

СОДЕРЖАНИЕ

стр	
5	ПРЕДИСЛОВИЕ
	ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
10	Заливная рыба
12	Язык с хреном
13	Студень говяжий
14	Икра «заморская» баклажанная
16	Винегрет с сельдью
17	Малосольные огурцы
18	Белые грибы в сметане
	СУПЫ
22	Уха рыбацкая
24	Рассольник домашний
25	Солянка белая
26	Щи зелёные
28	Суп гороховый с копчёностями
29	Окрошка
30	Ботвинья
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
34	Котлеты из щуки
35	Тельное
36	Осетрина фаршированная
37	Караси, жаренные в сметане
38	Гусь с яблоками
40	Цыплёнок в горшочке
41	Котлеты «Пожарские»
42	Бефстроганов
44	Жаркое из зайца
45	Говядина, тушённая в хлебном квасе
46	Бараний бок с кашей

- 48 Телячьи почки в соусе
- 49 Свинина духовая с квашеной капустой
- 50 Пельмени сибирские
- 52 Голубцы с мясом
- 53 Запеканка из картофеля

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ

- 56 Расстегай московский с мясом и яйцом
- 58 Курник с рисом
- 60 Блины пшеничные
- 61 Блинчики из гречневой муки
- 62 Ватрушки с творогом
- 64 Оладьи
- 65 Каша пшённая с тыквой
- 66 Каша «Гурьевская»
- 68 Кисель из клюквы
- 69 Сбитень

ЧТО ОЗНАЧАЮТ СИМВОЛЫ



Время приготовления



Количество порций



Насколько сложно приготовить данное блюдо (по 10-балльной шкале)



Количество баллов (очков) по кремлёвской диете* в каждой порции