

блюда из мяса

50
рецептов

из говядины, телятины,
свинины, баранины



Содержание

Закуски

Салат с авокадо, белым хлебом и беконом	4
Закуска из ветчины, брокколи и фисташек	5
Гранатовый салат	6
Салат мясной с сыром и яблоками	7
Печеночный торт	8
Изысканный осенний паштет	9
Паштет «Охотничий»	10
Овощные медальоны в беконе	11

Супы

Окрошка «Традиционная»	12
Суп «Крестьянский»	13
Борщ белорусский	14
Томленые щи со свеклой	14
Мясной суп с репой и мускатным орехом	15
Борщ с копченой свиной	15
Суп из турецкого гороха с корейкой	16



Вторые блюда

Солянка с говядиной и маслинами	17
Свинина, запеченная с болгарским перцем	18
Свинина, тушенная с грибами	19
Шпигованная свинина	20
Свинина с фасолевым соусом	21
Свинина с красной капустой, абрикосами и изюмом	22
Маринованное мясо во фритюре	23
Отбивные с ананасами	24
Говяжьи стейки с горчицей	25
Рулеты из маринованной говядины	26
Язык с груздями	27
Котлеты из говядины с картофельным пюре	28
Говядина, запеченная под луковым соусом	29
Шницель из говядины по-итальянски	30
Кролик в гранатовых зернах	30
Кролик под черешневым соусом	31
Папильотки из телячьей печени	31
Рагу из баранины с картофелем фри	32
Баранина, тушенная в луково-томатном соусе	33
Запеченная баранина	34
Баранина с фасолью	35
Жареная баранина по-абхазски	36
Оригана	37
Баранина деликатесная	38
Запеканка овощная со свиной	38
Бефстроганов под соусом с горчицей	39
Поджарка из говядины	39
Свинина жареная	40
Пельмени сибирские	41
Пикантные ребрышки	42
Булочки с ветчиной и овощами	43
Слойки с мясом	44
Мясной пирог по-турецки	45
Пицца с копченой свиной и болгарским перцем	46
Рогалики с ветчиной	47



Салат с авокадо, белым хлебом и беконом

1. Срезать с хлеба корку, натереть его чесноком, разрезать на кусочки, уложить на противень, сбрызнуть маслом и запекать в духовке 8–10 мин.
2. Обжарить бекон на сковороде до корочки.
3. Выложить листья в салатницу.
4. Из мякоти авокадо сформовать шарики, уложить их на салат, сверху положить крутоны и бекон.
5. Полить салат соусом и перемешать.
6. Соус: смешать оливковое масло с винным уксусом, солью и перцем.

Состав

1 авокадо
1 пучок листового салата
1 батон белого хлеба
1 зубчик чеснока
2 ст. л. оливкового масла
100 г бекона

Для соуса:

5 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. винного уксуса
соль, перец по вкусу



Время приготовления: 20 мин
Кол-во порций: 4

Закуска из ветчины, брокколи и фисташек

Состав

300 г ветчины
150 г брокколи
30 г фисташек
50 г сыра, российского
или советского
зелень петрушки
соль

1. Ветчину нарезать ломтиками.
2. Сыр натереть на крупной терке.
3. Зелень петрушки вымыть, порвать на листики, без стебельков.
4. Брокколи вымыть, залить кипящей подсоленной водой, варить до готовности, разделить на соцветия.
5. Фисташки очистить, разделить на половинки, обжарить на сковороде без масла.
6. Ветчину и брокколи выложить на тарелку, посыпать сыром и фисташками, украсить листиками петрушки.

Время приготовления: 30 мин
Кол-во порций: 2

