

Kuchnia Rosyjska

Z czego słyną Rosjanie?

Przede wszystkim z wspaniałego kawioru. To właśnie Rosja jest największym producentem tego przysmaku. Możemy tak spotkać kawior czarny z ryby białugi (jesiotrowate) oraz kawior czerwony z łososia. Ale Rosja to nie tylko kawior, kraj ten słynie z bogactwa wspaniałych ryb słono i słodko wodnych, kilka z nich to: białuga, jesiotry, węgorze, pstrągi, dorsze, łososie, jazgarze, miętusy, a także bogactwa raków rzecznych z których rosyjscy kucharze przyrządzają cudowne i wykwintne przekąski i zupy.

Kawior



Kawior czarny



Kawior czerwony



Desery

Typowymi deserami są kisiele owocowe (np. żurawinowy) podawane ze śmietanką, jabłka nadziewane orzechami i ryżem, a także PRIANIKI czyli pierniczki. Wielkanocne desery to dobrze nam znana pascha i kulicz (rodzaj baby drożdżowej bakaliami z polewą i orzechami). Występują też liczne musy, kremy, słynny chrust, galaretki i lody.

Kisiel żurawinowy



Zupy

Najbardziej popularne to: barszcze,
solanki, zupa Szczci, Rosolnik i Ucha

Solanka





Składniki

- 1,5 l wywaru z kości, kawałka selera i 1 pietruszki,
- 30 dkg mięsa wołowego,
- 2 parówki,
- 10 dkg szynki,
- 10 dkg nerki,
- 3 ogórki kiszane,
- 10 dkg kaparów,
- 5 dkg oliwek,
- 2-3 cebule,
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego,
- 10 dkg śmietany (12%)
- 1 łyżka masła,
- 1/2 cytryny,
- ziele angielskie, listek laurowy,
- sól, pieprz,
- 2 łyżki posiekanej natki z pietruszki.

Jak przyrządzić?

- 1) Do wywaru z kości wkładamy mięso i szynkę. Gotujemy do miękkości. Nerkę gotujemy oddzielnie. Mięso i szynkę po ugotowaniu kroimy na słupki. Parówki kroimy na plasterki. Nerki na cienkie plasterki. Wywar z mięsa precedzamy. Wkładamy do niego z powrotem pokrojone mięsa.

2) Na maśle smażymy cebulę pokrojoną w piórka. Gdy będzie szklista dodajemy koncentrat pomidorowy i razem przesmażamy. Wkładamy ją do gotującego się wywaru z mięsem.

3) Ogórki obieramy ze skóry, dzielimy wzdłuż, wycinamy pestki i kroimy na plasterki grubości ok. 5 mm. Kapary przepłukujemy i przebieramy. Wkładamy do wywaru. Oliwki kroimy na nieco mniejsze części. Połowę wkładamy do wywaru. Dodajemy przyprawy (uważając na ilość soli) i gotujemy ok 15 min.

4) Po tym czasie zupę doprawiamy śmietaną. Do kubeczka wlewamy nieco zupy i rozprowadzamy śmietaną. Wrzucamy resztę oliwek. Pora na spróbowanie. Ja nieraz dodaję jeszcze nieco soli i odrobinę cukru. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki.

Ruskie pierogi



fot. ilka76

Farsz

- 1kg ziemniaków
 - 1/2kg twarogu
 - 2 średnie cebule
 - Sól
- Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, dokładnie rozgnieść wraz z twarogiem specjalną praską do ziemniaków (najlepiej robić to, jak ziemniaki będą jeszcze lekko ciepłe, powstanie wtedy gładka masa i łatwiej będzie można formować farsz na placuszkach). Cebulę drobno pokroić i zrumienić na patelni. Wymieszać z twarogiem z ziemniakami. Przyprawić solą, pieprzem i papryką, farsz nie powinien być mdły.

Ciasto

- 1/2 kg mąki pszennej
- Żółtko
- Płaska łyżeczka masła
- 230ml ciepłej wody
- Sól-okolo płaskiej łyżeczki

- Do miski wsypać mąkę, sól, wbić żółtko, dodać masło i rozetrzeć składniki. Jedną ręką wlewać powoli ciepłą wodę, a drugą mieszać ciasto, żeby składniki dokładnie się połączyły. Zagnieść gładkie ciasto i rozwałkować dość cienko na blacie oprószonym mąką. Szklanką wykrawać krążki, nakładać farsz, dokładnie sklejać i wrzucać partiami na gotującą się, osoloną wodę.

Podawać polane masłem ze zrumienioną na brązowo cebulą, smaczne są też ze skwarkami z chudego boczku lub podwędzanej wędliny.

Rosolnik

- **Składniki:**

6 porcji:

- 5 kiszonych ogórków
- 1,5 szklanki sosu z ogórków
- 4-5 szklanek bulionu warzywnego w płynie
- 50 dag ziemniaków
- marchewka mała pietruszka
- cebula
- kawałek pora
- 3 łyżki kaszy perłowej
- pół szklanki śmietany 22-proc.
- łyżka margaryny
- liść laurowy
- ziele angielskie
- 2-3 łyżki posiekanego koperku lub natki pietruszki
- łyżka przyprawy do zup, sosów, sałatek
- pieprz
- sól

Wykonanie

Do wrzącego bulionu wsyp kaszę, dodaj liść laurowy, ziele angielskie i gotuj 10 minut. Następnie wrzuć obrane i pokrojone w słupki ziemniaki. Obrane i dość drobno pokrojone warzywa (marchew, pietruszkę, por, cebulę) wrzuć na rozgrzaną na patelni margarynę i, mieszając, smaż kilka minut. Potem przełóż do garnka z bulionem i gotuj. Gdy wszystkie składniki będą miękkie, wsyp drobno posiekane ogórki, przypraw zupę sosem ogórkowym, przyprawą do zup, solą, pieprzem i zagotuj. Następnie wymieszaj ze śmietaną i posyp zieleniną.