



ВЕСЕЛОГО
И КОШЕРНОГО
ПЕСАХА!



РЕЦЕПТЫ НА

ПЕСАХ



Гефилте фиш (фаршированная рыба) из карпа

Ингредиенты:

2 кг. фарша из филе карпа
2 морковки и/или 1 среднего размера свекла,
очищенные и измельченные
1 лук, мелко нарезанный
2 взбитых яйца
2 ст. ложки хрена
1 измельченное сваренное вкрутую яйцо
1 ч. ложка соли
Простой рыбный соус.



Способ приготовления:

Взбейте в миксере яйца вместе с луком и овощами.
Смешайте с фаршем и специями и отставьте в сторону.

Приготовьте "простой рыбный соус" (вода, лук, морковь, сельдерей и специи по вкусу) и доведите его до кипения.
Из приготовленной ранее рыбной смеси сделайте 12-18 шариков, смочив руки холодной водой, и бросьте их по одному в кастрюлю с соусом. Когда жидкость снова закипит, уменьшите огонь и кипятите на медленном огне 2 - 2 1/2 часа.

Извлеките шарики из соуса, сервируйте на большом блюде, украсив каждый кружочком моркови.
Побрызгайте соусом для "блеска". Подавать охлажденным.

Морковный цимес

Ингредиенты:

1 кг моркови
2-3 головки репчатого лука
1 ст.л. масла
2 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
2 шт лаврового листа
7-10 горошин чёрного перца
молотая корица, изюм (по вкусу)



Способ приготовления:

Репчатый лук почистить, мелко нарезать обжарить в масле

Морковь очистить и нарезать кружками.

Добавить к луку морковь, можно изюм, залить горячей водой, чтобы она была вровень с продуктами. Тушить под крышкой до полуготовности.

Приправить солью, сахаром, перцем и лавровым листом, перемешать, накрыть крышкой и довести блюдо до готовности.

При подаче можно посыпать молотой корицей.

Праздничная бабка

Ингредиенты:

Картофель — 10 штук среднего размера
Кабачок — 2 штуки среднего размера
Лук — 2 штуки
Яйца — 5 штук
Куриный или индюшачий фарш — 0,5 кг
Соль — 1/2 чайной ложки

Способ приготовления:

Очистить картофель и отварить в подсоленной воде до готовности. Размять в пюре и остудить. Очистить кабачки и натереть на мелкой терке. Отжать от жидкости и добавить в пюре. Натереть луковицы на крупной терке, отжать от жидкости и добавить в пюре.

Добавить фарш, яйца, соль и все хорошенько перемешать.

Выложить массу в смазанный растительным маслом противень и накрыть сверху фольгой. Запекать около часа при температуре 200-220°. Для получения красивой корочки в последние 10 минут можно снять фольгу.



Харосет

Ингредиенты:

2 яблока
2 груши
1 стакан молотых грецких орехов
1/4 стакана вина

Способ приготовления:

Очистите фрукты и натрите их на мелкой терке (или размельчите в блендере). Смешайте с орехами, добавив вино.

Законы:

В ходе пасхального «седера» (не в субботу), перед тем как окунуть «марор» в «харосет», эту смесь слегка размягчают, вливая в нее немного красного вина (что должно напомнить о первой каре египетской — когда вся вода в Египте превратилась в кровь). Если первый день Песаха совпал с субботой, вино в «харосет» надо добавить еще в пятницу.



Пасхальный бисквит

Ингредиенты:

8 яиц
1 чашка картофельного крахмала, дважды просеянного
Сок половинки лимона
1,5 чашки сахара.

Способ приготовления:

Отделите белки семи яиц от желтков. Оставшееся целое яйцо смешайте с желтками. Взбейте белки, постепенно добавляя сахар. В отдельной миске взбейте желтки. Добавьте лимонный сок. Осторожно смешайте желтки с белками. Помешивая, постепенно добавьте в тесто крахмал. Вылейте в несмазанный противень и выпекайте в течении 1 часа 20 мин. при темп. 175 гр. по Цельсию. Перевернув противень, выложите пирог для охлаждения.



Фрикасе из курицы

Ингредиенты:

Крупная курица, разрезанная и без кожи
0,25 чашки картофельного крахмала
2 ст. ложки масла
1 лук, мелко нарезанный
2-3 сельдерея, мелко нарезанных
0,5 ч. ложки черного молотого перца
2 ст. ложки сушеной петрушки
2 ст. ложка паприки
1,5 чашки сухого или полусухого белого вина.



Способ приготовления:

Поместите крахмал вместе с перцем в пластиковый мешок. Поместите туда куски курицы и хорошо потрясите, чтобы слегка покрыть этим курицу. Разогрейте масло в большой сковороде и поджарьте курицу до подрумянивания. Удалите курицу из сковороды и потушите в ней лук и сельдерей до их размягчения. Посыпьте овощи петрушкой и паприкой и перемешайте. Влейте вино и поместите курицу обратно в сковороду. Закройте и кипятите на медленном огне примерно час с четвертью.