500
БЛЮД
НА ГРИЛЕ

Анастасия Геннадьевна Красичкова

500 блюд на гриле

Серия «Кулинария»

http://litres.ru
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164526

Аннотация

Существует множество рецептов блюд, приготовленных на гриле, отличающихся друг от друга как разнообразием используемых продуктов, так и способами предварительной обработки. Настоящее издание содержит наиболее оригинальные и интересные из них, а также рецепты маринадов и соусов к мясу, птице и рыбе.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 4
Глава 1. БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ 5
Глава 2. БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ 25
Конец ознакомительного фрагмента. 38

Анастасия Красичкова
500 блюд на гриле

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время блюда, приготовленные на гриле, приобрели большую популярность. И это неудивительно, поскольку подобный способ тепловой обработки позволяет сохранить не только вкус продуктов, но и содержащиеся в них питательные вещества.

Приготовить пищу на гриле довольно несложно, однако нужно помнить о том, что в нем не должно быть открытого огня. Следует дождаться, пока топливо полностью прогорит и образуются угли красноватого цвета, покрытые слоем золы. Решетку гриля рекомендуется смазать маслом, чтобы продукты не пригорали.

На гриле можно приготовить блюда из различных сортов мяса, птицы, дичи, рыбы, морепродуктов и овощей, что делает их доступными для любой семьи.

Разнообразные специи, приправы и пряные травы, широко использующиеся в кулинарии, дают возможность готовить из одних и тех же ингредиентов блюда, отличающиеся друг от друга по вкусу. Маринады и соусы, рецепты которых даны в книге, делают их особенно оригинальными.

Глава 1. БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина-гриль с рисом

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, шпик – 400 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками и отбивают до толщины 1-1,5 см. Свиной шпик нарезают тонкими полосками.

Куски мяса солят, перчат и оборачивают полосками шпика. Жарят на смазанной топленым салом решетке над раскаленными углями до готовности. Рис промывают, отваривают в соленой воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют рисом и подают к столу.

Говядина с чесночным соусом

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, сметана – 250 г, чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают, солят и перчат. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями с обеих сторон.

Чеснок очищают, измельчают, смешивают со сметаной, мелко нарезанной зеленью укропа и солью. Готовое мясо выкладывают на блюдо, поливают чесночным соусом и подают к столу.

Говядина с яблочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, яблоки – 500 г, сливки – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают, солят и перчат. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями с обеих сторон.

Яблоки и лук очищают, нарезают мелкими кубиками и тушат на сковороде в сливочном масле 5 мин. Затем добавляют сливки, солят и готовят при постоянном помешивании еще 5 мин.

Готовую говядину раскладывают по тарелкам, поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина, жаренная на решетке с помидорами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, помидоры – 150 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Затем мясо кладут на смазанную сливочным маслом решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон до образования золотистой корочки. Помидоры моют, нарезают кружочками и также жарят на решетке.

Готовое мясо и помидоры раскладывают по тарелкам, посыпают измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Говядина-гриль с апельсиновым соком и корицей

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, сок апельсиновый – 100 мл, масло топленое – 30 г, корица и гвоздика молотые – по 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в миску, пересыпая солью, корицей и гвоздикой. Заливают апельсиновым соком и маринуют в течение 2-3 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной топленым маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Говяжья вырезка, жаренная на решетке

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень кинзы и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок, солят и перчат, жарят в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем заворачивают в фольгу и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры моют, разрезают пополам и также жарят на решетке.

Готовое мясо нарезают кусками поперек волокон, укладывают на блюдо, гарнируют помидорами, украшают измельченным зеленым луком, веточками кинзы и базилика.

Говядина-гриль «Кавказ»

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 2 кг, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 12 ч.

Маринованное мясо кладут на смазанную маслом решетку и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически переворачивая.

Говядина «Техас»

Ингредиенты

Говядина – 500 г, кетчуп для шашлыка – 70 г, початки кукурузные – 8 шт., вино красное – 20 мл, масло растительное – 20 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., зелень укропа и петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают вино, половину растительного масла, кетчуп, соль и перец. Мясо нарезают порционными кусками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин. После этого замаринованную говядину кладут на смазанную маслом решетку вместе с кукурузными початками. Жарят над раскаленными углями до готовности. Перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами.

На дно неглубокой тарелки выкладывают промытые листья салата, на них – готовое мясо и кукурузу. Украшают кольцами перца, измельченной зеленью петрушки и укропа. Подают к столу с кетчупом.

Говядина-гриль в сметане

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, сметана – 250 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, добавляют сметану, смешанную с толченым чесноком. Накрывают емкость крышкой и ставят на 3-4 ч в прохладное место.

По истечении указанного срока достают мясо и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядина со шпиком

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шпик копченый – 200 г, хлеб ржаной – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают поперек порционными кусками. Хлеб нарезают ломтиками, шпик – тонкими полосками. Лук очищают и разрезают на 4 части.

Куски мяса солят, перчат, смазывают томатной пастой, оборачивают шпиком, укладывают на смазанную маслом решетку вместе с ломтиками хлеба и луком. Жарят над раскаленными углями до готовности, затем укладывают на блюдо, украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Колбаски говяжьи с цуккини

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, цуккини – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 г, масло растительное – 50 г, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в молоке булочку, мелко нарезанный и пассерованный в оливковом масле репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Цуккини нарезают крупными ломтиками, а сладкий перец – кольцами. На смазанную растительным маслом решетку кладут колбаски, ломтики цуккини и кольца перца. Жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Готовое блюдо подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Мясные шарики с имбирем

Ингредиенты

Фарш говяжий – 500 г, ананасы консервированные – 200 г, сухари панировочные – 100 г, кетчуп – 100 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, имбирь на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления Фарш смешивают с измельченным репчатым луком, панировочными сухарями, яйцом, имбирем и солью. Формуют шарики средних размеров и слегка обжаривают их на сковороде в растительном масле. Затем перекладывают на решетку и доводят до готовности над раскаленными углями.

Готовые шарики выкладывают на блюдо, поливают кетчупом, украшают кусочками ананаса и подают к столу.

Колбаски из говяжьего фарша с побегами бамбука

Ингредиенты

Фарш говяжий – 500 г, побеги бамбука консервированные – 350 г, чеснок – 2 дольки, сухари панировочные – 70 г, масло растительное – 70 г, соус томатный – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Побеги бамбука измельчают. Половину получившейся массы смешивают с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют толченый чеснок, массу из измельченной зелени, панировочные сухари и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формуют небольшие колбаски. Жарят их на смазанной маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем подают к столу, полив томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

Филе говядины по-французски

Ингредиенты

Филе говядины – 800 г, вино красное – 400 мл, коньяк – 200 мл, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., тимьян – 2 веточки, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волоком порционными кусками, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют измельченные тимьян и лавровый лист, заливают вином и коньяком и маринуют в течение 5-6 ч. Затем мясо вынимают из маринада, обсушивают салфеткой, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса маринад доводят до кипения, добавляют мелко нарезанный и пассерованный в топленом масле лук и готовят на небольшом огне 5 мин. Мясо снимают с решетки, поливают соусом и подают к столу.

Говядина в майонезе

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, майонез – 250 г, яйца вареные – 3 шт., чеснок – 2 дольки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный молотый и перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым чесноком, солью, добавляют майонез и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 6 ч.

Затем мясо кладут на решетку и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Салат моют, выкладывают на блюдо, на него кладут куски жареного мяса. Украшают нарезанными дольками яйцами, веточками петрушки и подают к столу.

Рулетики из говядины с луковой начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и отбивают. Лук очищают, шинкуют, пассеруют в топленом масле, добавляют соль, перец и мелко нарезанную зелень петрушки (несколько веточек оставляют для украшения). На середину каждого куска мяса кладут луковую начинку, сворачивают рулетом и скалывают зубочисткой. Рулетики жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Рулетики из говядины с салом и овощами

Ингредиенты

Говядина – 400 г, сало – 100 г, огурец маринованный – 1 шт., перец болгарский красный – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, отбивают, солят, перчат и смазывают горчицей. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают кубиками. Так же нарезают огурец и сало.

На середину каждого куска мяса кладут кубики сала, огурца и болгарского перца, сворачивают в виде рулета и скалывают шпажками. Жарят рулетики на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Затем выкладывают на блюдо, посыпают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Говядина, фаршированная шампиньонами

Ингредиенты

Говядина – 600 г, шампиньоны – 300 г, лук репчатый – 2 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают поперек волокон кусками толщиной 3-4 см, затем в каждом куске с помощью острого ножа делают надрез в виде кармашка.

Грибы промывают, нарезают ломтиками и жарят на топленом масле 10 мин. Затем добавляют мелко нарезанный репчатый лук, готовят еще 5 мин. Смешивают с панировочными сухарями, солят и перчат.

Куски мяса фаршируют приготовленной смесью, скрепляют края зубочистками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Готовое мясо укладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Говядина с карри

Ингредиенты

Говядина – 500 г, масло растительное – 3 ст. ложки, чеснок – 1 долька, карри – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают порционными кусками и отбивают. Растительное масло смешивают с толченым чесноком, карри, солью и перцем. Приготовленной смесью смазывают куски мяса, выдерживают их в течение 2 ч, затем жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядину выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина в белом вине

Ингредиенты

Говядина – 500 г, вино белое сухое – 200 мл, паста томатная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., уксус – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец душистый горошком – 5 шт., перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают поперек волокон порционными кусками. На дно эмалированной емкости насыпают душистый перец, а поверх него – половину измельченного лаврового листа. После этого укладывают сначала слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука, затем слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и так далее. Последним слоем должен быть луковый. На него кладут оставшийся лавровый лист и заливают продукты смесью томатной пасты и уксуса. Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают емкость крышкой. Ставят мясо в холодное место на 12 ч, затем вынимают и перекладывают в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино, выдерживают 2 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая смесью вина и лимонного сока.

Телятина-гриль в помидорах

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают порционными кусками, кладут в эмалированную емкость, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, измельченные помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и растительное масло. Все тщательно перемешивают и ставят в холодное место на 1-2 ч.

По истечении указанного времени мясо вынимают из соуса и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности. Помидорно-луковую смесь доводят до кипения и варят на небольшом огне 5 мин.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Телятина в белом вине

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, вино сухое белое – 500 мл, грибы белые сухие – 50 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают и складывают в эмалированную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с измельченными в порошок сухими грибами, нарезанным тонкими кольцами луком, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом. Готовое мясо посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Кебаб из телятины с острым стручковым перцем

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, масло растительное – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, нарезанные кубиками помидоры, мелко нарезанный репчатый лук, красный перец, измельченный острый стручковый перец и соль.

Все хорошо перемешивают, формуют кебабы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, поливают кислым молоком и подают к столу.

Телятина-гриль с гарниром из цветной капусты

Ингредиенты

Телятина – 500 г, капуста цветная – 500 г, сметана – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками поперек волокон, смазывают растительным маслом, солят и перчат. Подготовленные куски мяса жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Цветную капусту моют, разделяют на соцветия, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовую телятину раскладывают по тарелкам, гарнируют цветной капустой, поливают сметаной, смешанной с тертым хреном, и посыпают измельченной зеленью кинзы.

Говяжья вырезка с базиликом

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 2 кг, лук репчатый – 500 г, уксус винный – 50 мл, масло растительное – 50 г, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают поперек волокон порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 ч.

По истечении указанного времени мясо вынимают из маринада, обсушивают салфеткой, смазывают куски с обеих сторон растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядина-гриль с соевым соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, соус соевый – 100 г, масло растительное – 50 мл, ананас – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливки зеленые без косточек – 12 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Ананас очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают. Одну половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок. Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками размером около 2 см. Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают приготовленной смесью ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2-3 ч. После этого мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовую говядину выкладывают на блюдо, солят, украшают кубиками ананаса и оливками и подают к столу.

Телятина «Средиземноморская»

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 400 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, базилик – 3 веточки, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Базилик и чеснок измельчают, добавляют масло, соль и перец. Куски мяса натирают полученной смесью и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

На плоское блюдо выкладывают промытые листья салата, на них – жареную телятину. Украшают дольками помидоров и подают к столу.

Говядина-гриль с арахисовым соусом

Ингредиенты

Стейк из огузка – 800 г, сок ананасный – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 70 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 дольки, имбирь натертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

Способ приготовления

Со стейка удаляют лишний жир и жилы, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в эмалированную емкость.

Смешивают соевый соус, растительное масло (50 мл), измельченный чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на 4-5 ч. После этого жарят мясо на смазанной оставшимся маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса ананасный сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Говядина-гриль в мадере со сливочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 800 г, лук-шалот – 200 г, бульон говяжий – 250 мл, мадера – 125 мл, сливки – 100 мл, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают поперек волокон порционными кусками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, добавляют лавровый лист, мелко нарезанный лук-шалот и мадеру, маринуют 2-3 ч. После этого мясо вынимают из маринада, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Для приготовления соуса маринованный лук-шалот пассеруют в сливочном масле, добавляют крахмал, заливают бульоном и варят при постоянном помешивании 10 мин. Затем вливают сливки, солят, перчат и готовят еще 5 мин.

Мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Кебаб из телятины с ветчиной

Ингредиенты

Телятина – 600 г, ветчина копченая жирная – 200 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с ветчиной и репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают кебаб мелко нарезанным зеленым луком.

Говяжья вырезка с медом

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, кориандр молотый – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Растительное масло смешивают с толченым чесноком, медом, специями и солью, натирают полученной смесью куски мяса и выдерживают 1 ч в прохладном месте. По истечении указанного срока кладут куски говядины на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Рулетики из говядины с сельдереем

Ингредиенты

Говядина – 800 г, сметана – 200 г, лук репчатый – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и отбивают. Лук очищают, шинкуют, пассеруют в топленом масле, добавляют очищенные и нарезанные мелкими кубиками корень сельдерея и морковь, солят, перчат и тушат все вместе 5-7 мин. На середину каждого куска мяса кладут начинку, сворачивают рулетом и скалывают зубочисткой. Рулетики жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем выкладывают на блюдо, украшают веточками сельдерея и подают к столу со сметаной.

Грудинка, жаренная с тимьяном

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень тимьяна рубленая – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают тимьяном, солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Грудинка, жаренная с болгарским перцем

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, перец болгарский – 5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец зеленый и белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Перец моют, разрезают на 2 части, удаляют семена и также жарят на решетке.

Готовые грудинку и перец выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Грудинка-гриль с фасолью

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, фасоль красная консервированная – 1 банка, помидоры – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, зелень иссопа, петрушки и сельдерея рубленая – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Пока мясо жарится, готовят гарнир. Помидоры и перец моют, нарезают кубиками. Лук очищают и шинкуют. Подготовленные овощи смешивают с фасолью, солят, перчат и заправляют растительным маслом.

Жареную грудинку раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолевым салатом, посыпают зеленью и подают к столу.

Грудинка в остром томатном соусе

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, соус томатный – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень кинзы и петрушки рубленая – 2 ст. ложки, имбирь на кончике ножа, соль, перец красный и черный молотый.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубают на несколько кусков, укладывают в эмалированную кастрюлю и заливают томатным соусом, смешанным с толченым чесноком, имбирем, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч, затем жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями, периодически смазывая острым томатным соусом.

Готовую грудинку перекладывают на блюдо, посыпают зеленью и подают к столу.

Говядина с редькой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3-4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее моют, очищают от кожуры и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом (30 мл), солью и измельченной зеленью петрушки.

Промаринованное мясо жарят на смазанной оставшимся маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут ломтики жареного мяса, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина-гриль с картофелем

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, картофель – 1 кг, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками и отбивают до толщины 1-1,5 см. Куски мяса солят, перчат и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Картофель очищают и отваривают в подсоленной воде. Зелень укропа и петрушки измельчают, смешивают с толченым чесноком и растопленным сливочным маслом, поливают полученной смесью картофель.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют картофелем и подают к столу.

Говядина-гриль «Нежная»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, молоко – 500 мл, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон и отбивают. Куски мяса складывают в эмалированную емкость, заливают молоком и выдерживают 2-3 ч. Затем мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, солят, перчат, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говяжье филе с шампиньонами и мадерой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 200 г, шампиньоны – 50 г, картофель – 1шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, соус красный – 1 стакан, мадера – 0,5 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности.

Шампиньоны промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят в растительном масле.

Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными шампиньонами, жареным картофелем и зеленым горошком, сверху поливают красным соусом с добавлением мадеры.

Говядина, фаршированная овощами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, лук и коренья очищают, мелко нарезают, добавляют сваренное вкрутую, очищенное и нарубленное яйцо, солят, перчат и перемешивают.

Мясо промывают, отбивают, солят, перчат, выкладывают начинку, сворачивают кусок в виде рулета и обвязывают. Смазывают майонезом и жарят на смазанной салом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Котлеты из говядины по-итальянски

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, шпик – 100 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 2 ст. ложки, орехи кедровые очищенные – 2 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фарш солят, перчат, формуют 4 большие котлеты, оборачивают их полосками шпика, которые скрепляют шпажками.

Котлеты жарят на смазанной растительным маслом решетке по 5 мин с каждой стороны. Готовые котлеты подают к столу на поджаренных ломтиках хлеба, украсив кедровыми орехами и веточками базилика.

Котлеты из говядины по-ирландски

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, шпик – 200 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки рубленая – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фарш солят, перчат и формуют 4 котлеты продолговатой формы. Шпик нарезают тонкими полосками. Заворачивают котлеты в полоски шпика и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями в течение 5-10 мин (внутри фарш должен остаться слегка недожаренным). Отдельно на решетке жарят хлеб.

Котлеты укладывают на ломтики хлеба, посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Бифштекс на решетке с отварным картофелем и луком

Ингредиенты

Говядина – 600 г, картофель – 6 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, семена укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон небольшими кусочками и отбивают так, чтобы получились достаточно тонкие и широкие куски. Затем их солят, перчат и жарят на смазанной растительным маслом (2 ст. ложки) решетке с двух сторон до готовности.

Картофель очищают и отваривают в подсоленной воде с добавлением семян укропа. Лук очищают, шинкуют и пассеруют в оставшемся масле.

Готовые бифштексы раскладывают по тарелкам, гарнируют отварным картофелем, украшают пассерованным луком, измельченной зеленью укропа и поливают мясным бульоном, смешанным с маслом, оставшимся после жарки.

Говядина по-канадски

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 200 мл, хрен тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, нарезают порционными кусками поперек волокон, солят, посыпают перцем, кладут на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон.

Готовое мясо кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.

Бифштекс на решетке с жареным картофелем и хреном

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, картофель – 4 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, бульон грибной – 2 ст. ложки, хрен тертый – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками весом по 100-150 г, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на смазанной растительным маслом (2 ст. ложки) решетке 10-15 мин. Готовые бифштексы перекладывают на тарелку и поливают их маслом, в котором они жарились, смешанным с грибным бульоном.

Картофель очищают, нарезают кусочками и обжаривают в оставшемся растительном масле.

Бифштексы украшают кружочками помидоров, гарнируют жареным картофелем и подают к столу с тертым хреном.

Бифштекс с белой фасолью

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 800 г, фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками толщиной 2-3 см, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на смазанной топленым маслом (1 ст. ложка) решетке над углями до образования золотистой корочки. Лук очищают, нарезают кольцами, обваливают в муке и жарят на сковороде в оставшемся топленом масле.

Фасоль замачивают на 3-4 ч, затем варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и поливают растопленным сливочным маслом.

На готовые бифштексы выкладывают жареный лук, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1 кг, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3-4 часа.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Котлеты из говядины с луковой начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, лук репчатый – 2 шт., молоко – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют молоко и перемешивают.

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют на сковороде в сливочном масле.

Из фарша формуют лепешки толщиной около 1 см, на середину каждой кладут пассерованный лук и защипывают края. Котлеты жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Телятина «Изысканная»

Ингредиенты

Телятина – 500 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 100 г, патока – 60 г, масло растительное – 30 г, соус соевый – 20 г, лук зеленый – 2-3 пера, кетчуп острый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют нашинкованный репчатый лук, патоку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 2-3 ч.

Подготовленное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями. Готовое мясо кладут на блюдо, поливают кетчупом, украшают нарезанными дольками помидорами и перьями зеленого лука и подают к столу.

Говяжьи ребрышки в вишневом соке

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1 кг, сок вишневый – 200 мл, масло растительное – 60 мл, мед – 50 г, водка – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Вишневый сок смешивают с растительным маслом, медом и водкой, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 2-3 ч.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Телятина пряно-сладкая

Ингредиенты

Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2-3 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают порционными кусками и укладывают в эмалированную миску. В отдельной кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм, измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают в течение 3-4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над углями до готовности. Оставшийся маринад выливают в сотейник и варят на небольшом огне до загустения.

Готовое мясо кладут на блюдо, поливают соусом и гарнируют отварным рисом.

Говядина, жаренная на решетке, с зеленым горошком

Ингредиенты

Говядина – 600 г, горошек зеленый (свежий или замороженный) – 400 г, морковь – 100 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Морковь очищают, нарезают звездочками и пассеруют на сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают пассерованной морковью и подают к столу.

Котлетки-гриль из телятины

Ингредиенты

Телятина – 400 г, хлеб белый – 80 г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, размоченный в молоке хлеб, соль и перец. Фарш перемешивают, формуют биточки продолговатой формы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Биточки из телятины с шампиньонами

Ингредиенты

Телятина – 400 г, шампиньоны – 200 г, хлеб белый – 80 г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют размоченный в молоке хлеб, соль и перец. Грибы промывают, мелко нарезают, жарят 10 мин на сливочном масле, остужают и добавляют в фарш. Все перемешивают, формуют биточки продолговатой формы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Котлеты из телятины с сыром

Ингредиенты

Телятина – 400 г, сыр твердых сортов – 200 г, хлеб белый – 80 г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком, добавляют размоченный в молоке хлеб, соль и перец. Сыр нарезают кусочками прямоугольной формы.

Фарш перемешивают, формуют котлеты, в середину каждой кладут по кусочку сыра. Жарят котлеты на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Зразы с яичной начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки рубленая – 2 ст. ложки, молоко – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным луком, солят, перчат, добавляют молоко и перемешивают.

Яйцо очищают, мелко рубят, смешивают с размягченным сливочным маслом, зеленью петрушки, солью и перцем.

Из фарша формуют лепешки, на середину каждой кладут яичную начинку и защипывают края, придавая зразам продолговатую форму. Жарят зразы на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Зразы с грибной начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, грибы маринованные (шампиньоны или опята) – 150 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа рубленая – 2 ст. ложки, молоко – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным луком, солят, перчат, добавляют молоко и перемешивают.

Грибы мелко нарезают, кладут в сковороду с растопленным сливочным маслом, солят, перчат, заливают сырым яйцом и готовят на небольшом огне при постоянном помешивании 5 мин.

Из фарша формуют лепешки, на середину каждой кладут грибную начинку и защипывают края, придавая зразам продолговатую форму. Жарят зразы на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Подают к столу, посыпав зеленью укропа.

Бургеры по-русски

Ингредиенты

Говядина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., салат зеленый – 4 листа, масло растительное – 1 ст. ложка, горчица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают горчицей. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и кружочек соленого огурца, накрывают второй половинкой.

Бургеры с чесноком и помидором

Ингредиенты

Говядина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., салат зеленый – 4 листа, чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенными репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают майонезом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и кружочек помидора, накрывают второй половинкой.

Чизбургеры

Ингредиенты

Говядина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., сыр плавленый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, масло растительное – 1 ст. ложка, кетчуп, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, солят, перчат, перемешивают и формуют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают кетчупом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и ломтик сыра, накрывают второй половинкой.

Двойные бургеры «Джорджия»

Ингредиенты

Говядина рубленая – 800 г, булочки – 5 шт., помидоры – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, цуккини – 1 шт., майонез – 10 ст. ложек, кетчуп – 10 ст. ложек, масло топленое – 2 ст. ложки,

зелень укропа и петрушки измельченная – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рубленую говядину солят, перчат и формуют лепешки примерно одинакового размера (в количестве 10 шт.). Каждую лепешку жарят с двух сторон на смазанной топленым маслом решетке над углями.

Булочки разрезают на 3 части так, чтобы толщина средней была равна 1 см. Листья салата моют и складывают в сито, чтобы стекла вода. Помидоры моют, нарезают кружками, солят и сбрызгивают уксусом. Цуккини также нарезают тонкими кружками.

Нижнюю часть каждой булочки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата, мясную лепешку и ломтик помидора, поливают кетчупом, накрывают вторым куском булочки и снова смазывают майонезом. Сверху посыпают измельченной зеленью, кладут мясную лепешку, ломтик цуккини, кусочек помидора, поливают кетчупом и накрывают оставшейся частью булочки.

Глава 2. БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина-гриль по-охотничьи

Ингредиенты

Баранина (почечная часть или мякоть задней ноги) – 500 г, лук зеленый – 100 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и лимонный сок, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2-3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

По истечении указанного срока мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Готовое мясо снимают с решетки, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом, украшают помидорами, нарезанными дольками, и измельченным зеленым луком.

Баранина на решетке с лимоном и зеленым луком

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 100 г, кетчуп – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 20 г, уксус – 25 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно 250 г каждый. Подготовленное мясо складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и половиной измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом и оставляют на 2-3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины смазывают с обеих сторон растительным маслом, кладут на решетку и жарят над углями без пламени. Во время жаренья мясо необходимо периодически переворачивать, чтобы оно прожарилось равномерно.

Готовую баранину снимают с решетки, выкладывают на блюдо и украшают кружочками лимона. Сверху мясо посыпают измельченным зеленым луком и мелко нарубленной зеленью петрушки. Отдельно подают кетчуп.

Баранина на решетке с соусом ткемали

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, помидоры – 2 шт., масло растительное – 50 г, лук репчатый – 100 г, уксус – 25 мл, барбарис сушеный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, лук зеленый – 100 г. соус ткемали – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, солят, перчат и ставят в холодное место на 2-3 ч. Маринованное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над углями или в электрогриле.

При подаче мясо укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, кружочками помидоров, дольками лимона, измельченным зеленым луком и веточками петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Баранина-гриль с коньяком

Ингредиенты

Баранина жирная (задняя нога) – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 50 г, коньяк – 50 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем и мелко нарезанным репчатым луком. Затем складывают в эмалированную емкость, поливают коньяком, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6-8 ч на холоде.

По истечении этого времени куски укладывают на смазанную растительным маслом решетку и жарят, периодически переворачивая.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают ломтиками помидора и веточками петрушки и кинзы.

Баранина со сливовым соусом

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3%-ный – 10 мл, соус сливовый – 100 г, барбарис сушеный – 20 г, масло растительное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус, перемешивают, укладывают в эмалированную емкость и ставят на холод на 4-6 ч.

По истечении указанного срока куски мяса кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями или в электрогриле.

Готовые куски мяса укладывают на блюдо, поливают сливовым соусом, смешанным с сушеным барбарисом, украшают дольками помидоров и лимона, посыпают измельченным зеленым луком и подают к столу.

Баранина с помидорами и гранатовым соком

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 1 кг, лук репчатый – 500 г, помидоры – 500 г, сок гранатовый – 200 г, соус томатный – 150 г, сахар – 50 г, масло растительное – 50 мл, зелень укропа и кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с измельченным репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым

соком и выдерживают в течение 15-20 мин. Мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Помидоры моют, разрезают пополам и также жарят на решетке.

Готовое мясо и помидоры укладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью укропа и кинзы и подают к столу. Отдельно подают томатный соус.

Баранина в минеральной воде

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 70 г, минеральная вода – 150 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зира – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, нарезают кольцами и смешивают с мясом. В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, кладут ее в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают сверху грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч.

После этого жарят мясо на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Готовое мясо выкладывают на блюдо и подают к столу.

Баранина в томатном соке с тмином

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 2 шт., сок томатный – 150 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, тмин – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, нарезают кольцами и смешивают с мясом. В полученную смесь добавляют соль, тмин, кориандр, томатный сок и вновь все перемешивают. Кладут мясо в эмалированную кастрюлю и ставят в холодное место на 3 ч. После этого жарят мясо на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают нарезанными кружочками помидорами, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Бараньи ребрышки в яблочно-томатном соусе

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 1 кг, яблоки – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень кинзы – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят порционными кусками, солят и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают маленькими кусочками.

Яблоки очищают, удаляют сердцевину и нарезают кубиками. Помидоры и яблоки тушат на сковороде в растительном масле 10 мин, затем добавляют соль, перец, толченый чеснок. Соус перемешивают и остужают.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом, украшают веточками кинзы и подают к столу.

Баранина по-индонезийски под соусом чили с арахисом

Ингредиенты

Баранина (филейная часть) – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соус соевый – 60 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал оелек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахар – 20 г, чеснок – 3 дольки, кориандр молотый – 6 г, имбирь тертый – 5 г, куркума молотая – 2 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют лишний жир и сухожилия. Баранину нарезают полосками и кладут в эмалированную емкость.

Смешивают часть измельченного чеснока, перец, соль, часть соевого соуса, сахар, лимонное сорго и часть куркумы.

Смазывают маринадом мясо и оставляют его на 1 ч. Жарят баранину над раскаленными углями без пламени по 2-3 мин с каждой стороны.

Для того чтобы приготовить соус, арахис измельчают в кухонном комбайне. Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и оставшийся чеснок, после чего пассеруют на среднем огне в течение 3-4 мин. После этого в поджарку добавляют самбал оелек, сахар, оставшийся сладкий соевый соус, имбирь и кориандр. Все перемешивают и тушат в течение 2 мин. Затем добавляют кокосовый крем, оставшуюся куркуму и измельченный арахис. Убавляют огонь и продолжают тушить смесь до загустения. Перед подачей к столу соус охлаждают, солят и посыпают перцем.

Баранина в томатном соке острая

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., сок томатный – 150 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, паприка молотая – 1 ст. ложка, имбирь на кончике ножа, соль, перец красный молотый – 0,5 ч. ложки, перец белый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, нарезают кольцами и смешивают с мясом. Добавляют паприку, имбирь, перец, томатный сок и соль, перемешивают и ставят в прохладное место на 4 ч.

По истечении указанного срока кладут мясо на смазанную маслом решетку и жарят над раскаленными углями, периодически поливая смесью, в которой мариновалось мясо.

Салат моют, стряхивают воду и выкладывают на блюдо. Сверху кладут баранину и подают к столу.

Баранина в майонезе с чесноком

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, майонез – 250 г, чеснок – 3-4 дольки, салат зеленый – 1 пучок, зелень чеснока и кинзы – по 1 пучку, соль и перец.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают перцем, рубле-

ным чесноком, солью, добавляют майонез. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 6-8 ч.

Затем баранину кладут на решетку и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовое баранину выкладывают на выстланное листьями салата блюдо, посыпают измельченной зеленью чеснока и петрушки и подают к столу.

Баранина-гриль с печеным картофелем

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сало копченое – 250 г, картофель – 600 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки, гранат – 1 шт., соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину нарезают порционными кусками, затем хорошо отбивают специальным молоточком, солят и посыпают перцем. Картофель тщательно моют с помощью щетки и надрезают клубни вдоль. Сало нарезают ломтиками. В середину каждого клубня картофеля кладут по ломтику сала, затем заворачивают картофель в фольгу и пекут на решетке над углями.

Подготовленное мясо смазывают растительным маслом с обеих сторон и также кладут на решетку. Жарят до готовности, затем снимают с решетки, укладывают на блюдо, украшают зернами граната и веточками петрушки. Подают к столу с печеным картофелем.

Баранина-гриль с рисом и лимоном

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, лук репчатый – 300 г, рис – 150 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 50 г, масло растительное – 30 мл, уксус 3%-ный – 20 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, кладут в эмалированную емкость, солят, перчат, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и уксус и маринуют 3-4 ч. Затем жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле до готовности.

Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито.

Готовое мясо снимают с решетки и выкладывают на блюдо вместе с рисом. Украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

Жареная баранина с весенней зеленью

Ингредиенты

Баранина молодая – 2,5 кг, лук репчатый – 2 шт., лук зеленый с головками – 200 г, чеснок с зелеными перьями – 100 г, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, пряности, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Молодую баранину промывают, рубят на кусочки с косточками и хрящами и маринуют в течение 3 ч с нарезанным колечками репчатым луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо очищают от соли, пряностей и лука и жарят над раскаленными углями на смазанной растительным маслом решетке, периодически переворачивая.

К столу баранину подают с зеленью. Для этого все перечисленные травы промывают и раскладывают небольшими пучками так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени, по одному стеблю чеснока и по два стебля лука.

Баранина в сметане

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сметана – 250 г, помидоры – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, посыпают перцем, рубленым чесноком, солью, добавляют сметану. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 6 ч.

Затем мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Салат моют, выкладывают на блюдо, на него кладут куски жареного мяса. Украшают нарезанными кружочками помидорами, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Кебаб из молодой баранины с луком-шалотом

Ингредиенты

Баранина (реберная часть корейки) – 1 кг, лук-шалот – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, масло растительное – 2 ст. ложки, барбарис сушеный – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и рубят на 5-6 кусков вместе с реберными косточками. Затем солят, посыпают перцем и выдерживают 2 ч в прохладном месте. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая куски, чтобы мясо равномерно прожарилось.

Готовую баранину укладывают на блюдо, посыпают барбарисом и измельченными луком-шалотом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Кебаб, запеченный в фольге

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сало нутряное – 100 г, лук зеленый, зелень петрушки, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины отделяют от костей, промывают и нарезают кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают его со сковороды, смешивают с измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью.

Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу. Запекают кебаб на решетке над раскаленными углями в течение 20-25 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

Колбаски из баранины с кунжутной заправкой

Ингредиенты

Баранина – 600 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, масло растительное – 20 мл, чеснок – 2 дольки, хлеб пшеничный без корки – 1 ломтик, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г, паприка сладкая – 5 г, корица молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Для кунжутной заправки: паста кунжутная – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 20 г, сок лимонный – 15 г, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Пропускают его через мясорубку, добавляют мелко нарезанный лук, чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, размоченный хлеб и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешивают, добавляют оливковое масло, делят полученную массу на 12 частей и формуют колбаски. Запекают их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Для приготовления кунжутной заправки смешивают кунжутную пасту с лимонным соком, чесноком, солью, водой, сметаной и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы.

К столу колбаски подают с кунжутной заправкой, украсив предварительно поджаренными помидорами, разрезанными на половинки.

Баранина в баклажанах

Ингредиенты

Баранина (корейка или задняя часть) – 1,5 кг, баклажаны – 1 кг, масло растительное – 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего края скрепляют зубочистками.

Смазывают баклажаны маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Баранина «Ала-Тоо»

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, уксус столовый – 60 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, нарезанный кольцами лук, сахар и все тщательно перемешивают. После этого ставят на холод на 6-8 ч.

По прошествии этого времени куски мяса жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. При подаче к столу посыпают мясо сахаром и украшают репчатым луком из маринада.

Баранина-гриль в красном вине с помидорами

Ингредиенты

Баранина (корейка) – 2 кг, сок томатный – 1 л, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, вино красное сухое – 100 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают порционными кусками. Кладут в эмалированную емкость, пересыпая мелко нарубленным зеленым луком, солью и перцем. Добавляют вино и ставят на 2-3 ч в прохладное место.

После этого мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят на раскаленных углях до готовности, периодически поливая смесью, в которой мариновалась баранина. Отдельно жарят помидоры. При подаче к столу на блюдо укладывают вперемежку мясо и помидоры, посыпают рубленой зеленью петрушки, поливают свежевыжатым лимонным соком. Отдельно подают томатный сок.

Баранина с миндалем

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бульон мясной – 100 мл, миндаль очищенный – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, имбирь молотый – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом и натирают смесью соли, перца и молотого имбиря. Подготовленное мясо жарят на решетке над раскаленными углями, периодически сбрызгивая бульоном, чтобы мясо получилось сочным.

Готовую баранину выкладывают на блюдо, посыпают измельченным миндалем и подают к столу.

Баранина с чесноком и петрушкой

Ингредиенты

Баранина – 2 кг, лук репчатый – 100 г, чеснок – 4 дольки, зелень петрушки – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают, смешивают с толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки (несколько веточек оставляют для украшения), солью и перцем.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира, нарезают тонкими полосками длиной 10-15 см и отбивают. На полоски мяса укладывают приготовленную ранее массу, заворачивают рулетом, скрепляют зубочистками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над углями до готовности.

Затем баранину перекладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Баранина пряная

Ингредиенты

Баранина – 700 г, масло растительное – 1 ст. ложка, паста томатная – 2 ст. ложки, имбирь молотый – 1 ст. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, корица молотая – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают порционными кусками. Томатную пасту смешивают с имбирем, тмином, корицей, солью и перцем. Куски баранины смазывают полученной массой и оставляют на 30 мин в прохладном месте. После этого мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями или в электрогриле.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Баранина по-узбекски

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг, лук репчатый – 150 г, мука – 50 г, уксус столовый – 50 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, семена аниса, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками, затем складывают их в эмалированную емкость, добавляют нашинкованный репчатый лук (50 г), уксус, анис, соль и перец. Все перемешивают, уплотняют и ставят в холодное место на 4-6 ч.

После этого куски баранины посыпают мукой, кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями.

К столу мясо подают, украсив кольцами оставшегося репчатого лука и зеленью петрушки.

Баранина сладкая с абрикосами

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, сок абрикосовый – 200 мл, абрикосы – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, карри – 2 ч. ложки, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, посыпают карри и заливают абрикосовым соком. Выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч.

Подготовленное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над рас-85

каленными углями до готовности. Жареную баранину выкладывают на блюдо, украшают половинками абрикосов и веточками сельдерея и подают к столу.

Баранина по-таджикски

Ингредиенты

Баранина – 1,2 кг, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зира – 30 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем, перемешивают с мелко нашинкованным репчатым луком (100 г), зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3-4 ч. После этого куски мяса жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями.

Готовое мясо укладывают на блюдо, посыпают оставшимся нашинкованным репчатым луком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранина по-казахски

Ингредиенты

Баранина (корейка, задняя нога) – 1,5 кг, лук репчатый – 30 г, вода – 200 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, солят и выдерживают 2-3 ч в холодном месте.

Затем нарезают мясо поперек волокон тонкими ломтиками и жарят до готовности на решетке над раскаленными углями. Периодически сбрызгивают мясо раствором соли, смешанной с перцем.

При подаче к столу посыпают баранину тонко нарезанными кольцами репчатого лука.

Баранина с помидорами и зеленым луком

Ингредиенты

Баранина (корейка или задняя нога) – 1 кг, помидоры – 700 г, лук репчатый – 200 г, лук зеленый – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают из расчета по два кусочка на порцию в виде широких лент. Мясо слегка отбивают, солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, заливают уксусом и ставят в холодное место на 3-4 ч.

По истечении указанного срока на середину маринованного мяса укладывают нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо. После этого мясо сворачивают в виде колбасок, скалывают зубочистками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Отдельно жарят помидоры (целиком или разрезав на 2 части).

Готовые помидоры и мясо раскладывают по тарелкам и подают к столу, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

Баранина по-татарски

Ингредиенты

Баранина (задняя нога) – 2 кг, шпик или ветчина копченая жирная – 500 г, лук репчатый – 300 г, масло оливковое – 50 мл, лист лавровый – 2 шт., орех мускатный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают порционными кусками. Выдерживают мясо в течение 3-4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченного в порошок лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука. Подготовленные кусочки мяса заворачивают в нарезанный полосками шпик или ветчину. Жарят на решетке над раскаленными углями.

Баранина по-адыгейски

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, бульон мясной – 100 мл, чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают порционными кусками, отбивают их молоточком и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать мясо и поливать его бульоном, смешанным с толченым чесноком, солью и перцем.

Баранья корейка с чесноком

Ингредиенты

Баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино сухое белое – 70 мл, чеснок – 5 долек, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранью корейку промывают, нарезают порционными кусками, солят, посыпают перцем и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 20-30 мин в холодном месте.

Замаринованное мясо кладут на смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу баранину подают, посыпав мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки, кинзы и базилика.

Баранина по-африкански

Ингредиенты

Баранина – 500 г, шпик – 200 г, молоко – 500 мл, уксус 3%-ный – 300 мл, масло оливковое – 30 мл, тимьян – 10 г, банан – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и перекладывают в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 ч в прохладном месте.

Замаринованные кусочки баранины заворачивают в полоски шпика и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка жарят в оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу баранину подают, украсив жареными бананами.

Баранина в уксусном маринаде с огурцами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, огурцы – 300 г, лук репчатый – 250 г, уксус 10%-ный – 50 мл, сахар – 5 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают порционными кусками. Укладывают в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем, вливают уксус, добавляют сахар и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5-10 ч.

Замаринованные кусочки мяса жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до полной готовности.

К столу мясо подают с гарниром из огурцов, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Люля-кебаб на решетке

Ингредиенты

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3%-ный – 25 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытое мясо и предварительно очищенный репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с салом и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную смесь добавляют уксус, соль, перец и все тщательно перемешивают. Массу помещают в холодное место и выдерживают в течение 1-2 ч.

После этого формуют колбаски весом 30-40 г. Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле.

Люля-кебаб с луком и салом

Ингредиенты

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3%-ный – 25 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб мелко нарезанным зеленым луком и сбрызгивают уксусом.

Кебаби в лаваше

Ингредиенты

Баранина – 800 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Затем снимают кебаби с решетки, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

Кебаби в лаваше с помидорами и зеленью

Ингредиенты

Баранина – 800 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают ломтиками, зелень базилика и петрушки измельчают.

Снимают кебаби с решетки, заворачивают в тонкий лаваш вместе с дольками помидоров и зеленью в виде рулетиков и подают к столу.

Баранина, маринованная в помидорах

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, помидоры – 300 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками. Затем добавляют соль, перец, а также репчатый лук, нарезанный кольцами, и дольки свежих помидоров. Все перемешивают и оставляют на 6-8 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

В отдельной емкости помидоры, лук, соль, перец варят на небольшом огне 5 мин, остужают и подают к жареной баранине.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.