ломтики, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и потушить в растительном масле до мягкости. Пока грибы тушатся, отварить в небольшом количестве подсоленной и подсохаренной воды очищенную от жилок зеленую стручковую фасоль, нарезанную на кусочки примерно по 1,5 см, и головки спаржи. Помидоры ошпарить, снять с них кожицу; зеленые перцы со всех сторон обжарить на решетке (или в гриле), снять с них прозрачную кожицу и удалить семена. Помидоры и перец нарезать кубиками. Огурец (не горький!) очистить, нарезать очень тонкими кружочками, посолить. С кочешка салата снять несколько красивых листьев и отложить, остальные листья нашинковать. Все составные части салата хорошо охладить, затем перемешать и залить соусом. Приготовление соуса: в растительное масло, в котором жарились грибы, влить процеженный отвар фасоли и

спаржи, посолить, поперчить, добавить лимонный сок и, по желанию, немного кетчупа. Салат с соусом поставить на час в холодильник. Блюдо устлать красивыми листьями зеленого салата, положить на них салат, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат «Гундель» можно подать и как самостоятельное блюдо (тогда рекомендуется взять соответственно больше продуктов), и на гарнир к любому мясному кушанью.

100. Холодный красный соус с паприкой

Имеется два вида этого соуса. Более вкусным (правда, несколько более сладким) считается соус, который готовится из гогошаров (очень сладкого красного перца, с толстой сочной мякотью, по форме похожего на помидоры). 4 красных гогошара очистить от семян, пропустить через мясорубку, размять ложкой, посолить, добавить 30—40 г паприки и 100 г сухого красного вина, по вкусу поперчить. Однако сезон свежих гогошаров очень короткий, поэтому предлагаем другой вариант красного соуса.

Вскипятить 0,1—0,15 л подсоленной воды, высыпать в нее около 60 г паприки и, помешивая венчиком, кипятить до тех пор, пока соус не загустеет. После охлаждения соус должен загустеть еще больше; тогда разбавить его сухим красным вином до консистенции жидкой сметаны. Мужская половина гостей предпочитает этот соус с добавлением не слад-

кой, а острой паприки. Соус рекомендуется подавать к жирным мясным блюдам и к мясу, жаренному на решетке.

101. Салат «Каройи»

В большом роду графов Каройи были и политик, и ученый, и президент Венгерской республики, и писатель, и крупный землевладелец, и полководец. В честь которого именно из графов Каройи названо это блюдо — неизвестно.



120 г белой фасоли, соль
300 г картофеля
150 г зеленого перца
300 г свежих помидоров
120 г малосольных огурцов
3 крутых яйца
2 кочешка зеленого салата
латука, майонез из 2-х желтков и
350 г растительного масла (см.
рецепт №16), соль
около 5 г лимонного сока
молотый черный и кайенский
перец, 40 г горчицы
зелень петрушки

Замоченную белую фасоль рекомендуется сварить заранее. Картофель (не рассыпчатый!) отварить в мундире, очистить, нарезать тонкими кружочками. Зеленый перец очистить от семян, помидоры ошпарить и снять с них кожу, малосольные огурцы очистить, и все это нарезать также тонкими кружочками. Крутые яйца нарезать кружочками, 6 одинаковых кружочков яйца и несколько красивых листьев зеленого салата положить для украшения. Зеленый салат

нашинковать. Все продукты хорошо охладить. Приготовить густой майонез и добавить в него указанные специи. Отваренную фасоль откинуть на сито, осторожно подмешать к другим овощам и все залить майонезом (салат не должен быть слишком жидким!). Подавать холодным, украсив кружочками вареного яйца и листьями зеленого салата и посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки. Этот салат подходит почти ко всем мясным кушаньям, но можно подавать его и как самостоятельное блюдо.

102. Соус «чики»



120 г свеклы
80 г кисловатых яблок
1 пучок шнитт-лука, майонез из
2 желтков и 350 г растительного
масла (см. рецепт №16)
100 г сухого белого вина
50 г горчицы, около 3 г лимонного
сока, 10 г сахарной пудры
молотый черный и кайенский
перец, соль, 100 г сливок

Количество продуктов указано приблизительно, так как оно зависит от степени кислоты и сладости яблок, свеклы и вина, остроты горчицы и лука. Поэтому рекомендуется добавлять продукты в соус понемногу, часто пробуя, пока не будет достигнут пикантный гармоничный вкус. Соус должен быть насыщенным, не слишком жидким и пастельного цвета.

По рецепту №98 приготовить свеклу. Яблоки очистить и нарезать очень мелкими кубиками. Нашинковать шнитт-лук. Свеклу, яблоки и лук смешать с густым майонезом, добавить указанные приправы, затем сливки, взбитые без сахара. Если соус все еще слишком густой, можно долить небольшое количество свекольного отвара. Иногда в соус добавляется 60 г мелко нарезанных грибов, обжаренных в подсолнечном масле (2 г).

Этот соус пользуется всегда большим успехом, его можно подавать ко всем блюдам, к которым подходит майонез или соус тартар.



Десертные блюда

В меню венгерских ресторанов фигурируют такие распространенные во всей Европе блюда, как пудинги, суфле, крокеты, кремы, пончики, торты, а также штирийский лапшевник, яблочная запеканка, макароны с сыром или так называемые «царские крошки».

Австрийские коллеги-повара считают ретэш (штрудель) своим «изобретением», однако Карой Гундель писал, что если это и так, тем не менее первые ретэши могли быть приготовлены только из венгерской муки, отличающейся исключительно высоким содержанием клейковины. Готовить блинчики венгры научились у французов, но венгерскими кулинарами были созданы новые, оригинальные блюда из блинчиков. Турошчуса и другие венгерские кушанья из вареного теста пользуются успехом не у всех иностранцев; но они — неотъемлемые характерные элементы венгерской кухни. Мы приводим также рецепты некоторых кондитерских изделий, когда-то очень популярных в ресторанах Гунделя. И, наконец, — рецепт кёрёзёта, известного во многих странах венгерского блюда из овечьего творога.

103. Турошчуса

450 г творога (не кислого!)
ft 600 г муки-крупчатки



4 яйца
соль, 5 г жира
* соль, 10 г жира (в воду)
* 50 г жира
* 120 г копченого шпика
300 г сметаны, соль

Творог растереть и поставить в теплое место. Просеянную муку смешать с яйцами, посолить, добавить воды и замесить довольно крутое тесто. Хорошо вымешать, затем разделить тесто на 3—4 части, каждую часть еще раз вымесить и скатать колобки. Каждый колобок обмазать тонким слоем жира (лучше всего руками), накрыть чистым полотенцем и дать полежать 15 минут. Положить тесто на посыпанную мукой доску и раскатать скалкой, тоже присыпанной мукой, в тонкие (!) листы. Каждый лист слегка присыпать мукой и дать ему несколько минут «подсохнуть». Затем от подсушенных листов теста отрывать кусочки теста — «чусы» — величиной примерно 3x4 см, разбрасывая их на доске и присыпая мукой, чтобы они не слипались. В большой кастрюле вскипятить около 3 л подсоленной воды с 10 г жира; другую порцию жира (50 г) разогреть в низкой трехлитровой кастрюле. Пока вода закипает, пожарить на сковороде нарезанный мелкими кубиками копченый шпик (без шкурки) и держать его горячим.

Тесто (в 3 приема) сварить в кипятке.

Когда оно будет готово, вынуть шумовкой, промыть холодной водой, дать воде стечь и переложить тесто в кастрюлю с подогретым жиром. Затем полить тесто половиной сметаны, добавить половину творога, посолить, осторожно перемешать, разогреть и выложить на зареное подогретое блюдо. Сверху посыпать второй половиной творога, полить не очень холодной оставшейся сметаной, вытопленным копченым жиром со шкварками и подавать горячим.

104. Творожные крокеты (турогомбоц)

800 г творога
120 г манной крупы, соль, 4 яйца
120 г жира, 180 г панировочных
сухарей, 30 г масла, 300 г сметаны

Это блюдо готовят непосредственно перед подачей на стол.

Творог размять, добавить манной крупы, немного соли, яичные желтки и все хорошо перемешать. Белки яиц взбить и осторожно примешать к творогу. Полученную массу отложить на 50 минут. В широкий кастрюле (чтобы в ней свободно поместились в один слой 18 крокетов) вскипятить подсоленную воду. Смоченными в воде руками сделать из творога пробный крокет (шарик диаметром 4—5 см), опустить его в кипяток и варить под крышкой на среднем огне, пока он не всплывет (минут 10—15). Если творожное тесто получилось слишком жидким и крокет развалился, то надо добавить в творожную массу не-

много манной крупы или муки; если крокет получился жестким, то добавить в массу немного размятого творога. Затем сформировать крокеты и опустить их в кипяток. Пока крокеты варятся, поджарить на жире до золотистого цвета панировочные сухари и примешать к ним масло. Готовые крокеты вынуть шумовкой, дать стечь воде и разложить на заранее подогретое блюдо. Сверху посыпать поджаренными панировочными сухарями и полить не очень холодной сметаной. Некоторые любят творожные крокеты сладкими, густо посыпанными сахарной пудрой и даже с абрикосовым вареньем. Другие предпочитают это блюдо соленым, без сухарей, только со сметаной.

105. Крокеты со сливами (силвашгомбоц)



1,2 кг картофеля, соль
300 г муки-крупчатки, 20 г жира
1 большое яйцо
*** около 400 г слив (желательно**
сорта мускатная венгерка)
молотая корица
80 г сахарной пудры, соль
*** 180 г панировочных сухарей**
120 г жира, 20 г масла
*** молотая корица**
100 г сахарной пудры

Хорошо вымытый картофель (лучше рассыпчатый) отварить в коже в слабо подсоленной воде, горячим очистить и размять. Когда картофель немного остынет, добавить просеянную муку, жир, яйцо, немного соли и замесить тесто.

Тесто раскатать на присыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на квадраты примерно по 5х5 см, на каждый квадрат положить по одной сливе без косточки и насыпать в середину сливы немного корицы с сахарной пудрой. Затем слепить концы квадратов, сформировать круглые крокеты и разложить их на присыпанной мукой доске.

В широкой кастрюле, в которой может поместиться в один слой половина крокетов, вскипятить слегка подсоленную воду, опустить половину крокетов в кипяток и на умеренном огне варить до тех пор, пока крокеты не всплывут (10—15 минут). Пока крокеты варятся, панировочные сухари поджарить на жире и в конце добавить к ним немного сливочного масла. Готовые крокеты вынуть шумовкой, дать стечь воде и обвалить их в поджаренных панировочных сухарях. Так же приготовить вторую половину крокетов. Перед подачей крокеты посыпать корицей, смешанной с сахарной пудрой. Крокеты можно начинить густым сливовым повидлом или абрикосами.

106. Вареники с повидлом по-венгерски

300 г сливового повидла
молотая корица

20 г сахарной пудры

*** Для теста:**

700 г муки-крупчатки, 3 яйца
соль, 5 г жира (для смазки)

1 яйцо (для склеивания), соль

120 г жира, 20 г масла

*** 180 г панировочных сухарей**

100 г сахарной пудры

молотая корица

80 г крупномолотых

грецкий орехов

В сливовое повидло добавить молотую корицу, сахарную пудру (по желанию — немного сливовой водки-палочки) и хорошо перемешать.

Из указанных продуктов замесить тесто по рецепту №103, раскатать его в два одинаковых листа (подсушивать не нужно), на один лист разложить чайной ложкой (или выдавить из кулинарного шприца) горки повидла (примерно с половину грецкого ореха) на расстоянии 5 см друг от друга. Промежутки между повидлом смазать взбитым яйцом. Покрыть другим листом теста. В промежутках между повидлом верхний лист теста прижать пальцами к нижнему, чтобы оба листа хорошо склеились, затем нарезать квадраты-вареники. Вареники опустить в слабо подсоленный кипяток и варить на умеренном огне, время от времени очень осторожно помешивая, пока они не всплывут.

Пока вареники варятся, поджарить на жире панировочные сухари до золотистого цвета. В конце добавить к ним немного масла. Половину сухарей разложить на дно огнеупорного глубокого блюда.

Готовые вареники вынуть шумовкой, дать стечь воде, переложить в блюдо на сухари, посыпать оставшимися сухарями и блюдо слегка потрясти. Или каждый вареник обвалить в сухарях. Затем все вареники посыпать сахарной пудрой, смешанной с молотой корицей и крупномолотыми грецкими орехами.

Для тех, кто любит вареники с большими количеством повидла, можно подать на стол отдельно вазочку с разогретым повидлом.

107. Запеканка из вареного теста с ветчиной



200 г ветчины средней жирности или копченой грудинки

* Для теста:

600 г муки-крупчатки, 3 яйца соль, 5 г жира (для смазки)

* соль, 10 г жира

* 80 г жира, 3 яйца

250 г сметаны, соль

черный перец, 15 г жира

15 г панировочных сухарей

Если ветчина сырокопченая, отварить ее и мелко порубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

Из указанных продуктов замесить тесто по рецепту №103, раскатать его в лист, нарезать на квадраты размером примерно по 2х2 см и отварить их в подсоленном кипятке, в который положить 10 г жира. Когда тесто сварится, вынуть его, ополоснуть холодной водой и дать воде стечь. Затем смешать его с ветчинной массой (постараться, чтобы масса из ветчины и тесто были готовы одновременно). Массу приготовить следующим образом. Жир тщательно растереть с яичными желтками, положить в него сметану и рубленую ветчину, приправить солью, черным перцем и осторожно примешать крепко взбитые яичные белки.

Противень смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Выложить на него тесто, смешанное с ветчинной массой, и запечь в духовке на среднем огне до образования румяной хрустящей корочки. Запеканку нарезать на квадраты и подавать горячей.

108. Блинчики обыкновенные



(12 штук)

2 яйца, 0,2 л молока

240 г муки-крупчатки

0,2 л молока или газированной воды, соль, сахар (?), 100 г жира

В Венгрии любят блинчики очень тонкие, почти как лист бумаги.

Яйца с помощью венчика смешать с холодным молоком и, не переставая взбивать, всыпать в них просеянную муку. Гладко вымешенное тесто разбавить молоком или газированной водой до консистенции жидкой сметаны. Если начинка блинчиков будет соленая (например, как в рецепте №37), то в тесто нужно добавить соли, а если сладкая — то можно положить 10 г сахара, однако из-за сахара случается, что при выпечке блинчики прилипают к сковороде, поэтому для сладких блинчиков сахар лучше добавлять в начинку.

В маленькой кастрюльке растопить 100 г жира. Чистую сковороду хорошо разогреть (железную прокалить), налить половину столовой ложки жира так, чтобы он покрыл все дно сковороды, лишний жир слить обратно в кастрюль-

ку, оставив на сковороде лишь столько, чтобы тесто не приставало. Затем налить равномерный слой теста (примерно 100 г) и жарить, пока при потряхивании сковороды блинчик не будет отделяться от нее, после чего жарить еще около 5 секунд, затем перевернуть и обжарить с другой стороны. Если блинчик рвется, то в тесто нужно добавить еще один яичный желток или немного муки; если тесто очень густое, разбавить его газированной водой. Во время жарения блинчиков рекомендуется часто размешивать тесто, чтобы мука не осела.

Если блинчики прилипают к сковороде, то причины могут быть разные: 1) в тесте много сахара, 2) сковорода или жир недостаточно горячие или огонь недостаточно сильный, 3) на сковороде мало жира, 4) перед жарением сковорода была недостаточно чистой или же загрязнилась в процессе жарения блинчиков.

Название блюда из блинчиков зависит от начинки. Творожную или ореховую начинку можно приготовить по упрощенным рецептам № 109 и ПО. Рецепты других начинок приводятся ниже.

ЛИМОННЫЕ БЛИНЧИКИ

Готовые блинчики побрызгать лимонным соком, свернуть трубочкой и посыпать сахарной пудрой (можно с ванилью). Отдельно подать на стол лимонный сок и сахарную пудру.

БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ

Блинчики можно начинить любым повидлом или вареньем; в Венгрии предпо-

читают абрикосовое повидло. Можно использовать для начинки абрикосовое повидло с добавлением небольшого количества абрикосовой водки (см. рецепт №123). В случае начинки из засахаренной вишни рекомендуется к вишне добавить молотые грецкие орехи.

КОФЕЙНЫЕ БЛИНЧИКИ

36 г кофейных зерен очень мелко, почти в пудру размолоть в кофемолке и смешать кофейный порошок с сахарной пудрой (около 18 г). Горячие блинчики посыпать этой смесью, свернуть трубочкой и присыпать сверху сахарной пудрой.

БЛИНЧИКИ С КАКАО

Блинчики с какао готовятся так же, как кофейные блинчики, только вместо кофе нужно взять порошок какао.

109. Блинчики а-ля Гундель

Из блюд, созданных Кароём Гунделем, в наши дни это блюдо стало самым популярным как в Венгрии, так и за ее пределами. К сожалению, во многих ресторанах эти блинчики готовятся не по оригинальному рецепту Гунделя. Например, для большего впечатления их подают с пламенем, тогда как в этом блюде — и в ореховой начинке, и в шоколадной подливке — должен преобладать вкус рома, и потому выжигать ром (алкоголь) пламенем нельзя.

Крокеты со сливами (силвашгомбоц)

CZUKOR







Для начинки:

**150 г рома (50—60°), 40 г изюма
20 г засахаренной апельсиновой
цедры, 180 г молотых грецких
орехов, 100 г сливок, 120 г сахара**

молотая корица

*** 12 блинчиков**

*** 50 г масла (для**

подрумянивания)

*** Для шоколадной подливки:**

0,25 л молока, 30 г сахара

ваниль, 100 г шоколада

150 г сливок

*** 3 яичных желтка**

80—100 г сахара

50 г порошка какао, 15 г муки

0,05 л молока

Предварительно за день изюм и очень мелко нашинкованную цедру замочить в роме. На другой день вскипятить сливки, всыпать в них крупно помолотые орехи, сахар, чуть-чуть корицы, вынутые из рома изюм и цедру и варить 1—2 минуты (если нужно, добавив немного молока), пока не получится пюреобразная масса. Когда пюре немного остынет, примешать к нему половину указанного количества рома. Затем испечь 12 блинчиков по рецепту №108, на каждый блинчик положить полоской ореховое пюре, блинчики свернуть трубочкой и отложить в теплое место.

Приготовить *шоколадную подливку*. Молоко вскипятить с сахаром и ванилью; в маленькой кастрюльке растопить в духовке шоколад; сливки взбить в крепкую пену. Затем яичные желтки растереть с сахаром, добавить к ним порошок

Ретэш с фруктовой начинкой

какао, немного муки и холодного молока и хорошо взбить венчиком. К полученной массе сначала подмешать растопленный шоколад, затем помешуя, тоненькой струйкой влить горячее молоко с сахаром и ванилью, при этом часто и быстро помешивая, но не кипятить, снять с огня и снова хорошо перемешать. Полученную массу осторожно, небольшими порциями, смешать со взбитыми сливками и, наконец, подлить к ней оставшийся ром. Подливка не должна быть слишком сладкой, но (в зависимости от качества шоколада) можно добавить в нее сахарной пудры.

Начиненные блинчики с обеих сторон обжарить в масле и разложить на заранее подогретое огнеупорное блюдо. Перед самой подачей блинчики полить горячей шоколадной подливкой.

110. Горящие блинчики с творогом



30 г изюма, 150 г рома (60°)

*** 400 г творога, 2 яйца**

120 г сахара

30 г ванильного сахара

50—100 г сметаны

лимонная цедра, 12 блинчиков

*** 20 г масла, 1 яйцо, 40 г сахара**

200 г сметаны

*** 50 г сахарной пудры**

За день заранее замочить в роме изюм.

На следующий день растереть творог. Белки яиц взбить в крутую пену.

Желтки взбить с сахаром, добавить к ним ванильный сахар, сметану, натертую лимонную цедру, хорошо перемешать,

затем положить творог и вынутый из рома изюм и все вместе еще раз хорошо перемешать. В заключение осторожно вложить в массу взбитые белки. Начинка готова. Испечь 12 блинчиков по рецепту №108, на каждый положить полоску начинки, свернуть трубочкой и уложить в ряд на смазанное маслом огнеупорное блюдо.

Одно яйцо взбить с сахаром, примешать сметану, полить этой сметаной блинчики и подрумянить их в не слишком горячей духовке. Румяные блинчики посыпать сахарной пудрой, полить ромом с небольшим количеством спирта, ром поджечь и блинчики подавать на стол горячими.

Горячие блинчики можно приготовить и солеными. Для этого вместо сахара взять соль, вместо изюма — рубленую ветчину, вместо ванильного сахара — зелень укропа и вместо лимонной цедры — молотый черный перец.

111. Блинчики с капустой

**600 г белокочанной капусты, соль
40 г жира, 12 блинчиков
10 г сахара
молотый черный перец**

Капусту вымыть, удалить кочерыжку, мелко нашинковать, посолить и дать немного постоять. В разогретом жире подрумянить сахар, положить в него хорошо отжатую капусту, поперчить и пожарить ее на умеренном огне, часто помешивая, до золотистого света. Следить, чтобы она не стала очень мягкой. По рецепту № 108 приготовить тесто для

блинчиков (без сахара), но более густое, и не на молоке, а на газированной воде. Тесто смешать с капустой и испечь 12 блинчиков.

Это блюдо можно приготовить и по-другому. Взять в два раза больше капусты, жира и сахара, капусту потушить до мягкости и начинить ею обыкновенные тонкие блинчики. Для обоих вариантов блинчиков с капустой отдельно подать на стол молотый черный перец.

112. Блинчатый пирог

Из 120 г молотых грецких орехов по рецепту №109 и из 180 г творога по рецепту №110 приготовить ореховую и творожную начинки, пропорционально уменьшив количество дополнительных компонентов. 100 г абрикосового повидла разбавить по рецепту №123 палинкой или просто водой до консистенции крема. 50 г просеянного порошка какао и 30 г сахарной пудры хорошо перемешать.

Затем по рецепту №108 приготовить 12 тонких блинчиков.

Круглое огнеупорное блюдо смазать маслом, положить на дно один блинчик, на него — одну треть ореховой начинки, затем другой блинчик — на него одну треть творожной начинки, третий блинчик посыпать третью какао с сахаром, четвертый смазать третью абрикосового повидла. Каждый слой начинки слегка сбрызнуть растопленным сливочным маслом (всего 80 г). Все повторить в том же порядке (количество рядов зависит от количества блинчиков). Верхний

блинчик оставить пустым, без начинки. Поставить пирог в духовку и печь на умеренном огне 5—10 минут. Белки 4—5 яиц взбить с сахаром (100 г) и абрикосовым повидлом (50 г) в крепкую пену. Этой пеной с помощью специальной лопатки (или кулинарного шприца) обмазать верхний блинчик и снова поставить пирог в духовку, чтобы белок поджарился (3—4 минуты). Перед подачей на стол нарезать смоченным в теплой воде ножом на треугольные куски, как торт, и присыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

113. Блинчики сентдёрдские

Блюдо получило название, вероятно, по одному из старых венгерских сел. Сейчас села с таким названием в Венгрии нет, но в списке венгерских населенных пунктов 1888 года еще числились 23 деревни под названием Сентдёрди. Некоторые данные указывают на трансильванское происхождение этого блюда.



50 г изюма, 100 г рома
* 20 блинчиков
* 20 г масла
* 120 г сахара
5 г ванильного сахара
5 яичных желтков, 200 г сливок
150 г масла, 0,2 л молока
* 100 г сахара
150 г миндальных орехов
5 яичных белков, 100 г сахара
50 г абрикосового повидла
40 г сахарной пудры

Количество блинчиков, приготовленных из указанного количества продуктов, вполне достаточно на десерт после сытного обеда для десяти человек! За день заранее замочить в роме изюм. На следующий день приготовить 20 блинчиков по рецепту №108, соответственно увеличив количество продуктов на 60%. Сложить блинчики стопками по 4 штуки. Каждую стопку свернуть трубочкой, концы ровно обрезать и нарезать трубочки на кусочки такой длины, чтобы, поставленные вертикально, они были примерно на 1,5 см короче края посуды, в которой будут печься. Небольшой противень с высокими бортами или огнеупорную кастрюлю (можно круглую) смазать сливочным маслом, расставить в ней вертикально, не очень плотно короткие трубочки блинчиков, заполнив ими всю кастрюлю. Яичные желтки взбить с сахаром, ванильным сахаром, добавить размягченное масло, сливки и молоко и размешать до гладкости. Положить в получившуюся массу нарезанные лапшой концы трубочек, молотые миндальные орехи, вынутый из рома изюм и еще немного сахара, хорошо размешать. Этой подливкой равномерно залить блинчики и поставить их печься в духовку на умеренном огне, пока подливка не загустеет. Круто взбить яичные белки, примешать к ним сахар и абрикосовое повидло и положить на блинчики. Поставить блинчики опять в умеренно горячую духовку и печь до образования румяной корочки. Готовые блинчики присыпать сахарной пудрой и нарезать на квадраты.

Эти блинчики можно подать горящими: полить их теплым ромом с небольшим количеством спирта и поджечь.

114. Блинчатый торт с подливкой (Чустатотт палачинта)

Блинчики для торта, как исключение, готовятся не по рецепту №108, а по нижеизложенному рецепту.



Для пуншевой подливки:

- 150 г сахара, 3 яичных желтка
- 100 г муки, ваниль, 0,25 л молока
- 8 г рома, 100 г сливок
- * 60 г масла, 6 яиц
- 60 г сахарной пудры
- тертая лимонная цедра
- 120 г муки-крупчатки, 350 г сливок
- * 80 г + 20 г масла
- 120 г молотых грецких орехов
- 120 г сахарной пудры
- тертая лимонная цедра
- 200 г апельсинового джема
- 10 г ванильного сахара

Сначала приготовить пуншевую подливку. Взбить венчиком яичные желтки с мукой и сахаром, влить, подливая понемногу, горячее молоко с ванилью, поставить на огонь и постоянно помешивая, довести до кипения. Снять с огня и дать остыть. Затем добавить ром и сливки и подкрасить пищевым красителем до розового цвета. (Вместо пуншевой подливки к этому торту можно подать шоколадную подливку, приготовленную по рецепту №109.) Приготовить блинчики для торта.

Масло взбить с желтками и сахарной

пудрой, приправить лимонной цедрой и, часто помешивая, добавить к нему муку и сливки. Вымесить тесто до гладкости. Белки взбить до крепкой пены и примешать к тесту. На сковороде растопить немного масла, налить столько теста, чтобы готовый блинчик получился толщиной примерно с мизинец, и подрумянить блинчик с одной стороны. Готовый блинчик стряхнуть поджаренной стороной вниз на смазанное маслом блюдо. Когда верхняя сторона блинчика немного подсохнет, посыпать ее молотыми грецкими орехами с сахарной пудрой и лимонной цедрой, тонко смазать апельсиновым джемом, сверху накрыть другим блинчиком, положенным также поджаренной стороной вниз, и снова наложить начинку. Сделать несколько слоев, пока начинка не кончится. Последний блинчик положить поджаренной стороной вверх, торт поставить в умеренно нагретую духовку и печь около 8 минут.

При подаче посыпать сахарной пудрой и нарезать на треугольные куски. Отдельно подать горячую пуншевую подливку.

115. Тесто для ретэша



- 350 г муки-крупчатки, 25 г жира
- 2 маленьких или 1 большой яичный желток, уксус
- 10 г жира (для смазки теста)
- 10 г жира (для смазки противня)
- 30 г жира (для сбрызгивания)
- 30 г сахарной пудры

Тесто для ретэша можно приготовить только из муки с высоким содержанием

клейковины, которая в Венгрии так и называется — ретэш-мука.

Муку просеять, высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и положить в него жир, яичные желтки, влить 1—2 капли уксуса и столько слегка подсоленной воды (около 0,25 л), чтобы получилось тесто чуть мягче средней консистенции. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и доски и не начнет пузыриться. Затем тесто собрать к колобок, обмазать тонким слоем жира, накрыть подогретой кастрюлей и поставить в теплое место на 20—25 минут. В это время можно приготовить одну из начинок (см. ниже-следующие рецепты).

Кухонный стол размером примерно 140x70 см, который можно обойти кругом, покрыть чистой скатертью и всю ее поверхность посыпать мукой. Подсовывая под тесто кулаки и вытягивая его от середины к краям, растянуть его в удлиненный кусок равномерной толщины, затем осторожно положить на середину стола, покрытого скатертью. Пальцы обмакнуть в муке, и, обходя вокруг стола, растягивать тесто, подсовывая под него руки и приподнимая его до тех пор, пока не получится тонкий, почти прозрачный лист во весь стол, без разрывов и утолщений по краям. Если по краям останутся утолщения, то можно их срезать, снова вымесить, дать постоять под теплой кастрюлей, затем заново начать растягивать. Если и после этого не удастся растянуть тесто в тонкий лист, то причина этому, вероятно, неподходящее качество муки. Кроме соответствующе-

го качества муки необходима и сноровка в растягивании теста. (В наши дни в магазинах можно купить готовые тонкие листы теста для ретэша, которые нужно только расстелить на скатерть.)

Тонкий лист теста оставить на скатерти на несколько минут, чтобы он подсох (но не пересох, т. к. в этом случае тесто будет ломким). Затем сбрызнуть тесто растопленным жиром и разложить на него начинку. Для этого есть два способа: а) одной полосой вдоль длинного края теста, отступив от него примерно на 10 сантиметров; б) равномерным слоем по всей поверхности листа, отступив от двух краев на 10—15 см. Начинки из творога и капусты рекомендуется раскладывать по способу а), остальные — по способу б). Свободным краем теста накрыть начинку, затем, приподнимая край скатерти со стороны начинки и подтягивая скатерть к себе, с ее помощью свернуть тесто в рулет. Противень или железный лист смазать жиром, поставить рядом с рулетом, рулет нарезать на **части**, равные длине противня, и осторожно переложить получившиеся куски на противень не очень плотно друг к другу. Сбрызнуть рулеты растопленным жиром и печь в не очень горячей духовке до образования хрустящей корочки. Подавать, посыпав сахарной пудрой (кроме ретэша с капустой) и нарезав наискосок на порции.

РЕТЭШ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

1,5 кг свежих фруктов
60 г панировочных сухарей

120 г молотых грецких орехов
150 г сахарной пудры
молотая корица, 30 г изюма
50 г жира (для выпечки)

Яблоки (желательно кисловатого сорта) очистить и натереть на крупной терке. Лист теста посыпать панировочными сухарями, поверх положить яблочную массу, посыпать молотыми грецкими орехами, изюмом, сахарной пудрой и молотой корицей. Тесто свернуть в рулет. Если фрукты не очень сладкие, то сахарной пудры в начинку можно положить побольше.

Хорошо промытые и очищенные от косточек черешни, или вишни (или смесь из них), или сливы обсушить и начинить ими тесто так же, как яблоками, только без добавления изюма.

Для начинки можно использовать и несколько перезрелую клубнику, насыпав под нее больше панировочных сухарей.

РЕТЭШ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



360 г молотых грецких орехов
200 г сахара
60 г панировочных сухарей
60 г изюма, лимонная цедра
жир

Лист теста обильнее побрызгать растопленным жиром, посыпать панировочными сухарями, затем молотыми грецкими орехами, сахаром и изюмом, приправить тертой лимонной цедрой и свернуть в рулет.

РЕТЭШ С МИНДАЛЕМ



180 г малинового или смородинового варенья
60 г панировочных сухарей
4 яйца, 40 г муки, 0,3 л молока
180 г сахара
300 г молотого миндаля

Лист теста посыпать панировочными сухарями и покрыть тонким слоем малинового или смородинового варенья. В кастрюльке смешать желтки, муку, молоко, сахар и молотый миндаль. Смесь вскипятить, немного остудить и примешать к ней крепко взбитые белки. Эту массу разложить на слой варенья и свернуть тесто в рулет.

РЕТЭШ С КАПУСТОЙ

Начинку из капусты приготовить по рецепту №111, взяв в 2,5 раза больше продуктов (1,5 кг капусты и т. д.). Ретэш с капустой, естественно, сахаром посыпать не нужно.

РЕТЭШ С МАКОМ



360 г молотого мака
300 г сахарной пудры
0,3 л молока, 60 г изюма
200 г очищенных и натертых
яблок, 60 г панировочных сухарей

Всыпать в молоко мак, сахарную пудру, немного тертой лимонной цедры, хорошо перемешать и варить до консистенции густой пасты. Затем добавить изюм и очищенные и натертые яблоки. На лист

теста насыпать слой панировочных сухарей, разложить начинку, тесто свернуть в рулет.

РЕТЭШ С ШОКОЛАДОМ



0,2 л молока, 200 г сливок
120 г сахара, 60 г порошка какао
60 г бисквитных крошек, 3 желтка
30 г изюма
50 г молотого миндаля
50 г масла
80 г тертого шоколада, ваниль

Смешать молоко со сливками, добавить сахар и ваниль и вскипятить. Не снимая с огня, добавить какао и размешать венчиком. Затем снять с огня, добавить желтки, изюм, молотый миндаль и масло и хорошо перемешать. Лист теста посыпать крошками сухого бисквита, разложить равномерным слоем начинку, сверху посыпать тертым шоколадом и свернуть в рулет.

РЕТЭШ С ТВОРОГОМ

Начинку из творога приготовить по рецепту №110, взяв продуктов в 1,5 раза больше.

116. Варгабелеш (творожная запеканка с лапшой)

Для лапши:

250 г муки-крупчатки
2 яйца, соль, 2 г жира

* Для начинки:

200 г ванильного сахара



100 г масла, 4 яйца, 600 г творога
500—600 г сметаны, 60 г изюма
лимонная цедра

Л Для теста для ретэша:

250 г муки-крупчатки, 15 г жира
1 желток, уксус, 5 г жира

Прочие продукты:

10 г жира (для варки), 20 г масла
(для смазки противня)

50 г масла (для сбрызгивания)

40 г ванильного сахара
(для посыпки)

Из указанных продуктов замесить тесто для лапши по рецепту №103, собрать его в колобок, тонко обмазать жиром и дать ему немного постоять. Затем раскатать в тонкий лист и нарезать лапшу.

Взбить 4 желтка с ванильным сахаром и сливочным маслом, добавить размятый творог, сметану, изюм, немного лимонной цедры и перемешать. Из указанных продуктов приготовить тесто для ретэша по рецепту №115 и дать ему постоять.

Лапшу отварить в большом количестве слегка подсоленной воды с жиром, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, осторожно перемешать лапшу с творожной массой и так же осторожно добавить к ней взбитые в крепкую пену яичные белки. Из теста для ретэша приготовить тонкий лист и, когда он немного подсохнет, нарезать его на 6 одинаковых кусков. На смазанный маслом противень положить друг на друга 3 куса теста для ретэша, сбрызгивая каждый растопленным сливочным маслом, на третьем куске равномерно разложить лапшу с творогом, сверху накрыть оставшимися

тремя кусками теста для ретэша, также сбрызнутыми маслом. Поставить в духовку и печь на умеренном огне до образования хрустящей корочки (около 25 минут); начинка тоже должна пропечься. Готовую запеканку вынуть из духовки и оставить немного подсохнуть (10—12 минут), затем нарезать на 6 порций, присыпать ванильным сахаром и подавать горячей.

117. Песочный пирог со сливами



Для теста:

100 г сахара, 200 г масла
300 г муки, 1 яичный желток
10 г ванильного сахара
тертая лимонная цедра
10 г порошка-разрыхлителя

* Для начинки:

80 г молотых грецких орехов
1 кг слив без косточек
(желательно сорта мускатная венгерка), 120 г миндаля
молотая корица, 80 г сахара

Из указанных продуктов на двух столовых ложках воды замесить песочное тесто, раскатать его в пласт толщиной около 4 мм и испечь в духовке до готовности. Когда тесто начнет подниматься и подрумяниваться, вынуть его из духовки, посыпать грецкими орехами и плотно разложить на орехи половинки слив, кожейцей вниз. Очищенный миндаль ошпарить кипятком, снять с него кожицу, нарезать тонкими пластиночками и посыпать им сливы. Сверху сливы посыпать молотой корицей и сахаром.

Поставить тесто вновь в духовку и печь при температуре 140°C на верхнем огне примерно 20 минут. Пирог вкусен и на следующий день, холодным.

118. Песочный пирог с творогом а-ля Ракоци

Автором этого рецепта является шеф-повар Янош Ракоци (1897—1966).



Для теста:

180 г муки-крупчатки
120 г масла, 60 г сахарной пудры
100 г сметаны, 2 желтка
щепотка пищевой соды
(или 10 г разрыхлителя)

* Для начинки:

120 г сахарной пудры
30 г ванильного сахара, 3 желтка
600 г творога, 200 г сметаны
40 г изюма, тертая лимонная
цедра, 2 белка

* 30 г сладких крошек (бисквита,
сухарей)

* 3 белка, 90 г сахарной пудры
абрикосовое или
красносмородиновое варенье

Из указанных продуктов замесить тесто и дать ему немного постоять. Затем тесто раскатать, выложить на противень, проколоть в нескольких местах вилкой, поставить в духовку и печь до полуготовности.

Пока тесто печется, приготовить начинку. Сахарную пудру, ванильный сахар и желтки хорошо перемешать, доба-

Блинчики а-ля Гундель





вить протертый творог, сметану, изюм, тертую лимонную цедру и примешать 2 взбитых в крепкую пену белка.

Наполовину пропеченное тесто посыпать сладкими тертыми сухарями (или бисквитной крошкой), равномерно разложить на нем начинку и допечь в духовке на умеренном огне. Оставшиеся яичные белки взбить в крепкую пену, добавить к ним сахарную пудру и наложить пену решеткой на почти готовый пирог. Поставить пирог обратно в духовку и печь, пока белок слегка не пожелтеет. На готовый пирог между решетками белка разложить варенье, дать пирогу остыть и нарезать на порции ножом, смоченным в теплой воде.

119. Пирожное «Риго Янчи»

(примерно 20 порций)

Янчи Риго (?—1927) — известный цыганский скрипач, ради которого дочь одного американского миллионера оставила своего первого мужа, бельгийского герцога Шимэ.



100 г масла, 30 г сахарной пудры
4 яйца, 50 г сахарной пудры
80 г муки, 20 г порошка какао
5 г муки (для посыпки)
* **100 г шоколада**
* **600 г сливок**
50 г сахарной пудры
* **30 г абрикосового повидла**
150 г шоколадной глазури

Торт «Шомлои галушка»

Масло тщательно взбить с сахарной пудрой и желтками. Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену и примешать к желткам, добавить муку и порошок какао, все хорошо перемешать. Полученную массу равномерно разложить слоем в 1,5 см на железный лист, покрытый пергаментной бумагой, и испечь в духовке при температуре 200—220°С. Готовое тесто припудрить мукой, перевернуть на блюдо, снять бумагу и дать ему остыть.

Пока тесто остывает, в посуде, помещенной в кастрюлю с горячей водой, растопить куски шоколада. Сливки взбить с сахарной пудрой. К растопленному шоколаду добавить сначала немного взбитых сливок и быстро размешать до однородной массы, затем — остальные взбитые сливки. Тесто разрезать на две одинаковые части, одну часть покрыть тонким слоем повидла, полить шоколадной глазурью и, когда остынет, нарезать на куски размером 5х5 см. На другую половину теста выложить толстым слоем взбитые сливки с шоколадом, сверху вплотную друг к другу разложить квадраты с глазурью и поставить пирожное в холодильник. Когда оно хорошо остынет, нарезать сухим теплым ножом на квадратные пирожные по 5х5 см.

120. Торт «Шомлои галушка»

(10—12 порций)

Автором этого рецепта является Карой Голлерич, шестнадцать лет работавший

старшим официантом в ресторане Гунделя в Варошлигете.

Для посыпки:

100 г молотых грецких орехов

80 г изюма, 100 г рома

* **Для теста: 8 яиц, 160 г муки**

160 г сахара

40 г молотых грецких орехов

20 г порошка какао

* **Для желтого (заварного)**

крема: 4 желтка, 30 г муки

100 г сахара, 0,5 л молока

1 палочка ванили

* **Для сиропа:**

200 г сахара, 0,3 л воды, 15 г рома

немного лимонной и апельсиновой цедры

* **20 г порошка какао**

80 г малинового или

абрикосового повидла

300 г сладких взбитых сливок

3 порции шоколадной подливки

(см. рецепт №109)

За день заранее замочить в роме изюм.

На следующий день приготовить бисквитное тесто. Белки взбить, понемногу добавляя к ним сахар, затем примешать желтки и, наконец, муку. Тесто разделить на 3 части, в одну часть добавить 40 г молотых грецких орехов, в другую — какао, третью оставить как была. Каждую часть бисквитного теста раскатать в лист толщиной с палец и испечь в сухой духовке на умеренном огне.

Приготовить желтый крем: молоко вскипятить с ванилью, примешать желтки, сахар, муку и, если необходимо, чуть-чуть размоченного желатина.

Приготовить сироп: сахар вместе с лимонной и апельсиновой цедрой варить в

воде 15 минут. Когда он остынет, влить в него ром.

Из приготовленных составных частей «собрать» галушку. Положить на блюдо бисквитное тесто с орехами, полить его одной третью сиропа, посыпать одной третью орехов (для посыпки) и одной третью изюма и обмазать одной третью желтого крема. На крем положить бисквитное тесто с какао, на него — слой начинки в том же порядке, накрыть тестом без наполнителя и положить начинку, только перед желтым кремом намазать повидлом, а сверху посыпать порошком какао. Получившийся торт поставить на несколько часов в холодильник.

Подавать можно двумя способами: 1) на середину каждой тарелки или блюда наложить столовой ложкой большие куски торта или 2) торт нарезать на порции квадратами. Перед подачей торт покрыть сладкими взбитыми сливками и побрызгать густой шоколадной подливкой (см. рецепт №109).

121. Пломбир «Геллерт»

(10 порций)

Пломбир назван в честь ресторана гостиницы «Геллерт», в 1927—1948 годах арендованного Кароём Гунделем.

1 кг 200 г сливок

150 г брусничного или

клюквенного джема

* **0,2 л молока**

1/3 палочки ванили, 2 желтка

80 г сахарной пудры, 20 г муки

- * 80 г сахарной пудры
 - * 15 г желатина, 250 г вишни,
настоянной на коньяке или роме
 - * 10 порций шоколадной
подливки
 - * 40 г сахарной пудры
- 4 г ванильного сахара**

Прежде всего нужно заранее купить сливки, так как хорошо взбить их можно лишь после того, как они постоят в холодильнике 10—24 часа. Джем протереть через сито, чтобы в нем не осталось семян и кожицы ягод. Если протертый джем будет очень густым, разбавить его водой до консистенции сметаны. Затем приготовить немного желтого (заварного) крема. Для этого молоко вскипятить с ванилью; в миске взбить венчиком желтки с сахарной пудрой, добавив к ним муку, затем понемногу влить молоко и вымешать крем до гладкости. Миску с кремом поставить в кастрюлю с кипящей водой и, непрерывно помешивая, довести крем до кипения.

800 г сливок взбить в крепкую пену и осторожно примешать к ним 80 г сахарной пудры. Половину взбитых сливок смешать с джемом, другую половину — с почти остывшим желтым кремом, причем сначала положить в крем сливок совсем немного, затем остальную массу. Шарообразную форму объемом примерно 1,5 литра выложить сначала слоем сливок с джемом, затем наполнить сливками с желтым кремом, поместив в середину формы доньшком вниз стакан, расширяющийся от дна к горлу. Форму поставить в морозильник (с температурой — 14°С).

Желатин замочить в 0,05 л воды, дать ему разбухнуть (около 30 минут), поставить на слабый огонь и размешать до однородной массы, если необходимо, разбавив ложечкой воды. Настоянную на коньяке или роме вишню без косточек залить таким количеством желатина, чтобы после охлаждения получилось не очень твердое желе.

Затем приготовить по рецепту №109 шоколадную подливку, увеличив количество продуктов в 1,5 раза (чтобы хватило на 10 порций).

Когда пломбир хорошо застынет, вынуть из него стакан, на его место вложить застывающее желе с вишнями и форму с пломбиром снова поставить в холодильник.

Перед подачей взбить в крепкую пену оставшиеся 400 г сливок с сахаром и ванильным сахаром. Форму с пломбиром на несколько секунд поместить в горячую воду, затем прикрыть блюдом, опрокинуть на блюдо и снять. Пломбир с помощью кондитерского шприца со звездчатым наконечником украсить взбитыми сливками. При нарезании пломбира на порции для гостей будет сюрпризом вишня в серединке. Кроме того, отдельно можно подать к пломбиру горячую шоколадную подливку и ею полить каждую порцию уже на тарелке. К пломбиру также можно подать вафли без начинки, сухое бисквитное печенье или тонкие вафельные трубочки.

Если в хозяйстве не окажется полуторалитровой шарообразной формы, пломбир можно приготовить в небольших формочках объемом по 0,15 л.

В этом случае вместо стакана в середину формочки можно поставить 30—50-граммовую стопочку. Для ванильного слоя пломбира вместо желтого (заварного) крема можно использовать ванильный пудинг (охлажденный ванильный пудинг примешать ко взбитым сливкам).

122. Фаршированная дыня

Три маленькие спелые дыни разрезать поперек пополам, удалить семена и кофейной ложечкой выбрать примерно одну треть мякоти. Половинки дыни слегка присыпать сахарной пудрой, в каждую налить по грамму коньяка, сделать несколько проколов вилкой и хорошо охладить. Кусочки сахара-рафинада натереть тщательно вымытой апельсиновой цедрой, залить сладким ликером «Трипл сек» (50 г) и ликером «Мараскино» (50 г) и размять вилкой. Добавить к сахару вынутую мякоть дынь, 4—5 сортов свежих (или консервированных, из компота) фруктов или ягод, примешать крупно нарезанные (не молотые!) грецкие орехи (около 120 г), приправить лимонным соком и на 1—2 часа поставить в холодильник. Пока начинка (фруктовый салат) охлаждается, приготовить примерно 600 г мороженого — лимонного, клубничного или пуншевого с изюмом — в зависимости от того, какие фрукты или ягоды были использованы для начинки (важно, чтобы вкусовые компоненты не повторялись, а дополняли друг друга!). Перед подачей в половинки дыни положить сначала мороженое, затем фрукто-

вый салат и, по желанию, украсить сверху взбитыми сливками. К фаршированной дыне можно подать вафли без начинки, бисквитное печенье или тонкие вафельные трубочки.

Есть такую дыню и вкусно, и доставляет развлечение. Не следует делать ее слишком сладкой, лучше отдельно подать на стол сахарную пудру.

123. Абрикосовое повидло с палинкой

Абрикосовое повидло с палинкой (венгерской фруктовой водкой) можно использовать вместо сладких соусов и подливок к блинчикам, к пышкам и пудингам, а также к сухим пирожным. Абрикосовое повидло с палинкой имеет превосходный вкус и отличный аромат. Приготовить его легко: повидло разбавить водой и немного поварить, чтобы получилась мягкая, растекающаяся масса (примерно консистенции сметаны). Когда повидло остынет, прилить к нему абрикосовую палинку (на 300 г повидла 50 г палинки).

124. Овечий творог с пряностями (кёрэзёт)



450 г овечьего творога
200 г сливочного масла
около 30 г горчицы
2 штуки сардин (или масло из-под сардин), 20 г паприки, тмин, пиво
1 пучок шнитт-лука
10 штук каперсов

Овечий творог (не острый) размять и хорошо перемешать со сливочным маслом, горчицей, сардинами (или только маслом из-под сардин, или рыбной пастой), паприкой и тмином; если масса получилась слишком густая, разбавить ее небольшим количеством пива. В заключение добавить мелко нарезанный шнитт-лук и, по желанию, каперсы.

Кёрэзёт едят намазывая на хлеб или без хлеба. К нему можно подать молодую редиску, зеленый перец, зеленый

лук. Некоторые добавляют в кёрэзёт чуть-чуть чеснока. Под него хорошо пьется сухое вино.

Кёрэзётом можно начинить очищенный от семян зеленый перец. Начиненный перец хорошо охладить и перед подачей на стол горячим ножом нарезать на кольца. Перед подачей кёрэзёт рекомендуется держать при комнатной температуре, так как очень холодный он плохо намазывается на хлеб и **не такой** вкусный.



Послесловие

Прощаясь с читателями, приведем некоторые высказывания Гунделя-отца и его двух сыновей.

Карой Гундель: «В современной музыке наблюдается тенденция... к созданию какофоний, к хаосу звуков и их расщеплению, частично к поднятию значения ритма над значением мелодии... к поискам экзотики... Гастрономия же, наоборот, в рецептах различных блюд, в составлении меню стремится скорее к гармонии и максимальному соответствию... и напоминает музыку лишь тем, что, стремясь к развитию, всегда ищет нового» (1934).

Имре Гундель выразил сходную мысль так: «Какое счастье, что гастрономия — самый консервативный вид „искусства"! Мы не стараемся любой ценой создать что-то новое, причудливое, какофонию вкусов и дисгармонию красок. В царстве вкусов невозможно следовать различным модным „измам", даже в своей простоте нередко пугающим. Потому что если глаза и уши человека могут стерпеть многое, то проглотить с удовольствием „все равно что" человек не может!» (1966).

Автору этой книги хотелось бы дать дорогим читателям два совета.

Я знаю немало хозяек, которые своим кулинарным искусством радуют семью.

Но, ожидая гостей, для которых хотят приготовить что-то особенное, они слишком стараются и при этом почти всегда допускают какую-нибудь ошибку или оплошность. В таких случаях я вспоминаю слова своего друга-химика, работающего с чрезвычайно дорогостоящими материалами: «Если бы я, например, осторожно нес в другой кабинет колбу с драгоценным содержимым и при этом только о том и думал, как бы случайно не разбить ее, то наверняка споткнулся бы и о соломинку. Поэтому колбу нужно переносить так, словно это просто спичечный коробок».

Все это можно отнести и к приготовлению еды; нельзя постоянно бояться, что кушанье не получится достаточно вкусным, не удастся. Готовить нужно смело и легко (конечно, в основном придерживаясь поваренных книг) и уметь быстро и ловко, иногда «на ходу» импровизируя, исправить какой-нибудь недостаток. И тогда любое приготовленное нами блюдо будет очень вкусным!

Второй совет: не забывайте, что вкус блюда всегда можно исправить и после того, как оно уже готово! Кушанья, содержащие соль, сахар или уксус, в процессе приготовления я обычно пробую 6—8 раз, добавляя после каждого кипячения ту или иную приправу, и смею ут-

верждать, что идеальная вкусовая гармония нередко зависит от нескольких граммов приправы. Не сочтите же за труд часто и сосредоточенно пробовать блюдо в процессе его приготовления, подобно тому, как истинный художник, создавая картину, часто отходит от нее и, перед тем как наложить на полотно последние мазки, прищурившись рассматривает его с разных точек зрения.

Ференц Гундель «Когда я читал предыдущий абзац, на экране моей памяти воз-

никли кухня ресторана возле Зоопарка, моя дорогая матушка; как, окруженная поварами, она ходила от кастрюли к кастрюле, пробовала различные блюда и приказывала добавить где каплю лимонного сока, где крохотную щепотку какой-нибудь приправы, где немного масла или сливок, где чуточку коньяка... Я убежден, что блюда нашего ресторана, а через них и венгерская кухня в целом получили международное признание именно благодаря этим каплям и щепоткам» (1982).



Содержание

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА	3	11. Суп из стручковой фасоли по-венгерски	21
КРАТКАЯ БИОГРАФИЯ КАРОЯ ГУНДЕЛЯ	5	12. Бульон с токайским вином	22
ВВЕДЕНИЕ	7	13. Суп косарей	22
ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ ВЕНГЕРСКОЙ КУХНИ (Весьма важные сведения о венгерской манере готовить пищу)	12	14. Чипетке (домашнее тесто для супа)	22
СУПЫ		ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
1. Суп гуйяш	15	15. Студень из халасле	23
2. Фальшивый суп гуйяш	15	16. Судачок по-тиханьски (Соус майонез) (Французский салат)	23
3. Бограчгуйяш (гуйяш в котелке)	15	17. Помидоры, фаршированные рыбой	24
4. Варианты бограчгуйяша	16	18. Сегедский салат из рыбы	25
Алфёльдский и сегедский гуйяш	16	19. Салат «Лигет»	26
Гуйяш по-сербски	16	20. Заливные яйца «Мункачи» (Соус ремулад)	26
Гуйяш с фасолью	16	21. Фаршированные огурцы (Приготовление грибного пюре)	27
Гуйяш из баранины	16	22. Студень из поросятины (свинины)	27
Гуйяш народности чанго	17	23. Гусиная печенка в жире	28
Гуйяш по-коложварски	17	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Гуйяш по-бетярски	17	24. Карп по-сербски	29
Гуйяш по-ликокочи	17	25. Форель, фаршированная гусиной печенкой	29
5. Халасле (рыбный суп)	17	26. Судачки по-венгерски	30
6. Варианты халасле	18	27. Судачки по-крестьянски	30
Халасле по-сегедски	18	28. Судак или судачок с пёркёлтом из раков (Приготовление голландского соуса)	30
Халасле для гуляк	18		
Халасле по-калочки	18		
Халасле по-пакшски	18		
7. Палоцкий суп	18		
8. Фасолевый суп «Йокаи»	19		
9. Суп «Петеш»	20		
10. Суп куриный «Уйhazi»	20		

29. Судак а-ля Гундель (Приготовление соуса а-ля Морнэ) (Приготовление картофельного пюре)	31
30. Стерлядь а-ля Карпати (Приготовление рагу из раков с укропом)	32
31. Сом с капустой	32
32. Пёркёлт из раков (Приготовление ракового масла)	33
33. Ретэш с раками	34
34. Яичница «Сантелли»	34
35. Яйца, сваренные без скорлупы, а-ля Хадик	34
36. Яйца, сваренные без скорлупы, по-баконьски	35
37. Хортобадьские блинчики	36
38. Макароны по-венгерски	36

МЯСНЫЕ БЛЮДА 37

39. Пёркёлты Пёркёлт из рубца Степной пёркёлт	37 37 38
40. Паприкаш из цыплят, телятины или баранины	38
41. Токань по-дебреценски	39
42. Токань с черным перцем	39
43. Токань а-ля Гундель	39
44. Токань по-хераньски	40
45. Токань семи вождей	41
46. Токань табунщиков	41
47. Гуйяш а-ля Секей	41
48. Голубцы Голубцы по-коложварски Свинная корейка по-харгитски	42 43 43
49. Слоенная капуста по-трансильвански	44

50. Баранина с капустой	45
51. Фаршированный перец (Приготовление томатного соуса)	45
52. Тушеная говядина Тушеная говядина по-хортобадьски (Приготов- ление манных клецок)	46 46 46
Тушеная говядина с лечо	47
Говядина по-сегедски	47
Тушеная говядина по-сербски	47
Тушеная говядина по рецепту табунщиков	47
Тушеная говядина с картофелем	47
Тушеная говядина по-дебреценски	48
Тушеная говядина «Касино»	48
53. Тушеная говядина а-ля Чаки (Приготовление сливочных клецок)	48 48
54. Филе «Эстерхази»	49
55. Вырезка по-будапештски	50
56. Бифштекс «Фести»	50
57. Телячья рулетки с копченым окороком (Приготовление соуса бешамель)	51
58. Медальоны из телятины по-венгерски	51
59. Питсбургская телячья грудинка (Приготовление пюре из гусяной печенки)	52
60. Телячья отбивные а-ля Гундель	53
61. Телятина по-мадяроварски	53
62. Свинная корейка по-венгерски	54
63. Корейка по-тордайски	54
64. Фатанерош (мясное ассорти)	54
65. Поросятина под кислым соусом	55
66. Баранина с эстрагоном	55
67. Бараньи котлеты по-удвархейски	56

68. Фаршированный цыпленок по-трансильвански	56
69. Индейка, фаршированная каштанами и гусиной печенкой	57
70. Тушеная гусятина	57
71. Гусиные потроха с рисом	58
72. Филе зайца или косули а-ля Кедвешши	58
73. Куропатка или фазан с савойской капустой	59
74. Фаршированный фазан а-ля Сечени	60
75. Кабанина по-гурмански	61

ГАРНИРЫ, САЛАТЫ И СОУСЫ 62

76. Тушеная квашеная капуста с мучной заправкой	62
77. Тушеная капуста с мучной заправкой	62
78. Тушеная капуста	63
79. Тушеные кабачки с мучной заправкой	63
80. Тушеная стручковая фасоль с мучной заправкой	64
81. Тушеная лущеная фасоль с мучной заправкой (и пюре из фасоли)	64
82. Тушеный зеленый горошек с укропом и мучной заправкой	65
83. Лечо	66
84. Паприкаш из картофеля	66
85. Картофель по-алфёльдски	67
86. Рис «Баттяни»	67
87. Спаржа по-венгерски	67
88. Чечевичное пюре с печенкой домашней птицы	68
89. Кукуруза со сливками	68

90. Тархоня	69
91. Галушки	69
92. Творожные крокеты с укропом	70
93. Яблоки а-ля Байяр	70
94. Салат из зеленого перца	71
95. Жареный зеленый перец с горчичным соусом	71
96. Малосольные огурцы	72
97. Тушеный зеленый салат	72
98. Салат «Геллерт»	72
99. Салат «Гундель»	73
100. Холодный красный соус с паприкой	74
101. Салат «Каройи»	74
102. Соус «чики»	75

ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА 76

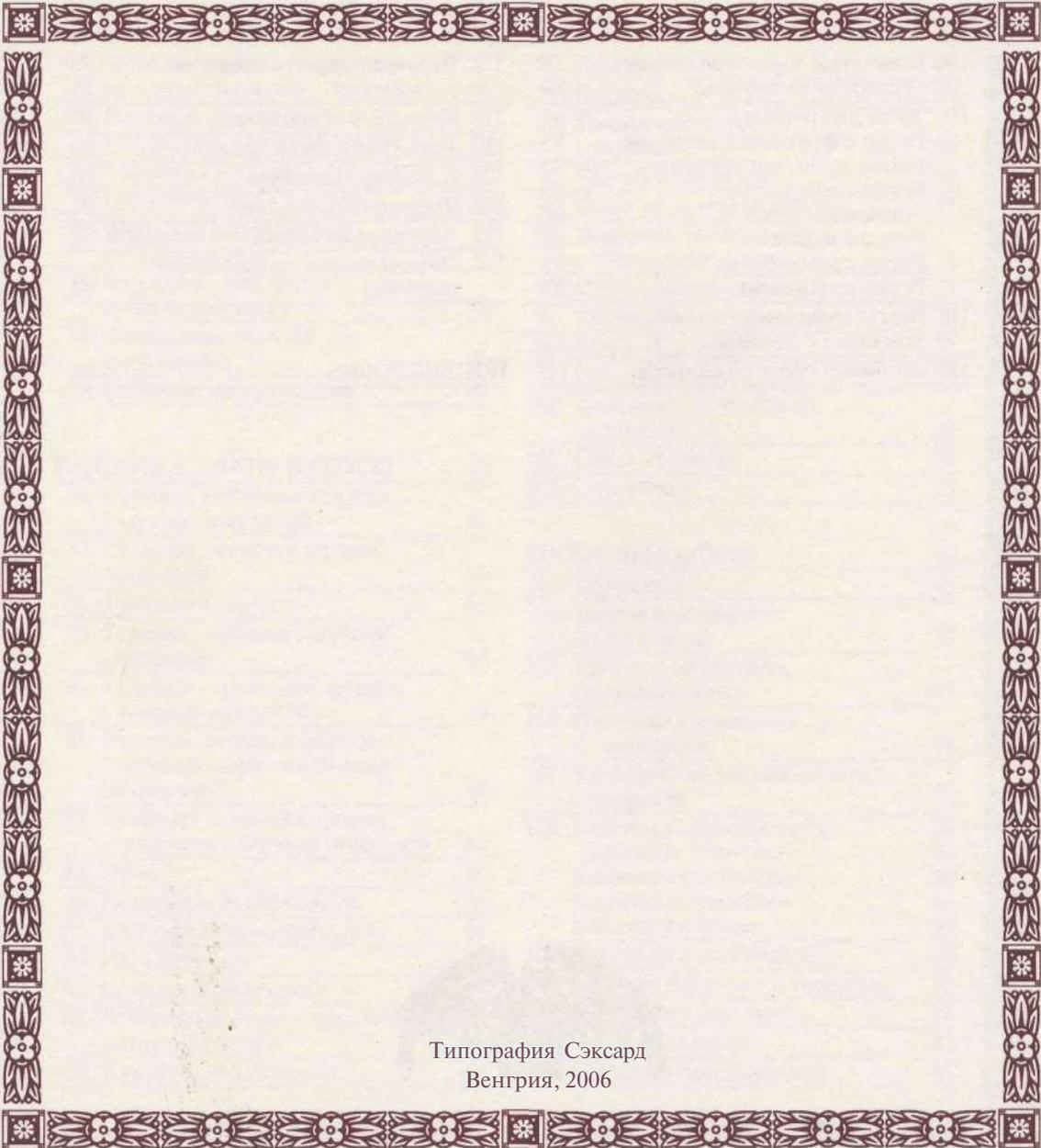
103. Турошчуса	76
104. Творожные крокеты (турогомбоц)	77
105. Крокеты со сливами (силвашгомбоц)	77
106. Вареники с повидлом по-венгерски	78
107. Запеканка из вареного теста с ветчиной	79
108. Блинчики обыкновенные	79
Лимонные блинчики	80
Блинчики с повидлом	80
Кофейные блинчики	80
Блинчики с какао	80
109. Блинчики а-ля Гундель	80
ПО. Горящие блинчики с творогом	81
111. Блинчики с капустой	82
112. Блинчатый пирог	82
113. Блинчики сентдёрдские	83

114. Блинчатый торт с подливкой (Чустатотг палачинта)	84
115. Тесто для ретэша	84
Ретэш с фруктовой начинкой	85
Ретэш с гецкими орехами	86
Ретэш с миндалем	86
Ретэш с капустой	86
Ретэш с маком	86
Ретэш с шоколадом	87
Ретэш с творогом	87
116. Варгабелеш (творожная запеканка с лапшой)	87
117. Песочный пирог со сливами	88

118. Песочный пирог с творогом а-ля Ракоци	88
119. Пирожное «Риго Янчи»	89
120. Торт «Шомлои галушка»	89
121. Пломбир «Геллерт»	90
122. Фаршированная дыня	92
123. Абрикосовое повидло с палинкой	92
124. Овечий творог с пряностями (кёрёзёт)	92

ПОСЛЕСЛОВИЕ	94
-------------	----





Типография Сэксард
Венгрия, 2006