

пирожки, жюльены, жаркое, заливное

из субпродуктов
и потрошков

50
рецептов



Содержание

Запеканки и блюда с подливой

Запеканка из лапши и куриных сердец под сырной корочкой	4
Картофельная запеканка с говяжьим сердцем	5
Лапшевник с ливером	6
Печень по-строгановски	7
Запеканка из цветной капусты и сердец индейки	8
Куриные желудки с белыми грибами в сметанном соусе	9
Печеночные тефтели в сметанной заливке	10
Печень с овощной подливкой	11
Свинные ушки по-баварски	12
Легкое и вымя в луковом соусе с пряными травами	12
Лазанья из легкого и лука-шалота	13
Жюльен из рубца	13
Почки телячьи с грибной подливой	14
Говяжьи хвосты в луковом соусе	15
Язычки свиные с овощной подливкой	16



Первые блюда

Лапша из куриных потрошков	17
Солянка сборная	18
Солянка сборная грибная	19
Хаш из рубца и ножек	20
Борщ из субпродуктов и потрошков	20
Суп натюрель из рубца	21
Рассольник из говяжьего сердца	21
Зеленый борщ из куриных субпродуктов	22
Луковый суп с гренками, сыром и печеной говяжьей голяшкой	23
Суп из сердец индейки с морковью и сельдереем	24



Вторые блюда

Говяжья печень в сухарях с яблоками и шпинатом	25
Куриная печень с луком	26
Телячьи мозги в сухарях	27
Печеночный паштет с грибами	28
Печеночный мусс	29
Печеночный торт	30
Оладьи из печени с кабачками	31
Пирожки жареные с ливером	32
Расстегаи с ливером	33
Блинчики с печенью	34
Котлеты из вымени	34
Язык говяжий закусочный	35
Заливное из языка	35
Язык говяжий по-французски	36
Зельц из свиных субпродуктов	37
Теплый салат из куриной печени с тыквой и сельдереем	38
Утиная/гусиная печень с яблоками и морковью	39
Жареные мозги с яйцами и петрушкой	40
Почки жареные с грибами и картофелем	41



Гриль

Шашлык из говяжьей печени	42
Шашлык из куриных сердец	43
Свиные уши на гриле	44
Шашлык из сердец индейки	45
Куриная печень на решетке	46
Купаты по-кавказски	47



Запеканка из лапши и куриных сердец под сырной корочкой

1. Разогреть сковороду и обжарить в масле мелко нарубленный лук до золотистого цвета и яркого аромата.
2. Сердца разрезать на 2 половинки и, непрерывно помешивая, обжарить в луке 3–4 мин, посолить, поперчить.
3. Лапшу отварить до состояния аль денте (3–4 мин в крутосоленой кипящей воде) и слить.
4. Форму для запекания смазать тонким слоем масла. Выложить половину лапши ровным слоем.
5. Сверху распределить сердца с луком, далее еще слой лапши.
6. Яйца взбить с молоком, солью и черным перцем в блендере на высокой скорости. Запеканку равномерно залить яичной смесью, смазать сметаной и посыпать тертым сыром.
7. Запекать 40 мин при 180 °С.
8. Дать немного остыть и разрезать на порции острым ножом. Подавать, обильно присыпав рубленой петрушкой.

Состав:

300 г лапши яичной из твердых сортов пшеницы
400 г куриных сердец
1 большая репчатая луковица
1 средняя морковь
4 яйца
50 мл молока высокой жирности
200 г сыра хорошей плавкости (моцарелла, российский, тильзитер и т. д.)
2 ст. л. сметаны высокой жирности
0,2 ч. л. черного молотого перца и соли
50 г рубленой петрушки
2 ст. л. растительного масла с нейтральным вкусом

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6



Картофельная запеканка с говяжьим сердцем

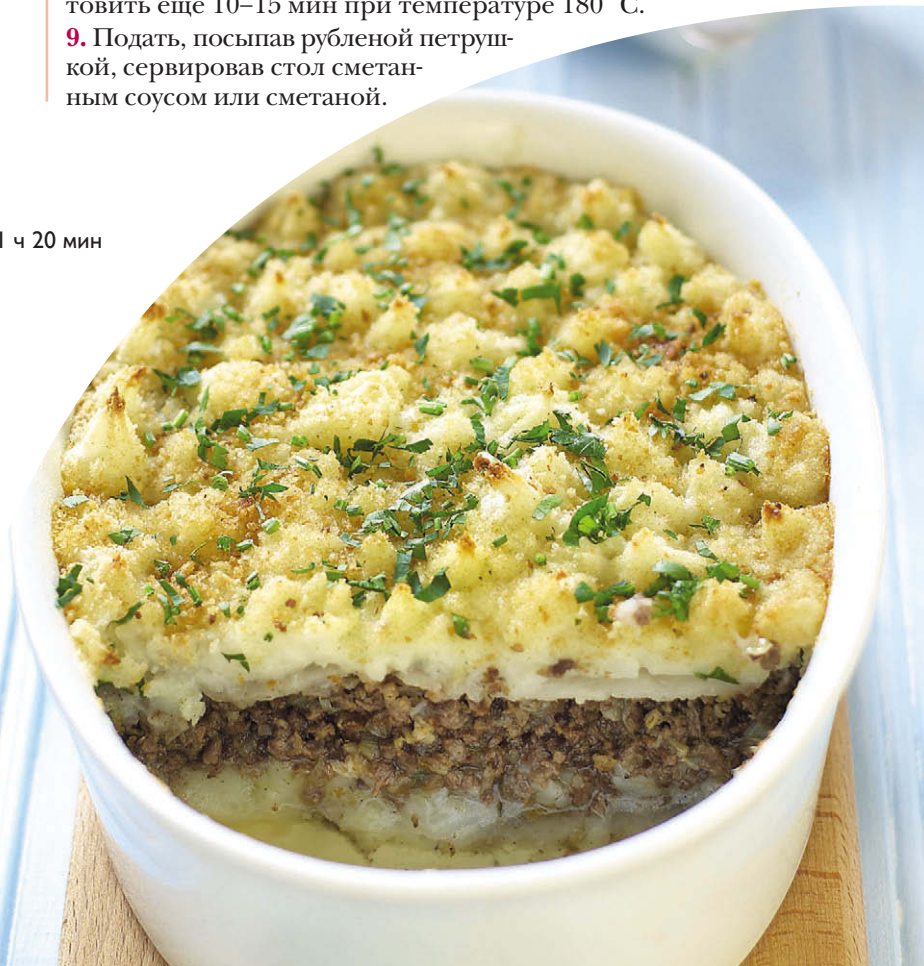
Состав:

300 г отварного
говяжьего сердца
100 г свиного шпика
1 большая луковица
100 г сливочного масла
3 ст. л. панировочных
сухарей
600 г картофельного
пюре
0,2 ч. л. черного молотого
перца и соли

1. Отварное сердце пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.
2. Сливочное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем мелко нарубленный лук до золотистого цвета и яркого аромата, добавить фарш из сердца, размешать, убрать огонь и дать пропитаться под закрытой крышкой 15–20 мин.
3. Посуду для запекания выложить очень тонкими ломтиками шпика.
4. Сверху шпика выложить ровным слоем половину пюре из картофеля.
5. Далее выложить начинку.
6. Затем сверху на фарш выложить тонкие ломтики шпика и остальной картофель.
7. Все равномерно засыпать панировочными сухарями, сверху раскладываем кусочки сливочного масла.
8. Накрыть крышкой или фольгой. Готовить 40 мин при температуре 200 °С. Затем открыть крышку и готовить еще 10–15 мин при температуре 180 °С.
9. Подать, посыпав рубленой петрушкой, сервировав стол сметанным соусом или сметаной.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 6



Лапшевник с ливером

1. Хорошо разогреть сковороду и обжарить в масле мелко нарубленный лук до золотистого цвета и яркого аромата.
2. Добавить в лук ливерный фарш и мягкое сливочное масло, посолить и поперчить, нагреть 1–2 мин, убрать огонь и дать пропитаться под закрытой крышкой 15–20 мин.
3. Макароны отварить до состояния аль денте (3–4 мин в крутосоленой кипящей воде) и слить.
4. Форму для запекания смазать очень тонким слоем растительного масла.
5. Макароны смешать с ливерным фаршем.
6. Яйца взбить с молоком, солью, черным и душистым перцами в блендере на высокой скорости.
7. Макаронную смесь равномерно залить взбитыми яйцами, выложить пластинки сыра, равномерно присыпать сухарями и кусочками холодного сливочного масла.
8. Запекать 20 мин в разогретом духовом шкафу при 180 °С до приятной золотистой корочки.

Состав:

250 г мелких макаронных изделий
300 г ливерного фарша
1 ст. л. мягкого сливочного масла
1 большая репчатая луковица
1 горошек душистого (ямайского) перца
50 мл молока высокой жирности
2 яйца
2 ст. л. белых панировочных сухарей
30 г холодного сливочного масла
4–6 ломтиков плавленого сыра для гамбургеров или сэндвичей
0,2 ч. л. черного молотого перца и соли

Ливерный фарш:

300 г отварного ливера (легкое/печень/вымя/сердце) крупного животного пропустить через мясорубку.

Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6

