



КУХНЯ ДОНСКОГО КРАЯ

На Дону всегда любили вкусно поесть и угостить гостей. Свадьба была одним из торжеств, когда стол буквально ломился от яств. Главным блюдом на столе был круглик — пирог с рубленным мясом.

Из холодных закусок обязательным был студень, языки или как их называли «лизни», полотки, вареное мясо дикого кабана и многое другое. В состав горячих блюд входили: жаркое из гуся или индейки, фаршированный целиком поросенок, тушка ягненка с чесноком; мясо дикой козы; кушанья из дрофы, диких уток, куликов и другой дичи. Телятину казаки не ели, постольку считали это грешным делом. Чтобы не обидеть хозяина, гости обязаны были отведать все блюда.

Перед вами несколько блюд казачьей кухни.

СУП КАЗАЧИЙ

Баранину, нарубленную кусками по 25–30 грамм, вместе с костями обжаривают на сливочном масле. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, вводят в конце обжаривания мяса.

Обжаренное мясо и лук варят до полуготовности, прибавляют пшено, нарезанный кубиками картофель. Сваренный до готовности суп заправляют специями, тертыми с солью, чесноком, доводят до кипения. Суп подают к столу с зеленью, сметаной и рублеными вареными яйцами.



ВАРЕНИКИ ПО- ДОНСКОМУ

Из подготовленной муки, яиц, воды, подогретой до 30-35 градусов, замешивают крутое тесто. Для фарша картофель варят, протирают и смешивают с жареным на растительном масле луком.

Подготовленное для вареников тесто раскатывают тонко, стаканом вырезают кружочки или режут на квадратики, начиняют картофельным фаршем и отваривают в подсоленном кипятке.

Готовые вареники при отпуске поливают растительным маслом с жареным на нем же луке.



РЫБА ПОД МАРИНАДОМ ПО- ДОНСКОМУ

Рыбу разделывают на филе с кожей и реберными костями, порционные куски солят, перчат, обваливают в муке и жарят на растительном масле. Складывают в сотейник, перекладывая куски рыбы горячим готовым маринадом. Ставят в духовой шкаф на 5–10 минут. При подаче рыбу посыпают зеленым луком.



РВАНЦЫ

В кипящую воду кладут очищенный картофель, нарезанный дольками, замешивают крутое тесто и раскатывают его тонко, затем пальцами рвут и кладут в кипящий бульон с картофелем, заправляют пассированным на растительном масле репчатым луком. При употреблении посыпают зеленью.



ДОНСКАЯ УХА

В бульон закладывают картофель и овощи, нарезанные дольками, и за 10–15 минут до готовности кладут куски рыбы-филе. Перед окончанием варки кладут нарезанные дольками свежие помидоры, специи. Перед отпуском посыпают зеленью.



**Приятного
аппетита!**
