

Блюда из яиц

В украинской кухне яйца в качестве одного из компонентов блюд употребляются столь же широко, как и сало. Они идут в большом количестве, и в первую очередь в мучные блюда. Из специальных яичных блюд надо назвать прежде всего различные яичницы. Особенность украинских яичниц состоит в том, что они исключительно болтанные (в отличие от русских, преимущественно глазуний), и в них непременно входят такие компоненты, как мука и довольно большое количество сметаны или сливок, т.е. они по существу представляют собой жирные омлеты. Другая особенность украинских яичных блюд - комбинация вареных и сырых яиц в одном блюде, а также использование в них сливочного масла, а не сала, как это ни покажется странным тому, кто знает приверженность украинцев к свиному салу.

ЯЙЦА В СМЕТАНЕ

4 крутых яйца

0,5 стакана сметаны

1 ст. ложка укропа

Сваренные вкрутую яйца нарезать крупными кольцами, положить на сковороду, посолить, залить густой сметаной и поставить в духовку на 10-15 мин. При подаче на стол посыпать измельченным укропом.

ЯИЧНЫЕ СЕЧЕНИКИ

4 крутых яйца

1 сырой желток

1 ст. ложка пшеничной муки

0,5 стакана молока

5 горошин черного перца

1 ст. ложка панировочных сухарей

1 ст. ложка сливочного масла

2 мелкосеченые луковицы

На масле слегка поджарить муку, развести молоком, довести до кипения, снять с огня, всыпать мелкосеченые крутые яйца и лук, осторожно влить хорошо взбитый желток, непрерывно помешивая, добавить перец, соль, вновь довести до кипения, остудить, сделать из полученной массы котлеты, обвалить в сухарях и обжарить.



ЯИЧНИЦА ГУЦУЛЬСКАЯ

4 яйца

0,5 стакана кукурузной муки

1 стакан сливок

1 ст. ложка зелени петрушки

1 стакан сметаны

50 г сливочного масла

Все продукты, кроме петрушки, перемешать, взбить и вылить на сильно разогретую сковороду с маслом.



За минуту до готовности посыпать яичницу зеленью петрушки.

Источник: Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 1997. – С.165-166.