

Ruská kuchyně

Polévka „borščok“ - do silného vývaru z masa, nebo zvěřiny, dáme tenké plátky oloupané červené řepy, přidáme bílé víno, jablečný ocet, cukr a zavaříme 15 minut. Potom vývar přecedíme a jako vložku dáváme topinky se sýrem.

Šči z kysaného zelí – pokrájené maso na kostičky dáme do studené vody, přidáme překrájené kyselé zelí a vaříme, až je maso měkké. Kořenovou zeleninu a cibuli osmahneme na tuku s rajským protlakem. Přidáme k vývaru s masem ještě bobkový list, nové koření, pepř a jíšku z másla.

Soljanka – drobně nakrájenou cibuli osmahneme na másle s rajským protlakem. Zalijeme vývarem. Přidáme pokrájené kvašené okurky, různě upravené maso, pokrájené na nudličky, kapary, bobkový list. Zavaříme 15 minut. Při podávání přidáme zakysanou smetanu, pokrájenou listovou petržel a kopr i plátek citronu.

Šurpa – vařené maso nakrájíme na kostky. Na tuku osmahneme maso, cibuli, mrkev a rajský protlak. Zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a vaříme. Před dokončením přidáme brambory nakrájené na kostičky a společně dovaříme.

Vývar s pelmeni – silný vývar do kterého se dávají jako vložka pelmeně plněné masem, uvařená a na nudličky pokrájená kořenová zelenina. Nakonec pokrájená listová petržel. Pelmeně jsou taštičky z nudlového těsta.

Vývar se ságem – Silný vývar, ve kterém uvaříme ságo a do polévky dáme pokrájenou petrželku a kopr. Ságo jsou malé kuličky ze škrobu.

Portulák – je aromatická rostlina často připravovaná k masům a pečením. Mladé výhonky se povaří, přidá se česnek, ocet.

Dřišťál – je planě rostoucí keř, jehož červené bobule obsahují kyselinu jablečnou. Přípravuje se jako želé, šťáva, marmeláda, ale také jako příloha k grilovaným masům. Pěstuje se ale i zahradní odrůda.

Hodně se také používá šťovík – do polévky, k masům

Kabačky – jsou malé tykvičky

Pečená treska v bramborech s cibulí a rajčaty – Hrubě nakrájenou cibuli osmahneme na másle. Dáme na pekáček. Na cibuli klademe kolečka rajčat, na ně porce tresky. Okolo rovnáme na kolečka nakrájené brambory. Osolíme, opepříme a rybu pokapeme citronovou šťávou. Pečeme v troubě asi 25 minut. Nakonec posypeme petrželkou a koprem.

Masové golubce – jsou závitky z hlávkového zelí, plněné mletým masem, do kterého přidáme vařenou rýži, jáhly nebo pohanku. Připravíme si omáčku ze zakysané smetany, rajského protlaku zředěného vodou. Zavaříme a nalijeme na závitky, které jsme před tím zapekli. Sypeme koprem.

Těftěly s rajskou omáčkou – koule z mletého masa, zelené cibulky, ochucené solí a pepřem. Obalíme v hladké mouce, opečeme. Přidáme rajský protlak, bobkový list, celý pepř, česnek, zalijeme vývarem a dusíme 15 minut. Nakonec přidáme pikantní (jižní) omáčku a zavaříme.

Omáčka Tkemali pikantní švestková omáčka – kindzi je aromatická rostlina příbuzná koriandru. Oprané sušené, kyselé švestky bez pecek povaříme a prolisujeme. Pak rozředíme odvarem do hustoty smetany. Přidáme česnek, sůl, pepř, drobně posekanou kindzu, kopr. Povaříme a necháme vychladnout.

Jižní omáčka – omáčka pikantní, ostré chuti, připravovaná průmyslově. Používáme většinou studenou k masům i zelenině

Pirohy z kynutého těsta – 500 g polohrubé mouky, 300 g kyselý smetany, 2 vejce, lžíce cukru, 3 lžíce rozpuštěného másla, vejce na potírání. Ze surovin připravíme těsto, Rozválíme, vykrajujeme kolečka, na které dáme náplň (masová, zeleninová, rybí a jiné) okraje potřeme našlehaným vejce přeložíme, přimáčkneme. Dáme náplň z mletého skopového masa.

Pelmeně – jsou plněné taštičky z nudlového těsta. Náplň je podobná jako na pirohy.

Čabureky – dělají se z mletého skopového masa, které se našlehá s trochou velmi studené vody, osolí, opepří a přidá se nakrájená cibule. Z hladké mouky s přidáním tuku, soli a vlažné vody. Uděláme těsto jako na nudle ovšem ne tak tuhé. Rozválíme, vykrajujeme kolečka, do středu dáme mleté maso, přehneme okraje přimáčkneme. Smažíme na sádle.

Tvarohové halušky – 500 g kvalitní měkký tvaroh, 200 ml smetany, 3 vejce, 120 g strouhanky, 100 g rozpuštěného másla, špetka soli. Suroviny smícháme a vypracujeme těsto. Z těsta děláme válečky, které lehce zmáčkneme a vykrajujeme kosočtverečky, které zavaříme. **AŽ VYPLAVOU, JSOU HOTOVÉ.** Vyndáváme na talíř, posypeme opraženou strouhankou, omastíme máslem a podáváme se zakysanou smetanou. Můžeme podávat i na sladko s cukrem.

Kavurma z kachních prsou – kachní prso, osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce a opečeme po obou stranách. Dáme do trouby ještě na 15 minut. Poté prsa vyjmeme, přiklopíme alobalem a ve výpeku osmahneme nakrájenou cibuli a rajský protlak. Přidáme celý pepř, bobkový list, mletou papriku, sůl a zalijeme trochou kachního vývaru, nebo šťávou z kachny. Provaříme. Přidáme třený česnek se solí a v tomto základu ještě kachnu podusíme 10 minut.

Sašík po rusku – svíčková, telecí kýta, vepřová kýta, skopová kýta. Všechny druhy masa nakrájíme na kousky asi po 30 g.

Osolíme, opepříme a každý druh ale zvlášť. Pokapeme olejem, skopové ještě octem. K hovězímu přidáme sekaný koriandr, vepřové s drceným kmínem. Necháme odležet alespoň přes noc. Maso napichujeme střídavě s cibulí, slaninou, paprikou a rajčaty. Pečeme na grilu a podáváme se salátem.

Smažené, moskevské věnečky- 400 g mouky, 100 g cukru, 30 g, másla, 1 vejce, 120 ml mléka, půl lžičky jedlé sody, lžíce mleté skořice. Utřeme cukr, máslo, vejce. Zředíme mlékem a postupně přidáváme mouku smíchanou se sodou a cukrem. Vzniklé těsto rozválíme a vykrajujeme větší kolečka uprostřed ještě vykrojíme kolečko menší. Kolečka osmažíme. Smažené vyjmeme a pocukrujeme.

Syrníky – hladká mouka 220 g, tvaroh měkký 1500 g, vejce 5 ks, cukr 100 g, kukuřičný (bramborový) škrob 60 g, vanilkový cukr 1 ks, špetka soli. Tuk na opékání. 300 ml husté smetany nebo kysel. (rozvařené, lehce navinulé ovoce)
Z uvedených surovin uděláme těsto, ze kterého děláme placičky. Opečeme na tuku. Opečené dáme ještě do trouby na 10 minut. Podáváme horké, přelité hustou smetanou nebo s kyselem.