Блюда узбекской кухни

Яхна гушт

ЯХНА ГУШТ (МЯСО ОТВАРНОЕ ХОЛОДНОЕ)

Мясо (мякоть) — 500 г, репа — 2—3 шт., красный перец — 1/2 стручка, перец — 5—7 горошин, лавровый лист — 2—3 листочка, несколько веточек укропа, соль по вкусу.

Мясо обмыть, положить целым куском в чугунный котел, залить двумя литрами холодной воды, накрыть крышкой, добавить соль, перец горошком, лавровый лист, укроп, красный перец и дать закипеть. Затем варить на медленном огне 1—1$^1/_2$ часа, снимая пену. Готовое мясо вынуть, охладить, нарезать ломтями поперек волокон и уложить в овальное блюдо. В мясном бульоне отдельно отварить подготовленную репу, охладить ее, нарезать ломтями, уложить вокруг мяса и украсить зеленью. Оставшийся мясной бульон можно использовать для приготовления супов.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Сых кебаб

СЫХ КЕБАБ (ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ)

Мясо (баранина) — 500 г, лук репчатый — 1 гол., столовый уксус — 2—3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Баранину нарезать небольшими кусочками по 10 г, ребрышки порубить кусочками длиной 3—4 см, положить тонко нашинкованный лук, посолить, поперчить, сложить в глиняную обливную или фаянсовую посуду, залить уксусом, хорошо перемешать, накрыть тарелкой и придавить прессом. Мариновать не менее 3 часов. Затем вынуть мясо из маринада, очистить от лука, надеть по 5—6 кусочков на шпажки (последний кусок мяса должен быть жирным) и жарить над раскаленными углями. Подавать к столу с помидорами или гранатным салатом.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Кыйма кебаб

КЫЙМА КЕБАБ (ШАШЛЫК ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА)

Мясо (баранина) — 500 г, лук репчатый — 1—2 гол., мука — 2—3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., соль, перец по вкусу.

Баранину и лук два раза пропустить через мясорубку, положить в фарш сырое яйцо, соль, перец и перемешать. Сделать колбаски по 10—20 г, надеть их на плоские шпажки, посыпать мукой и обжарить на углях. Подать к столу с гранатным салатом.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Манты

МАНТЫ

Мясо (жирная баранина) — 500 г, лук репчатый — 3—4 гол., курдючное сало — 50 г, сметана — 150 г, масло — 3—4 ст. ложки, перец и соль по вкусу.

Баранину порубить кусочками величиной с горошину, мелко нашинковать лук, добавить красный молотый перец, соль, хорошо перемешать. Нарезать мелкими кубиками курдючное сало. Из приготовленного теста раскатать скалкой большую и очень тонкую лепешку, нарезать квадраты 10×10 см, положить на каждый квадрат теста столовую ложку фарша и кубик сала, соединить кончики квадрата по диагонали и защипать углы так, чтобы манты приобрели продолговатую форму. Крышки паровой кастрюли смазать маслом, уложить на них манты, сбрызнуть холодной водой и варить на пару 45 минут.
Выложить на блюдо, осторожно снимая манты металлической лопаточкой, смазать сверху маслом. Подать к столу в мясном бульоне.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

4 учвара

ЧУЧВАРА (ПЕЛЬМЕНИ)

Мясо (баранина) — 500 г, мука — 1 кг, яйцо — 1 шт., лук зеленый для фарша — 250 г, лук репчатый — 2—3 гол., масло для подливы — 50 г, сметана — 150 г, перец, соль по вкусу.

Мелко порубить или пропустить через мясорубку жирную баранину, лук, заправить полученный фарш солью и перцем, налить 1/4 стакана воды, хорошо размешать.
Из приготовленного теста раскатать скалкой большую тонкую лепешку, толщиной 1 мм. Нарезать квадратиками размером 5×5 см и на каждый квадратик положить по 1/2 чайной ложки фарша, свернуть вдвое, затем загнуть бортик, обернуть вокруг указательного пальца, защипать концы, сложить на посыпанную мукой доску и накрыть салфеткой.
Вскипятить круто посоленную воду, опустить в нее пельмени, когда они всплывут, дать воде закипеть и варить еще 2—3 минуты. Выложить пельмени на блюдо, посыпать пережаренным до золотистого цвета на топленом масле луком. Подать к столу со сметаной или винным уксусом.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Казан кебаб

КАЗАН КЕБАБ (БАРАНИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ)

Мясо (жирная баранина) — 500 г, лук — 500 г, соль, перец и зелень по вкусу.

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, перемешать с нашинкованным тонкими кольцами луком, нарезанной зеленью, черным молотым перцем, солью, положить в чугунный котелок и плотно закрыть крышкой. Тушить на слабом огне, помешивая, 1—1½ часа.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Шкавак манты

ОШКАВАК МАНТЫ (МАНТЫ С ТЫКВОЙ)

Тыква — 500 г, лук репчатый — 2—3 гол., курдючное сало — 100 г, масло для смазывания — 2—3 ст. ложки, зелень, соль и перец по вкусу.

Очистить тыкву, лук, натереть их на крупной терке. Нарезать зелень. Пропустить через мясорубку курдючное сало, положить соль, перец. Все перемешать.
Из приготовленного теста раскатать скалкой большую и очень тонкую лепешку, нарезать квадраты 10×10 см, положить на каждый квадрат столовую ложку фарша, соединить кончики квадрата по диагонали и защипать углы так, чтобы манты приобрели продолговатую форму. Уложить манты на смазанные маслом крышки паровой кастрюли, сбрызнуть холодной водой. Когда вода в кастрюле закипит, установить крышки с манты, плотно закрыть и варить 20—30 минут. Подать к столу со сметаной.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Кавирма палов

КАВИРМА ПАЛОВ (ПЛОВ)

Мясо (баранина) — 500 г, рис — 1 кг, жир — 250 г, лук репчатый — 4—5 гол., морковь — 500 г, красный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать небольшими кусочками, лук нашинковать тонкими кольцами, а морковь — соломкой, рис перебрать.
Баранье сало, нарезанное мелкими кубиками (вместо бараньего сала можно использовать любой жир, кроме внутреннего говяжьего и козьего сала), положить в чугунный котел, вытопить, удалить шкварки, затем нагревать жир на небольшом огне, пока не появится дым. При этом нужно следить за тем, чтобы жир не загорелся. В разогретый жир положить небольшую очищенную от мяса косточку, жарить ее до тех пор, пока она не станет буро-красного цвета, после чего положить лук и жарить его до золотисто-коричневого цвета. Затем положить мясо, обжарить его до румяной корочки, добавить морковь, заправить плов солью, перцем и жарить все вместе пока морковь не станет золотисто-коричневого цвета. После этого налить 5—6 стаканов воды и дать минут 20—25 покипеть на медленном огне. Тем временем промыть 3—4 раза рис, слегка перетирая его, засыпать в котел, разравнять и налить воду (вода должна покрывать рис на 1,5—2 см). Усилить огонь. Вода над рисом должна кипеть равномерно. Когда вода выпарится, убрать огонь, плов в котле собрать горкой, прижимая его шумовкой от стенок к центру, накрыть крышкой. Через 20—25 минут плов осторожно перемешать и, выложив в круглое блюдо, подать к столу.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Салат из свежих овощей с мясом

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ

Помидоры свежие — 4 шт., огурцы свежие — 2 шт., лук репчатый — 2 гол., отварной рис — 200 г, сметана — 100 г, отварное мясо — 200 г, соль, перец и зелень по вкусу.

Нарезать тонкими кружками репчатый лук, помидоры, огурцы, нашинковать крупной соломкой отварное мясо. Добавить по вкусу соль, черный молотый перец, сметану, хорошо перемешать. Затем уложить горкой в салатницу и украсить ломтиками помидоров, огурцов и мяса. Сверху салат посыпать нарезанной зеленью.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Янчмиш и гюль кант

ЯНЧМИШ (ШАРИКИ ИЗ ОРЕХОВ И ИЗЮМА)

Очищенные, поджаренные орехи, перебранный обмытый изюм без косточек и сухари пропустить 2 раза через мясорубку, добавить фруктовую эссенцию, хорошо перемешать, сделать шарики, величиной с грецкий орех, обвалять их в сахарной пудре, выложить в вазу, подать к чаю.

ГЮЛЬ КАНТ

В стеклянную банку насыпать слой сахарного песка и сверху такой же слой лепестков роз, поставить на солнце и накрыть марлей. Каждые 2 дня добавлять слой сахара и слой лепестков. Когда банка наполнится, в ней образуется розовый мягкий душистый сахар. Лепестки роз предварительно мелко нарезать.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Чупан кебаб

ЧУПАН КЕБАБ (ШАШЛЫК ИЗ ВЫРЕЗКИ)

Мясо (мякоть баранины или говядины) — 1 кг, лук репчатый — 100 г, столовый уксус — 50 г, соль, черный и красный перец по вкусу.

Вырезку говяжью или баранью разрезать на 2 части, отбить каждую деревянным молотком с обеих сторон, нарезать полосками длиной 15 см и шириной 3 см, посыпать солью, перцем, уложить в глиняную посуду рядами, пересыпав тонко нашинкованным репчатым луком, полить столовым уксусом, положить пресс, оставить на 2 часа. Затем полоски мяса одеть на шпажки и жарить на хорошо прогоревших углях, поворачивая шпажки, до образования румяной корочки.
Подать к столу на шпажках или выложить готовый шашлык на тарелки. К шашлыку можно подать салат из кислого граната с репчатым луком.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва. 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Котлеты «Узбекистон» из кур

КОТЛЕТЫ «УЗБЕКИСТОН» ИЗ КУР

Курица — 500 г, масло сливочное — 50 г, орехи — 50 г, яйцо — 1 шт., лук репчатый — 1 гол., соль, перец и зелень по вкусу.

Зачистить и отбить куриное филе, затем из оставшегося мяса приготовить фарш следующим образом: провернуть через мясорубку мясо, лук, добавить рубленые орехи (кешью), соль, перец, сливочное масло и хорошо перемешать.
Приготовленный фарш уложить на филе и придать форму котлеты «по-киевски» (см. фото). Запанировать в белых сухарях и жарить в кипящем масле.
Подать к столу котлету можно с отварным рисом, жареным картофелем и зеленым горошком.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Чузма лагман

ЧУЗМА-ЛАГМАН (ЛАГМАН ИЗ ТЯНУТОГО ТЕСТА)

Мясо (мякоть баранины) — 500 г, масло — 200 г, лук репчатый — 2 гол., помидоры — 2—3 шт., картофель — 3—4 шт., морковь — 3—4 шт., капуста — 150 г, редька — 100 г, чеснок — 2 гол., перец болгарский — 1 шт., лавровый лист — 2 листика, перец красный — 1 стручок, соль, зелень по вкусу.

Приготовить из теста шарики весом 25—30 г, раскатать их между ладонями в небольшие «колбаски» в палец толщиной и смазать растительным маслом. Взять колбаску за концы обеими руками и, с размаху ударив ее серединой о пирожковую доску, растянуть, затем соединить концы, проделать эту операцию вторично. Полученную длинную лапшу, сложенную вчетверо, уложить на столе. Затем отварить лапшу в кипящей соленой воде, вынуть дуршлагом и, хорошо промыв в холодной воде, уложить в лагманную чашку.

Приготовить соус так: сильно нагреть масло, обжарить докрасна лук, добавить нарубленный и смешанный с черным молотым перцем чеснок, обжарить его вместе с луком, положить нарезанные дольки помидор и жарить еще 3—4 минуты. Добавить мясо, нарезанное мелкими кубиками, слегка пережарить его. Затем смешать морковь, редьку и картофель, нарезанные мелкими кубиками, с нашинкованными капустой и болгарским перцем, положить все в котел и жарить до полуготовности, затем заправить солью, лавровым листом, красным перцем, налить воды и варить 10—15 минут. Лапшу залить готовым соусом и посыпать зеленью. Можно добавить винный уксус.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Салат «Чимчик тили»

САЛАТ «ЧИМЧИК ТИЛИ»

Огурцы соленые или маринованные — 4 шт., лук репчатый — 2—3 гол., винный уксус — 1—2 ч. ложки, перец и зелень по вкусу.

Очищенный репчатый лук, вымытые соленые или маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками. Заправить черным молотым перцем, винным уксусом, перемешать, выложить в салатницу. Салат украсить кружками из огурцов и репчатого лука. Сверху можно посыпать зеленью.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Угра оши

УГРА ОШИ (МЯСНОЙ СУП С ЛАПШОЙ)

Баранина или говядина — 500 г, лук репчатый — 2 гол., помидоры — 3—4 шт., томатная паста — 1/2 стакана, зелень, перец и соль по вкусу.

Готовое тесто накрыть салфеткой и дать 10 минут постоять. После этого раскатать его тонко скалкой, посыпать мукой, свернуть трубкой и нарезать лапшу. На чистую салфетку насыпать муку и разложить на ней лапшу для просушки.
Мясо обмыть, отделить кости, разрубить их, положить в кастрюлю, залить $3^1/_2$ л воды и поставить на огонь.
Мякоть вместе с луком и зеленью пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец, хорошо перемешать, сделать маленькие, величиной с вишню, фрикадельки и обвалять их слегка в муке. Когда бульон закипит, снять шумовкой пену, посолить, положить фрикадельки и варить их в течение 20—25 минут. Затем опустить в бульон лапшу, предварительно стряхнув муку, чтобы бульон не стал мутным. Когда суп закипит и лапша всплывет, убавить огонь и варить еще 2—3 минуты. Томатную пасту, помидоры и лук пережарить вместе и добавить в суп перед тем, как опустить лапшу.

«БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»

Издательство «Планета». Москва, 1973
24/8а-2164. Ц. 3 коп. Тип. № 2. Зак. 2160. Т. 1 млн.
Пересылке по почте в открытом виде не подлежит

Фото Б. Круцко
© «БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ»
Серия «Блюда национальной кухни»
Издательство «Планета». Москва, 1973
Художник А. Белов
Редактор Н. Пахуридзе
Техн. редактор И. Савельичева
15 цв. фотооткрыток. Тираж 1 млн. Ц. 50 коп. 24/8а-2164 8-2-4/73
З. 2160. Печать глубокая, бумага 240 г.
Московская типография № 2 Союзполиграфпрома при Государственном комитете Совета Министров СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли
Москва, И-85, проспект Мира, 105