

ШАШЛЫКИ ПЛОВЫ барбекю

50
рецептов



УДК 641/642

ББК 36.997

П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*
Оформление переплета *А. Марычева*

В оформлении книги использованы фото от Shutterstock.com
Фото *В. Кугаевского*

П 99 **50** рецептов. Шашлыки. Пловы. Барбекю. — М. : Эксмо, 2013. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-63528-3

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, огурцы и помидоры, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-63528-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Шашлыки. Пловы. Барбекю

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *Л. Кузьмина*. Корректор *Д. Горобец*

В оформлении обложки использована фотография: shadow216/Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 127299, Мәскеу, Клара Цеткин көшесі, 18/5 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: **www.eksmo.ru** . E-mail: **info@eksmo.ru**.

Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы,
Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе. Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92,
факс: 8 (727) 251 58 12 ішкі 107; E-mail: **RDC-Almaty@eksmo.kz**

Қазақстан Республикасының аумағында өнімдер бойынша шағымды Қазақстан
Республикасындағы Өкілдігі қабылдайды: «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе.
Өнімдердің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о
техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 21.03.2013. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-63528-3



9 785699 635283 >



Содержание

Пловы

Плов с бараниной и кониной	4
Плов с целыми головками чеснока	5
Плов «Детский»	6
Плов диетический с гречкой	7
Плов с телятиной	8
Плов в духовке	9
Плов с зеленым перцем	10
Узбекский плов	11
Плов с дичью	12
Плов с тыквой без мяса	13
Плов с грушами без мяса	14
Плов фруктовый без мяса	14
Плов с яйцом	15
Плов с черносливом и курагой без мяса	15



Шашлыки

Шашлык из ребрышек	16
Шашлычки с апельсинами	17
Острые шашлычки	18
Кийма шашлык	19
Шашлычки с мясными шариками	20
Шашлычки из креветок с соусом терияки	21
Шашлыки из свинины и картофеля	22
Шашлык по-кахетински	23
Шашлычки из семги с картошкой и маринованными огурчиками	24
Гавайские шашлычки	25
Шашлык из куриных крылышек	26
Шашлыки из курицы с грудинкой	27
Шашлыки из рыбы с креветками	28
Рыба на шпажках	29
Шашлык из курицы	30
Шашлык из осетрины и семги	30
Шашлык из кальмаров	31
Пестрые шашлычки	31
Креветки на шпажках	32
Шашлычки из феты с беконом	33
Овощной шашлык	34
Шашлычки из фруктов в соусе карамель	35



Барбекю

Сардельки в луковом соусе	36
Салат из овощей с жареным сыром	37
Спаржа в пармской ветчине	38
Греческие котлетки	38
Шашлычки из шампиньонов	39
Пирожки с курицей и соусом чатни	39
Индюшачья грудка с курагой	40
Салат «Барбекю»	41
Кальмар с салатом рокет и чили	42
Баранина на ребрышках	43
Ребрышки барбекю с гарниром	44
Свинина с курагой	45
Утиные грудки по-китайски	46
Свинные стейки, маринованные в пиве	47



Плов с бараниной и кониной

1. Вымытую и очищенную от пленок баранину варить до полуготовности с добавлением лаврового листа и соли. Затем мясо нарезать порционными кусочками и обжарить в растительном масле.

2. Очищенные морковь и лук мелко нарезать и добавить к мясу. Рис высыпать на овощи. Влить 300 мл бульона, посолить и поперчить плов. Готовить, не перемешивая, на слабом огне под крышкой 1 ч.

3. Отдельно отварить с солью и лавровым листом грудинку конины до тех пор, пока при проколе не начнет выделяться светлая жидкость. Готовый плов выложить на широкую плоскую тарелку с листьями салата и тонко нарезанными ломтиками конины.

Состав:

300 г грудинки конины
500 г баранины
1 стакан риса
100 мл растительного масла
1 морковь
1 головка репчатого лука
лавровый лист
листовой салат
для украшения
черный молотый перец
и соль по вкусу

Время приготовления: 1,5–2 ч
Количество порций: 4



Плов с целыми головками чеснока

Состав:

1 кг телятины
1 кг риса
2 головки репчатого лука
2 головки чеснока
4 моркови
1 гранат
4 ст. л. растительного масла
2 жгучих красных перца без семян
зира
соль по вкусу

1. Рис промыть, залить холодной водой на 1 ½ ч. Куски телятины обжарить в масле. Добавить измельченный лук и натертую морковь.

2. Готовить, помешивая, 7–10 мин., посолить. Добавить зиру, целые стручки перца и вымытые целые головки чеснока. Влить 1 л кипятка и готовить на слабом огне 1 ч под крышкой.

3. Всыпать рис, долить воды (на 1 ½ см выше риса). Еще немного посолить. Не перемешивая, варить плов до готовности риса. Перемешать, выложить на блюдо со свежим гранатом.

Время приготовления: 2 ч
+ замачивание риса
Количество порций: 12



Плов «Детский»

1. Рис залить на пару часов холодной водой.
2. Очищенную морковь и подготовленное мясо порезать небольшими кусочками. Слегка обжарить в масле морковь, добавить телятину и тушить, подливая воду, около 30 мин.
3. Посолить, добавить рис и продолжать готовить под крышкой на среднем огне еще 20 мин. За 2 мин. до выключения добавить измельченный чеснок.

Состав:

300 г телятины
500 г риса
200 г моркови
1 зубчик чеснока
1 ст. л. растительного
масла
соль по вкусу

Время приготовления: 1 ч
+ замачивание риса
Количество порций: 8

