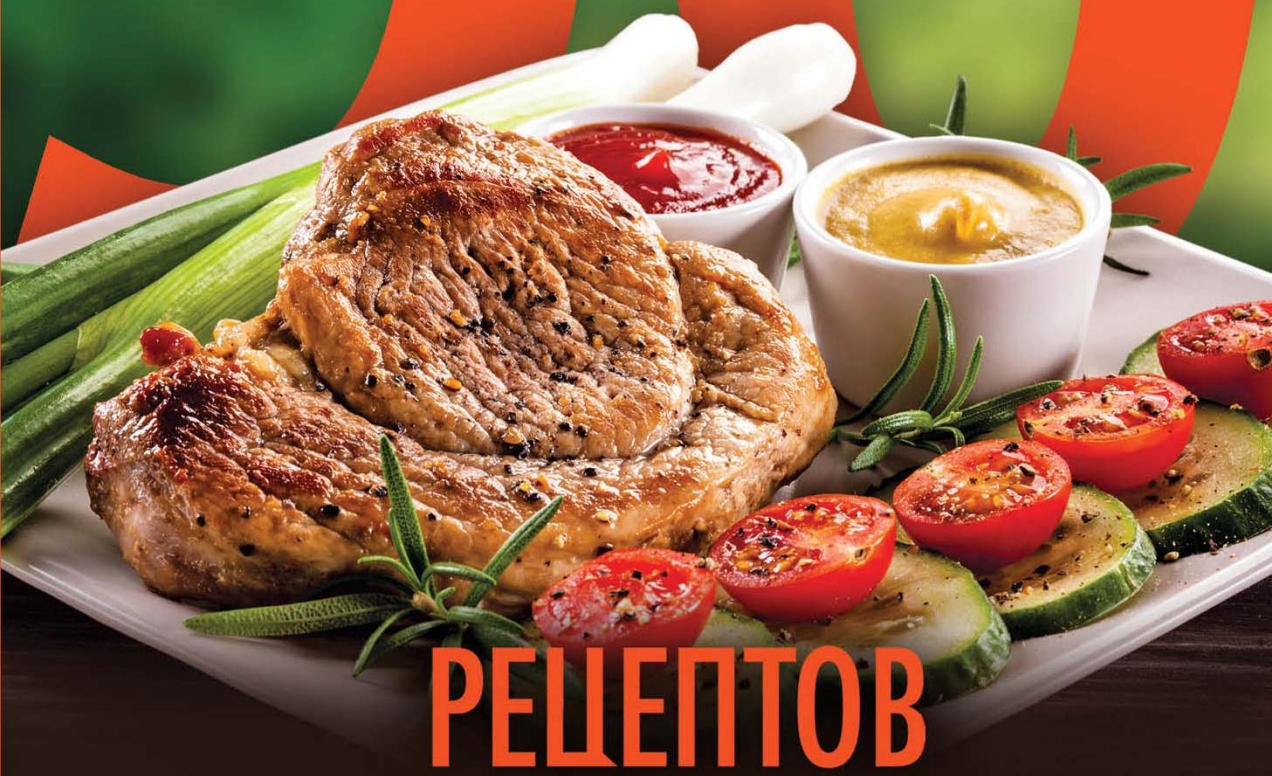
50 МЯСО

ПРОДУКТЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЖАРКОЕ,
БИТОЧКИ,
ОТБИВНЫЕ,
РУЛЕТЫ



РЕЦЕПТОВ

50 МЯСО

ПРОДУКТЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЖАРКОЕ,
БИТОЧКИ,
ОТБИВНЫЕ,
РУЛЕТЫ

РЕЦЕПТОВ

МАСТЕРСКАЯ ВКУСА

МОСКВА 2015

СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ, ЗАКУСКИ, СУПЫ

1 Мясной салат с апельсиновым соусом 4
2 Теплый салат «Страчетти» 5
3 Ржаные булочки с острым рагу из кролика 6
4 Паштет из кролика 7
5 Паштет из говядины 8
6 Гуляшовка 9
7 Сибирский борщ 10
8 Гороховый суп 11
9 Шурпа с бараниной 12
10 Медальоны из говяжьей вырезки 12
11 Говяжий бульон с блинной лапшой 13

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

12 Свинина в соевом соусе 13
13 Бефстроганов с гарниром из риса 14
14 Говядина тушеная 15
15 Рагу по-вестфальски из говядины и свинины 16
16 Мясо по-шотландски с беконом 17
17 Говядина по-провансальски 18
18 Шницель по-датски 19
19 Ребрышки по-тоскански 20
20 Гуляш 21
21 Свинина, тушенная с овощами 22
22 Буженина 22
23 Ребра свиные пикантные 23
24 Гуляш из свинины с мамалыгой 24
25 Свинина, фаршированная яблоком 25

СОДЕРЖАНИЕ

26 Рулька по-баварски с кислой капустой 26
27 Свинина с рисом и ананасом 27
28 Свинина с болгарским перцем 28
29 Свиные отбивные с яблоками 29
30 Отбивная в кляре 30
31 Свинина в горшочке 30
32 Запеченный рулет из свинины с черносливом 31
33 Мясной рулет с яйцом, запеченный в фольге 32
34 Баранина с курагой 33
35 Айриш стью 34
36 Гуштнут из баранины 35
37 Телятина в горшочках 36
38 Рагу из телятины со спаржевой фасолью 37
39 Кролик с маслинами и анчоусами 38
40 Котлеты мясные открытые 39
41 Котлеты с баклажанами 40
42 Зразы 40
43 Крокеты из телятины с чесночным соусом 41
44 Котлеты из говядины со шпинатом 41
45 Манты из баранины с тыквой 42
46 Шницель кордон блю 43

ВЫПЕЧКА

47 Хычины с бараниной 44
48 Пирог Чуду из говядины с картофелем 45
49 Кубдари (хачапури с мясом) 46
50 Шаурма с маринованной говядиной и красной фасолью 47

1

30 МИН

3 ПОРЦИИ

МЯСНОЙ САЛАТ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

СОСТАВ:

- 200 г вареной говядины
- 50 г риса
- 5 ст. л. оливкового масла
- 2 апельсина
- 1 желток
- 1/2 ч. л. горчицы
- 1 ч. л. уксуса 3%
- 1/2 ч. л. кукурузного крахмала
- 1 пучок листового салата
- соль, сахар, молотый черный перец по вкусу

1. Рис отварить и промыть холодной кипяченой водой.
2. Говядину нарезать небольшими ломтиками.
3. Из одного апельсина выжать сок. Второй апельсин очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками. Желток смешать с горчицей, сахаром, солью, уксусом и черным перцем. Понемногу влить масло, хорошо взбивая смесь венчиком.
4. К соку добавить 4 ст. л. воды, довести до кипения. Крахмал смешать с 1 ч. л. воды, хорошо размешать и добавить в сок. Перемешать и прогреть в течение минуты, пока соус не загустеет. Снять с огня и смешать с приготовленной заправкой.
5. Выложить на листья салата мясо, апельсин и рис, заправить соусом и подавать, оформив тонкими кружочками апельсина.

2

25 МИН

6 ПОРЦИЙ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ «СТРАЧЕТТИ»

СОСТАВ:

- 300 г говяжьей вырезки
- 18 помидоров черри
- 60 г твердого сыра
- 40 г рукколы
- 3 веточки тимьяна
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль, молотый черный перец по вкусу

1. Говяжью вырезку нарезать соломкой, посолить, поперчить по вкусу. Добавить измельченный чеснок, тимьян, 1 ст. л. оливкового масла, мариновать в течение 10 мин.
2. Разогреть сковороду на максимальном огне, добавив оставшееся масло. Помидоры черри порезать на половинки. Выложить мясо на сковороду и обжарить в течение 2–3 мин. Мясо внутри должно остаться сочным. В конце добавить к мясу помидоры черри, посолить, перемешать и убрать сковороду с огня.
3. Сыр натереть тонкими полосками.
4. Выложить мясо на блюдо, добавить руккола, посыпать тертым сыром.
5. Подавать салат теплым.

3

40 МИН

4 ПОРЦИИ

РЖАНЫЕ БУЛОЧКИ С ОСТРЫМ РАГУ ИЗ КРОЛИКА

СОСТАВ:

- 4 небольшие ржаные булочки
- 350 г мяса кролика без костей
- 1 луковица
- 1 стебель сельдерея
- 1 небольшой красный перец чили
- 1/2 лимона
- 1 ст. л. паприки
- 1/2 ч. л. сушеного орегано
- 4 ветки петрушки
- 1 бутон гвоздики
- 300 мл белого сухого вина
- 1 ст. л. сахара
- 1 пучок шпината или листового салата
- 2 ст. л. растительного масла
- соль

1. Крольчатину порезать небольшими кубиками. В глубокой сковороде разогреть 1 ст. л. масла, выложить мясо, присыпать его сахаром и обжаривать 5 мин на среднем огне, иногда перемешивая.

2. Сельдерей, перец чили и лук мелко порезать, добавить в сковороду, готовить еще 5 мин. Влить вино, добавить паприку, сушеный орегано, гвоздику, приправить солью по вкусу. Тушить рагу на слабом огне 15 мин. По необходимости добавить немного воды.

3. Шпинат порвать руками, разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить зелень 20 сек, выжать в сковороду сок из лимона, немного посолить и снять с огня. Булочки разрезать пополам и поджарить в тостере 1 мин, выложить на нижнюю половину обжаренный шпинат, сверху рагу из кролика, присыпать порубленной петрушкой и накрыть оставшимся хлебом.

4

40 МИН

4 ПОРЦИИ

ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА

СОСТАВ:

- 500 г фарша из кролика
- 150 мл коньяка
- 1 луковица
- 150 г корня сельдерея
- 1 средняя морковь
- 50 г корня петрушки
- 250 г сливочного масла
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 грейпфрута
- 1/2 ч. л. черного молотого перца
- 1/2 ч. л. молотого кориандра
- 4 ветки тимьяна
- соль

1. Лук, морковь, сельдерей и петрушку мелко порезать. Разогреть в сотейнике растительное масло и обжарить подготовленные овощи 6 мин, постоянно перемешивая. Добавить фарш, тимьян и готовить на среднем огне еще 6–7 мин. Когда мясо подрумянится, влить коньяк и поджечь, дать алкоголю прогореть (не более 1 мин), накрыть крышкой и томить на слабом огне 15 мин. Остудить.

2. Остывший фарш переложить в блендер, добавить 150 г сливочного масла и тщательно измельчить. Приправить паштет солью, черным молотым перцем и молотым кориандром, перемешать и переложить в керамическую форму.

3. В сотейник выжать сок из грейпфрутов и проварить на среднем огне 7 мин, добавить оставшееся сливочное масло, щепотку соли и перемешать. Когда масса немного загустеет, влить ее в форму с паштетом. Накрыть форму пленкой и убрать в холодильник на 1 ч до полного застывания масла.