

Для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л в чугунок закладывают 450 г моркови нарезанной, 400 г луку, 170 г жира и тушат до готовности в течение 30 мин.

Когда морковь и лук готовы, к ним добавляют сырой картофель (1000 г) и зеленый горошек (500 г). Всю массу перемешивают, подогревают до 70—75° и расфасовывают в банки.

Таблица 61
Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен-ные	Неподготовлен-ные
Говядина без костей	1300	2300
Смесь овощей и жира	2300	—
в том числе:		
морковь	350	560
картофель	1060	1800
зеленый горошек замороженный	550	600
лук репчатый	300	500
жир	170	175
Соус	1700	—
в том числе:		
томат-пюре 15%-ный	150	165
сметана	200	210
смазочный	40	45
соль	75	75
мука пшеничная	40	50
перец душистый молотый	3	3

Приготовление соуса. Муку пассеруют в жире до приобретения кремового цвета; затем при тщательном помешивании последовательно добавляют томат-пюре, сметану, воду, соль и черный молотый перец. Смесь кипятят 3—5 мин.

Для приготовления 1700 г соуса на 10 банок емкостью необходимо, г: томата-пюре 15%-ного 150, сметаны 200, яйца топленого 40, соли 75, муки пшеничной 40, перца душистого молотого 3, бульона и воды 1200. Основные компоненты укладывают в банки в следующем порядке: мяса тушеного 130 г, смеси овощей

Наполненные банки закатывают и стерилизуют. Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 61.

Тефтели в сметанном соусе

Консервы являются готовым вторым блюдом и употребляются в разогретом виде.

Тефтели готовят из говяжьего мяса или из 50% говяжьего и 50% свиного мяса.

Подготовленное мясо нарезают кусками и измельчают

Таблица 62
Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен-ные	Неподготовлен-ные
Свинина с костями	2700	3375
Говядина	2700	3660
Лук	150	275
Хлеб	330	340
Яйца	80	80 (2 шт.)
Жир	380	400
Сметана	400	420
Мука пшеничная	60	70
Соль	70	75
Перец горький молотый	5	5
Петрушка	15	25
Сухарная мука	170	180

на мясорубке (диаметр отверстий решетки 2 мм). Вместе с мясом измельчают предварительно пассерованный лук и замоченный хлеб, добавляют яйца, соль, молотый перец горький и все тщательно перемешивают.

Для приготовления 10 банок консервов необходимо следующее количество продуктов, г: мяса молотого 2700, лука пассерованного со смальцем 300*, хлеба замоченного 500, яиц (2 шт.) 80, соли 45, перца горького молотого 5.

Из массы готовят шарики весом 30—40 г и панируют их в сухарной муке. Затем тефтели обжаривают в хорошо разогретом жире пока они слегка подрумянятся (для обжарки тефтелей расходуется 170 г смальца).

* В том числе 150 г смальца.