



ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ



Дарья Костина
ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ
Серия «Вкусная книга (АСТ)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=588875
Готовим в духовке/ Сост. Дарья Костина.: АСТ; Москва; 2007
ISBN 978-5-17-047680-0

Аннотация

Приведены рецепты вкусных и питательных блюд из мяса, рыбы, морепродуктов, яиц, круп, макаронных изделий, фруктов, овощей, приготавливаемых в духовке и турбопечи. Сладкоежек порадуют рецепты десертов и выпечки. Для широкого круга читателей.

Содержание

Предисловие	6
Принципы работы духовых шкафов	7
Закуски и бутерброды	9
Яйца в помидорах	10
Закуска из зеленого горошка	11
Луковая икра	12
Икра из баклажанов и сладкого перца	13
Пюре из баклажанов	14
Баклажаны с красным сладким перцем	15
Баклажаны, запеченные с помидорами и перцем	16
Форшмак из сельди	17
Паштет из говяжьей печени по-домашнему	18
Устрицы, запеченные в раковинах	19
Виноградные улитки по-бургундски	20
Гренки с капустой, тыквой и сыром	21
Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой	22
Гренки с баклажанами	23
Гренки с сыром и перцем	24
Гренки с жареными грибами	25
Гренки с репчатым луком	26
Гренки с сельдью	27
Гренки с помидорами	28
Гренки с помидорами и сельдью	29
Гренки острые	30
Гренки с сыром	31
Гренки с колбасой или сосисками	32
Сандвичи по-голландски	33
«Лодочки» с анчоусным маслом	34
«Лодочки» с крабами	35
«Лодочки» с красной икрой	36
«Лодочки» с тунцом	37
Роттердамские ломтики	38
Бутерброды с сыром	39
Гренки с тушеными грибами	40
Бутерброды-пицца	41
Бутерброды «Мечта»	42
Первые блюда	43
Крестьянский суп	45
Овощной суп	46
Суп с грибами и свиной	47
Суп из перловой крупы с боровиками	48
Суп с фасолью	49
Суп из телятины с рисом	50
Суп фасолевый с гречневой кашей	51
Рыбный суп-пюре	52
Суп с копченой свиной и горохом	53

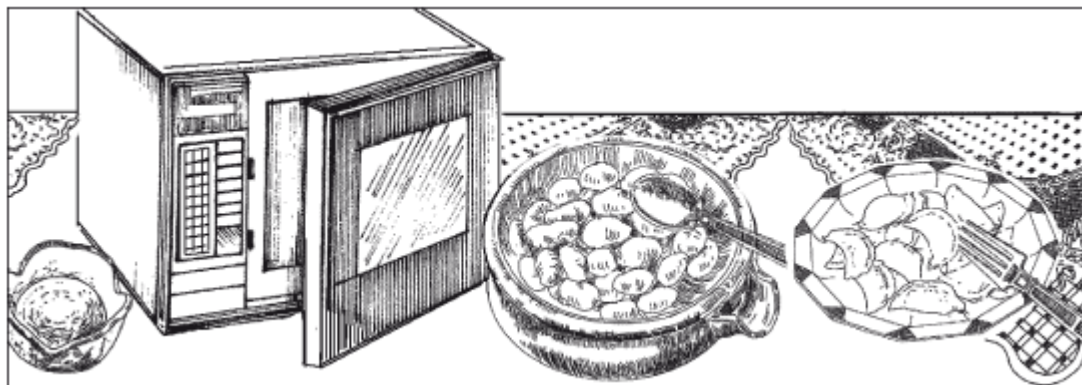
Суп с фрикадельками из хека овощной	54
Суп с солеными огурцами и говядиной	55
Суп с грибами и свиной	56
Суп овощной с сыром и гренками по-бретонски	57
Суп луковый по-парижски	58
Суп с макаронами и бараниной	59
Суп с фрикадельками	60
Похлебка с бараниной и пшеном	61
Кулеш со свиной и гречкой	62
Свежие щи	63
Кислые щи	64
Щи из зеленых капустных листьев	65
Зеленые щи	66
Борщ с грибами	67
Свекольник с колбасками	68
Вторые блюда	69
Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	70
Говядина, запеченная с салом	70
Говядина, запеченная на решетке	70
Говядина тушеная	70
Запеканка из говядины с картофелем	71
Говядина, запеченная с сырным соусом	71
Говядина со стручковой фасолью	71
Жаркое с пампушками	72
Чолент в горшочках	72
Чолент с кугелем и фасолью	72
Говяжьи ребрышки, жаренные в сметане	73
Антрекот, жаренный на решетке	73
Вырезка, тушенная в виноградном соусе	73
Бастурма из говядины	73
Говядина на шампурах	74
Кийма-кабоб по-узбекски	74
Люля-кебаб	74
Лангет в сухарях, жаренный на решетке	74
Лангет натуральный, жаренный на решетке	75
Чевапчичи по-югославски	75
Радшнички по-югославски	75
Телятина «Гинтарас» по-литовски	75
Рулет из телятины	75
Рулетики из эскалопов	76
Рулет из телятины с яичной начинкой	76
Рулет из телятины с начинкой из говяжьего языка и печени	77
Ростбиф из телятины	77
Жаркое из телятины с соусом бешамель	77
Телятина с овощами	78
Свиная вырезка, запеченная в фольге	78
Свиные отбивные, запеченные с сыром	78
Жаркое из свинины с тмином	78

Свинина, запеченная с яблоками	79
Свинина с можжевельным соусом и грушами	79
Свинина, запеченная с черносливом	80
Свиная вырезка по-парижски	80
Свинина с картофелем по-бургундски	80
Свиные рулетики с сыром, запеченные в гриле	80
Котлеты на ребрышках в маринаде	81
Мясной рулет с начинкой из огурцов	81
Запеканка из свинины с морковью	81
Котлеты, запеченные с овощами	82
Котлеты, фаршированные салом	82
Свиная лопатка, запеченная с луком	83
Запеченная свинина	83
Баботе по-индонезийски	83
Баранина, зажаренная с яйцами	83
Баранина по-португальски	84
Баранина «Рабат»	84
Баранина с чечевицей и абрикосами	84
Бастурма по-казахски	84
Запеканка из баранины с черносливом	85
Баранья нога, тушенная в маринаде	85
Рулет из курятины с фруктами	85
Фаршированная курица	86
Курица, запеченная в лимонном соке	87
курица, тушенная с фасолью	87
Конец ознакомительного фрагмента.	88

ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ

Составитель Костина Дарья

Предисловие



Эта книга представляет собой сборник рецептов разнообразных блюд, которые можно без труда приготовить в домашних условиях, используя духовку электро- и газовой плиты. Особое внимание в ней уделено принципам и технологии тепловой обработки продуктов в обычной духовке, на духовочном вертеле, на решетке, имеющейся в каждой духовке.

В духовке можно готовить практически любое блюдо. Если приготовленное на плите блюдо довести до готовности в духовке, то это придаст дополнительный неповторимый вкус, казалось бы, обычному кушанью. При желании меню обеда можно составить из блюд, приготовленных в духовке: и первое, и второе и даже десерт!

Мы предлагаем рецепты блюд из сои, мяса, рыбы, птицы, которые готовят в духовке. Очень вкусными получаются блюда из овощей и круп. Даже обычный омлет, запеченный в духовке, приобретает необыкновенный вкус и будет по достоинству оценен вашей семьей. В книге, конечно же, даны рецепты всевозможной выпечки.

Приведенные в книге рецепты подходят также и для турбопечей. Вам необходимо лишь учитывать разницу температур в градусах Цельсия и Фаренгейта, так как в ряде зарубежных печей градуировка сделана по Фаренгейту. Если вы захотите готовить в турбопечи по рецептам, предложенным для простой духовки, то просто сокращайте время приготовления.

Полистайте книгу, найдите рецепты, которые вас заинтересуют, приготовьте оригинальное блюдо и порауйте своих близких или друзей.

Приятного аппетита!

Принципы работы духовых шкафов

Методы и приемы приготовления пищи на электроплите значительно отличаются от способов приготовления на газовой плите. Главное – знать зависимость между электроплитой и посудой и уметь регулировать температуру.

Духовки электроплит бывают с термостатом и без термостата. Регулировать температуру в первых надо почти так же, как в газовой плите. Это не представляет трудностей после приобретения небольшого опыта. В обращении с электродуховкой без термостата необходимо придерживаться следующих правил:

- Проверить силу своей печи можно таким способом: на самую середину противня положить лист белой бумаги и поставить на среднюю полку духовки, включив ее на сильный нагрев. Когда бумага станет светло-коричневой, это будет означать, что печь готова «принимать пищу». То же самое можно проделать, поместив противень с бумагой в духовку со слабым нагревом. Допустим, при сильном нагреве бумага побуреет через 3 минуты после включения духовки, при слабом – через 10 минут.

Зная время, требуемое для предварительного слабого или среднего нагрева духовки, можно рассчитать момент, когда следует помещать в нее сырые блюда, и именно с этого момента отсчитывать время приготовления.

- В электродуховке целесообразно располагать блюдо в центре противня, на средней (а не верхней, как в газовой плите) полке.

- Варить в электродуховке нужно на самой нижней полочке. Это безопаснее и удобнее.

- Лучшая посуда для тушения в электродуховке – из чугуна или обливного чугуна, огнеупорной глины, керамическая. Можно применять и фольгу, но при этом надо тщательно перекрывать рант, образуемый в результате загиба краев фольги. Надежнее заворачивать продукт в двойной слой фольги, чтобы не было прорыва пара и жидкости (сока), например, при приготовлении мяса и рыбы.

- Для длительного тушения блюдо можно ставить и в холодную духовку.

- В заранее нагретую духовку ставят, как правило, кондитерские и хлебобулочные изделия.

- Дверцу электродуховки всегда слегка приоткрывают во второй половине приготовления; если блюда запекают в течение часа, то в последние 20 минут дверца духовки должна быть полностью открыта.

- Общим правилом температурного режима электродуховки следует считать то, что выпечка, тушение и особенно запекание ведутся только при двух температурах: в первую половину – при наивысшей, которую способна дать печь, а во вторую половину (или треть) – при самой низшей, а иногда и при совершенно выключенной печи, на ее так называемом остаточном тепле.

Температура, наиболее благоприятная для электродуховки, имеющей термостат, рассчитана для разных видов блюд (продуктов) и кулинарных изделий:

безе, меренги – 100–150 °С;

пряники – около 140 °С;

песочное печенье – около 160 °С;

твердое мелкое печенье (сдобное) – около 170 °С;

венское тесто, масляное тесто – 190 °С;

торты, бисквиты – около 190 °С;

хлеб – 200–210 °С;

булочки сдобные – 200–250 °С;

паштеты, пасты – 170 °С;
рыба (варка) – 150–170 °С;
говядина – 150–160 °С;
свинина – 170 °С;
тушение с падающей температурой – от 250 °С (томление овощей с мясом);
колерование (быстрое) – 200–250 °С;
тушение – 150–170 °С.

Сейчас на многих кухнях появилась турбопечь – самая современная кухонная машина, в которой для приготовления пищи используется совершенно новый принцип нагрева продуктов. Поток горячего воздуха при заданной температуре обдувает приготавливаемое блюдо, равномерно нагревая его со всех сторон. Технология обогрева позволяет сохранить пищу сочной даже при образовании поджаристой корочки.

Устройство турбопечи дает возможность одновременно готовить несколько совершенно различных продуктов (например, жарить мясо или рыбу и запекать яблоки). При этом они не будут пропитываться посторонними запахами. Конструкция турбопечи позволяет открывать ее в процессе работы, извлекать из нее приготавливаемые блюда, что-либо добавлять в них, заправлять приправами и т. д.

В турбопечи продукты можно тушить, запекать, жарить до золотистой корочки, готовить десерты и изделия из теста. Блюда, приготовленные в турбопечи, содержат незначительное количество холестерина, поскольку для их приготовления используется минимум жиров. В процессе приготовления продукты не требуют перемешивания, так как нагревание осуществляется равномерно со всех сторон.

Турбопечи изготавливаются из прозрачных материалов, что позволяет легко определять степень готовности того или иного блюда.

Закуски и бутерброды



Яйца в помидорах

6 яиц, 6 крепких спелых помидоров, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, по одной чайной ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать у них верхушки, осторожно вынуть чайной ложкой сердцевину, выложить получившиеся чашечки в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить их, стараясь не повредить. Обжаренные помидоры изнутри посолить и поперчить, в каждый выпустить яйцо, поставить сковороду в горячую духовку и запекать до тех пор, пока белок не затвердеет.

Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа и тотчас же подать на стол.

Закуска из зеленого горошка

1½ стакана свежего или консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 3 небольшие картофелины, 2 сладких болгарских перца, 150 г тыквы, 1–2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль и сахар по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка просеянной муки, сок ½ лимона.

Картофель вымыть щеточкой, сварить в мундире до мягкости, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Свежий зеленый горошек перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, добавить соль и сахар и варить 5 минут, а консервированный – просто отцедить от жидкости.

С тыквы срезать кожуру, удалить семена и волокнистую ткань и нарезать ломтиками. Сладкий перец опустить на 15 секунд в кипяток, снять кожицу и нашинковать соломкой. Морковь очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Подготовленные овощи тщательно перемешать и переложить в глубокую сковороду или соусник.

Приготовить соус: муку спассеровать в сливочном масле до кремового оттенка, медленно развести подогретой сметаной, тщательно растирая, чтобы не было комочков, и варить при слабом кипении до загустения. Затем ввести яичные желтки, перемешать, добавить лимонный сок, довести почти до кипения и процедить.

Полученным соусом залить овощи, поставить в нагретую духовку и запекать в течение 20–30 минут.

Подавать к столу в горячем виде, украсив измельченной зеленью петрушки.

Луковая икра

1 кг репчатого лука, ½ стакана растительного масла, 1 столовая ложка томатного пюре, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать, переложить в сковороду с разогретым растительным маслом и тушить под закрытой крышкой до мягкости. Затем добавить томатное пюре, соль, черный молотый перец и мускатный орех, перемешать, поставить сковороду в предварительно нагретую духовку. Запекать, не накрывая крышкой, в течение 15–20 минут.

Подавать в охлажденном виде в качестве закуски или пасты для бутербродов.

Икра из баклажанов и сладкого перца

2 баклажана средней величины, 1 головка репчатого лука, 2–3 помидора, 1 сладкий перец, 2–3 столовые ложки растительного масла, 3–4 зубка чеснока, соль, черный перец по вкусу.

Баклажаны запечь в духовке в течение 20–25 мин, затем очистить кожицу, удалить плодоножки, а мякоть измельчить. Перец вымыть и освободить от семян. Помидоры подержать в кипятке одну минуту и очистить.

Баклажаны, лук, помидоры и сладкий перец мелко порубить, добавить растертый чеснок, соль, перец и растительное масло. Все хорошенько перемешать, положить в салатницу, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и подать.

Пюре из баклажанов

6 баклажанов, 4 болгарских перца, 2 помидора, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 столовые ложки уксуса, 6 столовых ложек измельченной зелени петрушки, 5 зубков чеснока, 1 чайная ложка соли, молотый черный перец по вкусу.

Сладкий перец зеленого цвета очистить от семян и ополоснуть. Баклажаны вымыть и вместе с болгарским перцем выложить на противень, поставить его в разогретую духовку и запекать в течение 20 минут, периодически переворачивая, чтобы овощи хорошо поджарились. После этого овощи вынуть из духовки, завернуть на некоторое время в мокрую ткань, очистить от кожицы, нарезать небольшими кусочками и растереть их в пюре.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Чеснок почистить и измельчить.

К баклажанной массе добавить помидоры, оливковое масло, уксус, чеснок, зелень петрушки, соль и молотый перец, хорошо перемешать, чтобы получилось однородное пюре, и поставить на ночь в холодильник.

Баклажаны с красным сладким перцем

4 баклажана, 4 шт. сладкого красного перца, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Баклажаны запечь в духовке в течение 20–25 мин, затем очистить кожицу, удалить плодоножки, а мякоть измельчить. Сладкий перец нарезать соломкой. К баклажанам и перцу добавить нарезанный соломкой репчатый лук, соль, молотый перец, растительное масло, перемешать и посыпать рубленым укропом.

Баклажаны, запеченные с помидорами и перцем

3 баклажана, 3–4 помидора, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Очищенные от кожицы баклажаны разрезать вдоль пополам, посолить и оставить на 30–40 минут, чтобы вышла горечь. После этого баклажаны обсушить, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в большом количестве растительного масла, слегка остудить и нарезать на небольшие кусочки. Помидоры помыть, опустить на несколько секунд в кипяток, удалить кожицу, а мякоть измельчить.

Сковороду хорошо смазать маслом, положить в нее помидоры, а потом баклажаны, посолить, посыпать молотым перцем и петрушкой, поставить в духовку и запекать на среднем огне в течение 40–45 минут, время от времени встряхивая. Приготовленные таким образом баклажаны можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Форшмак из сельди

2 малосольные сельди, 500 г жареной телятины, 1–2 стакана молока, ½ стакана сметаны или сливок, 2 яйца, 1 луковица, 2–3 ломтика черствого белого хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, 1–2 столовые ложки молотых сухарей, по 3–5 горошин черного и душистого перца, мускатный орех на кончике ножа, соль.

Растереть в порошок горошины черного и душистого перца. Ломтики черствого хлеба замочить в молоке и отжать.

Селедку почистить, выпотрошить, вымыть, вынуть крупные кости, а мякоть вымочить в течение 30–50 минут в молоке.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка.

Мясо, рыбу, замоченный хлеб дважды пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить смесь черного и душистого перца, мускатный орех, обжаренный лук, сметану или сливки, сырые яйца и оставшееся масло, тщательно перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, поставить в нагретую духовку и запекать около получаса.

Паштет из говяжьей печени по-домашнему

1 кг говяжьей печени, 250 г копченой свиной грудинки, 1 зубок чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки коньяка, 50 г свиного сала, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук и чеснок почистить и ополоснуть, лук разрезать на четыре части. Печень промыть, разрезать на четыре куса, сложить их в кастрюлю, положить туда же свиную грудинку, чеснок и лук, залить водой и варить до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все вместе пропустить через мясорубку, добавить молотый перец, соль, коньяк и растереть до однородного состояния.

Полученную массу выложить в форму, накрыть сверху тонкими ломтиками свиного сала и закрыть промасленной бумагой. Форму поставить на противень, налить в него горячей воды на уровень в один палец, поставить в горячую духовку и запекать в течение 1,5 часа.

Готовый паштет охладить, не вынимая из формы, затем выложить на блюдо, нарезать тонкими ломтиками и подать на стол.

Устрицы, запеченные в раковинах

40–50 устриц, 2–3 столовые ложки тертого твердого сыра, 1 ½ столовой ложки размягченного сливочного масла, соль по вкусу.

Раковины устриц тщательно промыть в холодной воде, вскрыть и удалить верхнюю створку. Устрицы посыпать солью и мелко натертым сыром, полить растопленным сливочным маслом, выложить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на слабом огне 15–20 минут.

Готовую закуску выложить на плоское блюдо и подать на праздничный стол.

Виноградные улитки по-бургундски

30 шт. улиток, консервированных с раковинами, 75 г сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 4 столовые ложки купыря, 2 шт. лука-шалота, 2 зубка чеснока, 1 столовая ложка лимонного сока, молотый белый перец и соль по вкусу.

Лук-шалот почистить, ополоснуть и мелко нарезать. Очищенный чеснок измельчить и растереть с солью. Размягченное сливочное масло положить в глубокую миску, добавить туда же зелень петрушки, купырь, чеснок, лук-шалот, белый перец и лимонный сок и тщательно перемешать.

Улиток слить и вложить в раковины. В каждую раковину влить по половине чайной ложки жидкости, в которой консервировались улитки, и закрыть отверстие масляной смесью. Подготовленных улиток уложить отверстиями вверх на специальной сковороде или на огнеупорном блюде (в этом случае насыпать на дно слой соли толщиной 1 см). Поставить посуду в горячую духовку и запекать при температуре 200 °С до тех пор, пока масло в улитках не начнет пениться.

Подавать улиток с ломтиками свежего белого хлеба.

Гренки с капустой, тыквой и сыром

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 10 г сливочного масла, 10 г сахарного песка, 2 яйца, ¼ маленького кочана цветной капусты, 120 г тыквы или кабачка, 2 небольших яблока, 2 средние моркови, 20 г мелко нарезанной зелени петрушки или укропа, 20 г тертого сыра.

Нашинковать свежую цветную капусту, морковь, тыкву (или кабачки), яблоки, зелень. Морковь с добавлением масла и молока тушить до полуготовности. Затем добавить капусту, кабачки и тыкву и тушить до готовности. Добавить мелко нашинкованные яблоки, зелень, яичные белки, сахарный песок, слегка посолить и хорошо перемешать.

Ломтики пшеничного хлеба намочить в смеси молока, яиц и сахарного песка и слегка обжарить. На обжаренные гренки горкой положить овощи, сверху посыпать тертым сыром. Запечь гренки в духовке.

Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой

200 г булки, 3 яйца, ¼ стакана молока, 20 г пшеничной муки, ¼ стакана тертого сыра, соль и зелень петрушки.

Яйца смешать с мукой и молоком, добавить тертый сыр, немного мелко рубленной зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезать ломтиками булку, смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистого цвета.

Эти гренки можно подавать на гарнир.

Гренки с баклажанами

200 г пшеничного хлеба, 2 небольших баклажана, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки томатного сока, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, сбрызнуть водой и обжарить каждый ломтик с одной стороны. Баклажаны нарезать мелкими кубиками, посолить и выдерживать некоторое время для выделения горечи. Затем слить образовавшуюся жидкость, посыпать их мукой и обжарить в масле; добавить обжаренный репчатый лук, перец, соль и томатный сок. Все тщательно перемешать и тушить 15 минут. Этой массой залить гренки, обсыпать сверху сухарями и поставить в нагретую духовку на 15 минут.

К столу подавать горячими.

Гренки с сыром и перцем

200 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 100 г сыра, красный перец по вкусу.

Ломтики пшеничного батона подсушить, слегка намазать сливочным маслом. Положить на них полоски сыра толщиной около 0,5 см, посыпать красным перцем и запекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки с жареными грибами

Для фарша: 1 кг свежих грибов, 200 г репчатого лука, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки масла, соль, перец по вкусу.

Для гренок: 450–500 г белого хлеба.

Грибы мелко порезать, обжарить в масле, добавить к ним слегка поджаренный лук, перец, посыпать мукой, положить сметану, прокипятить и хорошо перемешать.

Гренки из белого хлеба обжарить с обеих сторон, разложить на них фарш из грибов, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку, чтобы они хорошо пропеклись и подрумянились.

Гренки с репчатым луком

12 ломтиков черствого хлеба, 50 г маргарина, 200 г репчатого лука, 50 г твердого сыра, 10 г лука, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки сметаны, соль, перец.

Батон хлеба очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и смазать тонким слоем жира. Намазанной стороной уложить на противень.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, поджарить до золотистого цвета (на 30 г маргарина), подлить 2–3 ложки воды и тушить 8–10 минут. Снять с огня, посыпать мукой, добавить сметану, 20 г твердого сыра, посолить, поперчить. Соединить с разболтанным яйцом, поставить на огонь и загустить (2–3 мин), постоянно помешивая.

Гренки покрыть сверху толстым слоем массы из лука. Посыпать сверху сыром, поместить в сильно нагретый духовой шкаф. Подрумяненные до золотистого цвета гренки вынуть, положить на блюдо, украсить зеленью и подавать горячими.

Гренки с сельдью

20 ломтиков (¾ батона) пшеничного хлеба, 2 сельди (около 300 г), 30 г черствого хлеба, 20 г толченых сухарей, 1 желток, 4–5 столовых ложек сметаны, 1 стакан молока, 30–40 г твердого сыра, 20–30 г жира.

Сельди вымочить в течение 24 часов, очистить, отделить филе, черствый хлеб намочить в молоке ($\frac{1}{2}$ стакана), отжать. Сельдь и хлеб пропустить через мясорубку так, чтобы получилась однородная масса. Прибавить желток, сметану, толченые сухари и тщательно растереть – масса должна быть густой.

Батон хлеба очистить от корки, нарезать прямоугольниками и слегка сбрызнуть молоком. Каждые два ломтика хлеба намазать массой из сельдки, сложить вместе, сверху положить слой массы и обильно посыпать тертым сыром.

Выложить на лист, смазанный жиром, и запекать несколько минут в сильно нагретом духовом шкафу. Горячие гренки положить на круглое блюдо и подать на стол, украсив зеленью петрушки.

Гренки с помидорами

200 г пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла без запаха, соль по вкусу.

Пшеничный хлеб нарезать квадратными кусочками толщиной 1 см и обжарить в растительном масле. Накрыть гренки кружочками помидоров и подрумянить в духовке.

Гренки с помидорами и сельдью

10 ломтиков черствого хлеба (½ батона), 60 г швейцарского сыра, 10 толстых кружков свежих помидоров, 100 г пасты из сельди, 40 г жира.

С батона срезать корку и нарезать его ломтиками толщиной 1 см. Ломтики намазать тонким слоем пасты из сельди, покрыть каждый кружком свежего помидора. Сверху посыпать тертым сыром. Положить на противень, смазанный толстым слоем жира, и поставить в сильно нагретый духовой шкаф на 10 минут. Горячие гренки выложить на круглое блюдо, украсить зеленью петрушки.

Гренки острые

10 ломтиков хлеба (1/3 батона), 50 г швейцарского сыра, 40 г масла, 4–5 столовых ложек молока, соль, молотый красный перец.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и сбрызнуть молоком. Сыр натереть, перемешать с растопленным маслом, намазать ломтики, сверху посыпать молотым красным перцем. Гренки положить на лист и поместить в сильно нагретый духовой шкаф на 5 минут.

Подрумяненные до золотистого цвета гренки подавать горячими к прозрачным супам или как закуску.

Гренки с сыром

6 толстых ломтиков батона, 240 г тертого твердого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 125 мл пива, ½ чайной ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка горчицы, 1–2 желтка.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также вылить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученную массу намазать на гренки и поставить на непродолжительное время в духовку.

Гренки с колбасой или сосисками

12 ломтиков хлеба, 6 сосисок, 40–50 г жира.

Для соуса из хрена: 150 г хрена, 30 г маргарина, 20 г муки, 1 стакан отвара, 3–4 столовые ложки сметаны, 1 желток, соль, сахар, лимонная кислота.

Приготовить соус: хрен очистить, сполоснуть и мелко натереть. Из маргарина и муки приготовить заправку, добавить половину натертого хрена, поджарить, развести отваром, вскипятить, соединить со сметаной и желтком, прибавить остаток хрена и приправить по вкусу солью, сахаром, лимонной кислотой или соком из лимона. Соус должен быть густым.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см, быстро поджарить на разогретом жире (не высушить) – гренки должны быть подрумяненными, хрусткими, внутри мягкими. (Гренки можно поджарить на сковороде или поместить в сильно нагретый духовой шкаф.)

Сосиски подогреть (не кипятить), очистить от оболочки, нарезать поперек на половинки. Каждую половинку разрезать вдоль на две части, которые положить срезанной стороной на гренки, сверху смазать толстым слоем соуса из хрена. Положить на противень, смазанный жиром, и запекать в сильно нагретом духовом шкафу.

Подавать горячими как закуску на блюде, украшенном зеленью.

Примечание. Вместо соуса из хрена можно приготовить соус горчичный, употребляя 2–3 столовые ложки горчицы. Соус горчичный также должен быть густым.

Сандвичи по-голландски

4 ломтика белого хлеба, масло, 4 ломтика мяса, 3 ломтика ананаса, 4 ломтика сыра Гауда.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать маслом, положить на каждый по кусочку мяса, $\frac{1}{3}$ ломтика ананаса и 1 ломтику сыра. Все поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсить $\frac{1}{4}$ части ломтика ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томатной пасты.

«Лодочки» с анчоусным маслом

Для 8 «лодочек».

Для теста: 100 г муки, 50 г сливочного масла, 1 щепотка корейской соли.

Для начинки: 70 г сливочного масла, 30 г вымоченного филе анчоусов, 8 анчоусов (филе) в растительном масле, 2 сырых яйца, 8 черных оливок.

Сливочное масло вынуть из холодильника. На доску высыпать муку горкой, в центре сделать углубление, положить туда 50 г сливочного масла, нарезанного мелкими кусочками, щепотку соли, быстро перемешать, добавить немного воды, тщательно перемешать до однородной массы, сформовать шар и оставить на 1 час.

Тем временем отварить яйца в течение 10 минут, полностью охладить под струей холодной воды.

Нагреть духовку до умеренной температуры. Смазать сливочным маслом 8 формочек в виде лодки: тесто разложить на доске, раскатать толщиной 2 мм, нарезать на 8 кусочков, положить в формочки, во всех местах хорошо придавить, на дно положить несколько сухих фасоллин, чтобы тесто не вздувалось, и поместить в духовку на 12–15 минут.

Когда тесто будет золотистого оттенка, «лодочки» вынуть из формы и полностью остудить.

В ступке растолочь вымоченные анчоусы, добавляя понемногу сливочное масло; все тщательно перемешать до получения однородной массы, не помещая анчоусное масло в холодильник. У оливок удалить косточки. Яйца очистить от скорлупы и нарезать ломтиками.

С помощью шприца наполнить «лодочки» анчоусным маслом, положить по ломтику вареного яйца, по ломтику анчоуса с растительным маслом и по оливке.

«Лодочки» с крабами

Для 8 «лодочек»: 150 г теста (100 г муки, 50 г сливочного масла, 1 щепотка корейской соли), 2 сырых яйца, 1 консервная банка крабов, 1 авокадо, 20 г сливочного масла, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, кусочек горького стручкового перца, соль, черный молотый перец.

Приготовить тесто (см. «Лодочки» с анчоусным маслом), поместить в холодильник и вынуть за 30 минут до использования. Нагреть духовку до умеренной температуры; сливочным маслом смазать 8 формочек в виде лодки. Тесто разложить на доске, раскатать толщиной 2 мм, нарезать на 8 кусочков, положить в формочки, добавив несколько сухих фасолин на дно каждой, чтобы тесто не вздувалось, и поместить в духовку на 15 минут.

Отварить яйца в течение 10 минут и полностью охладить под струей холодной воды. Когда «лодочки» будут готовы, вынуть их из духовки и охладить.

Авокадо разрезать на две части, удалить семена, маленькой ложкой вынуть мякоть, размять до состояния пюре. Выжать лимон, посолить и поперчить полученный сок, добавить горький перец, растительное масло, взбить вилкой, соус перемешать с пюре из авокадо. Содержимое консервной банки с крабами процедить, крупно покрошить, аккуратно выбрав все хрящи.

«Лодочки» наполнить пюре из авокадо, сверху положить крабы. Яйца очистить от скорлупы, разрезать пополам, выбрать желтки, пропустить через сито и положить в «лодочки», украсить немного яичными белками, нарезанными полосками. Подавать к столу в охлажденном виде.

«Лодочки» с красной икрой

Для 8 «лодочек»: 8 кофейных ложечек красной икры, 1 баночка лосося в собственном соку, 15 г густых сливок, 1 лимон, соль, черный молотый перец.

Приготовить 8 «лодочек» (см. «Лодочки» с анчоусным маслом»). Выжать лимон; процедить содержимое консервной банки с лососем; взбить в миксере лосось, сок лимона, сливки, соль, черный молотый перец.

Приготовленной смесью с помощью шприца наполнить «лодочки», сверху положить по кофейной ложечке красной икры. Подавать к столу в охлажденном виде.

«Лодочки» с тунцом

Для 8 «лодочек»: 1 баночка тунца в собственном соку, 3 столовые ложки майонеза, ½ помидора, ½ лимона, 8 оливок, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец.

Приготовить 8 «лодочек» (см. «Лодочки» с анчоусным маслом»).

Выжать лимон; процедить содержимое консервной банки с тунцом, измельчить и перемешать с майонезом, добавить сок лимона, посолить, обильно поперчить и снова тщательно перемешать. ½ помидора разрезать на четыре кусочка, каждый кусочек – пополам; промыть и мелко нарезать зелень петрушки; у оливок удалить косточки.

«Лодочки» наполнить приготовленной смесью, украсить дольками помидора, оливками, зеленью петрушки. Подавать к столу в охлажденном виде.

Роттердамские ломтики

2 ломтика белого хлеба, масло, горчица, 2 тонких ломтика нежирной ветчины, 2 ломтика сыра Гауда (можно костромского), 1 помидор, красный перец, немного зелени петрушки, укроп и зеленый лук.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать их маслом и слегка горчицей, положить на каждый ломтик по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать ломтики помидора перцем и все запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться – бутерброды готовы. Помидоры посыпать зеленью.

Бутерброды с сыром

4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яблока, 4 ломтика сыра Гауда, орехи или миндаль.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них – ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать орехами или миндалем.

Гренки с тушеными грибами

1½ батона белого хлеба, 2 столовые ложки масла, 2 стакана измельченных грибов, ½ столовой ложки муки, 100 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 1 ½ столовой ложки сыра.

Отварить сушеные грибы до мягкости, вынуть из отвара, порубить и обжарить в масле. Мелко нарезать и слегка обжарить репчатый лук. Растереть с маслом муку, разбавить грибным отваром (1 столовая ложка) и сметаной. Сложить грибы вместе с луком в кастрюлю, залить соусом, заправить солью и перцем. Тушить 15 минут на слабом огне.

Очистить батон от корки, нарезать кружочками, поджарить с обеих сторон на масле, после чего положить на каждый ломтик хлеба тушеные грибы, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу в течение 10 минут.

Бутерброды-пицца

1 батон, 2 болгарских перца, 2 помидора, колбаса, майонез, твердый сыр, зелень петрушки и укропа.

Нарезать батон. Мелко нарезать колбасу, перец, помидоры.

Кусочки батона намазать майонезом, уложить на них колбасу, помидоры, перец и посыпать тертым твердым сыром. Положить бутерброды на противень и запекать в разогретой духовке в течение 5 минут. Выложить на блюдо и украсить зеленью.

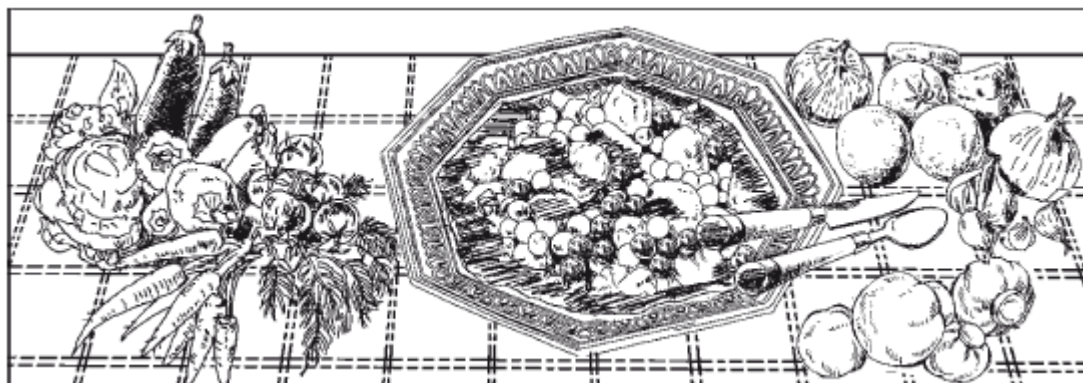
Бутерброды «Мечта»

Длинный батон для бутербродов, 300 г мясного фарша, 200 г колбасного сыра, 1–2 зубка чеснока, майонез.

Натереть сыр, смешать с пропущенным через чеснокодавку чесноком и майонезом.

Батон нарезать толщиной 1 см. Каждый кусочек намазать сырым фаршем, сверху – сырной массой. Бутерброды поместить на противень и поставить в горячую духовку на 15–20 минут.

Первые блюда



- Чтобы получить 500 мл супа, надо взять 350–400 мл жидкости.
 - Овощи (картофель, капусту, морковь, брюкву и др.) моют, очищают, еще раз моют и нарезают кусочками одинаковой формы и величины – кубиками или квадратиками, дольками, брусочками, соломкой.
 - Крупнозернистые крупы, предназначенные для закладки в суп, тщательно промывают. Перловую крупу варят сначала в отдельной посуде. Когда зерна немного размягчатся, их перекладывают в бульон и доводят до готовности (бульон, в котором долго варят перловую крупу, становится сероватым и утрачивает вкусовые свойства).
 - Бобовые (горох, фасоль) замачивают в холодной воде 6–8 часов, затем варят в бульоне. Пеструю и темную фасоль предварительно непродолжительное время отваривают в воде, а затем кладут в бульон и варят до мягкости.
 - Клецки и макаронные изделия варят сразу в бульоне.
 - Поскольку продолжительность варки различных продуктов неодинакова, то их кладут в кипящую жидкость не все сразу, а постепенно. Положив очередной продукт, жидкость быстро доводят до кипения, затем пламя в горелке уменьшают и варку продолжают на слабом огне. Если суп предусмотрено заправить картофелем и квашеной капустой, солеными огурцами или щавелем, то в бульон кладут картофель и ароматические корни, а кислые продукты готовят в отдельной посуде и добавляют в суп после того, как картофель сварится (в кислой среде овощи плохо развариваются).
 - Ароматические корни (репчатый лук, лук-порей, морковь, корни петрушки и сельдерея) нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Репчатый лук и морковь желательно обжарить на сливочном масле, жире или маргарине (1 часть жировых веществ на 5 частей ароматических кореньев). В разогретый жир кладут порезанный репчатый лук и обжаривают его до тех пор, пока не исчезнет острый запах, затем добавляют морковь и, помешивая, жарят на слабом огне (110–120 °С) примерно 5–10 минут. Если в суп добавляют томатную пасту, то ее также обжаривают вместе с репчатым луком и морковью. Корни петрушки и сельдерея кладут в суп необжаренными.
- Ароматические корни следует жарить до тех пор, пока жир не приобретет оранжевый цвет, а морковь и томатная паста немного изменят свою окраску (не подрумянивать!).
- Обжаренные ароматические корни улучшают вкус и аромат супа, причем при таком способе тепловой обработки жирорастворимый витамин, содержащийся в моркови и томатах (каротин – провитамин А), лучше усваивается организмом.

- Специи (черный и белый перец, душистый перец, паприка, лавровый лист, мускатный орех, гвоздика) и ароматические корни добавляют в первые блюда в небольших количествах. Причем, например, в щи, гороховый или фасолевый суп кладут больше репчатого лука или лука-порея и петрушки, но меньше – моркови; в бульон из говядины не кладут лавровый лист.

- К овощным супам добавляют, как правило, пшеничную муку или разболтанные в молоке, сливках или сметане яйца.

- Пшеничную муку пассеруют на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, затем разбавляют бульоном или овощным отваром, добавляют в суп и варят 8–10 минут.

- Сырое яйцо или яичный желток разбалтывают в молоке или сметане и добавляют в горячий (70–75 °С) суп.

- Чтобы получить суп более густой консистенции, в него добавляют размятый отварной или тертый сырой картофель.

- Готовому супу дают настояться в закрытой посуде в течение 10–15 минут, затем подают к столу. В первые полчаса после окончания варки суп сохраняет хорошие вкусовые свойства и аромат, при более длительном хранении происходит разрушение витаминов и вкус блюда ухудшается.

- Ароматическую зелень (зеленый лук, укроп или петрушку) измельчают и добавляют в суп незадолго до подачи. Зеленый лук кладут в щи и картофельный суп; петрушку – в супы, приготовленные на говяжьем бульоне; укроп – в супы из куриного мяса. Ароматическая зелень не только придает супу специфический вкус и аромат, но и обогащает его витамином.

- Вареное мясо или отварную рыбу, сливочное масло или сметану добавляют в суп перед подачей.

- Супы в духовке почти никогда не варятся. В данном случае наши рецепты используют опыт русских печей, когда супы и каши не доваривались на огне, а доводились до готовности в глиняной или чугунной посуде в духовке.

- Если у вас нет чугунной или глиняной посуды, то можно использовать любые массивные кастрюли с плотной крышкой, но нежелательно.

Крестьянский суп

75–100 г копченой свинины, 400 мл воды, 150 г картофеля, 15 г ячневой крупы, 25 г репчатого лука, соль, перец, лавровый лист, зеленый лук.

Свинину порезать кусочками и вместе с рубленным репчатым луком обжарить в чугунке. Подлить крутой кипяток, добавить промытую ячневую крупу и поставить на огонь. Незадолго до окончания варки заложить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист, поставить в духовку и варить до готовности при среднем уровне нагрева.

Так же варят суп из свежей или соленой свинины. Ячневую крупу можно заменить перловой.

Перед подачей суп посыпают рубленным зеленым луком.

Овощной суп

400 мл говяжьего или куриного бульона, 50 г моркови, 80 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 10 г репчатого лука или лука-порея, 5 г корня петрушки, 10 г сливочного масла или маргарина, соль, зелень петрушки или укропа.

Нарезанную морковь положить в кипящий бульон и отварить до полуготовности. Затем добавить разделенную на соцветия капусту, нарезанный соломкой корень петрушки, лук-порей и обжаренный на сливочном масле или маргарине репчатый лук, зеленый горошек, соль. Довести до готовности на медленном огне духовки. Суп посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

В овощной суп, сваренный на курином бульоне, обычно добавляют яичный желток, разболтанный в сливках.

Суп с грибами и свиной

75 г свиной, 400 мл воды, 100 г вареных или соленых грибов, 200 г картофеля, 15 г репчатого лука, 15 г томатной пасты, перец, лавровый лист, соль, 15 г сметаны, зеленый лук.

Свинину (свежую, соленую или копченую) порезать брусочками, обжарить, добавить рубленый репчатый лук, грибы, томатную пасту и, помешивая, все обжарить.

Все подготовленные продукты положить в кастрюлю, подлить кипятка, положить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности на слабом огне в духовке на нижней полке.

Перед подачей суп посыпать зеленым луком и сдобрить сметаной.

Суп из перловой крупы с боровиками

75–100 г свинины, 5 г жира, 400 мл воды, 10 г сушеных боровиков, 15 г репчатого лука, 20 г перловой крупы, 150 г картофеля, соль, перец, 15 г сметаны.

Свинину (копченую, свежую или соленую) порезать кусочками, положить в чугунок (горшок) и обжарить в жире. Затем подлить кипятка, добавить промытую перловую крупу, нарезанные соломкой и размоченные в воде грибы и поставить на огонь.

Когда мясо и крупа станут мягкими (но не чрезмерно), добавить нарезанный кубиками картофель, рубленый лук, соль, перец, переставить чугунок в духовку на средний огонь и все варить до готовности. Перед подачей в суп добавить сметану.

Суп с фасолью

400 мл говяжьего бульона, 50 г фасоли (белой или желтоватой), 25 г моркови, 10 г лука-порея, 5 г корня петрушки, 75 г картофеля, 8 г перловой крупы, соль, зелень петрушки, 15 г сметаны.

Размоченную фасоль, промытую крупу положить в бульон и поставить на огонь на 30–45 минут. Затем добавить нарезанные морковь, петрушку, лук-порея, нарезанный кубиками картофель и соль. Варить до готовности при несильном нагреве духовки. Суп посыпать рубленой зеленью и сдобрить по вкусу сметаной.

Суп из телятины с рисом

120 г телятины, 400 мл воды, 25 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г корня петрушки, 15 г сливочного масла или маргарина, 25 г риса, соль, 15 г сливок, зелень петрушки.

Мясо порезать кусочками, положить в котел и подрумянить в растопленном масле или маргарине. Затем залить кипятком так, чтобы он полностью покрыл мясо, и тушить 10–15 минут. Потом добавить еще воду, промытый рис, нарезанный соломкой и обжаренный лук, морковь и петрушку, соль и довести на медленном огне духовки до готовности. Перед подачей в суп подлить сливки и насыпать рубленую зелень.

Суп фасолевый с гречневой кашей

0,5 кг мяса, ½ стакана фасоли, 1 луковица, 2 столовые ложки жира, ½ стакана гречневой крупы, перец и соль по вкусу.

Кусочки мяса залить горячей водой, добавить луковицу, морковь, посолить и отварить. Бульон процедить, лук и морковь удалить, а мясо вновь соединить с бульоном, добавить подготовленную фасоль, перец, неплотно прикрыть крышкой и поставить на 3 часа в духовой шкаф.

Суп процедить, мясо подать с фасолью, а бульоном залить отдельно приготовленную гречневую кашу.

Рыбный суп-пюре

150–200 г свежей рыбы (судак, щука и др.), 500 мл воды, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки (корень), 10 г пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 25 г сливок, # лимона, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Из рыбных обрезков приготовить бульон. Мякоть рыбы посолить, сбрызнуть лимонным соком и положить в холодное место на 30 минут. Затем филе залить бульоном так, чтобы он полностью покрыл рыбу, добавить мелко нарезанные лук и петрушку, перец, лавровый лист и отварить. Потом рыбу вместе с ароматическими кореньями несколько раз пропустить через мясорубку. К полученному пюре подлить рыбный бульон, добавить пассерованную муку и поставить в горшке из глины в слабо нагретую духовку на 15–18 минут.

Перед подачей в суп добавить сливочное масло, сливки и рубленую зелень укропа. Рыбный суп-пюре подавать с гренками или подрумяненными бутербродами.

Суп с копченой свиной и горохом

100–120 г копченой свиной, 400 мл воды, 40 г гороха, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г перловой крупы, соль.

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену. Затем добавить размоченный горох, промытую крупу, измельченные морковь, лук и варить в духовке до готовности.

Суп с фрикадельками из хека овощной

1,5–2 л воды, 600–700 г хека, 3 картофелины, 1 луковица, 1 маленькая морковь, ½ корня петрушки, 2 столовые ложки риса, 50 г сливочного масла, ½ черствой городской булки или 50 г белого хлеба, 4 столовые ложки молока, ½ чайной ложки молотого черного перца, 6–8 горошин душистого перца, 3–5 лавровых листа, 1–2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, удалить жабры, а тушку разделять на филе. Отходы сложить в кастрюлю и варить в течение 1–1,5 часа. Полученный бульон процедить.

В это время очистить, измельчить и обжарить в масле лук. Очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками картофель. Черствую булку или хлеб замочить в молоке и слегка отжать. Филе хека, лук и хлеб дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, немного сливочного масла, тщательно вымешать и сформовать в виде шариков размером с мелкий грецкий орех.

Процеженный бульон вскипятить, положить картофель, промытый в нескольких водах рис, мелко нарезанную или натертую на терке с крупными отверстиями морковь, корень петрушки, поставить на противень в духовку и варить при слабом кипении 15–20 минут. Затем добавить фрикадельки, лавровый лист, душистый перец, проварить еще 10–15 минут и подавать, посыпав зеленью.

Суп с солеными огурцами и говядиной

50–70 г говядины (без костей), 400 мл воды, 10 г жира, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г корней петрушки и сельдерея, 200 г картофеля, 25 г соленых огурцов, соль, перец, 15 г сметаны, зелень.

Мясо нарезать поперек мышечных волокон на ломти толщиной 1,5 см, отбить и обжарить на сковороде в жире. Затем выложить в чугунок (горшок), залить кипятком так, чтобы он полностью покрывал мясо, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей и поставить тушить.

Когда мясо немного размягчится, подлить оставшуюся воду, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец и варить на медленном огне.

Соленые огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, положить их в суп в конце варки и сразу переставить горшок в духовку.

Перед подачей в суп добавить рубленый зеленый лук или зелень петрушки и сметану.

Суп с грибами и свиной

75 г свиной, 400 мл воды, 100 г вареных или соленых грибов, 200 г картофеля, 15 г репчатого лука, 15 г томатной пасты, перец, лавровый лист, соль, 15 г сметаны, зеленый лук.

Свинину (свежую, соленую или копченую) порезать брусочками, обжарить, добавить рубленый репчатый лук, грибы, томатную пасту и, помешивая, все обжарить. Подлить кипятка, положить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности на слабом огне в духовке на нижней полке.

Перед подачей суп посыпать зеленым луком и сдобрить сметаной.

Суп овощной с сыром и гренками по-бретонски

1 л говяжьего бульона, 5–6 крупных луковиц, 50 г сливочного масла, 3 картофелины, 1 пучок зелени петрушки, укропа и кервеля, 3 столовые ложки тертого сыра, молотый черный перец и соль по вкусу.

Для чесночных гренков: 4–6 кусочков хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, 4 зубка чеснока.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить, всыпать в кастрюлю с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Затем добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, горячий бульон, связанный пучок промытой зелени, соль и молотый перец и довести до кипения. Потом накрыть кастрюлю крышкой и варить суп на слабом огне в течение 15–20 минут, после чего вынуть зелень.

Приготовить чесночные гренки: на сковороде разогреть растительное масло с измельченным чесноком, опустить в него кусочки хлеба, обжарить их с обеих сторон и дать стечь маслу.

Готовый суп разлить по тарелкам или мискам, положить в каждую 1–2 гренка, посыпать их тертым сыром, поставить в теплую духовку и запекать, пока сыр не расплавится. Подавать сразу же.

Суп луковый по-парижски

1,5 л мясного бульона, 10–12 луковиц, 60 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 6 ломтиков тонкого французского батона, 2–3 столовые ложки белого вина, 3–4 столовые ложки тертого сыра, 1–2 лавровых листа, молотый белый перец и соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, всыпать в сотейник с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить до коричневого цвета. Затем всыпать, размешивая, муку, влить бульон, добавить лавровый лист, молотый перец и варить на слабом огне в течение получаса. После этого вынуть лавровый лист, посолить и влить вино.

Тонкие ломтики свежего батона (багета) выложить на сухую сковороду и подсушить на сильном огне.

В суповые чашки налить суп, положить по кусочку батона, посыпать его тертым сыром, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на несколько минут, чтобы сыр расплавился.

Суп с макаронами и бараниной

100–120 г баранины, 400 мл воды, 150 г картофеля, 15 г макарон, 10 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, 10 г жира, соль, зелень петрушки.

Сварить бульон из баранины, положить в него нарезанный кубиками картофель и довести до кипения. Затем добавить нарезанный соломкой, обжаренный в жире лук, корень петрушки, макароны, переставить в духовку и варить до готовности. Суп посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать с бараниной.

Суп с фрикадельками

400 мл бульона из говяжьих костей, 200 г картофеля, 50 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г корня петрушки, соль, перец.

***Для фрикаделек:** 65 г говядины без костей, 5 г белого хлеба, 5 г репчатого лука, 5 г жира, ¼ яйца, 10 мл воды, соль, черный молотый перец, зелень.*

В кипящий бульон опустить измельченную морковь, нарезанные соломкой лук и корень петрушки и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, все кипятить на слабом огне примерно 10 минут, после чего положить приготовленные фрикадельки, соль, перец и довести в духовке суп до готовности.

Приготовление фрикаделек: говядину вместе с размоченным в воде белым хлебом и обжаренным луком дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, молотый перец и все хорошо размешать. Фарш разделить на фрикадельки.

Перед подачей суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Похлебка с бараниной и пшеном

2 л воды, 800 г баранины, 5–6 картофелин, ½ стакана пшенной крупы, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки или сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мякоть баранины ополоснуть, нарезать небольшими кубиками, положить в глиняный горшок, залить холодной водой, добавить измельченный корень петрушки или сельдерея, поставить в духовку и варить 1–1,5 часа до готовности мяса. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

В это время очистить и нарезать кубиками картофель. Очищенные лук и морковь измельчить и обжарить в разогретом растительном масле.

В горшок с горячим бульоном положить подготовленные овощи, промытую крупу, отварную баранину и варить до готовности пшена.

Похлебку посолить, заправить рубленой зеленью и подать на стол.

Кулеш со свининой и гречкой

1 л мясного бульона, 400 г свинины, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 50 г шпика, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 2–3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Свинину ополоснуть, нарезать небольшими кусочками, положить в сковороду с кусочками сала, поставить на слабый огонь и, когда сало немного растопится, добавить измельченные лук и морковь. Жарить, часто помешивая, до тех пор, пока не подрумянится лук.

Поджаренное мясо с овощами положить в порционные горшочки, залить процеженным сквозь сито горячим мясным бульоном, заправить раздавленным черным перцем и солью, всыпать промытую и перебранную гречку и довести до кипения. Потом накрыть горшочки крышкой, поставить в слегка разогретую духовку и запекать на слабом огне 1–1,5 часа. Готовый кулеш посыпать зеленью и подать в горшочках.

Свежие щи

120–150 г баранины или свинины, 400 мл воды, 150 г свежей капусты, 100 г картофеля, 15 г моркови. 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, 10 г жира, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки или укропа.

Приготовить мясной бульон, положить в него нарезанную квадратиками капусту и варить 5 минут. Затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук и морковь, нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист. Довести до готовности в духовке на слабом огне.

В щи из свежей капусты обычно добавляют томатную пасту, обжаренную вместе с репчатым луком и морковью, или кружочки свежих томатов.

Суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подавать с мясом.

Кислые щи

100–120 г свинины, 400 мл воды, 150 г квашеной капусты. 10 г ячневой крупы, 25 г моркови, 15 г репчатого лука, 10 г жира, 10 г томатной пасты, соль, зеленый лук.

Квашеную капусту положить в чугунок (горшок), подлить воду, добавить промытую ячневую крупу, нарезанную большими или маленькими кусками свинину (свежую, соленую или копченую) и варить, пока капуста и мясо не размягчатся (но не чрезмерно). Затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук и морковь, томатную пасту и варить уже в духовке на сильном нагреве еще 10–15 минут.

Щи посыпать рубленым зеленым или репчатым луком, подавать с мясом, сдобрить сметаной по вкусу.

Ячневую крупу в кислых щах можно заменить перловой или овсяной крупой, пассерованной пшеничной мукой или тертым сырым картофелем.

Щи из зеленых капустных листьев

100–120 г копченой свинины, 400 мл воды, капустные листья, 10 г перловой крупы, 200 г зеленого и 15 г репчатого лука, 10 г жира, соль, 15 г сметаны, зелень укропа и петрушки.

Свинину залить холодной водой, добавить промытую перловую крупу и поставить на огонь. Зеленые капустные листья нарезать соломкой, обдать кипятком и вместе с обжаренным луком добавить к полуготовому мясу. Варить щи до готовности в духовке при полном нагреве.

В щи добавить рубленую зелень укропа и петрушки и сметану.

Зеленые щи

100–120 г свинины, 400 мл воды, 150 г щавеля, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, 10 г жира, 10 г перловой крупы, 15 г сметаны, соль, зелень укропа и петрушки.

Свинину (свежую, соленую или копченую) и перловую крупу залить водой и поставить на огонь. Затем добавить нарезанный соломкой щавель, нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук и морковь, петрушку, соль и варить щи в духовке при среднем нагреве до готовности. Щи посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и подавать с мясом и сметаной.

Зеленые щи готовят и без перловой крупы – с картофелем (100 г). Картофель варят вместе с мясом, а щавель – отдельно и добавляют его в щи, когда сварится картофель.

Борщ с грибами

3 л мясного бульона, 500–600 г свежих грибов, 7–9 картофелин, 30 г зеленого лука, 2 луковицы, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, ½ стакана сметаны, 1 пучок зелени укропа, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа, репчатый и зеленый лук ополоснуть и мелко нарезать.

Свежие грибы (белые, маслята, рыжики или грузди) очистить, вымыть, ошпарить кипятком, выложить в сковороду и обжарить в сливочном масле, добавив репчатый лук и посыпав мукой. Затем выложить грибы в глиняные горшочки, залить горячим мясным бульоном, всыпать туда же картофель, поставить в предварительно разогретую духовку и варить до готовности в течение 20–25 минут. Потом добавить сметану, зеленый лук, посолить, вскипятить и разлить по тарелкам. Подавая, поперчить и посыпать зеленью.

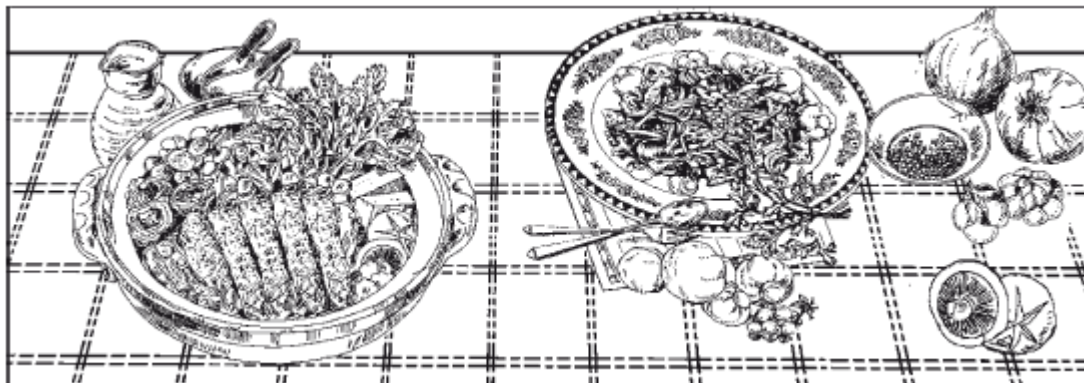
Свекольник с колбасками

400 мл бульона из говяжьих костей, 250 г свеклы, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки (корень), 10 г томатной пасты или 25 мл томатного сока, 10 г жира, 3 г пшеничной муки, 15 г сметаны, соль, сахар, уксус, 50 г колбасок (сосиски или сардельки).

Свеклу сварить целиком, очистить от кожуры и нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

В бульон добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук, морковь и петрушку вместе с томатной пастой, порезанные кружочками и обданные кипятком колбаски, пассерованную муку, подготовленную свеклу, переставить посуду в духовку с сильным жаром и еще варить 8–10 минут. Затем по вкусу добавить соль и сахар, можно еще подлить уксус или добавить лимонную кислоту.

Вторые блюда



Блюда из мяса, птицы и субпродуктов

Говядина, запеченная с салом

1,5–2 кг говядины (кусочек бедренной, спинной или хребтовой части), 100 г копченого сала, 100 г жира, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 25 г петрушки и сельдерея (корни), соль, черный молотый перец.

Мясо очистить от пленки и отбить. С помощью деревянной палочки сделать в мышечной ткани несколько отверстий и вложить в них кусочки сала. Затем мясо натереть солью и перцем, положить на сковороду в растопленный жир и подрумянить в духовке. Потом подлить кипяток или бульон, добавить нарезанные лук, морковь, петрушку, сельдерей и продолжать запекать мясо на слабом жару, переворачивая его и поливая образующимся соком.

Готовое мясо нарезать ломтями, положить в подогретое блюдо, залить небольшим количеством сока (оставшийся сок влить в соусник) и подавать с жареным картофелем, вареными или тушеными овощами.

Говядина, запеченная на решетке

1 кг говяжьей вырезки, 2 яичных желтка, 2 шт. лука-шалота, 3 ст. ложки уксуса, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки воды, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 столовая ложка свежего измельченного эстрагона, молотый черный перец и соль по вкусу.

Подготовленное мясо смазать половиной растительного масла, уложить на решетку, поместить в хорошо нагретую духовку, подставив противень, и запекать в течение 15 минут. Затем говядину перевернуть и запекать еще 10 минут, после чего вынуть из духовки, дать постоять 5 минут, нарезать ломтиками и выложить на подогретое блюдо.

Тем временем *приготовить соус*: лук-шалот почистить, ополоснуть, измельчить, высыпать в чугунную сковороду с оставшимся растительным маслом и, помешивая, обжарить на сильном огне, потом добавить эстрагон и уксус и хорошо перемешать.

В теплое сливочное масло влить холодную воду и яичные желтки, поставить на маленький огонь и непрерывно взбивать, пока масса не загустеет. После этого снять кастрюлю с огня, добавить томатную пасту и обжаренный лук, перемешать и подать соус отдельно.

Говядина тушеная

1 кг говядины, 250 г сала с кожей, 1 неполный стакан белого вина, 1 неполный стакан бульона, 1 кг моркови, 1 луковица, по 1 чайной ложке измельченной зелени петрушки, кервеля и эстрагона, молотый черный перец и соль по вкусу.

С сала срезать кожу, 100 г сала нарезать небольшими кусочками, а остальное – ломтиками. Говядину промыть, обсушить, нашинговать кусочками сала и нарезать ломтиками. Лук и морковь почистить, вымыть и нарезать кружочками.

Дно толстостенной кастрюли покрыть ломтиками сала и кожей, положить на них лук, морковь и мясо, полить горячим бульоном и вином, посолить, поперчить и посыпать зеленью. Кастрюлю с мясом плотно закрыть, поставить на плиту и довести до кипения, после чего поместить кастрюлю в разогретую духовку и тушить содержимое 4 часа, поливая мясо

в течение последнего часа через каждые 10 минут стекшим соком. Потом открыть крышку и держать мясо в горячей духовке еще 25 минут, чтобы оно приобрело золотистый цвет.

Запеканка из говядины с картофелем

500 г отварной говядины, 1 кг отварного картофеля, 2 стакана мясного бульона, 1 ½ столовой ложки смальца, 1 крупная луковица, 1 чайная ложка муки, ½ стакана белого вина, 2 стакана воды, 1 столовая ложка томатной пасты, 50 г сливочного масла или 1 яйцо, ¼ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки соли.

Очищенный и сваренный картофель растолочь в пюре, постепенно добавляя горячий мясной бульон. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, высыпать в сковороду с разогретым смальцем и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить томатную пасту, молотый перец, соль и, помешивая, тушить на слабом огне 5–7 минут.

Отварную говядину нарезать на очень маленькие кусочки или пропустить через мясорубку и перемешать до однородного состояния с обжаренным луком. Полученный фарш выложить ровным слоем в форму или глубокую сковороду, накрыть его картофельным пюре, поставить в хорошо нагретую духовку и запекать в течение 8–10 минут. Затем смазать поверхность запеканки растопленным маслом или взбитым яйцом и запекать еще несколько минут, чтобы получилась золотистая корочка.

Говядина, запеченная с сырным соусом

1 кг говяжьего филе, ½ стакана мясного бульона, 4 столовые ложки тертого сыра рокфор, 4 столовые ложки размягченного сливочного масла, 2 столовые ложки оливкового масла, 3S столовой ложки портвейна, 1 луковица, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Соединить сливочное масло и тертый сыр, взбить с помощью миксера до получения однородной массы, накрыть крышкой и держать до употребления в холодильнике. Промытое и обсушенное филе перевязать прочной ниткой, выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом и обжарить до румяной корочки. Затем выложить мясо на решетку, поместить в нагретую духовку, подставив снизу противень, и запекать в течение 35–40 минут, периодически поворачивая мясо.

Тем временем **приготовить соус**: лук почистить, ополоснуть, измельчить, выложить на сковороду, залить портвейном и бульоном, довести до кипения и тушить до тех пор, пока жидкость не выпарится наполовину. После этого добавить сырную массу, соль и молотый перец и хорошо перемешать.

При подаче готовое мясо тонко нарезать, удалив нитку, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки, полить небольшим количеством сырного соуса, а остальной подать отдельно.

Говядина со стручковой фасолью

600 г мяса, 1 кг стручковой фасоли, 2 луковицы, 1 столовая ложка смальца, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка измельченного чабра, соль по вкусу.

Фасоль промыть, удалить по всей длине стручка жесткий стебель и нарезать наискось небольшими кусочками. Лук почистить, ополоснуть и измельчить.

Подготовленную говядину нарезать, как на гуляш, сложить в сотейник с растопленным смальцем, добавить лук и обжаривать до появления на мясе румяной корочки. После этого

всыпать муку, посолить, перемешать, залить теплой водой, чтобы она только покрыла продукты, добавить фасоль и варить в течение 10 минут. Затем снова посолить, добавить томат-пюре, петрушку и чабер, поставить в нагретую духовку и запекать 10–15 минут.

Жаркое с пампушками

600–700 г мяса, 1 луковица, 8–10 шт. черного перца горошком, 2–3 шт. душистого перца, 3–4 столовые ложки жира домашней птицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 лавровых листа, чеснок для соуса.

Спассеровать мелко нарезанные коренья с двумя ложками жира, добавить лук. Нарезанное порционными кусками мясо положить на овощи и обжарить его со всех сторон. Затем мясо залить бульоном или горячей водой, положить соль и специи. Поставить сотейник с мясом в духовой шкаф, периодически подливая горячую воду. Довести до готовности. К мясу подать пампушки.

Приготовление пампушек. Из опарного дрожжевого теста сделать маленькие булочки по 3–4 на порцию. Испечь в духовом шкафу.

Приготовить чесночный соус: чеснок растереть с солью, добавить немного бульона или воды, хорошо размешать, чтобы получилась сметанообразная масса. Горячие пампушки положить в миску, облить двумя ложками жира, встряхнуть. Полить чесночным соусом и снова хорошо встряхнуть или перемешать ложкой.

Пампушки можно заранее соусом не поливать, а подавать его на стол в соуснике. Мясо подавать в мясном соусе.

Чолент в горшочках

500–600 г говядины, 1–2 головки репчатого лука, 7–10 картофелин, 1–2 зубка чеснока, 4 стакана бульона или воды, соль, специи, пряная зелень, мука по вкусу.

Подготовленное мясо нарезать поперек волокон по 1–2 куса на порцию, слегка отбить, обжарить с двух сторон до образования румяной корочки. Разложить обжаренное мясо в порционные горшочки, добавить туда мелко нашинкованный лук, нарезанный крупными кусками картофель, мелко нарубленный чеснок, соль, перец горошком, лавровый лист, залить бульоном или водой, чтобы жидкость покрыла продукты полностью.

Горшочки поставить на огонь, довести до кипения, сделать крышечки из теста (муку развести водой), закрыть ими горшочки и поставить в духовку на 4 часа.

Чолент с кугелем и фасолью

1 кг мяса, 1 стакан фасоли, 0,5 кг картофеля, 2 зубка чеснока, соль, перец, 3 головки репчатого лука, 2 яйца, мука, 1 столовая ложка гусиного жира.

Замочить фасоль на 6–8 часов. Подготовить мясо, нарезав его на порционные куски. Мелко нарезать 2 головки лука. Картофель нарезать крупно. Сложить в казан лук, мясо, затем фасоль и картофель. Добавить чеснок, соль и перец.

Приготовить кугель из взбитого яйца, мелко нашинкованного лука, соли, жира, муки и воды. Хорошо вымесить тесто, раскатать в лепешку и положить кугель поверх чолента. Налить воды столько, чтобы покрыла все продукты. Поставить в духовку на слабый огонь на 4–6 часов.

Держать в тепле до подачи на стол.

Говяжьи ребрышки, жаренные в сметане

1 кг говяжьих ребрышек, 1 стакан сметаны, любой маринад, 100 г свиного сала, 1 столовая ложка смальца, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Обработанные говяжьи ребрышки разрубить на порционные куски, хорошо промыть, залить маринадом и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Маринованное мясо вынуть, обсушить салфеткой, нашить замороженным салом, натереть солью, положить на противень со смальцем и обжарить в разогретой духовке до появления румяной корочки. Потом залить ребрышки сметаной и жарить до тех пор, пока мясо не будет готово, а сметана не загустеет.

После этого переложить мясо на блюдо или тарелку, залить процеженной сметаной, в которой оно жарилось, вокруг расположить гарнир, посыпать зеленью петрушки и сразу же подать.

Антрекот, жаренный на решетке

300 г говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на два куска, смазать сливочным маслом, посолить, поперчить. Жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 210 °С.

На гарнир подать отварной картофель, зеленый горошек или зеленый салат.

Вырезка, тушенная в виноградном соусе

0,5 кг говяжьей вырезки, 2 моркови, 2 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан сухого красного вина, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 кисть винограда без косточек, ½ стакана сливок, 2 столовые ложки брусничного варенья, ½ чайной ложки молотого имбиря, ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха, ⅓ чайной ложки молотого белого перца, ½ чайной ложки соли.

Зачищенную от пленок и сухожилий вырезку нарезать порционными кусками, промыть, обсушить и натереть солью и белым перцем.

Репчатый лук, морковь и корни почистить, вымыть, порезать кубиками, выложить вместе с мясом в глубокую сковороду с разогретым маслом и обжарить до появления румяной корочки. Затем посыпать мясо имбирем и мускатным орехом, полить красным вином и лимонным соком, поставить в предварительно нагретую до 220 °С духовку и тушить 20 минут, после чего выключить духовку, дать кушанью постоять еще 10 минут и слить соус, в котором тушилось мясо.

Виноград промыть, отделить от кисти, соединить с брусничным вареньем, нагретыми сливками и соусом и тщательно перемешать.

Готовое мясо выложить на блюдо, залить виноградным соусом и подать на стол.

Бастурма из говядины

500 г говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 столовая ложка виноградного уксуса, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, ½ лимона, перец и соль по вкусу.

Говяжью вырезку нарезать кусками по 40–50 г, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Накрыв посуду крышкой, поставить в холодное место на 2–3 часа, чтобы филе промариновалось.

Приготовленное филе нанизать на металлические шампуры и жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210 °С.

Куски готового филе (бастурму) снять с шампуров, уложить на подогретое блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, лимоном.

Говядина на шампурах

1,5 кг говяжьей вырезки, ½ лимона, помидоры, репчатый лук, зеленый лук, 2–3 столовые ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Кусок говяжьей вырезки обмыть, обровнять, разрезать на 5 кусков (но не отбивать), посолить, поперчить, надеть на шампуры. Жарить в гриле в течение 45–50 минут при температуре 210 °С, поворачивая, чтобы мясо прожарилось равномерно, и смазывая сливочным маслом.

Готовое мясо уложить на блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, ломтиками лимона.

Кийма-кабоб по-узбекски

500 г говядины или баранины, 120 г репчатого лука, 1 столовая ложка уксусной 80 %-ной эссенции, анис, семена кориандра, красный перец, соль по вкусу.

Подготовить мясо, добавить 60 г репчатого лука, специй, пропустить все это через мясорубку, посолить, добавить уксусную эссенцию, тщательно перемешать и оставить на 2–3 часа на холоде для маринования. Сформовать из полученной массы небольшие колбаски (кийма), надеть их на шампуры.

Жарить в гриле в течение 30–35 минут при температуре 200 °С. Подать с оставшимся мелко нарезанным луком.

Люля-кебаб

600 г говядины, 200 г говяжьего жира, 2 столовые ложки молока, 2 зубчика чеснока, 50 г панировочных сухарей, 250 г маринованного лука, 50 мл уксуса, 250 г помидоров, 250 г малосольных огурцов, 1 лимон, 1 столовая ложка нарезанной зелени петрушки и укропа.

Говядину очистить от пленок и сухожилий, добавить говяжий жир, пропустить через мясорубку. В фарш влить молоко, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить, поперчить.

Из полученной массы сформовать колбаски, обвалять их в сухарях и надеть на шампуры. Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 190 °С.

Подать с маринованным луком, помидорами, огурцами, лимоном, зеленью петрушки и укропа, уксусом.

Лангет в сухарях, жаренный на решетке

300 г говядины, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль по вкусу.

Мясо (вырезку) разрезать на четыре куска. Каждый кусок слегка отбить, посолить и поперчить, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 210 °С. Подать с любым овощным гарниром. Отдельно подать острый соус.

Лангет натуральный, жаренный на решетке

300 г говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Мясо (вырезку) разрезать на 4 куса, слегка отбить, посолить, поперчить, смазать растопленным сливочным маслом. Жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 210 °С. В качестве гарнира подать лук, помидоры, зелень петрушки, ломтики лимона или любой овощной гарнир.

Чевапчичи по-югославски

500 г говядины, соль по вкусу, растительное масло.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, посолить и хорошо вымешать (качество блюда во многом зависит от усердия повара).

Сформовать плоские колбаски длиной 5 см и толщиной 2 см (примерно 30 штук), смазать их растительным маслом. Запекать в гриле в течение 20–25 минут при температуре 200 °С. Подать со стручковым сладким перцем, нарезанным кольцами луком, ломтиками помидоров или с жареным картофелем.

Радшнички по-югославски

500 г телятины, 500 г свинины, 250 г репчатого лука, перец, соль по вкусу.

Нарезать мясо кубиками 3×3 см и нанизать их на шампуры, чередуя телятину и свинину, посолить и поперчить. Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210 °С. В качестве гарнира подать помидоры, начиненные свежим репчатым луком, и сладкий стручковый перец.

Телятина «Гинтарас» по-литовски

200 г телятины, 1–2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка лимонного сока, 30 г сала, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Телятину нарезать крупными кусками, слегка отбить, посыпать солью, перцем, измельченным чесноком, побрызгать лимонным соком и оставить на 4–6 часов. Затем на куски телятины положить нарезанное кусочками сало, телятину свернуть в виде рулета, нанизать на шампуры и запекать в гриле в течение 30–35 минут при температуре 210 °С. Подать с холодным гарниром, украсив зеленью петрушки. Отдельно подать соус из майонеза с хреном.

Рулет из телятины

1 кг телятины, 200 г ветчины, 2 стакана риса, 2 моркови, 1 стакан бульона из телятины, 5 столовых ложек сухарей, 4 луковицы, 100 г сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу, зелень укропа для украшения.

Телятину нарезать нетолстыми порционными кусками весом около 200 г, промыть под холодной проточной водой, зачистить от пленок и сухожилий и тщательно отбить с двух сторон. Каждый кусок натереть солью и черным молотым перцем.

Лук очистить, вымыть, мелко нашинковать, смешать с сухарями и обжарить в разогретом сливочном масле до золотистого оттенка. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

На куски телятины выложить слой поджаренного лука, затем ломтики ветчины и завернуть в виде рулета. Каждый рулет обвязать нитками и обжарить вместе с мелко нарезанной морковью в сливочном масле на небольшом огне. Во время жарки мясо часто поворачивать, чтобы оно равномерно прожарилось.

Обжаренные рулеты переложить на противень и протушить в духовке до готовности, часто поливая бульоном из телятины.

Сварить рассыпчатый рис, выложить его на блюдо, сверху разместить рулеты и полить полученным при тушении соусом. Украсить поджаренной морковью, вымытыми веточками укропа и подать.

Рулетики из эскалопов

600 г телятины, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан бульона или воды, 3 ст. ложки сливочного масла, ¼ чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 1 луковица, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 ½ столовой ложки молотых сухарей, 3 столовые ложки тертого сыра или 2 чайные ложки измельченной зелени петрушки.

Мясо обмыть, обсушить, разрезать на шесть тонких широких ломтей, посолить их и поперчить.

Приготовить начинку: лук почистить, ополоснуть, измельчить, высыпать в сковороду с разогретым маслом и обжарить до золотистого цвета. Молотые сухари соединить с петрушкой или сыром и хорошо перемешать.

Очищенные лук и морковь вымыть и нарезать кружочками. На каждый эскалоп положить одну столовую ложку обжаренного лука, а на него – сухарную смесь. Начинку слегка придавить к мясу, скатать эскалопы трубочкой, чтобы фарш оказался внутри, и обмотать рулетики нитками. Затем выложить их в сотейник с разогретым маслом, добавить кружочки овощей и обжарить со всех сторон, периодически поворачивая. После этого влить бульон или воду, поместить сотейник в предварительно нагретую духовку и тушить в течение 30–45 минут, часто поливая соком.

Готовые рулетики выложить на блюдо, полить обезжиренным соком, в котором они тушились, и подать с овощным гарниром.

Примечание. Если эти рулетики готовятся из говядины, то их нужно тушить два часа.

Рулет из телятины с яичной начинкой

1 кусок телятины с ребрами, 50 г сливочного масла, 50 г моркови, 3–4 яйца, соль, черный молотый перец, 25 г сметаны, вода.

Для украшения: 1 свежий огурец, редис или вареная морковь, консервированный зеленый горошек.

Мясо отделить от ребер (требуется примерно 1 кг филе), помыть, хорошо отбить, натереть солью и перцем, скатать рулетом и поставить на полчаса в холодное место. Затем рулет развернуть, обмазать телятину размягченным сливочным маслом, поверх разложить целые или разрезанные пополам крутые яйца и нарезанную кубиками морковь. Мясо снова туго скатать рулетом, зашить белой ниткой, предварительно обданной кипятком, перевязать шпагатом, положить на противень, подлить немного кипятка и поместить в духовой шкаф.

В процессе запекания рулет следует время от времени переворачивать, поливать образующимся соком и несколько раз обмазать сметаной. Незадолго до готовности посолить.

Вынуть мясо из духовки, дать ему немного остыть, положить под гнет и поставить в холодное место. Через 6 часов груз снять, развязать шпагат и удалить нитки. Рулет нарезать

ломтями и выложить в мелкую тарелку. С помощью специальной выемки сделать из свежего огурца шарики и украсить ими блюдо. Оформить редисом и зеленью.

Зимой в качестве украшения могут служить шарики вареной моркови и консервированный зеленый горошек. Ломтики рулета переложить продолговатыми кусочками желе, приготовленного из сока, выделившегося при запекании.

Рулет из телятины с начинкой из говяжьего языка и печени

1 кг телячьей грудинки, 200 г свинины, 2 яйца, 50 г белого хлеба, 100 мл молока, 150 г говяжьего языка, 150 г печени, соль, черный молотый перец, 25 г сметаны, вода.

От грудинки отрезать кусок мяса (примерно 300 г) и пропустить его вместе со свиной через мясорубку. Смешать с размоченным в воде белым хлебом и смолоть еще раз. К фаршу подлить молоко, добавить яйца, соль, перец и все хорошенько размять.

Оставшуюся часть грудинки отбить, натереть солью и перцем, сверху ровным слоем распределить молотое мясо, посередине положить нарезанный кубиками отварной говяжий язык и печень. Мясо скатать рулетом, зашить, перевязать шпагатом, положить на сковороду и поставить в духовой шкаф.

Процесс запекания аналогичен описанному в предыдущем рецепте.

Ростбиф из телятины

2 кг филе телятины, 100 г свиного сала, 1 ½ стакана растительного масла, ¼ стакана бульона или воды, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Филе хорошо вымыть, зачистить от пленок и сухожилий, отбить с обеих сторон деревянной тупкой, посолить и поперчить.

Мясо положить в фаянсовую или эмалированную посуду, залить растительным маслом, накрыть крышкой и поставить на сутки в холодильник, периодически переворачивая.

В сотейник положить нарезанное тонкими кусочками сало, сверху уложить мясо, поместить в предварительно нагретую духовку и жарить в течение 20 минут, часто поворачивая, чтобы появилась румяная корочка. После этого влить бульон или воду и продолжать жарить мясо до готовности еще около 1 часа, через каждые 10 минут поливая его стекающим соком.

Когда ростбиф будет готов, разрезать его поперек волокон на ломтики, выложить на блюдо и полить процеженным соком, в котором он жарился.

Жаркое из телятины с соусом бешамель

1,5 кг телятины, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки тертого сыра пармезан, 1 луковица, 1 лимон, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль.

Для соуса бешамель: *50 г сливочного масла, 5 стакана муки, 1 ½ стакана молока или сливок, соль по вкусу.*

Подготовленное мясо смазать половиной сливочного масла, натереть солью и перцем, посыпать раскрошенным лавровым листом, обложить ломтиками лимона и кружочками лука, накрыть крышкой и оставить для маринования на 3–4 часа. После этого телятину выложить на противень, смазать поверхность мяса сливочным маслом, влить в противень ½ стакана воды, поместить в разогретую духовку и обжаривать до появления румяной корочки. Затем продолжать жарить мясо до готовности, поливая его через каждые 10–15 минут стекшим соком.

Тем временем *приготовить соус бешамель*: муку растереть со сливочным маслом, чтобы не было комков, развести постепенно молоком, постоянно помешивая, и кипятить до тех пор, пока соус не загустеет. Готовый соус посолить и остудить.

Противень с мясом вынуть из духовки, нарезать телятину поперек волокон на тонкие ломтики, не дорезая их до конца, и переложить на металлическое или эмалированное блюдо. Заполнить пространство между ломтиками мяса бешамелем, посыпая соус тертым сыром, затем смазать всю поверхность мяса соусом, посыпать сыром и сбрызнуть растопленным маслом. Поместить мясо снова в духовку и запекать в течение 20 минут, пока не образуется румяная корочка.

В качестве гарнира рекомендуется отварной картофель. Отдельно в соуснике подать процеженный сок, оставшийся в противне после жаренья мяса.

Телятина с овощами

200 г телятины, 100 г моркови, 100 г кольраби, 300 г картофеля, 100 г зеленой стручковой фасоли, 100 г цветной капусты, 40 г сливочного масла, 4 яйца, петрушка, соль по вкусу.

Нарезать мясо тонкими ломтиками и обжарить на сковороде без жира. Залить мясо горячей водой, накрыть крышкой, потушить до мягкости. Постепенно добавить измельченные овощи. Цветную капусту – в последнюю очередь. Немного потушив, залить кушанье взбитыми яйцами, посолить и подрумянить в духовке. Сняв с огня, положить масло и посыпать зеленью петрушки.

Свиная вырезка, запеченная в фольге

2 кг свиной вырезки, 200 г свиного сала, соль по вкусу.

Свиную вырезку хорошо промыть, зачистить от пленок, нашинговать вдоль волокон тонкими брусочками свиного сала и натереть солью. После этого мясо завернуть в фольгу, уложить на противень, поместить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 1–1,5 часа.

Готовую вырезку освободить от фольги, нарезать на порционные кусочки, выложить на блюдо и подать с зеленым горошком, цветной капустой и отварным картофелем.

Свинные отбивные, запеченные с сыром

1 кг свиной корейки, 2–3 помидора, 150 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свиную корейку вымыть, зачистить от пленок, порезать на порционные куски толщиной 1–1,5 см и хорошо их отбить. Отбивные натереть солью и молотым перцем и обжарить с обеих сторон в разогретом масле до появления румяной корочки. После этого на каждую отбивную положить ломтик сыра и кружок помидора толщиной 1 см и запечь в духовке. Подавать с отварным картофелем.

Жаркое из свинины с тмином

2 кг свинины, 3–5 столовых ложек воды, 1 чайная ложка тмина, соль по вкусу.

Свинину от задней части обмыть, обсушить, посолить и дать полежать в течение полчаса. Затем выложить мясо на противень, полить водой, посыпать тмином, поставить в нагретую до 180 °С духовку и запекать 2–2,5 часа, периодически поливая стекающим соком.

Готовую свинину нарезать ломтиками, выложить на подогретое блюдо, полить обезжиренным и процеженным соком, образовавшимся при жаренье мяса, и подать с картофелем фри.

Свинина, запеченная с яблоками

750 г нежирной свинины, 3 яблока, 5 столовых ложек растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, молотый черный перец и соль по вкусу.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком, чтобы фрукты не потемнели. Подготовленную свинину нарезать ломтиками, выложить в сковороду с сильно разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. После этого мясо посолить, поперчить, уложить на него сверху ломтики яблок, на них – кусочки замороженного сливочного масла, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение получаса. Подавать с картофельным пюре.

Свинина с можжевельным соусом и грушами

1,5 кг свиного окорока без костей, 2 столовые ложки растительного масла, 25 г сливочного масла, 1 столовая ложка измельченных ягод можжевельника, 4 столовые ложки кленового сиропа, 4 столовые ложки жирных сливок.

Для маринада: 1 стакан сидра, 2 столовые ложки яблочной водки «Кальвадос», 2 столовые ложки сушеного тимьяна, 1 столовая ложка кориандра, 1 столовая ложка молотого душистого перца, 1 столовая ложка соли.

Для гарнира: 6 крупных груш, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Приготовить маринад: соединить тимьян, кориандр, молотый перец и соль и втереть эту смесь в свинину. Положить мясо в глубокую миску, залить сидром и яблочной водкой, накрыть крышкой и поставить на ночь в холодильник.

На следующий день вынуть свинину из маринада, обтереть насухо салфеткой, опустить в сотейник или чугунную сковороду с разогретым сливочным и растительным маслом и, поворачивая, обжаривать в течение пяти минут. После этого выложить мясо на противень, поместить в разогретую духовку и запекать в течение получаса при температуре 180 °С, дважды перевернув мясо. Затем полить свинину маринадом и запекать еще 1–1,5 часа, через каждые 10–15 минут поливая ее стекшим соком. Готовое мясо вынуть из духовки, завернуть в фольгу и оставить в теплом месте.

Тем временем **приготовить гарнир:** груши вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, а мякоть полить лимонным соком и сложить в кастрюлю. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, всыпать в кастрюлю с фруктами, добавить туда же сливочное масло, сахар и соль, накрыть крышкой и тушить на среднем огне в течение 10 минут.

Приготовить можжевельный соус: с противня, в котором готовилась свинина, слить в кастрюлю сок и, помешивая, на большом огне довести до кипения. Затем добавить ягоды можжевельника, кленовый сироп и сливки и, продолжая мешать, готовить на слабом огне еще 5 минут.

Мясо освободить от фольги, нарезать ломтиками, выложить по краям блюда, полить можжевельным соусом, внутри уложить горкой гарнир из груш и подать кушанье на стол.

Свинина, запеченная с черносливом

800 г свиной корейки, 2 столовые ложки смальца, ½ стакана чернослива, 1 столовая ложка муки, соль по вкусу.

Чернослив хорошо промыть. Корейку ополоснуть, отрубить кости позвоночника, посолить, посыпать мукой, выложить в сковороду с хорошо разогретым смальцем и обжаривать со всех сторон до появления румяной корочки. Затем мясо переложить на противень, добавить оставшийся в сковороде смалец, влить 3–4 столовые ложки воды, поместить в предварительно нагретую духовку и запекать, часто поливая стекающим соком и периодически добавляя немного воды. Когда мясо станет почти мягким, добавить чернослив и продолжать запекать до готовности мяса.

Готовую корейку нарезать тонкими ломтиками, выложить на подогретое блюдо, вокруг уложить чернослив, полить кушанье обезжиренным и процеженным соком, оставшимся в противне, и подать с отварным картофелем.

Свиная вырезка по-парижски

700 г свиной вырезки, 2 ½ столовой ложки горчицы.

Подготовленное мясо обмазать горчицей, завернуть в фольгу, выложить на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 40 минут.

Готовую вырезку освободить от фольги, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, полить соусом бешамель и подать к столу.

Свинина с картофелем по-бургундски

400 г жирной свинины, 4 картофелины, 2 луковицы, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки горчицы, 1 столовая ложка коньяка, ½ – 1 чайная ложка тмина, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мясо обмыть, обсушить, посыпать солью, молотым перцем и тмином, выложить салом вниз в сковороду с разогретым маслом, поставить в нагретую духовку и жарить в течение 40 минут.

Тем временем овощи почистить, вымыть и нарезать: картофель – крупными кубиками, а лук – кольцами. Горчицу растереть с коньяком до однородного состояния, обмазать этой смесью обжаренное мясо, перевернуть его, обложить картофелем и луком, накрыть фольгой и жарить еще 50 минут. Подавать с краснокочанной капустой, тушенной с яблоками.

Свиные рулетики с сыром, запеченные в гриле

700 г свинины, 200 г сырокопченого окорока, 4 тонких ломтика сыра, 4 листика шалфея, 1 столовая ложка измельченного розмарина, 4 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.

Свинину обмыть, разрезать на четыре ломтика и хорошо их отбить. На каждый кусочек мяса уложить по ломтику окорока и сыра и посыпать крупно размолотым перцем. Затем положить сверху по листику шалфея, половинку лаврового листа и веточку розмарина, свернуть мясо в виде рулетиков и сколоть их шпажками.

Подготовленные рулетики посолить, смазать растительным маслом, уложить на решетку разогретого гриля и запекать в течение 15 минут, часто переворачивая. Подавать с салатом из свежих овощей.

Котлеты на ребрышках в маринаде

800 г свиной грудинки с ребрышками, 4 шт. лука-шалота, 2 столовые ложки красного винного уксуса, 2 столовые ложки сухого хереса, 1 ½ столовой ложки оливкового масла, 1 столовая ложка измельченного тимьяна, 1 чайная ложка сухой смеси специй для мяса, молотый черный перец и соль по вкусу.

Приготовить маринад: лук почистить, ополоснуть и нарезать тонкими кольцами. Затем добавить смесь сухих специй, херес, уксус и оливковое масло и хорошо перемешать.

Мясо разрезать на четыре котлеты так, чтобы в каждой была реберная косточка, и надрезать по краям.

Котлеты положить в эмалированную посуду, залить маринадом, посыпать тимьяном и оставить мариноваться на двое суток, часто переворачивая.

После этого выложить котлеты в дуршлаг, чтобы стек маринад, посолить, поперчить, уложить на решетку разогретого гриля и обжарить с обеих сторон за 10 минут, сбрызгивая маринадом.

Готовые котлеты выложить на блюдо, гарнировать рисом и зеленым горошком, политым растопленным сливочным маслом, и подать к столу.

Мясной рулет с начинкой из огурцов

По 200 г свинины и говядины, 100 г ливерной колбасы, 100 г сырого свиного окорока, 1 кусок черствого белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 4–6 маринованных огурцов, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, разрезать пополам и пропустить через мясорубку. Подготовленное мясо и колбасу тоже пропустить через мясорубку, добавить к полученному фаршу замоченный в воде и отжатый хлеб, яйцо, лук, зелень петрушки, молотый перец, соль и вымесить до однородного состояния.

Приготовить начинку: огурцы очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками. Окорок нарезать полосками.

Мясной фарш разровнять в пласт, выложить на него начинку и свернуть в виде батона. Полученный рулет сложить в сотейник, поставить в нагретую духовку и запекать в течение 45 минут при температуре 200 °С. Готовый рулет нарезать ломтиками, выложить на блюдо и подать к столу с салатом из свежих овощей.

Запеканка из свинины с морковью

750 г свинины, 5 шт. моркови, 2 репчатые луковицы, 1 лук-порей, 2 яйца, 2 куска серого хлеба, ½ стакана красного вина, 2 столовые ложки творога, 1 чайная ложка маргарина, ½ чайной ложки майорана, ¼ чайной ложки паприки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Морковь почистить, вымыть и нарезать кружочками, оставив одну целой. Очищенные луковицы ополоснуть, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить в течение семи-восьми минут, после чего вынуть и измельчить. Хлеб без корочки размочить в вине.

Подготовленную свинину пропустить через мясорубку, соединить с луком, яйцами, размоченным хлебом, творогом, паприкой, майораном, солью и молотым перцем и перемешать до однородного состояния.

Большой лоток или прямоугольную форму объемом 1,5 л выстелить алюминиевой фольгой и смазать ее маргарином. На дно формы уложить в виде черепицы морковь и положить сверху половину мясного фарша. На середину мяса положить целую морковь, завер-

нутую в вымытый стебель лука-порея, по бокам уложить оставшиеся кружочки моркови, накрыть овощи остальным фаршем и разровнять поверхность. Поместить запеканку в нагретую до 200 °С духовку и выпекать в течение часа, после чего выключить огонь и дать запеканке постоять в духовке еще 10 минут.

Готовое кушанье вынуть из формы, нарезать ломтиками, выложить на блюдо и подать на стол с отварным картофелем.

Котлеты, запеченные с овощами

По 300 г свинины и говядины, 10 луковиц, 1 яйцо, 3 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 1 стакан растительного масла, 5 картофелин, 1 столовая ложка тертого сыра, 1 пучок листьев салата, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, ¼ чайной ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть и измельчить.

Приготовить котлеты: подготовленную свинину и говядину пропустить через мясорубку, соединить с одной измельченной луковицей, яйцом, зеленью петрушки, солью и молотым перцем, вымешать до однородного состояния, выбить, развести небольшим количеством воды и снова вымешать. Из этого фарша сформовать 12 котлет, обвалять их в муке, выложить в сковороду с разогретым сливочным и растительным маслом и обжарить с обеих сторон до появления золотистой корочки.

Картофель почистить, вымыть и нарезать ломтиками. Оставшийся лук высыпать в сковороду, в которой жарились котлеты, посыпать мукой и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Затем вынуть его шумовкой в миску, а в оставшемся жире обжарить картофель и тоже вынуть его шумовкой. Обжаренные овощи соединить, посолить и перемешать.

На смазанный маслом противень выложить ровным слоем половину овощей, на них уложить котлеты, накрыть остальными овощами и посыпать тертым сыром. Противень поставить в разогретую духовку и запекать котлеты в течение 8–10 минут.

Готовое кушанье выложить на блюдо, украсить листьями салата и подать с горчицей.

Котлеты, фаршированные салом

300 г полужирной свинины, 100 г говядины, 150 г обрезков вареной колбасы или ветчины, 1 луковица, 30 г сала, 1 яйцо, 2 столовые ложки смальца или растительного масла, 1–2 столовые ложки красного вина, 1 чайная ложка измельченной зелени петрушки, ½ чайной ложки чабера, ½ чайной ложки тмина, ¼ чайной ложки молотого душистого перца, молотый красный перец, соль.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить, высыпать в сковороду с половиной разогретого смальца и, помешивая, обжарить до мягкости. Свинину, говядину и обрезки колбасы пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить обжаренный лук, яйцо, петрушку, чабер, тмин, соль, душистый и красный перец и вымешать до однородного состояния. Фарш накрыть смоченной в вине салфеткой и поставить на час в холодильник.

Сало нарезать маленькими ломтиками. Из фарша сформовать котлеты, положив внутрь каждой по кусочку сала. Затем смазать поверхность котлет жиром, выложить на умеренно нагретую решетку гриля и жарить до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая жиром.

Готовые котлеты выложить на блюдо и подать к столу с тушеной морковью или луком-шалотом, солеными огурцами и ломтиками лимона.

Свиная лопатка, запеченная с луком

1 кг свиной лопатки, любой маринад, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка соли, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную свиную лопатку залить маринадом и поставить в холодильник на сутки. После этого мясо обсушить кулинарной салфеткой, нашпиговать чесноком и натереть солью, молотым перцем и тмином. Репчатый лук почистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, уложить на дно противня или сковороды, влить немного воды и положить сверху мясо. Поместить противень в разогретую до 180 °С духовку и запекать, периодически поливая стекающим соком, до готовности.

Запеченная свинина

1,5–2 кг свинины (окорок, кусок лопаточной или спинной части), 50 г репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Мясо натереть солью, перцем, положить на противень кожей вниз, подлить воду так, чтобы она покрывала кожу, и запекать в духовом шкафу, пока кожа не станет мягкой. Затем мясо перевернуть, острым ножом разрезать кожу на маленькие квадратики (тогда готовую свинину можно будет легко разрезать на порционные куски). Потом на противень подлить кипящую воду, добавить нарезанный лук и запекать мясо на умеренном жару 1,5–2 часа, поливая жаркое жиром со сковороды.

Мясо старого животного сначала варят, а потом делают надрезы на коже, солят, перчат и запекают в духовом шкафу.

Баботе по-индонезийски

500 г баранины, 1 булочка, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки измельченного миндаля, ½ лимона, 2–3 столовые ложки сливок, сахар, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с размягченной булкой, яйцом, натертым луком и чесноком, миндалем и сливками. Все хорошо перемешать, приправить соком лимона, кетчупом и щепоткой сахара.

Форму для выпекания хорошо смазать маслом, положить в нее фарш и поместить в турбопечь. Запекать 20 минут при температуре 200 °С. Отдельно подать рассыпчатый рис и зеленый салат.

Баранина, зажаренная с яйцами

500 г баранины, 2 яйца, ½ стакана растительного масла, 250 г зеленого лука, 250 г репчатого лука, 300 г простокваши, 2 столовые ложки муки, 2 стакана мясного бульона, перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на кубики величиной 4×5 см, посолить, обвалять в муке, обжарить и снять со сковороды. В горшок положить мясо, нарезанный кольцами репчатый лук, мелко нарезанный зеленый лук, залить бульоном, поперчить, посолить и поставить в турбопечь.

Тушить 25 минут при температуре 200 °С. Когда жидкость выкипит наполовину, а мясо станет мягким, осторожно добавить яйца, смешанные с подсоленным кислым молоком. Еще на 2 минуты поместить в турбопечь при температуре 160 °С, чтобы яйца свернулись, и сразу же в той же посуде подать на стол.

Баранина по-португальски

4 бараньи лопатки, ½ стакана сухого красного вина, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки винного уксуса или 1 столовая ложка лимонного сока, 3 зубчика толченого чеснока, 1 луковица, 4 головки гвоздики, ¼ чайной ложки молотой гвоздики, 1 столовая ложка смеси пряностей (типа хмели-сунели).

Приготовить маринад, добавив в вино растительное масло, уксус (или лимонный сок), чеснок, нарезанный лук и пряности. Бараньи лопатки залить маринадом, оставить на 4–6 часов. Подготовленное мясо положить на нижнюю подставку в турбопечь и запекать 10–12 часов при температуре 200 °С.

Баранина «Рабат»

4 бараньи отбивные весом примерно 180 г каждая, 2 чайные ложки зерен кунжута, 2 стакана соевого соуса, 1 чайная ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка кардамона.

Смешать соевый соус, сахар, кардамон, кетчуп и растительное масло. Полученной смесью обмазать мясо и на 2 часа поставить в холодильник в той посуде, в которой оно будет готовиться (по истечении 1 часа мясо перевернуть в маринаде). Затем поместить мясо в турбопечь и готовить в течение 15–20 минут при температуре 200 °С.

Баранина с чечевицей и абрикосами

2 большие луковицы, 2 большие моркови, 2–4 столовые ложки растительного масла, палочка корицы (5 см) или ½ чайной ложки молотой корицы, ¼ чайной ложки порошка перца чили, 1 стакан зеленой чечевицы, 1 л воды, 12 сухих абрикосов, нарезанная свежая петрушка для украшения.

Нагреть духовку до температуры 180 °С.

Нарезать лук и морковь крупными кусками. Нагреть половину масла в огнеупорном сотейнике и обжарить овощи, пока лук не станет коричневым. Переложить овощи на отдельную тарелку. Нарезать баранину на кубики со стороной в 2,5 см и обжарить их со всех сторон на сковороде, добавляя масло, если необходимо. Положить корицу и посыпать остальными специями баранину.

Промыть чечевицу и положить ее в сотейник с овощами. Налить 3 стакана кипятка, приправить и довести до кипения. Накрыть сотейник крышкой и поставить в духовку. Готовить в духовке примерно час, затем проверить, есть ли жидкость в чечевице, и добавить воду, если необходимо. Готовить еще 1 час.

Добавить абрикосы в овощи. Жидкость должна покрывать содержимое посуды. Поставить сотейник снова в духовку и тушить еще 20 минут. Вынуть палочку корицы, приправить еще специями, если необходимо, и долить воду, если блюдо слишком сухое. Украсить нарезанной петрушкой.

Бастурма по-казахски

600 г баранины, 150 г репчатого лука, 50 мл уксуса, 10 г жира, 150 г помидоров, 50 г зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать в виде широкой ленты, разделить на 4 куса, слегка отбить, посолить и поперчить. Добавить нарезанный репчатый лук, залить уксусом и поставить в холодное место на 3–4 часа.

На середину каждого куса маринованного мяса уложить нарезанные дольками свежие помидоры и лук, с которым мясо мариновалось.

Мясо свернуть трубочкой в виде колбаски, нанизать на шампуры сначала целый помидор, затем мясо, снова целый помидор и т. д.

Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 200 °С, периодически смазывая жиром. Готовое мясо посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Запеканка из баранины с черносливом

1 кг филе баранины, 1 стакан чернослива без косточек, 200 г свежих грибов, 100 г капусты, 6 луковиц, 1 помидор, 1 сладкий перец красного цвета.

Для подливы: ½ стакана майонеза, 1 столовая ложка острого кетчупа, 1 вареное яйцо, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки и укропа.

Филе баранины хорошо промыть, зачистить от пленок и сухожилий и нарезать небольшими кусочками. Грибы почистить, вымыть и порезать ломтиками. Чернослив промыть и залить на 10 минут кипятком. Капусту нашинковать, очищенный лук порезать тонкими полукольцами. Сладкий болгарский перец очистить от семян, ополоснуть и нарезать соломкой. Вымытый помидор порезать ломтиками.

Подготовленные продукты сложить слоями в глубокую сковороду в следующей последовательности: баранина, капуста, лук, грибы, помидор, перец.

Приготовить подливу: майонез смешать с кетчупом, добавить зелень и размятое вилкой яйцо, тщательно перемешать и залить этой смесью содержимое сковороды. Сверху положить чернослив, поместить запеканку в предварительно нагретую духовку и запекать на медленном огне в течение 40 минут.

Баранья нога, тушенная в маринаде

1 баранья нога, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 2 помидора, 4 маленькие луковицы, ½ стакана виноградного уксуса, 2 столовые ложки топленого масла, ½ стакана мясного бульона, 4 столовые ложки сухого красного вина, 4 ягоды можжевельника, 2 чайные ложки измельченной зелени тимьяна, ½ лаврового листа, 2–3 горошины черного перца.

Морковь, сельдерей, лук и помидоры вымыть, почистить, нарезать кубиками, смешать с перцем, тимьяном и можжевельником, влить уксус и 1 стакан воды, довести до кипения и остудить. Полученным маринадом залить обработанную баранью ногу, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12 часов. После этого мясо вынуть, обсушить салфеткой и обжарить в разогретом масле до появления румяной корочки. Затем добавить полстакана маринада, поставить в духовку и тушить мясо в течение 2 часов, доливая по мере необходимости горячий бульон.

За 10 минут до конца приготовления оставшийся неиспользованным маринад процедить, соединить с красным вином, посолить, поперчить и довести до кипения. Готовое мясо выложить в глубокое блюдо, залить соусом и подать к столу с домашней лапшой.

Рулет из курятины с фруктами

1 курица, 100 г сливочного масла, 300 г фруктов, соль, сахар.

Для желе: 2 апельсина, 50 г клюквы, 10 г желатина, 200 мл воды, сахар.

Курицу выпотрошить, помыть, отрезать шею и крылья, сделать разрез вдоль позвоночника и отделить мясо (вместе с кожей) от костей. Места разреза зашить.

Курятину положить на разделочную доску, обмазать размягченным маслом (25 г), посолить, поверх положить дольки очищенного от кожицы яблока, размоченный чернослив (без косточек) и посыпать небольшим количеством сахара.

В качестве начинки могут служить маринованные груши, яблоки, сливы.

Мясо скатать рулетом, зашить, крепко перевязать шпагатом. На противне растопить масло, положить туда рулет, поставить в духовой шкаф. Во время запекания рулет следует переворачивать, поливать выделяющимся соком, подливать небольшое количество воды. Через час вынуть мясо из духовки, дать немного остыть, придавить грузом и поместить на холод на 6 часов. Затем груз снять, шпагат развязать и нитки удалить.

Рулет порезать на ломти, выложить в овальные плоские тарелки косыми рядами.

Украсить желе, приготовленным из клюквы или купажированного (яблоки и черноплодная рябина) сока.

Приготовление желе: клюкву обдать кипятком, размять в сите и отжать сок. Выжимки положить в воду, прокипятить в течение 5 минут, отвар процедить, добавить размоченный желатин, клюквенный сок и все перемешать.

Апельсины разрезать пополам, выдавить сок, вынуть мякоть. Корки апельсинов 5 минут варить в воде.

Когда желе из клюквы погустеет, заполнить им апельсиновые корки и поместить на холод. Оставшееся желе выложить в тарелку и дать ему загустеть. Апельсиновые «стаканчики» с желе разрезать на дольки или кружочки.

Рулет из курятины можно начинить измельченными жареными или вареными грибами.

Фаршированная курица

1 курица (примерно 1 кг), 100 г свинины, 1 яйцо, 30 г белого хлеба, 50 г пшеничной муки, 100 мл молока, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, 25 г ароматических корней, вода.

Для украшения: яблоки с начинкой из брусничного варенья, листья лука-порея.

Курицу выпотрошить, вымыть, кожу разрезать вдоль позвоночника и острым ножом осторожно отделить ее от тушки.

Мясо курицы очистить от костей и вместе со свининой дважды пропустить через мясорубку. Смешать с размоченным в воде белым хлебом и вновь смолоть. К фаршу добавить яйцо, растопленное масло (или 100 г сливок), муку, соль, молотый перец, тертый мускатный орех и осторожно замесить массу в молоке. Кожу курицы зашить, оставив открытым отверстие на шее, через которое не очень туго наполнить кожу фаршем и после этого шейное отверстие также скрепить швом. Из неизрасходованного мяса можно сделать фрикадельки.

Противень выложить нарезанными ароматическими корнями (морковью, петрушкой), сверху положить фаршированную курицу, подлить бульон и все поставить в духовой шкаф.

Запекать в течение 1,5–2 часов, поддерживая в духовке умеренный жар и время от времени поливая курицу бульоном. Затем мясо остудить и удалить нитки.

Курицу разделить вдоль пополам и каждую половину нарезать ломтями. Выложить на блюдо. Украсить печеными яблоками, начиненными брусничным вареньем, и листьями лука-порея.

Курица, запеченная в лимонном соке

1 курица (около 1,5 кг), 5 столовых ложек лимонного сока, 50 г сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Вымытую и выпотрошенную курицу разрезать на восемь частей, выложить их на противень, смазанный небольшим количеством сливочного масла, полить лимонным соком, посолить и поперчить. На мясо положить сверху по маленькому кусочку масла, поставить противень в разогретую духовку и запекать птицу в течение 40 минут, после чего выключить духовку и дать постоять еще 10 минут. Затем выложить курицу на подогретое блюдо и гарнировать рассыпчатым отварным рисом. С противня слить сок, снять с него жир и подать отдельно в соуснике.

Это блюдо можно подать и в холодном виде. Для этого его нужно поставить на ночь в холодильник, чтобы соус застыл в желе.

курица, тушенная с фасолью

1 курица (около 1,5 кг), 250 г шампиньонов, 16 шт. мелкого лука-шалота, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан белого вина, 1 стакан куриного бульона, 400 г консервированной фасоли, 6 зубков чеснока, 1 букет гарни (1 лавровый лист, по одной веточке тимьяна, петрушки и шалфея, 1 стебель сельдерея), молотый черный перец и соль по вкусу.

Подготовленную курицу нарезать на порционные куски, выложить в сотейник с разогретым маслом и обжаривать до образования коричневатой корочки, после чего вынуть и положить на тарелку.

Грибы вымыть и мелко нарезать. Чеснок и лук почистить, ополоснуть, измельчить, всыпать в сотейник, в котором жарилось мясо, добавить грибы и обжаривать 4–5 минут. Затем положить туда курицу, посыпать кушанье мукой и готовить еще две минуты. После этого влить вино и бульон, довести до кипения, добавить плотно связанный букет гарни, посолить и поперчить. Потом всыпать фасоль, накрыть сотейник крышкой, поставить в центр разогретой духовки и тушить в течение двух часов при температуре 150 °С.

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.