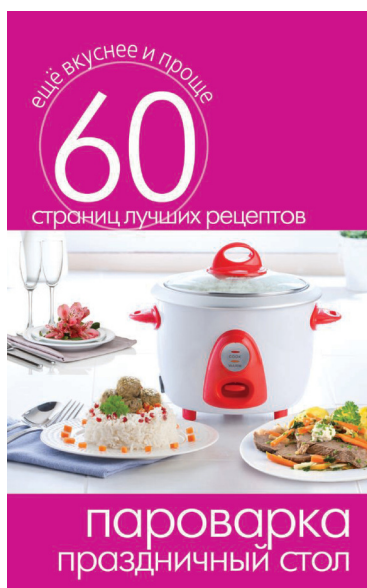




Еще вкуснее и проще

Пароварка. Праздничный стол

«РИПОЛ Классик»

2014

Пароварка. Праздничный стол / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

ISBN 978-5-457-68312-9

Во время праздников сложно удержаться и не попробовать все блюда, выставленные на стол. Но жареная жирная пища, без которой не обходится ни одно застолье, может серьезно навредить здоровью. С этой книгой вы узнаете, как сделать так, чтобы праздничный стол был не только вкусным, но и полезным. С книгой и пароваркой процесс приготовления станет еще проще, а блюда вкуснее!

ISBN 978-5-457-68312-9

, 2014
© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Мясные деликатесы	5
Индейка в беконе	5
Рулет из телятины с чечевицей	6
Барашек в конвертиках	7
Свинина по-русски	8
Свинина с ананасами	9
Кролик в красном вине	10
Утиная печень с ягодами и виноградом	11
Сердце по-семейному	12
Рулет из свиной печени	13
Говядина с пряниками	14
Утка с репой и капустой в горшочке	15
Курица с грибами	16
Жаркое из свинины	17
Ножки индейки в белом вине	18
Цыплята в горшочках	19
Шницель говяжий	20
Телятина с клюквой	21
Рулет из телячьей грудинки	22
Окорок в вишневом соусе	23
Рулеты из свинины с оливками	24
Рулет из баранины	25
Кебабы с кефирным соусом	26
Курица фаршированная	27
Печень с картофелем	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

С. П. Кашин

Пароварка. Праздничный стол

Мясные деликатесы

Индейка в беконе

Ингредиенты

4 тонких порционных куска филе индейки, 4 ломтика бекона, 4 болгарских перца, 8 листочков шалфея, 2 столовые ложки оливкового масла, 0,3 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Перцы очистить от семян, вымыть, нарезать кружками и уложить на дно емкости. Филе индейки отбить, посолить и поперчить, натереть оливковым маслом. На каждый кусок мяса уложить полоску бекона, завернуть края индейки конвертиком, сколоть зубочисткой. Выложить рулетики на кольца перца, украсить каждый листиками шалфея. Поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать вместе с кольцами перца.

Рулет из телятины с чечевицей

Ингредиенты

400 г телячьего фарша, $\frac{1}{2}$ стакана чечевицы, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 столовые ложки оливкового масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 корень сельдерея, соль.

Способ приготовления

Чечевицу промыть, залить холодной водой и поставить в емкости на нижний поддон пароварки на 20 минут. Корень сельдерея, лук и помидоры мелко нарезать и слегка обжарить на оливковом масле с добавлением томатной пасты. Фарш посолить, перемешать с обжаренными кореньями и помидорами, разложить ровным слоем на столе. На центр выложить отваренную до полуготовности чечевицу. Свернуть фарш рулетом, обвалять в панировочных сухарях, выложить в емкость и залить сливками. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки на 30 минут.

Барашек в конвертиках

Ингредиенты

1 кг филе баранины, $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла, 250 г готового слоеного теста, 2 желтка, 3 веточки шалфея, 200 г джема из красной смородины, 1 стакан красного сладкого вина, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть и нарезать 6 порционных кусков. Каждый кусок отбить, натереть солью и оливковым маслом. Выложить баранину на сковороду и обжарить по 3–4 минуты с каждой стороны. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на 6 квадратов, смазать каждый взбитым желтком, посыпать измельченным шалфеем. На центр каждого квадрата положить по куску баранины, завернуть конвертом, смазать оливковым маслом. Уложить конверты в емкость швами вниз, сверху выложить ровным слоем джем, залить вином. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Свинина по-русски

Ингредиенты

1 кг мякоти свинины, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для гарнира

6 картофелин, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать порционно, отбить, посолить, поперчить и слегка обжарить на растительном масле. Лук и чеснок мелко нарезать и на 5 минут выложить на сковороду к мясу, добавив муку, чтобы подрумянились. Выложить все в емкость, залить горячей водой и поставить на среднюю решетку пароварки.

Пока готовится свинина, пожарить для гарнира картофель соломкой.

Свинина с ананасами

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг свиной мякоти, 1 банка консервированных ананасов, 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать на 4 порции, каждый кусок отбить ножом с обеих сторон и натереть маслом с солью. Выложить мясо на дно емкости, сверху положить дольки ананасов, залить все соком из банки. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Кролик в красном вине

Ингредиенты

1 тушка кролика, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки красного молотого перца, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан воды, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, соль.

Способ приготовления

Тушку кролика вымыть, освободить от сухожилий и пленок, обсушить на салфетке и разрезать на 6 порционных кусков. Посолить, поперчить, нашпиговать кусочками сала и чеснока, обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. В емкость уложить кольца лука, на него – куски кролика, добавить горячую воду, вино, лавровый лист, душистый перец, накрыть крышкой и поместить на среднюю решетку пароварки.

Утиная печень с ягодами и виноградом

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг утиной печени, $\frac{1}{2}$ стакана свежей черники или ежевики, $\frac{1}{2}$ стакана свежей смородины, 4 помидора черри, 1 стакан белого винограда без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана коньяка, 2 столовые ложки меда, 1 пучок базилика, соль.

Способ приготовления

Печень вымыть, нарезать небольшими тонкими полосками и обжарить без масла на раскаленной сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Выложить печень в емкость, посолить, сверху добавить свежие ягоды, виноград, мед, залить все коньяком и поставить на верхнюю решетку пароварки. Готовое блюдо украсить базиликом и помидорами черри.

Сердце по-семейному

Ингредиенты

1 кг говяжьего сердца, 3 луковицы, 2 морковки, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 5 веточек базилика, 1 пучок зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ чайные ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Сердце вымыть, очистить от пленок, натереть растительным маслом и дать постоять 5 минут, затем нарезать небольшими ломтиками, лук полукольцами, базилик и петрушку измельчить. Выложить лук и зелень к мясу, добавить майонез и соль, накрыть крышкой и оставить мариновать на 15 минут. Морковку очистить, нарезать тонкими брусочками и обжаривать на растительном масле 5 минут. Мясо вместе с маринадом выложить на сковороду к морковки, обжаривать все еще 5–7 минут.

В емкость для пароварки переложить всю смесь со сковороды, добавить перец и поставить на среднюю решетку пароварки.

Рулет из свиной печени

Ингредиенты

1 кг свиной печени, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 вареная морковь, 3 столовые ложки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки паприки, соль.

Способ приготовления

Печень вымыть, очистить от пленок, отваривать 5 минут и пропустить через мясорубку. Яйца и морковь очистить и мелко нарубить. Добавить в фарш измельченные яйца, лук и морковь, посолить, поперчить, всыпать муку и тщательно перемешать. Сформовать рулет, завернуть в фольгу, выложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Говядина с пряниками

Ингредиенты

1 кг мякоти говядины, 6 мятных пряников, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, нарезать тонкими полосками и обжаривать на растительном масле 10 минут. Переложить в емкость для пароварки, перец, соль, все перемешать, сверху выложить натертые пряники. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Утка с репой и капустой в горшочке

Ингредиенты

1 тушка утки, 1 репа, 1 вилок капусты белокочанной, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого имбиря, соль.

Для теста: 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, соль.

Способ приготовления

Утку подготовить и нарезать небольшими кусочками. Разложить мясо на 6 горшочков, в каждый добавить дольки репы, нашинкованную капусту, полукольца лука, соль и имбирь. Сверху вылить по 2 столовые ложки сливок. Из муки, воды и соли приготовить тесто, раскатать небольшие лепешки и накрыть ими каждый горшочек. Поставить на среднюю решетку пароварки.

Курица с грибами

Ингредиенты

2 цыпленка, $\frac{1}{2}$ кг свежих шампиньонов, 1 стакан белого сухого вина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки смеси перцев, соль.

Способ приготовления

Цыплят вымыть и разделить каждого на 3 порционных куска. Смесь перцев смешать с солью и натереть цыплят. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Выложить цыплят в емкость для пароварки, добавить грибы, залить вином, накрыть крышкой и поставить на нижний поддон пароварки.

Жаркое из свинины

Ингредиенты

700 г мякоти свинины, 8-10 картофелин, 2 луковицы, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки карри, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Луковицы очистить, нарезать полукольцами. Свинину нарезать небольшими кусочками и обжаривать вместе с полукольцами лука на сливочном масле 5–6 минут. Картофелины очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Отжатый от жидкости картофель смешать с яйцами, посолить, добавить карри. Выложить свинину с луком в емкость, добавить картофельную смесь. Поставить форму на среднюю решетку пароварки. Готовое жаркое посыпать зеленью укропа.

Ножки индейки в белом вине

Ингредиенты

4 ножки индейки, 200 г кураги, 1 большое яблоко, 1 стакан белого сухого вина, 2 болгарских перца (красный и зеленый), 4 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления

Из ножек индейки аккуратно вынуть кости. Яблоки и курагу промыть, яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать кубиками, курагу нарезать небольшими кусочками. Нафаршировать фруктовой смесью ножки, посолить их, натереть майонезом. Сложить ножки в емкость, залить вином, сверху выложить тонкие кольца разноцветного перца и накрыть фольгой. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Цыплята в горшочках

Ингредиенты

3 цыпленка, 3 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 стакана бульона, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Цыплят вымыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, остудить и разрезать каждого на 2 части. Сложить цыплят в емкость, добавить промытый изюм, сливочное масло, бульон. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Готовое блюдо разлить по горшочкам, сверху в каждый горшочек насыпать измельченный укроп.

Шницель говяжий

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 300 г копченой куриной грудинки, 4 яйца, 100 г твердого сыра, 2 луковицы, 1 столовая ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для гарнира: 8 небольших картофелин, соль.

Способ приготовления

Грудинку и луковицы нарезать небольшими кубиками, сыр натереть на терке. В фарш добавить яйца, посолить, поперчить, перемешать. Выложить к фаршу лук и сыр, перемешать, сформовать 4 шницеля, обвалять в панировочных сухарях, сложить в емкость, намазать верхнюю сторону горчицей и поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать с отварным картофелем.

Телятина с клюквой

Ингредиенты

4 порционных куска телятины, 100 г клюквы (можно замороженной), $\frac{1}{2}$ стакана клюквенного сока, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль.

Способ приготовления

Каждый кусок телятины вымыть, хорошенько отбить, посолить, натереть клюквенным соком и дать постоять 30 минут. Сделать в каждом куске мяса несколько надрезов, вложить туда ягоды. Выложить отбивные в емкость, залить сметаной и поставить на среднюю решетку пароварки.

Рулет из телячьей грудинки

Ингредиенты

500 г телячьей грудинки, 5 молочных сосисок, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Из телячьей грудинки вынуть кости, мякоть вымыть, отбить, обсушить на салфетке, посолить и поперчить. По широкой части грудинки разложить в ряд целые сосиски. Туго завернуть мясо рулетом, перевязать суровыми нитками и положить в емкость. Сверху налить воды и поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Готовый рулет освободить от ниток и нарезать толстыми ломтиками.

Окорок в вишневом соусе

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг копченого окорока, 2 столовые ложки свежей или консервированной вишни без косточек, 100 г шампиньонов, 4 столовые ложки красного сухого вина, $\frac{1}{2}$ стакана вишневого сока, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать кубиками и обжаривать 5 минут на растительном масле. Окорок нарезать дольками и уложить в емкость, сверху выложить ягоды вишни, на них – обжаренные грибы. Смешать вино с соком и залить этой смесью окорок с грибами. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Рулеты из свинины с оливками

Ингредиенты

5 порционных кусков свинины средней жирности, 100 г ветчины, 200 г оливок без косточек, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 стакан мясного или грибного бульона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки красного молотого перца, 1 пучок листьев салата, соль.

Способ приготовления

Свинину отбить, посолить, поперчить, в каждый кусок руками втереть оливковое масло. Ветчину нарезать полосками, оливки разрезать вдоль пополам, чеснок измельчить. Разложить мясо на столе, на каждую порцию выложить немного измельченного чеснока, по 2 полоски ветчины и 2 половинки оливки. Завернуть каждый кусок рулетом и скрепить зубочисткой. Сложить рулеты в емкость, залить бульоном. Готовые рулеты подавать на листьях салата.

Рулет из баранины

Ингредиенты

300 г мякоти баранины, 1 баранья лопатка, 2 луковицы, 1 морковь, 1 вареное яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок кинзы, соль.

Для теста: $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо, 5 столовых ложек воды, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, хорошо отбить. Из лопатки сварить $1\frac{1}{2}$ стакана бульона. Лук и морковь очистить, нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле. Из муки, воды, яйца и соли приготовить тесто, раскатать лепешку толщиной 3 мм. Лепешку отваривать в кипящем бульоне 5 минут. На подготовленный пласт мяса выложить лук и морковь, нарубленное вареное яйцо. Накрыть мясо с начинкой лепешкой, закрутить все в форме рулета, завязать суровыми нитками и уложить в емкость. Залить бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки. Готовый рулет освободить от ниток, нарезать дольками и подавать на стол, украсив зеленью кинзы.

Кебабы с кефирным соусом

Ингредиенты

400 г телятины, 400 г баранины, 50 г свиного сала, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого черного перца.

Для соуса: 1 стакан кефира, 3–4 веточки кинзы, 2–3 веточки мяты, соль.

Способ приготовления

Мясо вместе с салом и луком 2 раза пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить и убрать в холодильник на 30 мин.

Для соуса смешать кефир с измельченной зеленью, посолить и тщательно перемешать.

Из фарша мокрыми руками сформовать удлиненные небольшие колбаски, обжаривать каждую 2 минуты на масле, переложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки. В готовые кебабы воткнуть по деревянной шпажке и подавать на стол на керамическом блюде. Отдельно подать соус.

Курица фаршированная

Ингредиенты

1 курица, 300 г телятины, 100 г шпика, 200 г отварного говяжьего языка, 2 яйца, 2 ломтика белого хлеба без корки, 1 стакан куриного бульона, 100 г очищенных фисташек, $\frac{1}{2}$ чайной ложки приправы для курицы, соль.

Для гарнира: 200 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Курицу вымыть, надрезать кожу вдоль спинки и отделить от мякоти. Фисташки поломать кусочками, язык нарезать ломтиками, шпик – кубиками. Телятину пропустить через мясорубку, добавить нарезанный кубиками шпик, вымоченный в молоке и отжатый хлеб, язык, фисташки, яйца, посолить, положить приправу, тщательно перемешать. Филе курицы отбить, сделав из него ровный и тонкий пласт, и положить его на середину кожи курицы. Поверх филе разложить слой фарша из телятины, кожу соединить, зашить нитками, придав вид целой тушки, завернуть в марлю и перевязать шпагатом. Выложить курицу в емкость, залить теплым бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки. Готовую курицу вынуть из емкости, положить в марле под легкий пресс на 10 минут.

Перед подачей на стол выдержать в холодильнике 30 минут. Охлажденную курицу освободить от марли и нарезать порционными кусками. Подавать на стол вместе с зеленым горошком.

Печень с картофелем

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 6 картофелин, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 стакан мясного бульона, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Печень освободить от пленок и вымыть в холодной воде. Картофель очистить от кожуры, вымыть и нарезать кубиками. Печень нарезать небольшими кусочками и вместе с картофелем выложить в емкость. Репчатый лук очистить, обжаривать 5–6 минут на растительном масле с добавлением томатной пасты. Добавить лук в емкость, все посолить, залить горячим бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки.

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.