

100

ЛУЧШИХ БЛЮД ИЗ СВИНИНЫ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
С81

Составитель *Г. С. Выдревич*

С 81 **100 лучших** блюд из свинины / Сост. Г. С. Выдревич. - М: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с.

Мясо — один из наиболее ценных продуктов, который служит для нас источником белка. Один из самых популярных его сортов — свинина. Это очень нежное мясо, отличающееся отменным вкусом. Готовится оно быстро, рецептов приготовления — множество.

В этой книге собраны рецепты холодных и горячих блюд на любой вкус — от простого холодца до утонченных изысков. Они довольно просты в изготовлении, так что даже неопытный кулинар может удивить всех своим искусством.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-25824-6

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

ПРЕДИСЛОВИЕ

Мясо — один из наиболее ценных продуктов, который служит для нас источником белка. Свинина, несмотря на то что сейчас легко можно купить и свежайшую говядину, и молодую телятину, и нежную баранину, по-прежнему остается весьма популярной. Объяснить это несложно: мясо нежное, готовится быстро, отличается отменным вкусом.

Свежая свинина должна быть светло-розовой, жир — непременно белым. Определить ее доброкачественность можно, надавив пальцем на кусок: если ямка быстро выровнялась, такое мясо можно покупать.

Прежде чем отправляться на рынок или в магазин, определитесь, что вы намерены готовить. Для варки хороши ребра, лопатка, голяшка (для студня — голова и ножки, для бульона подойдут и кости). Если вы хотите поджарить свинину, выберите корейку, окорок, заднюю филейную часть, лопатку (она, правда, лучше подойдет для рубленых котлет). Для тушения хороши лопатка, корейка, задняя филейная часть, окорок, ребра, грудинка. Для запекания подойдут окорок, задняя филейная часть, лопатка, грудинка. Варить можно мясо старых животных, а вот для всех остальных видов обработки лучше выбирать свинину помоложе.

Если вы закупаете мясо впрок, нужно знать, как его хранить. Проще всего, конечно, заморозить. И тогда останется лишь грамотно разморозить его, чтобы блюдо не утра-



тило вкусовых свойств. Помните, чем медленнее оттаивает мясо, тем меньше сока оно теряет. Поэтому лучше заранее достать кусок из морозилки, положить его в миску, накрыть мокрой тканью и поставить в холодильник.

Но это процесс медленный. Если у вас нет времени — оставьте мясо при комнатной температуре. Главное — не кладите его в воду и не держите в тепле.

Если вам не нужно хранить мясо долго, необходимость в замораживании отпадает. До пяти дней мясо остается свежим, если его вымыть, обсушить, натереть лимонным соком, уксусом или соляным раствором. Можно также залить кусок теплым жиром, кипяченым молоком, простоквашей или сывороткой. Неплохо сохраняют свежесть крапива, полынь, листья ореха или черемухи. Мясо обкладывают ими, а затем заворачивают в полотняную салфетку, пропитанную уксусом.

Чтобы блюдо удалось, нужно соблюдать совсем несложные правила.

Во-первых, промывайте мясо в проточной воде (если вы замочите его, оно отдаст много сока), целым куском, быстро, и только потом, если это нужно по рецепту, режьте его на куски (обязательно — острым ножом).

Во-вторых, не солите перед приготовлением (опять же мясо потеряет сок).

В-третьих, замороженное мясо надо размораживать на воздухе, а не в воде.

В-четвертых, если вы намерены жарить свинину, лучше запанируйте ее. Это поможет сохранить вкус и аромат продукта. Для простой панировки можно взять муку или сухари. Для двойной нужно обвалить кусок в муке, смочить во взбитом яйце, а затем обвалить в сухарях. В любом случае панировать изделие нужно непосредственно перед приготовлением.

Пятый совет пригодится вам, если вы намерены тушить мясо.

Смажьте его горчицей за несколько часов до приготовления — и ваше блюдо будет более сочным и нежным.



Кроме того, в жидкость, в которой тушится свинина, хорошо бы добавить красное вино.

Шестое правило — любителям жареного. Перед жареньем обсушите куски салфеткой, а затем положите их в разогретый жир. Причем жарить лучше незадолго до подачи на стол: чем дольше хранится жареное мясо, тем больше оно теряет вкус. Если вы хотите, чтобы свинина оставалась сочной, переворачивайте ее только один раз. Если вы жарите мясо на решетке, смажьте ее жиром и прогрейте.

Седьмое правило пригодится вам, если вы намерены запечь свинину в духовке. Жира для этого процесса нужно меньше, чем для жаренья. И лучше не класть его в посуду, а облить им кусок мяса. Духовку надо предварительно прогреть, а посуду выбрать такую, чтобы к запекаемому куску горячий воздух проходил беспрепятственно. Во время приготовления нужно поливать изделие образующимся соком. Солить мясо нужно после того, как на нем образуется тонкая корочка.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА



Рулеты из ветчины

10 ломтиков ветчины, 1 морковь, 1 стручок сладкого зеленого перца, 1 небольшой корень сельдерея, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 6–7 ст. ложек риса, растительное масло, лимонный сок, майонез, соль.

Рис отварить до готовности в подсоленной воде, остудить. Морковь и корень сельдерея очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить от семян и перегородок и нарезать соломкой. Морковь, сельдерей и перец обжарить в растительном масле до готовности, соединить с рисом, перемешать и остудить. Заправить майонезом с небольшим количеством лимонного сока, добавить петрушку, перемешать.

На ломтики ветчины выложить получившуюся смесь, сформовать рулеты и выложить их на блюдо.



Буженина

1 кг свиного окорока, 3–4 дольки чеснока, лавровый лист, черный молотый перец, соль.



Окорок вымыть, обсушить, сделать в нем несколько надрезов и нашить чесноком. Натереть смесью соли и перца. Смочить полотняную салфетку, положить на нее окорок, сверху разместить несколько лавровых листьев. Окорок завернуть и оставить на 1–2 ч. После этого мясо развернуть, удалить лавровый лист, переложить окорок на фольгу, завернуть и положить в разогретую духовку. Выпекать в течение 1,5–2 ч.

Готовую буженину остудить в фольге, развернуть и нарезать ломтиками.



Шарики из ветчины

400 г ветчины, 5 яиц, 1 крупная луковица, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка мелко нарубленных ядер грецких орехов, зелень петрушки.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Ветчину очень мелко нарезать. Лук порубить.

Соединить ветчину, яйца, лук, майонез, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать шарики, обвалять их в сухарях и посыпать измельченной петрушкой.



Мясной рулет с орехами

1 кг свиного филе, 200 г мягкого сыра «Домашний», 1 стакан ядер грецких орехов, 25 г зелени петрушки, 25 г кинзы, черный молотый перец, соль.



Орехи крупно порубить. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Соединить 2 ст. ложки зелени и 2–3 ст. ложки орехов и перемешать.

Сыр раскрошить, соединить с оставшимися орехами и зеленью, поперчить, перемешать.

Мясо вымыть, обсушить, обернуть в пищевую пленку и отбить в пласт. После этого натереть солью и перцем, выложить на мясо смесь из сыра, зелени и орехов, сформовать рулет, обвязать его суровой ниткой.

Подготовленный рулет положить швом вниз на противень, поставить на среднюю полку в духовку, разогретую до 200° С. На нижнюю полку поставить поддон с водой. Запекать в течение 1 ч 40 мин. За 10 мин до конца приготовления посыпать рулет орехово-травяной массой.

Готовый рулет остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.



Копченая корейка с манго

800 г бескостной копченой корейки одним куском, 1 манго, 1 ст. ложка тертого имбиря, 7 ч. ложек хрена, 2 ч. ложки меда, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 кубика мясного бульона, 1 ч. ложка крахмала, черный молотый перец.

Корейку поперчить и положить в форму. Посыпать имбирем, влить немного воды. Тушить в духовке, разогретой до 200° С, в течение 45 мин.

Хрен (5 ч. ложек) соединить с медом, перемешать. Получившейся смесью смазать мясо и тушить еще в течение 15 мин. После этого корейку вынуть из духовки и поставить в теплое место.



Сок, образовавшийся при тушении, соединить с 200 мл воды, добавить бульонный кубик, сметану и оставшийся хрен, поперчить, тщательно перемешать, чтобы бульонный кубик полностью растворился. Манго очистить от кожицы и косточки, мякоть нарезать кубиками, положить в соус и перемешать. Варить на слабом огне, помешивая, в течение 5 мин. В конце приготовления добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве воды.

Остывшую корейку нарезать ломтиками. Соус подать отдельно.



Буженина в тесте

3 кг свинины одним куском, 1 кг муки, 1 яйцо, 3–4 дольки чеснока, 4–5 лавровых листьев, 5–6 горошин душистого перца, хрен, соль.

Чеснок мелко порубить. Мясо тщательно вымыть, обсушить, натереть солью и чесноком, обложить перцем и лавровым листом, положить в глубокую посуду и накрыть крышкой. После того как мясо даст сок, поставить его в холодильник и выдержать от одних суток до 2–3 дней, время от времени переворачивая. Замаринованное мясо обмыть и обсушить полотняной салфеткой.

Муку соединить с яйцом, влить столько воды, чтобы получилось некрутое тесто, замесить его. Готовое тесто разделить на две части и раскатать их в пласты. Один пласт положить на противень, выложить на него мясо, накрыть другим пластом, края теста защипать. Запекать в горячей духовке в течение 2 ч.



С запеченного мяса снять тесто. Буженину обсушить, нарезать крупными ломтями, выложить на блюдо. Отдельно подать хрен.



Свинина в желе

500 г мякоти свинины, 100 мл томатного сока, 1 ст. ложка желатина, 1 яйцо, зелень, черный молотый перец, соль.

Желатин растворить в едва теплой воде и дать ему набухнуть. Яйцо отварить вкрутую, остудить, очистить, разделить белок и нарезать его кубиками. Мясо отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать ломтиками.

Сок нагреть, посолить и поперчить по вкусу, растворить в нем набухший желатин. Половину получившейся смеси вылить на блюдо и дать желе застыть. Выложить сверху ломтики мяса, на них — кубики белка. Залить оставшимся желе и остудить.

Готовое блюдо украсить зеленью.



Мясо по-тоежному

1 кг свиной вырезки, 200 г копченой свиной грудинки, 20 г сушеных грибов, 30 г зелени петрушки, 150 г сыра, 3–4 дольки чеснока, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на пласты толщиной не более 1 см, не прорезая кусок до конца.



Отбить каждый пласт с двух сторон, посолить и поперчить по вкусу.

Приготовить начинку. Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Ингредиенты соединить, добавить мелко нарубленный чеснок, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Копченую грудинку нарезать тонкими ломтиками и положить ими пласты вырезки. На грудинку положить подготовленную начинку, прижать пласты друг к другу, перевязать суrowой ниткой.

Масло раскалить в сковороде, обжарить в нем мясо со всех сторон до образования румяной корочки. Добавить немного воды, накрыть посуду крышкой и тушить до готовности. Готовое мясо охладить, удалить нитки, нарезать.



Деревенский пахтет

1,1 кг свиного фарша, 450 г куриной печени, 1 небольшая луковица, 2 яйца, 15 г сливочного масла, 75 мл бренди, 0,3 ч. ложки сухого тимьяна, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 2 лавровых листа, 2,5 ч. ложки соли.

Сливочное масло растопить, положить в него мелко нарубленный лук и обжарить его, помешивая, в течение 4 мин. Затем соединить лук с печенью и измельчить с помощью блендера в однородную массу.

Свиной фарш соединить с печеночной массой, добавить яйца, бренди, тимьян, мускатный орех, гвоздику, соль и перец. Тщательно перемешать.



Получившуюся массу выложить в форму, разровнять. В середину воткнуть лавровый лист. Накрыть паштет фольгой и прижать. Запекать в разогретой до 180°С духовке до готовности — в течение 1,5–2 ч. Готовый паштет прижать гнетом, остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник на ночь (не снимая гнета).

Охлажденный паштет вынуть из формы, удалить лавровый лист, паштет нарезать ломтиками.



Свинина с яблоками

400 г жареной свинины, 1 крупная луковица, 4 кислых яблока, 3 ст. ложки сметаны, 0,25 ч. ложки хмели-сунели, 1 ст. ложка жира, соль.

Лук нарезать тонкими колечками. Яблоки очистить от сердцевин и нарезать дольками. Мясо нарезать ломтиками. Лук обжарить в разогретом жире до золотистого цвета. Добавить яблоки и тушить, пока они не станут мягкими. Снять посуду с огня, добавить мясо, сметану, хмели-сунели, посолить по вкусу. Дать настояться.



Свинина, фаршированная белыми грибами и лимоном

250 г свиной вырезки, 6–7 свежих белых грибов, 2 лимона, 50 г оливкового масла, 50 г растопленного сливочного масла, 1 луковица, черный молотый перец, соль.



Вырезку очистить от пленок, нарезать медальонами толщиной около 2 см, сильно отбить их, посолить и поперчить по вкусу.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Грибы очистить, тщательно вымыть, обсушить, нарезать, обжарить в кипящем оливковом масле вместе с луком, остудить. Лимон очистить, разделить на дольки. Дольки очистить от пленок, разобрать на небольшие кусочки. Соединить лимон с грибами, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

На половину отбитых медальонов выложить начинку, края мяса загнуть, сверху положить оставшиеся медальоны, сформовать шарики, смазать их сливочным маслом и обжарить на гриле со всех сторон. Если гриля нет, обжарить на сковороде.

Закуску можно подавать и горячей, и холодной.



Заливной поросенок

0,5 поросенка, 1 морковь, 1 луковица, 1 ч. ложка желатина, 6–8 горошин черного перца, лавровый лист, соль.

Поросенка выпотрошить, опалить и тщательно вымыть. Подготовленную тушку отварить в подсоленной воде с морковью, луком, лавровым листом и перцем на слабом огне. Затем сварить в воде с приправами на слабом огне. Готового поросенка охладить в бульоне, затем вынуть, нарезать порционными кусками, выложить их на продолговатое блюдо и украсить кружками вареной моркови.

Бульону, в котором варился поросенок, дать отстояться, процедить. Если бульона много, прокипятить его, чтобы выпарилась часть жидкости. Затем положить



в бульон желатин, предварительно замоченный в холодной воде, перемешать. Получившейся смесью залить поросенка, остудить до комнатной температуры, а потом поставить в холодильник до полного застывания желе.

К поросенку можно подать хрен со сметаной, зелень.



Паштет из копченого окорока

200 г копченого окорока, 50 г маринованных грибов, 50 г сливочного масла, 100 г корня сельдерея, сметана.

Окорок трижды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Корень сельдерея отварить, очистить и мелко порубить. Грибы также порубить. Масло взбить.

Все ингредиенты соединить, добавить сметану и тщательно перемешать.

Вместо окорока можно использовать ветчину.



Паштет из свиной печени

200 г свиной печени, 50 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 150 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка коньяка, мускатный орех, сахар, черный молотый перец, соль.

Печень отварить в подсоленной воде до готовности.



Лук нарезать дольками. Морковь и корень петрушки отварить, очистить.

Теплую печень дважды пропустить через мясорубку с луком, морковью и петрушкой. Добавить сливочное масло, коньяк, тертую цедру, немного мускатного ореха и сахара, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.



Фаршированный поросенок

1 поросенок (2–3 кг), 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 стакана сметанного соуса, черный перец горошком, соль.

Для сметанного соуса: 1,5 стакана сметаны, 0,5 стакана хрена.

Для фарша: 500 г говядины или телятины, 1 стакан молока, 300 г пшеничного хлеба, 300 г почечного телячьего жира, 2 луковицы, 2 яйца, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Поросенка выпотрошить, вымочить в течение нескольких часов в холодной кипяченой воде, а затем аккуратно, чтобы не повредить кожу, удалить кости, оставив нетронутыми голову и ножки, промыть.

Приготовить фарш. Молодую говядину или телятину мелко порубить. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Хлеб вымочить в молоке и отжать. Мясо соединить с луком и хлебом, добавить яйца и почечный жир, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Получившуюся смесь пропустить через мясорубку.

Подготовленную тушку заполнить фаршем, зашить, завернуть в салфетку и положить в кастрюлю



с холодной водой. Добавить кости, лук, морковь, корень петрушки, перец и соль. Варить до готовности.

Поросенка вынуть, снять салфетку, выложить на блюдо, полить сметанным соусом.



Фаршированный свиной желудок

800 г свинины, 300–400 г свежего свиного сала, 2 свиных уха, 1 свиной желудок, 2 луковицы, 2 головки чеснока, 1 стакан 3%-го уксуса, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, базилик, тмин, лавровый лист, гвоздика, соль.

Лук мелко нарезать, чеснок растолочь. Мясо, сало, свиные уши пропустить через мясорубку, добавить лук, чеснок, базилик, тмин, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Желудок очистить, обскоблить ножом, промыть. Выложить в него фарш, перевязать желудок суровой ниткой. Положить в кастрюлю, добавить уксус, лавровый лист, гвоздику, немного соли. Варить в течение 2 ч на умеренном огне. Готовый желудок вынуть из бульона, положить под пресс, слегка прижать и остудить. Перед подачей на стол желудок прогреть в бульоне и нарезать порционными кусками. Полить бульоном, в котором варился желудок.



Жаркое из свинины с яблочным хреном

1 кг мякоти свинины, 300–400 г консервированной кукурузы, 50 г очищенных миндальных орехов, 50 г



зеленого лука, 1 красный и 1 зеленый стручок сладкого перца, 150 г свежего натертого хрена, 1 луковица, 4 небольших яблока, 125 мл сливок, 3 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки оливкового масла, несколько листьев салата, сахар, черный молотый перец, соль.

Мясо промыть, слегка обсушить, натереть солью и перцем и запечь в духовке до готовности. После этого свинину охладить и нарезать тонкими ломтиками.

Перец разрезать пополам вдоль, удалить перегородки и зерна, вымыть, высушить и нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Кукурузу откинуть на дуршлаг, слегка обсушить, соединить с перцем, репчатым и зеленым луком, приправить уксусом, маслом и солью и перемешать. Накрыть крышкой и дать настояться.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Хрен перемешать с яблоками. Сливки взбить в крутую пену. Миндаль размолоть и перемешать с яблоками, хреном, взбитыми сливками, солью и сахаром. Получившуюся смесь нанести на ломтики свинины, скатать мясо в трубочку и выложить на листья салата. Подавать с салатом из кукурузы.



Рулет из свиной грудинки

1–1,5 кг свиной грудинки, 1 луковица, 2 моркови, 1 лавровый лист, 12 горошин перца, черный молотый перец, соль.

Нетолстую свиную грудинку с кожей тщательно вымыть, осушить полотняной салфеткой, надрезать пленку, удалить ребра. Посолить и поперчить, по вкусу, свер-



нуть рулетом кожей кверху и крепко перевязать суровой ниткой или шпагатом.

Рулет положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить очищенную морковь, лук, лавровый лист, перец горошком. Накрыть посуду крышкой и варить на среднем огне в течение 2–3 ч. В конце приготовления посолить. Готовый рулет придавить грузом и остудить в бульоне.

Перед подачей на стол удалить нитки, нарезать рулет ломтиками.



Свинина «Хе» (вариант 1)

500 г постной свинины, 1 морковь, 3 луковицы, 0,25 головки чеснока, 100 г растительного масла, 3 ч. ложки уксусной эссенции, соевый соус, 0,5 ч. ложки соли.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой. Чеснок порубить.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками поперек волокон. Добавить соль, уксусную эссенцию и тщательно перемешать. Посыпать луком и морковью, утрамбовать и оставить мариноваться примерно на 1 ч.

После этого прогреть масло, обжарить в нем чеснок и лук, добавить их к мясу, заправить соевым соусом и снова перемешать.



Свинина «Хе» (вариант 2)

500 г нежирной свинины, черный молотый перец, соль.



Для соуса: 1–2 моркови, 2 помидора, 1 крупный баклажан, растительное масло, лимонный сок, соль.

Свинину нарезать мелкими кусочками, густо посыпать солью и выдержать около получаса. После этого мясо промыть, густо посыпать перцем (перца должно быть столько, чтобы мясо стало черным), дать немного настояться и опять промыть, не смывая весь перец.

Приготовить соус. Баклажан вымочить в холодной воде, обсушить, мелко нарезать. Морковь очистить и натереть на средней или крупной терке. Помидоры вымыть и мелко порубить. Овощи обжарить в разогретом растительном масле до готовности, добавить немного лимонного сока, а затем мясо. Перемешать и снять посуду с огня.



Свиная грудинка под яблочным соусом

1 кг свиной грудинки, 1 ст. ложка жира, 3 антоновских яблока, 50 мл мадеры, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан бульона, соль.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками и варить, пока они не разварятся. Отвар процедить, яблоки размять в пюре.

Свиную грудинку разрезать на порционные куски. На дно кастрюли положить жир, сверху — куски мяса, посолить по вкусу. Обжарить грудинку со всех сторон до образования золотистой корочки. Готовое мясо выложить на блюдо. В посуду, в которой она готовилась, влить бульон, 1 стакан яблочного отвара, мадеру, положить пюре из яблок и



сахар. Тщательно перемешать. Получившимся соусом полить грудинку, остудить.



Свинина с помидорами

800 г свиной лопатки или окорока одним куском, 400 г помидоров, 60 г жира, чеснок, черный перец горошком, зелень петрушки, соль.

Мясо обмыть, обсушить, сделать в нем надрезы и нашпиговать чесноком. Выложить в глубокую сковороду с разогретым жиром и обжарить со всех сторон, доливая время от времени понемногу горячей воды. Затем положить мелко нарезанные помидоры, черный перец и петрушку, накрыть посуду крышкой и тушить до готовности.

Готовое мясо остудить и нарезать тонкими ломтиками.



Холодец свиной

2 свиные ножки, 2 свиных хвоста, 500 г постной свинины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, чеснок, черный перец горошком, соль.

Морковь, корень петрушки и лук очистить, положить в глубокую кастрюлю, добавить ножки, хвосты и мясо, перец горошком. Варить на слабом огне, не допуская сильного кипения, пока мясо не начнет легко отставать от костей.

Солить в конце варки. Снять посуду с огня, бульон остудить, снять застывший жир. Снова подогреть.



Вынуть мясо, ножки и хвосты, отделить мякоть от костей, измельчить ее и разложить по формам или тарелкам. Добавить измельченный чеснок. Бульон процедить и залить им мясо. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодное место.

Если холодец плохо застывает, можно добавить разведенный в бульоне желатин.



Ножки свиные в желе по-эстонски

1,1 кг свиных ножек, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 3 г лаврового листа, 5 г черного перца горошком, соль.

Свиные ножки тщательно вымыть, разрубить пополам и залить холодной водой. Добавить соль, лук, морковь, корни петрушки и сельдерея и варить 4–5 ч, пока мясо не начнет отставать от костей. В конце варки положить лавровый лист и перец. Сваренные ножки выложить в формы, залить бульоном и поставить в прохладное место, чтобы бульон застыл.



Рулет из свиных голов по-литовски

1 кг свиных голов, лавровый лист, черный перец горошком, черный молотый перец, соль.

Свиные головы тщательно промыть и варить 3–4 ч на слабом огне. За час до окончания варки положить лавровый лист, перец горошком по вкусу. Сваренные



голова вынуть из бульона, кости удалить. Мясо разровнять, посыпать молотым перцем и солью, свернуть в рулет, обернуть его целлофаном, обвязать шпагатом и положить в кипящий бульон на 10 мин. Рулет вынуть, положить под груз и выдержать 5–6 час. Подавать холодным, нарезав ломтиками.



Отварной язык

500 г свиного языка, 20 г репчатого лука, 20 г моркови, 25 г корня петрушки, 20 г сливочного масла (или 300 г соуса), черный перец горошком, соль.

Языки вымыть, залить горячей водой, добавить нарезанные корень петрушки, лук, соль, лавровый лист, перец горошком и варить до готовности. Отваренные языки положить в холодную воду на 5–10 мин и снять кожу. Остудить, нарезать тонкими ломтями и полить растопленным маслом или соусом.



Рулетики из ветчины

400 г вареной ветчины без жира, 400 г жирного сыра, 150 г длинного риса, 300 г сметаны, 2 луковицы, 2 стручка красного сладкого перца, 2 банана, 4 ломтика свежего ананаса, 500 мл горячего куриного бульона, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки порошка карри, 6 ст. ложек винного уксуса, 4 ст. ложки молока, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука, ароматическая соль, соль.



Репчатый лук очистить, нашинковать, обжарить в масле до прозрачности. Рис приправить карри, добавить в лук и поджарить вместе с ним. Долить бульон и варить 20 мин на слабом огне под крышкой. Перец очистить, вымыть, обсушить и нарезать кубиками. Бананы и ананасы мелко нарезать. Рис остудить и перемешать с перцем, бананами, ананасами, сметаной, приправить уксусом и солью.

Сыр измельчить и перемешать с молоком до консистенции крема, добавить зеленый лук и ароматическую соль. Нанести эту смесь на ломтики ветчины, скатать в трубочки и нарезать.



Свинина с черносливом и яблоками по-гатски

1,5 кг свинины, 150 г чернослива, 2 кислых яблока, 4 ст. ложки жира для жарки, 200 мл мясного бульона, 0,5 стакана сливок, имбирь, черный молотый перец, 0,5 ч. ложки соли.

Чернослив залить водой, проварить, остудить, вынуть косточки. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 3 одинаковых пласта. Каждый пласт натереть солью, перцем, имбирем. На первый пласт выложить слой чернослива и яблок, накрыть его вторым пластом, положить еще один слой чернослива и яблок, сверху — третий пласт мяса. Обвязать «сэндвич» ниткой, положить его в глубокую посуду с разогретым жиром и немного подрумянить мясо. Жир слить. Полить мясо бульоном и поставить в разогретую до 180° С духовку. Жарить в течение 1–1,5 ч. Затем мясной соус слить, мясо осту-



дить. Мясной соус проварить со сливками, солью и перцем.

С мяса удалить нитки и нарезать его ломтиками. Соус подавать отдельно.



Свиной рулет с сыром

650 г свинины, 100 г сыра, 200 г моркови, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки муки, 1,5 ч. ложки крахмала, 1 ст. ложка тмина, 2 ст. ложки сливок, 0,5 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный тмин, муку, крахмал, яйцо, соль, перец, сливки и хорошо размешать. Массу разделить на 3 части, каждую раскатать, в середину положить мелко нарезанные сыр и морковь и зажать края, сформовав рулет. Каждый рулет в отдельности положить на смазанный жиром целлофан, туго завернуть, концы завязать. Затем сложить рулеты на противень, полить водой и поставить в духовку примерно на 40 мин.

Готовые рулеты остудить, снять нитки, целлофан, нарезать изделие ломтиками.



Студень из субпродуктов

2 свиные ножки, уши, рыльца, 2 моркови, 3 дольки чеснока, 2 луковицы, 2 яйца, 18 горошин черного перца, корень петрушки, лавровый лист, соль.



Свиное рыльце, уши, ножки хорошо очистить, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне 5–6 ч, снимая пену. Мясо вынуть из бульона и отделить от костей. Кости положить в бульон, добавить морковь, петрушку, лук, чеснок, лавровый лист, перец, соль и варить еще около часа. Затем снять жир, бульон процедить и дать ему отстояться, а потом слить. Мясо и вареные овощи мелко нарезать или пропустить через мясорубку, 1 морковь нарезать кружочками. Все положить в процеженный бульон, довести до кипения, потом разлить в формы и охладить.

Если студень нужно украсить, на дно формы налить бульон слоем 1–2 см и дать ему застыть, затем положить на него кружочки вареных яиц и моркови, а сверху залить еще одним слоем бульона и охладить. После этого налить слой бульона с мясом и вновь охладить. Когда бульон застынет, форму опустить на несколько секунд в горячую воду, перевернуть и выложить студень на мелкую тарелку.



Репчатый лук, фаршированный печенью с мясом

4 крупные белые луковицы, 50 г свиной печени, 50 г мякоти свинины, 1 ст. ложка топленого свиного сала, панировочные сухари, мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Луковицы очистить, срезать с них верхушки и аккуратно вынуть из них середину.

Приготовить фарш. Печень и мясо пропустить через мясорубку, добавить немного мускатного ореха, посолить и поперчить по вкусу. Часть лука, вынутую из



сердцевины, мелко порубить, обжарить, добавить к фаршу и тщательно перемешать.

Получившейся смесью заполнить луковицы. Сотейник смазать салом, выложить луковицы, влить немного воды и припустить на слабом огне. Затем посыпать панировочными сухарями и запечь в предварительно разогретой духовке до готовности.

При подаче можно полить любым острым соусом.



Свинина с клюквой

1,5 кг свиной шейки, 300–400 г свежей или замороженной клюквы, 1 головка чеснока, черный молотый перец, соль.

Мясо промыть, разрезать на порционные куски, посолить и поперчить. В каждом куске прорезать ножом углубления и заполнить их смесью целых ягод клюквы и раздавленного чеснока. Оставшуюся клюкву пропустить через мясорубку (если используются мороженые ягоды, обдать их крутым кипятком). Получившейся массой намазать подготовленное мясо и поставить его в холодильник на ночь.

Замаринованные куски завернуть в фольгу так, чтобы не вытекла жидкость. Запекать в духовке, разогретой до 150° С, в течение 1 ч. Затем фольгу раскрыть и запекать мясо еще в течение 45–60 мин при температуре 230° С.

Готовое мясо остудить.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Мясо по-министерски

2 кг мякоти свинины, 250 мл красного сухого вина, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка молотого или тертого имбиря, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 1 ст. ложка готовой приправы для мяса, соль.

Для соуса: 0,5 стакана красного сухого вина, 500 г брусники, 0,5 стакана сахара.

Приготовить маринад. Вино соединить с медом, добавить имбирь, корицу, приправу для мяса, посолить по вкусу и тщательно перемешать до полного растворения меда.

Мясо вымыть, обсушить, залить маринадом, положить на решетку в духовку, разогретую до 220° С. Вниз поставить поддон, чтобы в него собирался сок. Запекать примерно 10 мин, после чего уменьшить температуру до 160° С, накрыть мясо фольгой и запекать еще в течение 2 ч. Примерно за 30 мин до конца приготовления фольгу снять, чтобы дать мясу подрумяниться.

Выключить духовку, поддержать в ней мясо еще в течение 15–20 мин.

Пока мясо настаивается, приготовить соус. Сок, выделившийся при приготовлении мяса, соединить



с вином, перемешать. Прогреть на среднем или слабом огне, время от времени помешивая, пока не выпарится две трети жидкости. Бруснику разделить пополам. Одну часть растолочь с сахаром в пюре. И целые ягоды, и пюре положить в соус, перемешать.

Готовое мясо нарезать ломтиками и полить соусом.



Свинина по-китайски

1 кг свиной лопатки, сок 2 лимонов, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, паприка, имбирь, кориандр, душистый перец, мускатный орех, тимьян, розмарин, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками, добавить по вкусу паприку, имбирь, кориандр, душистый перец, мускатный орех, тимьян, розмарин, соль, влить лимонный сок и растительное масло, положить сахар. Тщательно перемешать. Поставить в холодильник и мариновать в течение 2–3 ч.

Замаринованное мясо обжарить на сильном огне в предварительно разогретой сковороде до готовности.

К готовому мясу подать зелень и свежие овощи.



Свинина с фенхелем

1 кг мякоти свинины, 2 крупные луковицы, 1 крупная головка фенхеля, 2 дольки чеснока, 0,5 стакана сухого белого вина, 0,5 стакана жирных сливок, 4 ст. ложки растительного масла, белый молотый перец, соль.



Мясо вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками толщиной около 1 см и отбить. Натереть смесью соли и перца, смазать растительным маслом. Накрыть пленкой и дать настояться около 10 мин.

Фенхель очистить от кожицы, разрезать пополам. Половину нарезать тонкими пластинками и отложить. Вторую половину нарезать тонкими дольками. Лук и чеснок очистить, мелко порубить.

Разогреть в сотейнике 2 ст. ложки растительного масла, положить в него нарезанный дольками фенхель и лук. Обжаривать на среднем огне в течение 20 мин, время от времени помешивая. Добавить чеснок, перемешать и готовить еще 5 мин. Посолить, поперчить по вкусу, перемешать. Влить вино, проварить в течение 2 мин, затем добавить сливки. Уваривать соус, постоянно помешивая, пока он не загустеет. Снять посуду с огня, готовый соус протереть через сито.

В глубокой сковороде разогреть оставшееся масло и обжарить в нем куски мяса по 2,5 мин с каждой стороны. Переложить свинину на противень, поставить в духовку, разогретую до 220° С, и запекать в течение 10 мин.

В сковороду, в которой обжаривалась свинина, положить нарезанный пластинками фенхель и обжаривать его по 2 мин с каждой стороны.

Готовое мясо разложить по тарелкам свинину, вокруг положить обжаренный фенхель, полить соусом.



Свинина с кедровыми орехами

500 г филе свинины, 25 г зелени петрушки, 25 г ядер кедровых орехов, тертая цедра 0,5 лимона, сок 1 ли-



мона, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки оливкового масла, мука, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками толщиной около 2 см, обвалять в муке, смешанной с солью. Слой муки должен быть очень тонким.

Петрушку вымыть, обсушить, крупно нарезать.

Половину оливкового масла разогреть в сковороде, обжарить в нем куски мяса до образования румяной корочки, переложить их в другую посуду и поставить в теплое место.

В эту же сковороду добавить оставшееся масло, обжарить в нем орехи до золотистого цвета, затем добавить цедру, лимонный сок и мед. Варить, помешивая, пока смесь не начнет густеть. После этого положить в получившийся соус куски мяса, посыпать петрушкой. Тушить примерно 3 мин. За время приготовления мясо один раз перевернуть.

К готовому мясу можно подать отварной картофель, макароны или овощной салат.



Свинина, тушенная «по-красному»

500 г нежирной мякоти свинины, 3 стебля лука-порей (белая часть), 5 см корня имбиря, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 2 ст. ложки сухого красного вина, 4 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка крахмала, растительное масло, соль.

Для гарнира: 1 цуккини, 1 яйцо, 100 г семян кунжута, 4 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки соевого соуса.

Белую часть лука-порея вымыть, обсушить, нарезать очень мелкими кубиками. Свежий корень имбиря очистить, вымыть, обсушить, тонко нашинковать.



Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками.

Немного растительного масла разогреть, положить сахар. Готовить, постоянно помешивая, в течение 2 мин — пока сахар не приобретет коричневый оттенок. Добавить лук-порей, имбирь, корицу, посолить по вкусу. Затем положить мясо, перемешать. Жарить на сильном огне, постоянно переворачивая кусочки, в течение 5 мин так, чтобы соус покрывал мясо со всех сторон.

Влить к мясу вино и соевый соус. Добавить столько воды, чтобы она полностью покрыла мясо (не больше). Довести до кипения, уменьшить огонь до слабого и тушить в течение 25–30 мин.

Крахмал развести в 2 ст. ложках холодной кипяченой воды, влить смесь в мясо, тщательно перемешать и сразу же снять посуду с огня.

Приготовить гарнир. Цуккини вымыть, обсушить, нарезать кружочками толщиной около 1 см. Яйцо взбить с соевым соусом. Кунжут высыпать в плоскую тарелку. Обваливать каждый кружочек цуккини в крахмале, обмакнуть во взбитое яйцо, обваливать в кунжute.

Растительное масло разогреть и обжарить в нем цуккини по 1 мин с каждой стороны.

Мясо и гарнир подать в разной посуде.

Так же можно приготовить говядину, филе курицы и индейки.



Свинина с черемшой

500 г филе свинины, 150 г черемши, 50 мл растительного масла, красный молотый перец, соль.



Свинину вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками. Обработать черемшу: удалить вялые участки, промыть, обсушить, нарезать кусочками длиной около 3 см.

Растительное масло довести до кипения, положить мясо, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Жарить, пока свинина не побелеет, затем добавить черемшу и перемешать. Обжаривать, постоянно помешивая, на сильном огне в течение 1 мин. Подавать сразу же.



Жюльен по-русски

400 г нежирной мякоти свинины, 40 г свиного сала или сливочного масла, 2 луковицы, 80 г сыра твердых сортов, 150 г майонеза, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими брусочками длиной 3–4 см. Лук мелко порубить. Сыр натереть на средней терке.

Мясо обжарить с луком в растопленном сале или сливочном масле, посолить по вкусу. Получившуюся смесь переложить в кокотницы, залить майонезом, посыпать сыром. Запечь в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.



Пряная свинина с клюквой в винном соусе

1,1 кг свиной вырезки, 225 г клюквы, 1 апельсин, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени розмарина, 1 ст. ложка мелко нарезанного тимьяна, 2 ст. ложки мелко наре-



занной зелени петрушки, 1 долька чеснока, 300 мл красного вина, 20 луковиц лука-сеянца, 6 стеблей сельдерея с листьями, 125 г сахара, 50 мл портвейна, 60 мл оливкового масла, 150 мл бульона, 25 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, молотая корица, черный молотый перец, соль.

Для гарнира: картофель, тертая апельсиновая цедра.

Вырезку перевязать суровой ниткой, положить в кастрюлю или глубокую сковороду, посыпать цедрой апельсина, розмарином, тимьяном, измельченным чесноком и перцем. Из апельсина выжать сок. Вино смешать с 4 ст. ложками сока и полить этой смесью мясо. Мясо мариновать в течение ночи.

Лук-сеянец очистить. Листья сельдерея отделить от стеблей и тонко нашинковать. Стебли мелко нарезать.

Сахар высыпать в сковороду. Помешивая, прогреть на слабом огне, пока он не начнет плавиться и не приобретет коричневый оттенок. Сразу же добавить портвейн и клюкву, перемешать и снять с огня.

Замаринованную свинину обсушить бумажным полотенцем. Половину растительного масла разогреть в глубокой сковороде, добавить корицу и тщательно перемешать. В получившейся смеси обжарить свинину со всех сторон. Снять с огня.

Лук обжарить с растительным маслом до золотистого цвета. Добавить муку, листья сельдерея, маринад и бульон, перемешать и довести до кипения. Готовить в течение 1–2 мин, затем добавить свинину. Накрыть посуду крышкой и тушить в течение 20–25 мин до готовности свинины (выделяющийся из нее сок должен быть прозрачным).

Готовое мясо вынуть из посуды, а соус прокипятить в течение 5–10 мин, пока он не загустеет. Отмерить 150 мл этого соуса и влить в смесь с клюквой. Пере-



мешать, довести до кипения, снять с огня. Добавить петрушку, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Стебли сельдерея обжарить в сливочном масле.

Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде.

Готовое мясо нарезать ломтиками, полить соусом. Вокруг выложить отварной картофель, посыпать жареным сельдереем и цедрой апельсина.



Мясные трубочки

4 свиных эскалона, 100 г сыра «Рокфор», 50 г сливочного масла, 1 луковица, 25 г зелени, 250 мл белого сухого вина, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Эскалоны промыть, обсушить, тщательно отбить. Сыр растереть с половиной сливочного масла и получившейся смесью намазать эскалопы. Поперчить и слегка посолить (с учетом того, что сыр достаточно соленый). Сформовать трубочки и перевязать их суровой ниткой.

Растительное масло и оставшееся сливочное масло разогреть в сотейнике и слегка обжарить в нем мелко нарезанный лук. Положить мясные трубочки, увеличить огонь до сильного и обжарить их со всех сторон. Влить вино, положить вымытую и обсушенную зелень (перевязанным пучком). Уменьшить огонь до слабого и тушить в течение получаса. В конце приготовления положить сметану и посолить по вкусу. Если соуса окажется мало, влить немного горячей воды.

Готовые трубочки подавать с соусом, в котором они тушились.



Свинина с коньячным соусом

600 г свиной вырезки, 3 ст. ложки сливочного масла, 200 мл сливок 20 %-й жирности, 50 мл коньяка, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки черного перца грубого помола, 1 ч. ложка соли.

Мясо промыть, слегка обсушить бумажным полотенцем, нарезать поперек волокон небольшими порционными кусками. Посолить, поперчить и дать мясу пропитаться специями в течение нескольких минут.

Растопить масло и обжарить в нем мясо по 2 мин с обеих сторон.

Приготовить соус. Сливки взбить в плотную пену, добавить соевый соус, оставшийся перец и соль. Перемешать, довести до кипения на слабом огне, влить коньяк и, постоянно помешивая, уварить соус на треть, чтобы он загустел.

Готовое мясо полить горячим соусом.



Верещака

500 г свиной грудинки, 2 луковицы, 100 г ржаных сухарей, 1,5 стакана воды, 0,5 стакана уксуса, 1 стручок сладкого перца, 2 ст. ложки смальца или сливочного масла, черный молотый перец, соль.



Лук нарезать тонкими полукольцами. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать крупными кубиками и обжарить со смальцем или сливочным маслом до образования румяной корочки. Переложить вместе с жиром и соком в сотейник, залить смесью воды и уксуса, добавить лук и сладкий перец, посолить и поперчить по вкусу и тушить до полуготовности. Добавить тертые сухари, перемешать и тушить до готовности.



Мясо по-македонски

300 г мякоти свинины, 1 груша, 1 луковица, 200 г белокачанной капусты, 0,5 стакана яблочного сока, 1,5 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка тмина, 1 ч. ложка молотого или тертого имбиря, соль.

Раскалить сковороду, растопить на ней сливочное масло, добавить сахар. Постоянно помешивая, растопить его на среднем огне.

Грушу вымыть, обсушить, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками. Обжарить их в получившейся карамели в течение 3 мин.

Лук мелко порубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить имбирь, перемешать.

Свинину вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, обжарить вместе с луком на сильном огне в течение 3 мин. Убавить огонь до слабого, положить мелко нарублен-

ную или тонко нашинкованную капусту и тмин, перемешать.



Муку смешать с яблочным соком так, чтобы не было комков. Получившуюся смесь вылить в сковороду с мясом, перемешать. Тушить, помешивая, пока капуста не станет мягкой и соус не загустеет. Добавить груши, аккуратно перемешать, довести до кипения и снять с огня.



Котлеты, фаршированные фруктами

4 свиные котлеты, 4 тонких ломтика консервированного ананаса, 4 ломтика ветчины, 1–2 ст. ложки топленого масла, зелень, черный молотый перец, соль.

Котлеты вымыть, обсушить бумажным полотенцем или полотняной салфеткой. В каждой котлете сделать надрез в виде «кармана». Мясо посолить и поперчить изнутри и снаружи.

Ломтики ананаса обсушить. Каждый ломтик завернуть в ломтик ветчины. В «карманы» котлет положить по рулетику из ветчины с ананасом, разрезы закрепить деревянными зубочистками.

Топленое масло разогреть в сковороде, обжарить котлеты по 8 мин с каждой стороны.

Готовые котлеты посыпать измельченной зеленью.



Свиное филе в соусе из йогурта

800 г свиного филе, 100 г сыра «Эмменталь» или «Гауда», 200 г сливочного йогурта, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 бульонный кубик, 2 ст. ложки измельченной зеле-



ни петрушки, 1 ч. ложка молотого сладкого красного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать пополам, удалить лишний жир. В каждом куске проделать несколько отверстий острым ножом. Натереть мясо смесью соли и перца.

Сыр нарезать полосками длиной примерно по 4 см. В отверстия, сделанные в мясе, вставить полоски сыра примерно на три четверти их длины.

Масло растопить в сковороде и обжарить в нем филе со всех сторон.

Бульонный кубик раскрошить, перемешать с йогуртом. Получившейся смесью полить мясо, накрыть посуду крышкой. Тушить на слабом огне в течение 40 мин. В конце приготовления всыпать в соус петрушку и перемешать.

В качестве гарнира к готовому мясу можно подать отварной картофель или овощной салат.



Свинина с квасом

750 г мякоти свинины, 750 мл домашнего кваса, 100 г сала, 2–3 луковицы, 3–4 соленых огурца, 250 г хрена, 1 кг картофеля, чеснок, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками. Лук нарезать колечками.

Приготовить маринад: соединить квас, лук, лавровый лист, гвоздику, перец горошком. Мясо положить в керамическую или стеклянную посуду, залить маринадом, закрыть посуду крышкой, прижать гнетом. Выдержать несколько часов в холодильнике.

Замаринованное мясо обсушить полотняной салфеткой, натереть смесью соли, молотого перца и раздавленного чеснока.



Сало нарезать кубиками, положить их в глубокий противень, сверху выложить мясо и запечь его в духовке до готовности. В процессе приготовления время от времени поливать выделяющимся соком и растопленным салом.

Готовую свинину нарезать полосками, выложить в глубокую сковороду, полить квасом, в котором мясо мариновалось. Довести до кипения и сразу же снять с огня.

Готовое мясо подать с гарниром — отварным картофелем, солеными огурцами и хреном.



Мясо по-римски

500 г мякоти свинины, 300 г картофеля, 200 г ветчины, 200 мл мясного бульона, 200 мл сухого красного вина, 50 мл сливок, 100 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка муки, 15 г розмарина, 15 г шалфея, 25 г зелени петрушки, черный или красный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками, слегка отбить, посолить и поперчить по вкусу. Ветчину нарезать ломтиками по числу ломтиков мяса. На каждый ломтик мяса положить по ломтику ветчины, по веточке розмарина и шалфея, скрепить все деревянными зубочистками или шпажками. Заготовки обвалять в сухарях и обжарить в оливковом масле с двух сторон до образования золотистой корочки. После этого влить бульон и вино, потушить на слабом или среднем огне в течение 5–7 мин, добавить муку, посолить и поперчить. Тушить, пока соус не загустеет.



Картофель очистить, вымыть, посолить и поперчить, смазать оливковым маслом, завернуть в фольгу и запечь в духовке до готовности. Затем каждый клубень разрезать пополам, сделать в каждой половинке небольшое углубление, полить сливками.

Готовый картофель и мясо выложить на блюдо, полить соусом и посыпать измельченной петрушкой.



Свиной шницель

400 г мякоти свинины, 2 ломтика бекона, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, тертый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на два шницеля, слегка отбить, посыпать мускатным орехом, посолить и поперчить по вкусу. Обжарить в разогретом растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Чеснок мелко порубить, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить горчицу, перемешать, снять с огня. Получившейся смесью обмазать мясо, завернуть каждый кусок в ломтик бекона. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 10 мин.



Свинина в тесте

1,5 кг мякоти свинины, 1 яичный белок, тмин, черный молотый перец, соль.



Для теста: 3 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 1 яичный желток, соль.

Приготовить тесто. Муку просеять на доску или в миску, добавить нарезанный охлажденный маргарин, порубить в крошку. Положить яичный желток, слегка посолить. Влить столько воды, чтобы получилось плотное эластичное тесто, замесить. Из теста сформовать шар и положить его в холодильник на 30–40 мин.

Мясо вымыть, обсушить, опустить в кипящую воду, добавить соль и перец по вкусу. Варить около получаса, вынуть мясо из бульона, остудить, посыпать молотым тмином.

Тесто разделить пополам. Припылить доску мукой и раскатать на ней два пласта из теста. На один из них положить мясо, накрыть вторым пластом. Края теста защипать. Тесто наколоть в нескольких местах вилкой, смазать яичным белком. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 30–40 мин. Проверить готовность мяса (проколоть деревянной палочкой — должен выделиться прозрачный сок).

Готовое мясо нарезать порционными кусками. В качестве гарнира можно подать свежие овощи.



Свинина с тыквой в сметане

700 г свиного филе, 350 г мякоти тыквы, 1 красная луковица, 2 дольки чеснока, 200 мл белого сухого вина, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки смеси сливочного масла с пряными травами, 15 г свежего эстрагона, молотая паприка, соль.

Тыкву нарезать кубиками, лук — колечками. Чеснок раздавить.



Смесь сливочного масла с травами разогреть, потушить тыкву, лук и чеснок. Посолить и поперчить по вкусу. Влить вино, перемешать и готовить на среднем огне в течение 3–4 мин.

Эстрагон вымыть, обсушить, разделить листочки и мелко нарезать их. Перемешать со сметаной и получившуюся смесь добавить к овощам. Тщательно перемешать, дать слегка увариться.

Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать ломтиками. Обжарить в топленом масле по 3 мин с двух сторон, после чего посолить и поперчить по вкусу.

Тушеную тыкву разложить по тарелкам, сверху положить мясо.



Свиная грудинка, фаршированная баклажанами

1 кг свиной грудинки, 1 луковица, 1 морковь, 200 мл красного сухого вина, 80 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 15 г зелени сельдерея, 15 г зелени петрушки, гвоздика, черный перец горошком, соль.

Для фарша: 4 баклажана, 200 г консервированных грибов, 200 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 50 г маслин без косточек, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 15 г зеленого лука, черный молотый перец, соль.

Лук нарезать колечками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Зелень сельдерея и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

42 Приготовить маринад: соединить вино, перец, соль и гвоздику, перемешать. Добавить лук, морковь, сель-



дерей и петрушку. Прогреть смесь примерно до 50° С, а затем охладить.

Грудинку вымыть, обсушить, сделать в ней глубокий надрез. Залить мясо маринадом и поставить в холодильник на 20–30 мин.

Приготовить фарш. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, положить под гнет и выдержать около получаса. Репчатый лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета. Маслины и грибы мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Все ингредиенты соединить, добавить сухари и оставшееся сливочное масло. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Замаринованную грудинку наполнить фаршем, разрез скрепить деревянными зубочистками или шпажками либо зашить. Заготовку положить на противень, влить немного воды. Запечь в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовую грудинку выложить на блюдо, посыпать зеленым горошком и полить майонезом.



Рулетики из свинины с апельсинами

600 г свиного филе, 2 апельсина, 100 г бекона, 1 луковица, 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 15 г зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Бекон нарезать ломтиками по числу кусков филе. Каждый кусок свинины посолить и поперчить по вкусу, завернуть в ломтик бекона и закрепить деревянными зубочистками или шпажками.



Половину масла растопить на сковороде и обжарить в нем рулетики в течение 15 мин, часто переворачивая. Затем влить 0,5 стакана воды, довести до кипения и снять сковороду с огня.

Рулетики выложить на противень и запечь в духовке, разогретой до 200° С, в течение 5–7 мин.

Лук тонко нашинковать. Грибы очистить, вымыть, обсушить, нарезать ломтиками. Лук и грибы обжарить в оставшемся масле в течение 7 мин. Добавить мелко нарезанную петрушку, перемешать.

Апельсины вымыть, обсушить, нарезать кружочками, удалить косточки. Выложить на блюдо, на апельсины положить рулетики, сверху — смесь лука с грибами.



Свинина, запеченная под горчицей

1,5 кг свиной корейки, 2 луковицы, 2 моркови, 2 дольки чеснока, 2–3 ст. ложки горчицы, 4 бутона гвоздики, соль.

Чеснок растолочь. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить и воткнуть в луковицы бутоны гвоздики.

Мясо вымыть, обсушить, натереть чесноком, посолить по вкусу, смазать горчицей. Положить в толстостенную посуду, поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, на среднем огне, время от времени поливая выделяющимся соком. Через 15–20 мин после начала приготовления добавить морковь и лук, влить немного воды, накрыть посуду крышкой.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, полить соком, выделившимся при запекании.



В качестве гарнира можно подать печеный картофель, овощной салат, салат из квашеной капусты с яблоками.



Свинные стейки с ризотто

4 стейка из свиной корейки, 2 луковицы, 300 г риса, 8 ломтиков бекона, 2 дольки чеснока, 500 мл мясного бульона, 400 мл белого сухого вина, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого масла, 1 веточка розмарина, черный молотый перец, соль.

Приготовить ризотто. Одну луковицу нарезать маленькими кубиками, потушить в сливочном масле. Когда лук станет прозрачным, добавить рис и, помешивая, слегка обжарить. Положить томат-пюре, перемешать. Затем порциями влить 400 мл бульона и половину вина. Варить, помешивая, около 20 мин.

Стейки вымыть, обсушить бумажным полотенцем, посолить и поперчить по вкусу. Каждый стейк обернуть двумя ломтиками бекона, закрепить деревянными зубочистками или шпажками.

Чеснок нарезать тонкими пластинками. С веточки розмарина удалить иголки.

Мясо обжарить в кипящем топленом масле с обеих сторон, добавить чеснок, приправить розмарином. Поставить мясо в духовку, разогретую до 180°С, готовить 10–12 мин. После этого стейки вынуть и поставить в теплое место.

Вторую луковицу мелко нарезать и обжарить в жире, оставшемся от приготовления мяса. Когда лук станет прозрачным, влить оставшиеся вино и бульон, довести



до кипения, слегка уварить, добавить обжаренную на сухой сковороде муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков, посолить и поперчить по вкусу. Когда соус загустеет, снять посуду с огня.

Ризотто разложить по тарелкам, сверху положить по одному стейку, полить соусом.



Шарики из свинины с ананасами

250 г свиного фарша, 1 яйцо, 2 ст. ложки крахмала, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 1 небольшой ананас, 0,5 стручка сладкого перца, 2 ст. ложки томатного соуса, 1 ч. ложка сахара.

Фарш соединить с яйцом и крахмалом, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Из получившейся смеси сформовать шарики и обжарить их со всех сторон в кипящем растительном масле.

Приготовить соус. Ананас очистить, нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать кубиками или тонкой соломкой. Ананас и перец соединить, добавить томатный соус и сахар, тщательно перемешать.

Готовые шарики выложить на блюдо и залить соусом.



Свинина по-мальтийски

46 *400 г филе свинины, 200 г филе судака, растительное масло, черный молотый перец, соль.*



Для гарнира: 4 клубня картофеля, 1 стручок сладкого красного перца, 1 луковица, 2 ст. ложки жирных сливок, растительное масло, тертый мускатный орех, соль.

Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем или полотняной салфеткой, нарезать порционными кусками. В каждом куске прорезать «карман». Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, положить их в «карманы». Края разрезов закрепить. Заготовки посолить и поперчить по вкусу. Растительное масло довести до кипения и обжарить в нем мясо с двух сторон до готовности.

Приготовить гарнир. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, остудить. Каждый клубень разрезать пополам. Из каждой половинки с помощью ложки удалить немного мякоти.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Лук и перец обжарить в разогретом масле, добавить по вкусу мускатный орех, посолить, влить сливки. Варить, помешивая, пока смесь не загустеет.

Готовое мясо выложить на блюдо. Вокруг расположить половинки клубней картофеля. Углубления в них заполнить смесью из лука и перца.



Свинные рулетики с виноградом

4 свинные котлеты, 75 г свиного фарша, 75 г говяжьей печени, 200 г кишмиша, 0,5 стакана виноградного сока, 1 ст. ложка уксуса, растительное масло, сухой тимьян, черный молотый перец, соль.



Печень вымыть, обсушить, мелко нарезать, соединить с фаршем, посолить по вкусу и перемешать. Свинные котлеты вымыть, обсушить, отбить, натереть смесью тимьяна, перца и соли. Виноград вымыть и обсушить.

На каждую котлету положить фарш и виноград, сформовать рулеты и обвязать их суровой ниткой. Обжарить в кипящем масле на сильном огне, затем огонь уменьшить, влить сок и немного воды и тушить рулетики до готовности.



Рулет из свинины с курагой

1 кг свинины, 100 г кураги, 4–6 ломтиков сыра твердых сортов, 1 луковица, сало, черный молотый перец, соль.

Лук нарезать тонкими колечками. Курагу обдать крутым кипятком и распарить. Мясо вымыть, обсушить, разрезать кусок пополам, не прорезая до конца — «книжечкой». Тщательно отбить, распластать, посолить и поперчить по вкусу. Выложить на мясо курагу, лук, ломтики сыра и аккуратно сформовать рулет. Сало нарезать полосками и выложить сеточкой на поверхность рулета. Рулет положить на фольгу, поставить в разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовый рулет нарезать порционными кусками.

В качестве гарнира можно подать квашеную капусту.



Мясо под картофельной корочкой

800 г свиной корейки, 5 клубней картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 1 бульонный кубик с беконом, 100 г

растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени, соль.



Лук мелко порубить. Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке, отжать. Добавить раскрошенный бульонный кубик, яйцо, лук и зелень, слегка посолить и тщательно перемешать.

Мясо нарезать порционными кусками, тщательно отбить. Половину картофельной массы намазать ровным слоем на отбивные. Масло разогреть в сковороде, выложить куски мяса смазанной стороной вниз. Сверху положить оставшуюся картофельную массу, разровнять. Прижать отбивные вилкой ко дну сковороды и жарить до образования румяной корочки, затем перевернуть и обжарить с другой стороны.

К готовому мясу можно подать свежие помидоры и зелень.



Свинина с грибами

700 г филе свинины, 2 луковицы, 100 г сыра твердых сортов, 500 г свежих шампиньонов, 2–3 дольки чеснока, зеленый лук, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо тщательно вымыть, обсушить бумажным полотенцем или полотняной салфеткой, нарезать небольшими кусочками поперек волокон. Как следует отбить, натереть раздавленным чесноком, посолить и поперчить по вкусу. Подготовленные кусочки обжарить в раскаленном растительном масле с обеих сторон.

Лук мелко порубить, обжарить в масле, помешивая, до золотистого цвета. Шампиньоны тщательно



вымыть и, не очищая, нарезать ломтиками. Обжарить вместе с луком.

Свинину выложить на смазанный маслом противень. Сверху положить смесь грибов и лука, посыпать сыром, натертым на крупной терке. Запекать в разогретой до 200° С духовке, пока не расплавится сыр.

К готовому мясу можно подать отварной картофель, овощной салат, свежие овощи.



Мясо с яблочной начинкой

1 кг мякоти свинины, 10–12 некрупных кислых яблок, 1–2 луковицы, 200 г сливочного масла, 2 яичных белка, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка тмина, 0,5–1 ч. ложка лимонной кислоты, зелень петрушки, 4–6 лавровых листьев, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на 10–12 тонких порционных кусков поперек волокон, тщательно отбить, смазать яичным белком, посыпать лимонной кислотой, тмином, посолить и поперчить по вкусу.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины. На каждый кусок мяса положить по одному яблоку. Края мяса завернуть и прижать, придав каждой заготовке форму шара. Обваливать шарики в муке и обжарить в сильно разогретом сливочном масле, время от времени переворачивая. После этого выложить их в кастрюлю, полить маслом, в котором жарилось мясо, влить немного воды и тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. В конце приготовления положить лавровый лист и нарезанный кольцами репчатый лук.



Готовое мясо выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

В качестве гарнира можно подать отварной картофель.



Шницель с лимонным соусом

750 г мякоти свиного окорока, 100 мл растительного масла, 500 мл мясного бульона или воды, 200 мл сметаны, сок 1 крупного лимона, мука, белый молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить по вкусу, обвалять в муке, обжарить с двух сторон в кипящем масле.

В оставшемся масле обжарить 1–2 ст. ложки муки, развести бульоном или водой так, чтобы не было комков, прокипятить в течение 10 мин, после чего процедить на шницели. Полить смесью сметаны и лимонного сока, посолить и поперчить по вкусу, прокипятить еще в течение 10 мин.

К готовым шницелям можно подать отварной рис или картофельное пюре.



Свинина с черносливом

1 кг бескостной свинины с кожей, 6 шт. чернослива без косточек, 1 луковица, 0,5 стакана сливок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 бутона гвоздики, 1 ч. ложка соли.

Чернослив залить 0,5 стакана холодной кипяченой водой и дать настояться. Лук очистить, разре-



зять пополам, в каждую половинку воткнуть по бутону гвоздики. Мясо вымыть, обсушить, натереть солью.

Масло разогреть в большой сковороде или сотейнике, положить свинину кожей вниз. Влить 250 мл горячей воды. Поставить посуду на нижний уровень разогретой до 240° С духовки. Готовить в течение 20 мин, после чего перевернуть мясо, положить половинки луковицы. Увеличить температуру до 250° С. Готовить в течение 1 ч, по мере необходимости подливая понемногу воду. Затем выключить духовку и поддержать в ней свинину в течение 10 мин.

Готовое мясо переложить на блюдо. В сок, образовавшийся при его приготовлении, влить немного воды, добавить сливки, положить крупно нарезанный чернослив и слегка прогреть.

Мясо нарезать порционными кусками и полить соусом. В качестве гарнира можно подать овощной салат или свежие овощи.



Корейка с айвой и яблоками

1 кг свиной корейки с ребрышками, 1 айва, 6 мелких яблок, 100 г бекона, 0,5 стакана белого сухого вина, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка меда, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 20–25 г свежего тимьяна, 2 веточки розмарина, 3 лавровых листа, растительное или сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, сделать глубокие надрезы между ребрышками, поскоблить их ножом. В каждый разрез положить несколько листиков тимьяна, всыпать не-



Айву вымыть, обсушить, очистить от сердцевины, нарезать ломтиками толщиной около 1 см. Ломтики айвы вставить в надрезы.

Бекон нарезать тонкими ломтиками, обернуть ими кусок свинины так, чтобы ребрышки и ломтики айвы остались неприкрытыми.

Подготовленную корейку обвязать ниткой, плотно прижав ломтики бекона к мясу. Заготовку положить в форму, смазанную маслом, добавить розмарин, лавровый лист и немного тимьяна. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 10 мин, затем полить мясо вином, прикрыть фольгой и запекать еще в течение 1 ч. После этого снять фольгу, добавить целые вымытые яблоки и запекать еще в течение 20 мин.

Готовое мясо переложить на блюдо. Вокруг разместить запеченные яблоки.

В форме смешать образовавшийся при приготовлении сок, горчицу, уксус и мед.

Проварить в течение 5 мин. Получившийся соус перелить в соусник и подать к мясу.



Свиное жаркое

1,5 кг свинины с кожей, 1 кг картофеля, 4 молодые луковицы шалота, 4 яблока, 200 мл брусничного компота, 4 ст. ложки яблочного желе, 4 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ч. ложка бутонов гвоздики, кайенский молотый перец, соль.

Яблочное желе разогреть, добавить лимонный сок, кайенский перец по вкусу, перемешать.



Мясо вымыть, обсушить, на кожу нанести ромбовидную насечку острым ножом. Мясо одним куском обжарить в разогретом масле с двух сторон, снять со сковороды, нашить гвоздикой, положить в форму для запекания и влить 200 мл воды. С помощью кисточки смазать растопленным желе.

Запекать в разогретой до 175° С духовке примерно 1,5 ч, по мере необходимости нанося на мясо желе.

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить. Лук-шалот очистить. Яблоки вымыть, обсушить, разрезать каждое на восемь частей, удалить сердцевину.

Картофель, лук и яблоки добавить к жаркому примерно за 10 мин до конца приготовления.

Готовое жаркое нарезать порционными кусками и подать с брусничным компотом.



Свинина по-карибски

700 г свиной вырезки, 750 г сладкого картофеля, 1 крупный стручок сладкого перца, 400 г ананаса, консервированного в собственном соку, 4 пера зеленого лука, 2 ст. ложки очень мелко нарубленного имбиря, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки вустерского соуса, 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего тимьяна, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками толщиной 2–3 см. Картофель вымыть, обсушить, очистить, нарезать кружочками толщиной около 1 см. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Два пера зеленого лука очень мелко пору-



бить, остальной лук нарезать кусочками длиной около 5 см.

Приготовить маринад. Мелко нарезанный лук соединить с соевым и вустерским соусом, имбирем, тимьяном, душистым и красным перцем, перемешать. Положить свинину, снова перемешать и мариновать примерно в течение получаса.

Картофель выложить в форму, добавить сладкий перец, крупно нарезанный лук и половину растительного масла, перемешать. Запекать в разогретой до 220°С духовке в течение 15 мин.

Мясо вынуть из маринада и обжарить в оставшемся разогретом масле на среднем огне с двух сторон. Мясо снять со сковороды, положить на нее кусочки ананаса, перемешать, слегка прогреть.

Мясо и ананасы соединить с маринадом, перемешать и добавить к овощам. Запекать, время от времени помешивая, в течение получаса.

Если мясо и овощи не приготовились, увеличить время приготовления.



Свинные отбивные «Эксклюзив»

4 свиные котлеты, 60 г сливочного масла, 1 маленькая луковица, 150 г корня сельдерея, 100 г сыра твердых сортов, 2 яичных желтка, 125 г сметаны, растительное масло, лимонный сок, кетчуп, черный молотый перец, соль.

Корень сельдерея очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить по вкусу. Лук мелко порубить, слегка обжарить в разогретом масле, добавить сельдерей, переме-



шать. Обжарить, добавить лимонный сок, слегка прогреть, снять с огня и охладить. Добавить желтки, взбитые со сметаной.

Свинные котлеты отбить, по направлению от жира к кости прорезать «карманы» и заполнить их сметанной смесью. Края разрезов скрепить деревянными зубочистками или шпажками. Сверху котлеты посолить и поперчить по вкусу. Обжарить с двух сторон.

Обжаренные котлеты смазать оставшейся смесью, посыпать тертым сыром и запечь, пока сыр не расплавится.

Сок, оставшийся в сковороде и выделившийся во время запекания, развести кетчупом и подать к готовым котлетам.

В качестве гарнира подойдут отварной или жареный картофель, овощной салат.



Ребрышки по-деревенски

1,8 кг свиных ребрышек, 125 мл яблочного уксуса, 60 мл соуса «Чили», 2 ст. ложки коричневого сахара, 2 ст. ложки мелко нарезанных консервированных зеленых перцев чили, 1 ст. ложка маринованных перцев чили халапеньо, 1 ст. ложка растительного масла, сухой орегано, соль.

Ребрышки вымыть, обсушить, залить таким количеством воды, чтобы она лишь покрыла ребра, довести до кипения на сильном огне. После этого уменьшить огонь до слабого, посолить, накрыть посуду крышкой и тушить в течение 45–60 мин.

Приготовить соус. Соединить консервированный и маринованный перец, добавить яблочный уксус, соус «Чили», сахар, масло, немного орегано и соли. Сме-



шать с помощью блендера или миксера в однородную массу.

Подготовленные ребрышки выложить на решетку духовки или гриля. Жарить на среднем огне в течение 15–20 мин, часто переворачивая. Последние 10 минут при каждом переворачивании смазывать ребрышки соусом.



Свинина со сметаной по-румынски

750 г мякоти свинины, 100 мл растительного масла, 150 г зеленого лука, 100 г зелени чеснока, 3 кочана листового салата, 200 мл сметаны, 50 г томатной пасты, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Зеленый лук и зелень чеснока нарезать длинными кусочками.

Мясо нарезать крупными кубиками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в кипящем масле и переложить в другую посуду. В оставшемся масле спассеровать лук и чеснок, добавить муку, томатную пасту и 1 л горячей воды.

Салат вымыть, обсушить, крупно нарезать и добавить к луку с чесноком. Перемешать, положить обжаренное мясо. Готовить около получаса. Соус должен увариться до консистенции сметаны. Готовое мясо подавать со свежей сметаной и измельченной зеленью петрушки.



Жаркое из свинины по-румынски

1 кг свиного окорока, 150 мл растительного масла, 1 небольшая луковица, 125 мл темного красного вина,



сок 1 лимона, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, посолить и поперчить по вкусу. Залить вином и лимонным соком, добавить половину растительного масла, положить лавровый лист и очень мелко нарезанный лук. Поставить в холодильник и мариновать в течение 24 ч. Замаринованное мясо слегка отбить и обжарить в оставшемся масле с обеих сторон и выложить на блюдо.

Маринад соединить с маслом, в котором жарилось мясо, прокипятить в течение 20 мин и процедить на мясо.



Токана

1,2 кг мякоти свинины, 200 г жира, 1 кг репчатого лука, 100 г томатной пасты, 4 стручка сладкого перца, 25 г чеснока, 200 мл вина, 10 средних помидоров, зелень петрушки, чабер, черный молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Чеснок порубить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в жире до румяной корочки. Затем положить лук и сладкий перец.

Жарить, помешивая, пока лук не станет мягким. Добавить томатную пасту, чеснок, влить вино, слегка поперчить. Кипятить несколько минут, затем влить 250 мл теплой воды, посыпать чабером. Варить на слабом огне до



готовности мяса. После этого положить сверху помидоры и поставить в духовку на 10 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки. На гарнир можно подать мамалыгу или отварной картофель.



Остропел

1,4 кг свиной лопатки, 200 мл растительного масла, 4 средние луковицы, 2 моркови, 100 г муки, 100 г чеснока, 2 кг картофеля, 50 мл уксуса, 100 г томатной пасты, 50 г зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками и обжарить в разогретом растительном масле до образования румяной корочки. Затем добавить нарезанные ломтиками лук и морковь, жарить еще несколько минут, положить томатную пасту, влить 1 л воды.

Варить на среднем огне до готовности мяса и овощей. После этого мясо вынуть, отвар процедить. Добавить в него растертый с солью чеснок, уксус и перец по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде. Посыпать измельченной петрушкой и подать к мясу.



Баденские рулеты

600 г мякоти свинины, 200 г рубленой свинины, 4 ломтика копченого сала, 125 г сметаны, 3 моркови, 1 долька чеснока, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 стебель лука-порея, 0,5 корня сельдерея, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки смальца,



2 ст. ложки муки, 250 мл белого вина, 250 мл бульона, черный молотый перец, соль.

Одну морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой. Чеснок раздавить или очень мелко порубить. Мясо разрезать на четыре порционных куса, отбить, обмазать горчицей и чесноком. Положить сверху сало.

Добавить в рубленую свинину яйцо, посолить, поперчить и разложить ее поверх кусков сала. Посыпать морковной соломкой. Свернуть мясо рулетами и скрепить их. Репчатый лук нарезать кубиками. Рулеты обжарить в смальце, подрумянить в нем же лук.

Влить вино и бульон и тушить под крышкой 1 ч. Лук-порей, оставшуюся морковь и сельдерей нарезать полосками и 3 мин бланшировать в подсоленной воде. Добавить в выделившийся при жаренье сок перемешанные со сметаной муку, перец и соль. Бланшированные овощи подавать с рулетами и соусом.



Бифштекс «Бермудский»

600 г свинины, 200 г ветчины, 60 г свиного жира, 300 г репчатого лука, 80 г корня сельдерея, 200 г яблок, 150 г сладкого стручкового перца, 40 г панировочных сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки лимонного сока, 20 г зелени петрушки, 1 ч. ложка порошка карри, 1,5 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Свинину порубить острым ножом. Ветчину, сельдерей и 200 г репчатого лука пропустить через мясорубку и смешать с рубленным мясом, соком лимона и порошком карри. Добавить красный молотый перец, рубленую зелень петрушки, яйца и панировочные сухари, чтобы масса



стала вязкой. Из приготовленной массы сформовать небольшие бифштексы и обжарить их в горячем жире.

Каждый бифштекс украсить ломтиком обжаренного яблока. В той же сковороде потушить кольца репчатого лука и нарезанный полосками сладкий перец. Тушеные овощи выложить горками на яблоки, посыпать красным молотым перцем и мелко рубленной зеленью петрушки.



Свинина с яблоками

1,6–1,8 кг свиного окорока, 6 зеленых или красных яблок, 2 ст. ложки светлого меда, соль.

Для фарша: 60 г сливочного масла, 1 маленькая луковица, 2 ч. ложки сушеного шалфея, 100 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки изюма.

Для подливки: 1 ст. ложка кукурузной муки, 300 мл сидра, 1 ст. ложка меда.

Мясо вымыть, обсушить, приподнять слой жира и намазать мясо медом. Слой жира опустить, посолить. Накрыть мясо фольгой, поставить в разогретую до 220°С духовку и запекать в течение получаса. После этого уменьшить температуру до 200°С и запекать еще в течение 1,5 ч.

Приготовить фарш. Растопить 50 г сливочного масла в сковороде, положить очень мелко нарезанный лук и обжарить его, постоянно помешивая, в течение 5 мин. Добавить шалфей, панировочные сухари, промытый изюм и готовить еще 30 секунд. Снять посуду с огня.

Яблоки вымыть, срезать верхушки, вырезать сердцевину, надрезать зигзагами по краям. Верхушки яблок мелко нарезать и добавить в фарш.



Подготовленные яблоки заполнить фаршем и смазать оставшимся маслом. За 40 минут до окончания приготовления снять с мяса фольгу и положить на противень яблоки.

Готовые мясо и яблоки вынуть из духовки, переложить на нагретое блюдо и поставить в теплое место.

Приготовить подливку. С противня слить бо́льшую часть образовавшегося сока. Кукурузную муку соединить с 4 ст. ложками сидра, тщательно перемешать, чтобы не было комков. На противень положить мед, влить оставшийся сидр и довести до кипения, часто помешивая. Затем добавить разведенную муку и готовить, помешивая, пока подливка не загустеет. Готовую подливку перелить в соусник и подать к мясу с яблоками.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Холодные блюда	6
Горячие блюда	27

100 ЛУЧШИХ БЛЮД ИЗ СВИНИНЫ

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова
Художник А. Г. Вайник

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мincuриhский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 10.12.2007.
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 8117

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org