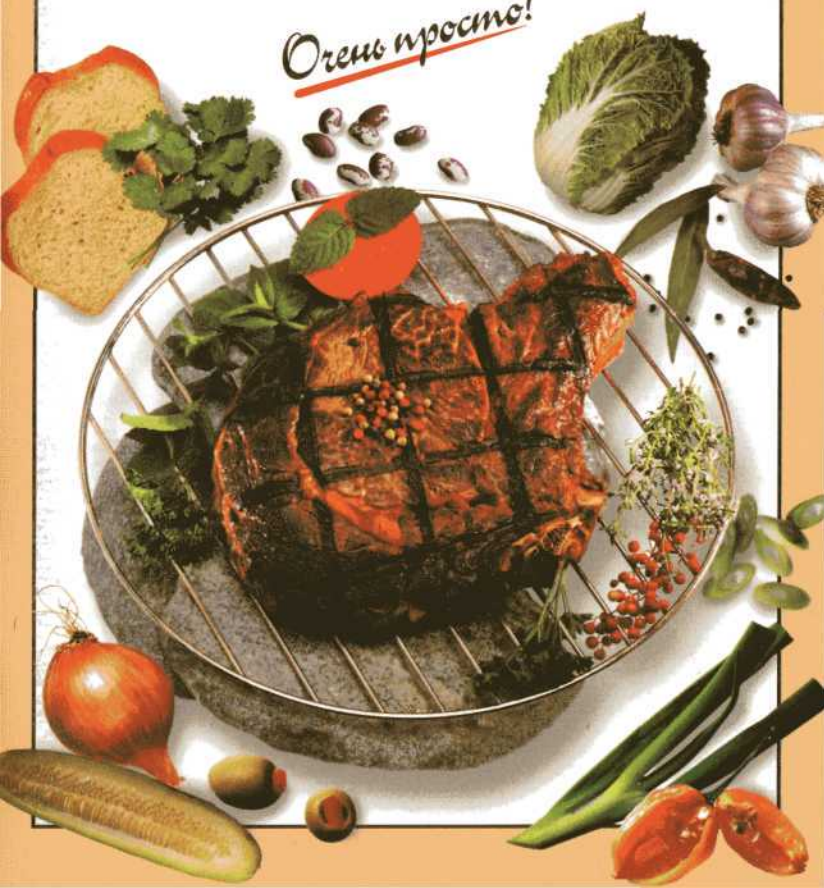


АНТРЕКОТЫ, ШНИЦЕЛИ, ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ

Очень просто!



ББК 36.991
А 64

Составитель *Г. С. Выдревич*

А 64 **Антрекоты, шницели, отбивные котлеты** / Сост.
Г.С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. —
64 с.

Антрекоты, шницели и отбивные — это котлеты, приготовленные как из цельного куса продукта, так и из фарша. Чаще всего их готовят из разных сортов мяса, однако употребляются и другие продукты: рыба, овощи, хлеб. Антрекоты, шницели и отбивные хороши как блюда на каждый день, так и на праздники.

В предлагаемой книге вы найдете разнообразные рецепты приготовления антрекотов, шницелей и отбивных. Немного фарша, чуть-чуть смелого творчества — и вы сможете показать себя умелым кулинаром, а ваши друзья и близкие — порадоваться вкусным и питательным блюдам.

© «Терция», составление, 2002

© «Терция», оформление, 2002

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 5-699-01381-4

www.infanata.org

Предисловие

Антрекоты, шницели и отбивные — это котлеты, как натуральные (из цельного куска продукта), так и рубленые.

Антрекот, по классическому определению, представляет собой межреберную часть говядины или отбивную котлету из нее. Однако существует множество рецептов приготовления антрекотов из свинины, рыбы и даже оленя и лося. Чаще это непанированная котлета, однако в некоторых случаях панировка допускается.

Шницель, опять же по классическому определению, — тонкая отбивная или рубленая мясная котлета, причем обязательно панированная. На самом же деле шницели готовят не только из свинины, говядины, телятины или баранины, но и из индейки и курицы, рыбы, овощей, сыра, ветчины, вымени. Из всех котлет это самое разнообразное блюдо.

Так как шницель панировать обязательно, нелишним, на наш взгляд, будет предложить несколько способов панировки, которые помогают сделать готовое блюдо более вкусным и красивым.

Первый способ — приготовить смесь взбитого яйца с растительным маслом, затем обсыпать подготовленный полуфабрикат мукой, окунуть его в эту смесь, посолить, обвалять в сухарях, обмять панировку, а после этого снова обмакнуть в смесь и опять запанировать. После такой панировки на изделии образуется довольно толстая корочка, благодаря которой шницель получится очень сочным и нежным.

Второй способ — тоже многоэтапный. В этом случае смесь для смачивания шницеля готовят из олив-



кового (или любого растительного рафинированного) масла, лимонного сока, соли и перца. Шницель панируют в муке, окунают во взбитую смесь, а затем еще раз панируют в муке.

Есть и третий способ, более простой, но не менее эффективный: прежде чем панировать шницель в муке или сухарях, его смачивают смесью яйца и горчицы.

Название «отбивные» говорит само за себя. Это всегда тщательно отбитый цельный кусок мяса. Готовится из свинины, телятины, говядины, баранины и индейки. Для отбивных из свинины, говядины, телятины и баранины используют корейку, а для котлет из птицы — так называемое белое мясо (грудку). Так же, как и антрекот, отбивные могут быть панированными, хотя обычно их не панируют.

Несмотря на то что и антрекоты, и шницели готовят из различных продуктов, все-таки чаще всего для них (как и для отбивных) используют мясо. Чтобы вы могли порадовать и себя, и своих гостей, предлагаем воспользоваться несколькими советами.

Первый совет: мясо нужно выбирать правильно: для антрекота — тонкий или толстый край, для шницеля — лучше всего вырезку или мякоть задней ноги, для отбивных — корейку. И помните: чем моложе мясо, тем вкусней из него блюдо.

Второй совет: предварительно замаринованное мясо получается более нежным. Самый быстрый и легкий способ — натереть мясо толченым чесноком, посыпать перцем и залить растительным маслом. Главное — не солить раньше времени, ибо под воздействием соли мясо начинает отдавать сок, а значит, в готовом виде получится жестким. Собственно, способов маринования существует очень много, и каждый волен выбирать то, что ему больше по вкусу. Можно использовать кефир, молочную сыворотку, мелко нарезанный репчатый лук, сухое вино и т. д.

4 Третий совет: мясо при жарке лучше переворачивать всего один раз, тогда оно сохранит больше сока.



И не надо накрывать его крышкой, иначе вы получите не жареное, а тушеное мясо.

И еще один немаловажный момент: не надо жарить мясо задолго до подачи на стол. Вкус разогретых порционных кусков намного хуже.

Из чего бы ни готовились антрекоты, шницели и отбивные, в их рецептах часто встречаются различные пряности. Для большинства людей, однако, специи — это весьма экзотический ингредиент, от которого многие предпочитают отказываться. И зря. Приправы значительно улучшают вкус и запах готовых блюд, придают им изысканность и неповторимость (не забывайте, что все пряности кладут в самом конце приготовления блюда). Но здесь главное — не ошибиться в выборе как самих специй, так и их количества. А для этого надо знать, что они собой представляют.

Черный и белый перец — это высушенные семена вьющегося тропического кустарника, собранные в различной стадии зрелости. Черный перец — незрелые семена, белый — семена, достигшие полной зрелости и освобожденные от черной оболочки. Эти семена различаются не только цветом, но и остротой и запахом.

Черный перец более жгучий и пахнет сильнее. Белый перец рекомендуется добавлять в блюда, которые должны иметь тонкий, не слишком острый вкус, а также в деликатесные соусы.

И тот и другой перец применяют в виде горошка или порошка.

Душистый перец похож на черный, но он крупнее, не такой жгучий и обладает более сильным пряным ароматом. Его используют практически во всех маринадах, а также добавляют в соусы, супы и к мясным блюдам.

Красный перец имеет много разновидностей. По степени жгучести делится на сильно жгучий (кайенский, рыжий), умеренно жгучий (чили, темно-бордовый), слабо жгучий (паприка, красно-кирпичный). Используется для приготовления самых различных блюд.



Гвоздика обладает сильным ароматом. Используется для приготовления маринадов, сладких блюд, мясных блюд и соусов.

Шафран — сушеные рыльца цветов особого луковичного растения. Применяется как вкусовое и красящее вещество при изготовлении многих блюд. Шафран придает продуктам желтую окраску, весьма приятный аромат и пряный привкус. В чистом виде его не употребляют, а обязательно настаивают в спиртовом растворе или кипятке.

Мускатный орех — это очищенные и высушенные семена мускатно-орехового дерева. Он обладает очень приятным запахом. Орешки дробят, размалывают или трут на терке и используют при изготовлении соусов, мясных блюд, теста.

Корица — это очищенная от верхнего слоя кора побегов коричневого дерева. Кору высушивают и продают кусочками или в порошке. Чаще всего корицу используют в кондитерском деле, но в восточной кухне она входит в рецепты блюд из мяса и птицы.

Каперсы — нераспустившиеся цветочные почки каперсника. Их маринуют или консервируют в соли или уксусе. Чаще всего используются для приготовления самых разнообразных соусов.

Бasilik — южное растение. В качестве приправ используют как свежие, так и сушеные листья, которые обладают неповторимым запахом и придают кулинарным изделиям очень приятный вкус.

Орегано используется как в свежем, так и в сушеном виде. Эта пряность особенно хороша для овощных блюд и соусов.

Эстрагон (тархун) — многолетнее травянистое растение. Используется для приготовления соусов и напитков.

Розмарин — лист розмаринового кустарника. Очень хорош для маринадов, соусов, мясных блюд.

Имбирь — это корень тропического растения. В свежем виде его натирают на терке или нарезают маленькими кусочками. Добавляют во многие соусы, а также



используют при приготовлении квасов и некоторых спиртных напитков.

Бадьян по запаху напоминает анис. Продается только в молотом виде. Применяется так же, как корица.

Кардамон используется как в зернах, так и в молотом виде. Чаще всего его добавляют к сладким блюдам, но применяют и как приправу к рыбе.

Майоран – садовое или дикое растение. Листочки, как правило, сушат и растирают в порошок. В сочетании с чесноком – превосходная приправа к мясу.

Кориандр (кинза) – огородная пряная трава. Название «кинза» распространено для растения в свежем виде, «кориандр» – для его семян. Свежую траву используют как закусочную зелень, семена добавляют в тесто, молочные изделия, соусы, к мясу и овощам.

Чабрец (тимьян) – дикорастущая зелень. Употребляется в сушеном виде. Применяется как приправа к мясу, овощам, рыбе.

Любисток – травянистое растение. В качестве пряности используются как свежие, так и сухие листья. Обладает сильным, ярко выраженным вкусом и ароматом. Добавляется к овощным и мясным блюдам.

АНТРЕКОТЫ



Антрекот, жаренный на решетке

600 г говядины, 60 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть и обсушить. Затем разрезать на четыре куса, слегка отбить, смазать сливочным маслом, посолить, поперчить.

Обжарить в гриле по 15–20 мин с каждой стороны при температуре 210° С. На гарнир можно подать отварной картофель, зеленый горошек или зеленый салат.



Антрекот из рыбы

1 кг филе рыбы, 0,5 стакана растительного масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки и укропа, хрен, черный молотый перец, соль.

Рыбу нарезать порционными кусками, слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в сухарях и обжарить в горячем масле.

8

Готовый антрекот посыпать натертым хреном, измельченной зеленью петрушки и укропа. В качестве

гарнира подать жареный картофель или картофельное пюре.



Антрекот натуральный (вариант 1)

500 г говядины, 2 ст. ложки топленого масла, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на тонкие куски, очистить от излишков жира и сухожилий, слегка отбить, посыпать солью и черным молотым перцем.

Разогреть сковороду, раскалить на ней топленое масло и обжарить мясо с двух сторон (по 5–7 мин) до образования румяной корочки.

Готовые антрекоты полить соком, образовавшимся при жаренье, и на каждый положить небольшой кусочек сливочного масла.



Антрекот натуральный (вариант 2)

1 кг говядины, 50 г животного жира, 100 г сливочного масла, 50 г зелени петрушки и укропа, 50 г тертого хрена, соль.

Толстый или тонкий край говядины нарезать порционными кусками, отбить, посолить и обжарить в раскаленном животном жире с двух сторон до готовности.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, очень мелко порубить и смешать с размягченным сливочным маслом.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

Готовые антрекоты полить соком, образовавшимся при жаренье, и положить на каждый немного хрена и кусочек масла с зеленью.



Антрекот по-бретонски

700 г говядины, 40 г оливкового масла, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Говядину разрезать на порционные куски, слегка отбить, натереть солью и перцем, полить оливковым маслом и выдержать 30 мин.

Сковороду разогреть, растопить на ней сливочное масло (половину указанной нормы) и обжарить антрекоты с обеих сторон до образования корочки. Внутри мясо должно остаться слегка недожаренным.

Репчатый лук мелко нарезать и смешать с оставшимся сливочным маслом, измельченной зеленью петрушки и черным молотым перцем. Получившейся смесью покрыть дно блюда, положить на него антрекоты, накрыть тарелкой и поставить блюдо на водяную баню на 5–10 мин.

Готовые антрекоты полить образовавшимся мясным соком. В качестве гарнира подать картофельное пюре.



Антрекот по-варшавски

700 г свинины, 2 яйца, 2–3 ломтика пшеничного хлеба, 50 г топленого масла, мука, любая зелень, черный молотый перец, соль.



Свинину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалить в муке, смочить во взбитых яйцах, панировать в белой панировке (маленьких кубиках пшеничного хлеба) и обжарить в горячем топленом масле. Готовые антрекоты украсить зеленью.

В качестве гарнира можно подать зеленый горошек или другие овощи.



Антрекот по-польски

600 г говядины (тонкий край), 2 яйца, панировочные сухари, топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо очистить от костей и пленок, разрезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить, смочить во взбитых яйцах и обвалить в сухарях.

На раскаленной сковороде растопить масло и обжарить в нем антрекоты с двух сторон до готовности.

Готовые антрекоты полить соком, образовавшимся при жаренье. В качестве гарнира можно подать отварной картофель.



Антрекот по-русски

1 кг говядины (тонкий край), мука, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на несколько кусков так, чтобы на каждом осталась косточка, вымыть, слегка обсушить, отбить, посыпать солью, перцем и мукой. Разогреть сковороду, вылить на нее масло, довести его до кипения



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

и обжарить антрекоты с обеих сторон (по 10–15 мин с каждой) на среднем огне.

Готовые антрекоты полить соком, образовавшимся в процессе жаренья. В качестве гарнира можно подать отварной или жареный картофель или соленые грибы.



Антрекот с луком

1 кг говядины (тонкий или толстый край), 2–3 луковицы, рафинированное растительное масло, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать поперек волокон на порционные куски, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон в горячем масле до образования румяной корочки. Репчатый лук нарезать колечками и обжарить его вместе с мясом до золотистого цвета.

Готовые антрекоты посыпать жареным луком и измельченной зеленью. В качестве гарнира можно подать жареный или отварной картофель, овощи, дольки лимона, маслины.



Антрекот с луком и сыром

1 кг говядины (тонкий или толстый край), 2–3 луковицы, 0,5 стакана мясного бульона, 3–4 ст. ложки тертого сыра, майонез, рафинированное растительное масло, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить и обжарить в горячем масле так, чтобы снаружи образовалась корочка, а внутри мясо остава-



лось недожаренным. Репчатый лук нарезать колечками и обжарить до золотистого цвета отдельно от мяса. Подготовленные антрекоты сложить в сковороду, посыпать луком, залить бульоном (можно использовать бульонные кубики), обмазать майонезом и посыпать сыром. Поставить в разогретую духовку и запечь до готовности. Готовые антрекоты посыпать измельченной зеленью.



Антрекот с орехами

1 кг говядины, 4–5 ст. ложек тертого сыра, 4–5 ст. ложек рубленой зелени, 4–5 ст. ложек тертого миндаля, 4–5 ст. ложек измельченных грецких орехов, 4–5 ст. ложек меда, растительное масло, соль.

Мясо нарезать на порционные куски и в каждом сделать глубокий надрез в виде кармана. Сыр, зелень и орехи соединить, добавить немного соли и перемешать. Получившейся смесью заполнить надрезы, края мяса соединить и зашить.

Разогреть растительное масло и быстро обжарить антрекоты с двух сторон. Поставить мясо в духовку и запекать его на слабом огне в течение 40–50 мин. За 3–5 мин до готовности обмазать антрекоты медом.



Антрекот с яблоками

1 кг говядины, 4 крупных яблока, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки кулинарного жира, 1 ст. ложка тертого хрена, 50 г зелени петрушки (или укропа, кинзы), черный молотый перец, соль.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

Мясо нарезать порционными кусками, как следует отбить, посолить, поперчить, выдержать примерно 30 мин, после чего обжарить с двух сторон в раскаленном жире. Яблоки вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружками, положить на антрекоты, залить сметаной. Поставить антрекоты в духовку и запечь на слабом огне в течение 40 мин. Перед подачей смазать хреном и посыпать измельченной зеленью.



Антрекот с яйцом

500–600 г говядины, 5–6 яиц, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 5–6 кусков, отбить, посолить, поперчить и обжарить в раскаленном масле с двух сторон до готовности. Отдельно из каждого яйца приготовить по одной яичнице-глазунье. На каждый антрекот положить по яичнице.



Венский антрекот

600 г говядины, 4 луковицы, 4 ст. ложки свиного жира, 30 г сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, виноградный уксус, 0,5 ч. ложки молотого белого перца, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, равномерно отбить и надрезать края. Сильно разогреть свиной жир и обжарить в нем антрекоты примерно по 2 мин с каждой стороны (сверху мясо должно подрумяниться, а внутри оставаться недожаренным).



Обжаренные антрекоты посолить, поперчить, снять со сковороды и отложить в теплое место.

Лук очистить, затем нарезать колечками и подрумянить на том же жире, на котором жарилось мясо.

Жир слить, растопить в сковороде масло и потомить в нем лук. После этого влить мясной бульон (можно использовать бульонные кубики), немного поварить, добавить уксус по вкусу. Получившимся соусом с луком полить антрекоты.



Фаршированный антрекот по-австрийски

750 г говядины, 500 г бекона, 500 г картофеля, 4 яйца, 600 г сметаны, 500 г репчатого лука, 250 г сливочного масла, 500 мл белого сухого вина, мука, зелень петрушки, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать на порционные куски, отбить, сделать по краям надрезы, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле.

Картофель вымыть, очистить, отварить, нарезать маленькими кубиками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и порубить. Бекон нарезать маленькими кубиками, смешать с картофелем, посолить, поперчить, добавить по вкусу мускатный орех, измельченную зелень петрушки, яйца и сметану. Выложить получившуюся смесь на антрекоты, свернуть их и закрепить деревянными шпажками (зубочистками).

Лук мелко порубить и обжарить на сливочном масле. Положить на него антрекоты, залить вином, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Готовые антрекоты полить процеженным соусом, образовавшимся в процессе тушения.

ШНИЦЕЛИ



Шницель простой (вариант 1)

600 г телятины (мякоти окорока или вырезки), 4 ст. ложки муки, 1 стакан молотых сухарей, 4 яйца, сливочное масло, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, разрезать на 4 порционных куска, отбить с обеих сторон, посолить, поперчить, обвалять в муке и выдержать несколько минут. Затем смочить во взбитых яйцах, обвалять в молотых сухарях, еще раз смочить в яйцах и обжарить в большом количестве горячего жира до образования золотистой корочки. Переложить на нагретые тарелки, дать жиру стечь, затем положить на каждый шницель по кусочку сливочного масла.

В качестве гарнира можно подать картофельное пюре, рис, тушеный горошек, овощной салат.



Шницель простой (вариант 2)

500 г свинины (корейки без костей или мякоти задней ноги), 1 яйцо, 0,5 стакана панировочных сухарей, 0,5 ст. ложки каперсов, 0,5 лимона, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.



Свинину обмыть, очистить от сухожилий и разрезать на порционные куски. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить, смочить во взбитом яйце и обвалить в сухарях. Разогреть сковороду, раскалить растительное масло и поджарить на нем шницели (с двух сторон до образования румяной корочки).

На другой сковороде в разогретом масле слегка обжарить мелко нарубленную ошпаренную лимонную цедру и каперсы. Готовые шницели выложить на блюдо, полить смесью цедры и каперсов, украсить кусочками лимона.



Берлинский шницель

500 г коровьего вымени, 1 луковица, 1 яйцо, мука, панировочные сухари, жир для жаренья, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, соль.

Вымя тщательно вымыть, залить холодной водой, довести ее до кипения, посолить, проварить 1 ч, воду слить. Снова залить вымя 2 л кипяченой воды, добавить луковицу, лавровый лист, гвоздику и перец, поставить на слабый огонь и варить 4 ч, пока вымя не станет мягким.

Отварное вымя остудить, разрезать на ломтики, обвалить в муке, яйце и панировочных сухарях и обжарить в горячем жире с двух сторон.



Венский шницель из телятины

600 г телятины (мякоти задней ноги), 4 яйца, панировочные сухари, мука, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.



Мясо вымыть, разрезать поперек волокон на порционные куски, отбить, посолить, поперчить по вкусу, обвалить в муке, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях.

Раскалить сковороду, разогреть растительное масло, затем обжарить в нем шницели с двух сторон до готовности.



Римский шницель из сыра

400 г сыра, 1 яйцо, 40–50 г сливочного масла или маргарина, 50–60 г зеленого лука, 1–2 помидора, панировочные сухари.

Сыр нарезать толстыми ломтиками, смочить во взбитом яйце, обвалить в сухарях и обжарить с двух сторон в кипящем масле.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кружочками, выложить на блюдо. На них положить сырный шницель и посыпать его измельченным зеленым луком.



Ромшницель

600 г мякоти говядины, 45 г сливочного масла, 0,5 стакана мясного бульона, 5 ст. ложек сметаны (или сливок), 1 ч. ложка молотого белого перца, 2–3 сухих листика любистока, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, затем отбить.

18 Разогреть сковороду, растопить масло и обжарить шницели в течение 3–4 мин с каждой стороны, пока



не образуется корочка. Перед тем как переворачивать шницель, посолить и поперчить его. Готовые шницели положить на подогретые тарелки.

В сковороде, где жарились шницели, вылить горячий бульон, добавить сметану (или сливки), любисток, соль, перец и вскипятить. Получившимся соусом полить шницели.



Рыбный шницель

1 кг филе луфаря, 1 лимон, панировочные сухари, сливочное масло, растительное масло, соль.

Филе рыбы разрезать на порционные куски. (Так как мясо луфаря очень нежное, оно может раскрошиться. В этом случае из кусочков надо сформовать шницели.) Куски рыбы слегка посолить, обвалять в сухарях и обжарить с двух сторон в горячем растительном масле.

На готовые шницели положить кусочки сливочного масла и тонкие кружочки лимона. Можно посыпать зеленью.



Телячий шницель по-тоскански

600 г мякоти телятины, 800 г шпината, 2 дольки чеснока, 2 ч. ложки сливочного масла, 4 тонких ломтика сырого окорока, 4 ломтика сыра, жир, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 4 порционных куска, отбить, посолить, намазать горчицей и обжарить в жире с двух сторон до образования корочки.



Шпинат очистить, вымыть, обсушить, затем немного потушить и приправить мелко нарубленным чесноком, солью, перцем.

Сковороду смазать жиром, выложить на нее шпинат 4 порциями, в середине каждой порции сделать углубление ложкой и вложить туда по кусочку сливочного масла. Посолить, поперчить, добавить немного мускатного ореха. Затем положить шницели на шпинат, сверху — по ломтику окорока и сыра. Поставить сковороду в разогретую духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.



Французский шницель из филе курицы

1 кг куриного филе (грудки), 2–3 яйца, мука, рафинированное растительное масло, соль.

Куриное филе вымыть, обсушить, очистить от пленок, разрезать на порционные куски и отбить молотком. Куски посолить, обвалять в муке, обмакнуть во взбитые яйца и обжарить в раскаленном масле до готовности.

В качестве гарнира можно подать жареный картофель.



Шницель «Буташтек»

700 г свинины, 2 яйца, мука, 2 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 1–2 лавровых листа, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.

Для гарнира «Клецель-семель»: 500 г черствого пшеничного хлеба, 200 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 80 г муки, 80 г молотых сухарей, соль.



Свинину вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и поджарить в растительном масле до готовности. Яйца взбить, затем влить в кипящую воду с уксусом, солью и лавровым листом, варить 4 мин.

Готовые шницели выложить на блюдо с гарниром «Клецель-семель», сверху положить вареные яйца. Можно посыпать зеленью.

Чтобы приготовить гарнир, черствый хлеб (без корки) вымочить в молоке, добавить яйца, сливочное масло, соль, муку, сухари и все тщательно вымесить. Из получившейся массы сформовать крокеты размером с грецкий орех и отварить их в подсоленной воде.



Шницель, гарнированный ветчиной

600 г мякоти телячьего окорока, 4 яйца, 200 г ветчины, 2 ст. ложки тертой брынзы, 0,5 стакана растительного масла, 8 ст. ложек панировочных сухарей, мука, жир для жаренья, 0,5 ч. ложки молотого красного перца (паприки), 0,5 ч. ложки тмина, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, очистить от пленок и сухожилий, разрезать поперек волокон на 4 порционных куса, отбить, посыпать черным молотым перцем и выдержать 1 ч. Затем обвалять в муке, смочить в яйцах, взбитых с маслом, обвалять в сухарях, еще раз смочить в яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные таким образом шницели обжарить в разогретом жире и переложить на нагретые тарелки.

Ветчину разрезать на 4 ломтика, положить на них тертую брынзу, смешанную с красным перцем и толченым тмином, свернуть ветчину рулетиками, заколоть посередине зубочисткой, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

в сухарях и обжарить. К готовым шницелям с помощью зубочисток или специальных шпажек прикрепить рулетики из ветчины. Можно добавить гарнир (отварной картофель, соленые огурцы).



Шницель из индейки

600 г индейки (грудки), 150 г арахиса, 2 яйца, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, 0,5 стакана апельсинового сока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо индейки разрезать на порционные куски, отбить, посолить и поперчить. Арахис порубить. Яйца взбить и смешать с петрушкой. Подготовленные шницели обвалить в муке, смочить в смеси яиц и петрушки, а затем обвалить в орехах. Растительное масло раскалить и обжарить в нем шницели примерно по 5 мин с каждой стороны.

Лук очистить, промыть в проточной холодной воде, нарезать тонкими колечками и обжарить в сливочном масле. Когда лук приобретет золотистый оттенок, добавить к нему орехи, оставшиеся от панировки, и апельсиновый сок. Тушить до тех пор, пока не выпарится половина жидкости. Шницели выложить на блюдо и полить горячим соусом.



Шницель из индейки с ананасом

1–1,5 кг индейки (грудки), 1 ананас, 0,5 стакана мясного бульона, 0,5 стакана сливок, оливковое (или любое рафинированное растительное) масло, мука, черный молотый перец, соль.



Индейку нарезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить и обвалять в муке.

Ананас очистить и нарезать тонкими ломтиками, сердцевину удалить. Разогреть на сковороде немного оливкового (или растительного) масла и обжарить в нем ломтики ананаса по 1–2 мин с каждой стороны, после чего положить их в теплое место. Подлить на сковороду еще масла и поджарить шницели (по 4–5 мин с каждой стороны). Добавить бульон (можно воспользоваться бульонными кубиками) и сливки, довести их до кипения. После этого положить на шницели ломтики ананаса, опустить в соус и тушить 2–3 мин.



Шницель из индейки с начинкой

600–700 г индейки (грудки), 150 г ростков любых злаков, 1 стебель лука-порея, 3 ст. ложки топленого масла, 50 г молотых орехов кешью, 2 ст. ложки горчицы, 100 мл куриного бульона, 150 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Индейку разрезать на порционные куски, слегка отбить и сделать глубокие разрезы в виде кармана.

Ростки злаков промыть. Лук-порей очистить, вымыть, нарезать колечками. Злаки и лук соединить, немного потушить в 1 ст. ложке топленого масла, а затем остудить. Заполнить этой смесью разрезы в шницелях, шов закрепить деревянными зубочистками.

Смешать орехи и горчицу. Шницели посолить, поперчить, обмазать смесью орехов и горчицы, затем обжарить в оставшемся топленом масле (по 4–5 мин с каждой стороны). Сок, образовавшийся во время жаренья, развести куриным бульоном (можно воспользоваться бульон-



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

ными кубиками), добавить сметану, посолить, поперчить и прокипятить. Получившимся соусом полить шницели перед подачей на стол.



Шницель из индейки с помидорами

600–700 г индейки (грудки), 4 помидора, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 ломтика сырокопченого окорока, 4 листочка шалфея, мука, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.

Индейку разрезать на 4 порционных куска, слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке.

Помидоры вымыть, обсушить, в местах крепления плодоножки сделать крестообразные глубокие надрезы. Поместить помидоры в формочки, положить на каждый по 1 ч. ложке сливочного масла и 1 ч. ложке сыра, затем поставить в разогретую духовку примерно на 10 мин.

Пока помидоры запекаются, приготовить шницели. На каждый запанированный кусок мяса положить по ломтику окорока и листику шалфея, сложить шницели пополам, скрепить деревянными зубочистками и обжарить в горячем растительном масле по 5–6 мин с каждой стороны.

Запеченные помидоры подать к готовым шницелям в качестве гарнира.



Шницель из индейки с яблочной начинкой

600–700 г индейки (грудки), 50 г шпика, 1 луковица, 5 яблок, 30 г сливочного масла или маргарина, 50 г сыра, 1 ч. ложка сахара, соль, 3 ст. ложки белого

сухого вина, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.



Приготовить начинку. Для этого шпик и репчатый лук мелко порубить. Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части и удалить сердцевину. Одно яблоко натереть на крупной терке, смешать с половиной шпика и лука и тушить примерно 5 мин в половине указанного количества сливочного масла. Затем добавить сыр, перемешать и поддерживать на слабом огне до тех пор, пока сыр не расплавится.

Индейку разрезать на порционные куски, слегка отбить, посолить, поперчить. На каждый шницель положить начинку, сложить шницели пополам, сколоть деревянными зубочистками, обвалять в муке и обжарить в горячем растительном масле по 5–7 мин с каждой стороны.

Оставшиеся яблоки нарезать крупными кубиками, смешать со шпиком и луком, обжарить в оставшемся сливочном масле, добавить соль, черный молотый перец, сахар и вино. Тушить, пока яблоки не станут мягкими. Получившийся соус подать к готовым шницелям.



Шницель из свинины с жареными грибами

600 г свинины, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 луковица, 2 ст. ложки кулинарного жира, 3 дольки чеснока, 500 г свежих грибов, 30 г сливочного масла, панировочные сухари, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 200 г сметаны, 25 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, красный молотый перец, соль.

Приготовить соус. Для этого муку спассеровать без масла, охладить, растереть с маслом. Сметану довести до кипения на слабом огне, добавить смесь муки и масла,



перемешать, посолить, поперчить. Помешивая, выдержать на огне около 5 мин, затем процедить.

Мясо разрезать на 4 порционных куса и отбить. Лук и чеснок мелко порубить. Яйца взбить вместе с молоком, добавить лук, чеснок и перец. В получившуюся смесь обмакнуть шницели и поместить их на 2 ч в холодное место. Удалить со шницелей лук и чеснок, обвалять мясо в рубленой зелени, посолить, обвалять в муке и сухарях и поджарить в разогретом жире до образования румяной корочки. Грибы вымыть, нарезать, отварить в подсоленной воде, а затем обжарить в сливочном масле. Выложить шницели на грибы, полить сметанным соусом и подержать 2–3 мин на среднем огне под крышкой.



Шницель из нототении

500 г нототении, 1 яйцо, панировочные сухари, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками и слегка отбить. Яйцо взбить с солью и перцем. Подготовленные кусочки рыбы обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в горячем растительном масле до образования румяной корочки. Готовые шницели перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.



Шницель из скумбрии

26 *1 кг скумбрии, 2 яйца, мука, сливочное масло, растительное масло, черный молотый перец, соль.*



Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, разделать на филе и разрезать на порционные куски. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить, смочить во взбитых яйцах, обвалить в муке и обжарить в горячем растительном масле до образования румяной корочки. Готовые шницели полить растопленным сливочным маслом.



Шницель из телятины, вымоченной в пиве

1 кг телятины, 0,5 л светлого пива, 2–3 яйца, панировочные сухари, сливочное масло, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, отбить, залить пивом и выдержать в течение 1,5–2 ч. После этого шницели откинуть на сито, слегка обсушить, посолить, поперчить, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях, еще раз смочить в яйцах и обжарить с двух сторон в горячем растительном масле до образования корочки. На готовые шницели положить по кусочку сливочного масла. Шницели подавать горячими. Не разогревать.



Шницель из телятины с каперсами

700 г телятины (мякоти задней ноги), 3–4 яйца, панировочные сухари, 40 г каперсов, 2 лимона, сливочное масло, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать поперек волокон на порционные куски, отбить, перерубить су-



хожилия, посолить, поперчить, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и поджарить на раскаленном жире.

Лимоны вымыть, обсушить, срезать цедру, нарезать ее тонкой соломкой. Очищенный лимон нарезать кружочками. Цедру залить небольшим количеством воды, прокипятить, откинуть на сито и обсушить. Растопить сливочное масло, смешать его с лимонной цедрой и каперсами, отжатыми от рассола. Получившуюся смесь, помешивая, прогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Готовые шницели выложить на блюдо, полить их горячей смесью масла, цедры и каперсов, сверху положить кружки лимона.



Шницель из тунца

1 кг филе тунца, 2 яйца, 2–3 ст. ложки майонеза, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Филе тунца разрезать на тонкие пласты, слегка отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и посыпать тертым чесноком. Яйца взбить и смешать с майонезом. В эту смесь обмакнуть подготовленные куски рыбы, затем обвалять их в муке и поджарить в сильно разогретом растительном масле до образования золотистой корочки.



Шницель куриный, фаршированный шампиньонами

4 куриные грудки, 200 г шампиньонов, 0,5 стакана тертого сыра, 1 яйцо, 2–3 ломтика пшеничного хлеба, рафинированное растительное масло, соль.



На куриных грудках сделать продольные надрезы, развернуть мясо и тщательно отбить.

Приготовить фарш: шампиньоны отварить в подсоленной воде, нашинковать, смешать с тертым сыром.

Готовый фарш положить на шницели, завернуть их конвертиком и окунуть во взбитое яйцо. Пшеничный хлеб нарезать тонкой соломкой и обложить ими шницели.

Растительное масло раскалить и обжарить в нем шницели с двух сторон до образования румяной корочки, после чего довести их до готовности в горячей духовке (7–10 мин).



Шницель отбивной из соленого окорока

600 г соленого окорока, 1 яйцо, молоко, панировочные сухари, свиной жир.

Окорок разрезать на 4 порционных куса и отбить. (Если окорок очень соленый, предварительно вымочить его в молоке в течение 3–6 ч.) Подготовленные шницели смочить во взбитом яйце, обвалить в сухарях и обжарить с двух сторон (по 3–5 мин с каждой стороны) в раскаленном жире.



Моравский шницель

600 г мякоти свинины, 1 яйцо, мука, панировочные сухари, свиной жир, черный молотый перец, соль.

Для омлета: 3–4 яйца, 4 ст. ложки зеленого горошка, 100 г ветчины, соль.

Свинину разрезать на 4 порционных куса, отбить, посолить и поперчить.



Из яиц, горошка и мелко нарезанной ветчины приготовить омлет и разрезать его на 4 части.

В каждый свиной шницель завернуть по кусочку омлета, запанировать шницели в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и поджарить в большом количестве горячего жира до готовности.



Шницель маринованный

600 г филе говядины, 1 лимон, 1 луковица, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, мука, рафинированное растительное масло, молотый мускатный орех, имбирь, молотая гвоздика, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски и отбить.

Лимон и репчатый лук нарезать кружочками. Лук полить лимонной кислотой, разведенной небольшим количеством воды, добавить по вкусу мускатный орех, имбирь, гвоздику, перец и перемешать. Мясо посолить, проложить кружками лимона и лука и оставить на 1–1,5 ч. Замаринованные шницели обвалять в муке и поджарить на раскаленном растительном масле до готовности. Подавать горячими.



Шницель по-венски

600 г телятины (мякоти окорока или вырезки), 1,5 стакана муки, 1,2 стакана молотых сухарей, 4 яйца, 0,3 стакана молока, 4 маслины, 4 филе анчоуса, 4 ломтика лимона (без корки), кулинарный жир, черный молотый перец, соль.



Мясо очистить от пленок, разрезать поперек волокон на 4 порционных куса, отбить с обеих сторон, сделать несколько неглубоких надрезов, посыпать черным молотым перцем, обвалить в муке и выдержать несколько минут.

Из яиц, муки, молока и соли замесить тесто (немного гуще, чем на блинчики). Окунуть шницели в тесто, обвалить в сухарях, плотно прижимая каждый кусок, чтобы слой сухарей получился толстым, и обжарить до золотистой корочки в горячем жире. Готовые шницели выложить на нагретые тарелки, сверху положить по ломтику лимона, маслине и филе анчоуса.



Шницель по-охотничьи

600 г мякоти свинины, 1 луковица, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 250 г лапши, 150 г шампиньонов, 150 мл сливок, 250 мл мясного бульона, 1 помидор, листики салата, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на 4 порционных куса, отбить, посолить, поперчить, обвалить в муке и поджарить на раскаленном растительном масле до готовности. Готовые шницели снять со сковороды и поставить в теплое место.

Репчатый лук мелко порубить. Грибы обжарить в масле, оставшемся после приготовления шницелей. Добавить лук и немного потушить. Влить сливки и бульон (можно воспользоваться бульонными кубиками) и уварить смесь на слабом огне (жидкость должна уменьшиться примерно вдвое). Посолить, поперчить, добавить зеленый лук.

Лапшу сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем обдать холодной водой и обсушить.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

Шницели и лапшу разложить по тарелкам, полить сливочно-грибным соусом и украсить листьями салата и ломтиками помидора.



Шницель по-пражски (вариант 1)

800 г телятины (оковалка, костреца или огузка), 200 г ветчины, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, мука, животный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, разрезать на 4 порционных куса, надрезать их по краям, посолить, обвалять в муке и быстро обжарить в горячем жире. Снять со сковороды и положить на подогретую тарелку.

В тот же жир влить смесь из взбитых с молоком яиц, мелко нарезанной ветчины, соли и перца. Держать на слабом огне, пока яйца не поджарятся. Получившуюся яичницу разрезать на 4 части и выложить на шницели.



Шницель по-пражски (вариант 2)

1 кг телятины, 4 ст. ложки муки, 2 яйца, 125 мл молока, 4–5 ст. ложек зеленого горошка, 75 г ветчины, мука, свиное сало, соль.

Телятину разрезать на порционные куски, отбить, посолить, обвалять в муке.

Из яиц, молока и муки приготовить жидкое тесто, добавить в него горошек и мелко нарезанную ветчину и тщательно перемешать.

Запанированные шницели обмакнуть в тесто и поджарить на горячем свином сале.



Шницель по-сицилийски

1 кг мякоти свинины, 2 небольшие луковицы, 500 г помидоров, 5–6 ст. ложек тертого сыра, 700–800 г свежих грибов, 500 г томатного соуса, свиное сало, базилик, тмин, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать на порционные куски, отбить, натереть солью, перцем, мелко нарубленным луком, базиликом и тмином и обжарить с двух сторон на не слишком горячей сковороде. Затем снять шницели со сковороды, поставить в теплое место, а на той же сковороде слегка обжарить помидоры, нарезанные дольками, с солью и перцем.

Грибы очистить, отварить в подсоленной воде, обжарить в небольшом количестве жира, добавить немного грибного отвара и потушить.

Шницели выложить на помидоры, обложить тушеными грибами, посыпать тертым сыром, полить томатным соусом и подержать на огне 3–5 мин.



Шницель по-французски

600–800 г филе телятины, 4 тонких ломтика сыра, 4 тонких ломтика вареной ветчины, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 6–8 ст. ложек панировочных сухарей, 3 ст. ложки топленого масла, красный (паприка) и черный молотый перец, соль.



Мясо разрезать на 4 порционных куска, тщательно отбить, натереть солью и красным и черным перцем. На половину каждого шницеля выложить по ломтику сыра и ветчины, сложить шницель пополам и скрепить края деревянной зубочисткой. Подготовленные шницели посыпать мукой, обмакнуть во взбитые яйца и обвалить в панировочных сухарях. Прижать панировку к мясу и дать шницелям немного пропитаться.

Разогреть сковороду, растопить на ней масло и обжарить шницели по 5–6 мин с каждой стороны до образования золотистой корочки. Готовые шницели выложить на салфетку и промокнуть, чтобы убрать излишки жира.



Шницель рубленый (вариант 1)

500 г любого мяса, 0,5 стакана панировочных сухарей, сливочное масло, рафинированное растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, очистить от сухожилий и мелко порубить острым ножом. Посолить и поперчить по вкусу и перемешать. Из получившейся массы сформовать шницели овальной формы, обвалить их в сухарях и поджарить на раскаленном масле в течение 5–6 мин. Готовые шницели полить растопленным сливочным маслом.



Шницель рубленый (вариант 2)

500 г телятины, 3 ст. ложки молока, 3 яйца, панировочные сухари или мука, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.



Мясо обмыть и мелко порубить острым ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Посолить, поперчить, добавить яйца и молоко и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать шницели овальной формы, обвалить их в сухарях или муке и поджарить на раскаленном жире до образования румяной корочки.



Шницель с рисом и ананасом

500 г нежирной свинины, 250 г риса, 6 ломтиков ананаса, панировочные сухари, 15–30 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 3 бутона гвоздики, 0,5 ч. ложки молотого кориандра, 0,25 ч. ложки корицы, 0,25 ч. ложки кардамона, 3 ст. ложки ананасового сока, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить, обвалить в сухарях. Масло или маргарин растопить, обжарить в нем мясо, добавив кориандр, гвоздику и мелко нарубленный лук. Держать на слабом огне 10 мин, непрерывно помешивая. Затем добавить немного воды и тушить до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, слегка обсушить и перемешать с 3 ломтиками ананаса, нарезанными кубиками.

Готовые шницели выложить в форму, полить соусом, в котором они тушились, сверху положить рис с ананасом. Посыпать корицей и кардамоном и сбрызнуть 2–3 ст. ложками воды.

Оставшиеся ломтики ананаса нарезать кубиками, смешать с ананасовым соком и сахаром и слегка подрумянить на слабом огне. Получившуюся смесь выло-



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

жить на рис. Форму накрыть крышкой и поставить в духовку на 10 мин.



Шницель рубленый по-африкански

500 г любого мяса (мякоти), 3 яйца, 1 стакан риса, 1 луковица, 3–4 дольки чеснока, 350 г томатного соуса, 50 г острого соевого соуса, 2–3 ст. ложки сметаны, 0,25 ч. ложки лимонной кислоты, мука, животный жир, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Репчатый лук мелко порубить и пассеровать в жире. Чеснок и зелень мелко порубить.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить рис, репчатый лук, яйца, острый соевый соус, лимонную кислоту, соль, перец, чеснок и зелень и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать шницели овальной формы, обвалять их в муке и обжарить в раскаленном жире.

Готовые шницели выложить на блюдо, полить смесью томатного соуса со сметаной, посыпать рубленой зеленью.



Шницель с сыром и ветчиной по-итальянски (вариант 1)

600–800 г телятины, 200 г ветчины, 8 тонких ломтиков сыра, 1 стакан овощного отвара, мука, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 8 порционных кусков, тщательно отбить, натереть перцем и солью и обвалять в муке.



Жир раскалить и обжарить в нем шницели с двух сторон (2 мин с каждой стороны). Ветчину разрезать на 8 тонких ломтиков. На каждый шницель положить по ломтику ветчины и кусочку сыра. Подержать на слабом огне, пока сыр не расплавится. Затем вынуть шницели из сковороды и поставить в теплое место. Сок, образовавшийся в сковороде, развести овощным отваром и прокипятить.

Готовые шницели выложить на блюдо, полить соусом.



Шницель с сыром и ветчиной по-итальянски (вариант 2)

600–800 г телятины, 8 тонких ломтиков ветчины, 4 тонких ломтика сыра, 4 яйца, 4 ст. ложки муки, молотые сухари, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, разрезать на 8 порционных кусков, отбить, посолить, поперчить. На каждый шницель положить по 1 ломтику ветчины. На 4 шницеля положить по 1 ломтику сыра и накрыть их 4 другими шницелями ветчиной вниз (должны получиться 4 пятислойные шницели). Обвалять шницели в муке, обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в молотых сухарях и обжарить в сильно разогретом жире.



Шницель с фасолью

600 г мякоти свинины, 500 г стручковой фасоли, 4 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г сала с мясными прожилками, 2 твердые желтые груши, 1 веточка чабера, мука, черный молотый перец, соль.



Фасоль перебрать, вымыть, залить кипящей подсоленной водой и варить в течение 15 мин. Затем откинуть фасоль на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Лук очистить, нарезать колечками и спассеровать в растительном масле.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с луком в течение 8–10 мин. Выложить все из сковороды, залить выделившимся при жарке соком и поставить в теплое место.

Сало нарезать тонкими ломтиками и обжарить до образования хрустящей корочки. Добавить к нему фасоль. Чабер промыть в проточной воде, отщипнуть листочки, смешать с фасолью и салом. Посолить и поперчить.

Груши разрезать на 4 части, вырезать сердцевинки, мякоть нарезать ломтиками.

Готовые шницели выложить на блюдо с фасолью и украсить ломтиками груш.



Шницель с шалфеем

800 г мякоти свинины, 8 тонких ломтиков ветчины, 8 листиков шалфея, 4 ст. ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, 4 ст. ложки сухого белого вина, мука или панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на 8 порционных кусков и отбить. На каждый шницель положить по одному ломтику ветчины и листику шалфея. Шницель сложить пополам, закрепить деревянной зубочисткой и обвалять в муке или сухарях.

Разогреть растительное масло и обжарить шницели на среднем огне. Посолить и поперчить.

Готовые шницели полить 1 ст. ложкой вина и положить на подогретое блюдо. Остальное вино вылить

в сковороде, на которой жарились шницели, добавить сливочное масло, растопить его и полить шницели получившимся соусом.



Шницель с яичницей-глазуньей

600 г молодой говядины, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, мука, кулинарный жир, красный и черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на 4 порционных куса, слегка отбить, стараясь придать шницелям круглую или овальную форму, посолить, поперчить, обвалять в муке, смочить в 1 взбитом яйце и обжарить в сильно разогретом жире. Обжаренные шницели уложить на блюдо.

Приготовить красную пассеровку: смешать растопленное сливочное масло и красный молотый перец (по вкусу).

Приготовить яичницу-глазунью (по одному яйцу на шницель). На каждый шницель положить по яичнице, залить красной пассеровкой и посыпать тертым сыром.



Вегетарианский шницель

Для теста: 0,5 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 1–2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 луковица, 2 ст. ложки зеленого горошка, 2–3 крупных свежих гриба, 2 клубня картофеля, 1 яблоко, 2–3 ст. ложки виноградного сока, 5–6 ст.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

ложек сухого вина или воды, 1 ломтик пшеничного хлеба, 1 яичный желток, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Для панировки: 1 яйцо, 1 яичный белок, панировочные сухари или хлебная крошка.

Для жаренья: растительное масло.

Приготовить тесто. Для этого муку просеять, смешать с солью, сахаром и содой и просеять еще раз. Яйцо слегка взбить, соединить с маслом и молоком (или водой), тщательно перемешать и влить эту смесь в муку. Еще раз перемешать, чтобы тесто получилось без комков.

Приготовить начинку. Репчатый лук мелко порубить, слегка обжарить в растительном масле, добавить горошек, мелко нарезанные грибы, картофель и яблоко, натертые на крупной терке, влить виноградный сок, вино (или воду) и тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Добавить размоченный в воде хлеб, яичный желток, перец и соль по вкусу. Получившуюся смесь перемешать. Если она получилась жидкой, добавить немного хлебных крошек.

Из теста выпечь несколько блинчиков и положить на каждый из них начинку. Блинчики сложить так, чтобы начинка оказалась внутри, запанировать во взбитых яйцах и сухарях (хлебной крошке) и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.



Вегетарианский шницель из печеного перца

1 кг сладкого перца, 300 г брынзы, 3 яйца, 100 г сливочного масла, мука или панировочные сухари, зелень петрушки, соль.



и семян и посолить. Брынзу натереть на средней терке. Два яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и порубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить. Брынзу, яйца и зелень перемешать, наполнить получившейся смесью перцы, слегка приплюснуть их, обвалять в муке или панировочных сухарях, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить на сливочном масле.



Шницель из баклажанов

2 крупных баклажана, 1 яйцо, 4 ст. ложки оливкового (или любого рафинированного растительного) масла, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кружочками, посолить и выдержать 15–20 мин. После этого сполоснуть баклажаны в проточной воде и обсушить салфеткой.

Яйцо слегка взбить. Кружочки баклажанов поперчить, смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить в разогретом масле с двух сторон до образования золотистой корочки.



Шницель из белокачанной капусты (вариант 1)

1 кг капусты, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, мука, панировочные сухари, молочный соус, сметана, жир для жаренья, соль.

Для соуса: 200 мл молока, 25 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, красный молотый перец, соль.

Приготовить соус. Для этого муку спассеровать без масла, охладить, растереть со сливочным мас-



лом. Молоко довести до кипения на слабом огне, добавить смесь муки и масла, перемешать, посолить, поперчить. Постоянно помешивая, выдержать на огне в течение 3–5 мин, затем процедить.

С капусты удалить поврежденные листья, вырезать кочерыжку, сварить кочан целиком в подсоленной воде, затем разобрать на листья и аккуратно отбить их тупой стороной ножа. На каждую порцию брать по два листа. Один лист смазать молочным соусом, положить на него другой. Получившийся шницель слегка придавить, подровнять (придать ему овальную форму), запанировать в муке, смочить во взбитом яйце, затем обвалять в сухарях. Обжарить на сковороде с жиром с обеих сторон до образования корочки.



Шницель из белокачанной капусты (вариант 2)

1 кг капусты, 0,5 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана панировочных сухарей, растительное масло, сметана, соль.

Капусту очистить, удалить кочерыжку и сварить кочан целиком в подсоленной воде до готовности. Затем переложить его на сито, обсушить, разобрать на листья. Толстые стебли слегка отбить или срезать. Каждый лист сложить конвертом, обвалять в муке, смочить во взбитом яйце, обвалять в сухарях и обжарить с двух сторон в горячем масле.



Шницель из белокачанной капусты с сыром

1 кг капусты, 4 яйца, 300 г сыра, панировочные сухари, растительное масло, соль.



Кочан очистить, вымыть, разобрать на листья. Листья отварить в подсоленной воде, остудить и слегка отбить.

Сыр нарезать ломтиками по числу капустных листьев.

На каждый лист положить по ломтику сыра, завернуть их трубочкой или конвертиком, смочить во взбитом яйце, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле до образования корочки.



Шницель из овощей в молочном соусе

1 морковь, 1 брюква, 200–300 г белокочанной капусты, 100 мл молока, 30–45 г сливочного масла, 25 г маргарина, 1–1,5 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 1 свежий огурец, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки тертого сыра, молочный соус, соль.

Для соуса: 200 мл молока, 25 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, красный молотый перец, соль.

Приготовить соус. Для этого муку спассеровать без масла, охладить, растереть со сливочным маслом. Молоко довести до кипения на слабом огне, добавить смесь муки и масла, перемешать, посолить, поперчить. Постоянно помешивая, выдержать на огне в течение 3–5 мин, после чего процедить.

Морковь, брюкву и капусту вымыть, очистить, нарезать соломкой, припустить в молоке со сливочным маслом отдельно друг от друга, а затем соединить. В овощи всыпать манную крупу и, постоянно помешивая, проварить смесь на слабом огне до тех пор, пока она не загустеет.

Получившуюся массу охладить до 60–70° С, добавить яйцо, очищенный и нарезанный соломкой огурец, сахар, соль и тщательно перемешать.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

Из этой смеси сформовать овальные шницели, обвалять их в муке и обжарить с двух сторон. Готовые шницели переложить на смазанную маргарином сковороду, залить горячим молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь.



Шницель из савойской капусты

1 кг савойской капусты, 4 яйца, 2 ст. ложки муки, 100 г растительного масла, сметана, соль.

Капусту отварить в подсоленной воде, разобрать на листья и отбить их деревянным молотком. Сформовать шницель из 4 листьев капусты. Яйца взбить с мукой. Обмакнуть шницели в получившуюся смесь и обжарить с двух сторон в растительном масле. Подавать в горячем виде со сметаной как самостоятельное блюдо.



Ленивый шницель

1 стакан молотых сухарей из пшеничного хлеба, 2 яйца, молоко, сливочное масло, соль.

Сухари посолить по вкусу, добавить яйца, молоко и перемешать. Молока должно быть столько, чтобы получилась смесь консистенции густой сметаны.

Разогреть сковороду, растопить на ней сливочное масло и, выливая смесь столовой ложкой, поджарить шницели (с двух сторон, как оладьи). Ленивые шницели подавать без гарнира с любым соусом по вкусу.

ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ



Баранина отбивная по-деревенски

800 г баранины (корейки), растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо промыть, обсушить, разрезать вдоль ребер на котлеты, оставляя на каждой реберную кость. Котлеты отбить, стараясь придать им овальную форму. Посолить, поперчить, смазать растительным маслом. Жарить на вертеле над горячими (без пламени) углями или в духовке по 2—3 мин каждую сторону. Снаружи должна образоваться румяная корочка, а внутри мясо должно быть розовым.



Баранина отбивная запеченная

1 кг баранины, 100 г свиного жира, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 300 мл белого сухого вина, черный молотый перец, соль.

Мясо обмыть, нарезать тонкими ломтиками, отбить, посолить, поперчить и обжарить в горячем свином жире.

Репчатый лук мелко порубить, обжарить в жире до золотистого цвета. Чеснок измельчить. Отбивные сложить в кастрюлю, добавить лук, чеснок, жир, оставшийся



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

после жаренья, белое вино, поставить в очень горячую духовку и запечь в течение 15–20 мин на слабом огне.



Котлеты бараныи отбивные в йогурте

1,5 кг баранины (корейки), 100 г йогурта, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка молотого имбиря, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 8 котлет, отбить.

В неглубокой посуде смешать йогурт, лимонный сок, растительное масло, имбирь, перец и мускатный орех. Положить отбивные в эту смесь и мариновать 2 ч. Вынуть котлеты из маринада, выложить на сухую разогретую сковороду, обжарить с одной стороны в течение 10 мин на слабом огне, перевернуть, смазать маринадом и жарить еще 10 мин.



Котлеты из телятины с грибами и морковью

800 г телятины (филея или котлет), 1–1,3 стакана муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца, панировочные сухари, 2–3 моркови, 10–12 свежих грибов, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, разрезать на 5–6 порционных кусков, затем отбить, посолить, поперчить. Из яиц, муки, молока и соли приготовить тесто, обмакнуть в него отбивные, а затем обвалять их в сухарях. Разогреть жир, обжарить в нем котлеты с одной стороны,



перевернуть и добавить мелко нарезанные морковь и грибы. Обжаренные с обеих сторон котлеты вынуть, а морковь и грибы жарить еще 2–3 мин. После этого переложить их на котлеты и полить жиром, оставшимся после жаренья.



Котлеты «Империял»

600 г телятины, 120 г сливочного масла, 150 г свежих грибов, 4 яйца, 1 ст. ложка муки, мясной бульон, черный молотый перец, соль.

Телятину вымыть, разрезать на 4 порционных куса, отбить, стараясь придать кускам мяса овальную форму, посолить, поперчить, обвалять в муке и поджарить на сливочном масле на слабом огне под крышкой с одной стороны. После этого котлеты перевернуть, положить в сковороду нарезанные ломтиками свежие грибы и поджарить до готовности. Приготовить 4 тонких омлета, на каждый положить по котлете, на них — грибы. Края омлетов завернуть. Оставшийся от жаренья сок развести небольшим количеством бульона (можно воспользоваться бульонными кубиками) и полить готовое блюдо.



Котлеты отбивные из телятины по-африкански

800 г телятины, 80 г сливочного масла, 80 г свежих грибов, 1 свежий огурец, 1 средний баклажан, 4–5 мелких помидоров, 2–3 клубня картофеля, 120 г растительного масла, 125 мл томатного сока, черный молотый перец, соль.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

Мясо обмыть, разрезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить. Раскалить растительное масло и поджарить на нем котлеты. Сок, выделившийся при жаренье, смешать с томатным соком. Грибы очистить, отварить в подсоленной воде, а затем обжарить в сливочном масле. Баклажан вымыть, обсушить, нарезать кружочками и обжарить в сливочном или растительном масле (по вкусу). Помидоры обдать крутым кипятком и очистить от кожицы. Картофель очистить, нарезать кружочками и отварить в подсоленной воде. Огурец нарезать кружками, затем с помощью специальных выемок вырезать из них различные фигурки и припустить в сливочном масле. Готовые котлеты выложить на блюдо, гарнировать грибами, баклажаном, помидорами, картофелем и огурцом, полить смесью мясного и томатного соков.



Котлеты свиные натуральные

500 г свинины (корейки), 2 ст. ложки свиного жира, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на котлеты с косточками, отбить, посолить, поперчить и обжарить с двух сторон на разогретой сковороде с жиром до образования румяной корочки.



Котлеты отбивные по-алжирски

800 г телятины, 80 г сливочного масла, 400 г картофеля, 2 средних помидора, 120 г зеленого горошка, 125 мл томатного сока, черный молотый перец, соль.



Мясо обмыть, обсушить, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить и поджарить на сливочном масле. Сок, образовавшийся во время жаренья, смешать с томатным соком. Картофель очистить, нарезать кружочками, отварить в подсоленной воде. Помидоры вымыть, обсушить, мелко порубить. Готовые котлеты гарнировать картофелем, помидорами и горошком, полить смесью мясного и томатного соков.



Отбивная «Гарибальди»

150–200 г свинины (корейки), 1 кружок консервированного ананаса, 1 ст. ложка консервированной кукурузы, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка тертого сыра, черный молотый перец, соль.

Свиную котлету отбить, посолить, поперчить и обжарить с двух сторон (по 2–4 мин с каждой стороны) на сухой сковороде. На котлету положить кружок ананаса, кукурузу, полить майонезом, посыпать сыром и запечь в духовке до готовности (10–15 мин на среднем огне).



Отбивная говядина в томатном соусе

500 г говядины, 300 г репчатого лука, 80–100 г жира, 1 маленький жгучий перец, зелень кинзы и петрушки, 3–4 дольки чеснока, соль.

Для соуса: 1 кг помидоров, соль.

Мясо разрезать на порционные куски с реберной косточкой, отбить, посолить, выложить на раскален-



ную сковороду с жиром и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки. Переложить мясо в кастрюлю.

Репчатый лук нарезать колечками, обжарить на той же сковороде, где жарилось мясо, и выложить на мясо.

Приготовить соус: помидоры нарезать, потушить в течение 10 мин, затем протереть через сито и варить еще примерно 5 мин.

Мясо с луком залить соусом и тушить в течение 10–15 мин. Зелень кинзы, перец и чеснок истолочь в ступке, посолить, добавить к мясу, прокипятить не более 1 мин и снять с огня.

Готовое мясо выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.



Отбивная «Италия»

800 г свиной корейки, 2 помидора, 150 г сыра, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. На каждый кусок мяса положить по 1 ломтику сыра, сверху – по кружочку помидора и запечь в духовке до готовности.



Отбивная телятина, тушенная с вином

50 *600 г телятины, 200 г ветчины, 50–60 г сливочного масла, 2 ст. ложки оливкового масла, 0,3 стакана*

*сухого белого вина, 0,3 стакана мясного бульона,
2 ст. ложки муки, зелень шалфея, соль.*



Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить и посыпать мукой. На каждый кусок выложить по ломтику ветчины и немного растертых листьев шалфея. Затем кусочки мяса свернуть и закрепить деревянной зубочисткой.

Разогреть оливковое масло, обжарить в нем мясо с ветчиной с двух сторон. После этого влить вино, смешанное с бульоном (можно воспользоваться бульонными кубиками), и добавить сливочное масло. Сковороду накрыть крышкой и довести мясо до готовности.



Отбивные из баранины в кофейном соусе

1 кг баранины, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, соль.

Для соуса: 60 г сливочного масла, 0,3 стакана крепкого кофе, 0,3 стакана меда, 0,25 ч. ложки молотого кардамона, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки соевого соуса, чернослив без косточек.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить, затем обжарить в растительном масле с двух сторон до готовности.

Приготовить соус. Для этого растопить сливочное масло на слабом огне, влить кофе, добавить мед, соевый соус, лимонный сок и все специи. Перемешать, закрыть крышкой, прогреть 1 мин, снять с огня и немного остудить. Затем снова поставить соус на огонь, положить



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

в него чернослив и довести до кипения. Готовые отбивные выложить на блюдо и залить соусом.



Отбивные из баранины с чесночными сливками

600 г баранины, 1 спелый авокадо, 4 дольки чеснока, 125 мл сливок, 2 ст. ложки измельченного базилика, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого масла, молотый белый перец, соль.

Мясо разрезать на 4 порционных куса с косточками, вымыть, обсушить, срезать с краев жир. Растопить масло. Отбивные натереть солью и перцем, смазать маслом и обвалять в муке. Масло разогреть и обжарить в нем отбивные на сильном огне по 3 минуты с каждой стороны.

Авокадо разрезать вдоль пополам, удалить косточку и кожуру, протереть через сито, смешать с 0,5 ч. ложки соли и раздавленным чесноком. Взбить сливки в крутую пену, смешать с пюре из авокадо и базиликом и поставить в холодильник. Готовые отбивные полить соусом.



Отбивные из индейки

600–800 г индейки, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка красного молотого перца, 1 ст. ложка растительного масла, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 100–150 мл апельсинового сока, зеленый лук, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 4 порционных куса, отбить. Смешать муку, соль и перец и обвалять отбивные в этой смеси.



Разогреть растительное масло, затем обжарить в нем мясо (по 2–3 мин с каждой стороны). Переложить отбивные в другую посуду.

Зеленый лук и чеснок измельчить, положить их в сковороду, где жарились котлеты, и пассеровать 1 мин. Добавить апельсиновый сок и соевый соус. Кипятить 5 мин, постоянно помешивая. В получившийся соус положить отбивные и подержать на огне еще 5 мин.



Отбивные из телятины (вариант 1)

600–700 г телятины, 2 яйца, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на порционные куски и отбить. Яйца взбить, смешать с 1 ст. ложкой растительного масла, посолить, поперчить. В этой смеси смочить отбивные, обвалять их в сухарях и сыре, панировку слегка придавить.

Разогреть сковороду, смешать в ней оставшееся растительное и сливочное масло и обжарить отбивные с двух сторон.



Отбивные из телятины (вариант 2)

600 г телятины (корейки), 2 яйца, панировочные сухари, сливочное масло, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на порционные куски с косточкой, отбить, посолить, поперчить, смочить во взби-



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

тых яйца, обваливать в сухарях. Разогреть жир, обжарить котлеты с двух сторон и прогреть их в духовке. Готовые отбивные полить растопленным сливочным маслом.



Отбивные котлеты (гриль)

600 г свинины (корейки), 100 г сыра гауда, 4 веточки петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 4 котлеты, отбить. В каждой отбивной сделать надрез в виде кармашка. Посолить и поперчить изнутри.

Сыр разрезать на 4 ломтика. Петрушку вымыть и обсушить. Сыр и зелень положить в кармашек, края скрепить деревянной зубочисткой.

Обжарить отбивные котлеты на гриле с обеих сторон в течение 6–8 мин.



Отбивные котлеты с яблоками

600–700 г свинины (корейки), 2 яблока, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки меда, 0,3 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле с двух сторон и снять со сковороды.

Яблоки очистить, нарезать кружочками и обжарить на той же сковороде, на которой жарились отбивные.

54 Котлеты снова положить на сковороду, сверху вы-



ложить яблоки, залить все медом, добавить воду, накрыть крышкой и тушить в течение 15–20 мин. Готовые отбивные с яблоками переложить на блюдо и полить соусом, в котором они тушились.



Отбивные по-украински

500 г свинины (корейки), 2 яйца, 50 г топленого масла, 25 г сливочного масла, панировочные сухари, зелень петрушки и (или) укропа, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на котлеты, отбить, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в сухарях.

В сотейнике или в чугунной сковороде разогреть топленое масло и обжарить котлеты с двух сторон (15–20 мин). После этого поставить посуду в духовку и подержать еще 4–6 мин. Готовые отбивные полить растопленным сливочным маслом.



Отбивные, фаршированные зеленью

600 г свинины (корейки), 1 луковица, 2 дольки чеснока, 4 ст. ложки измельченного свежего розмарина, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка измельченного любистoka, 2 ст. ложки тертого сыра, 30 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо разрезать на 4 порционных куса с косточками, отбить и посолить. Отбивные надрезать по



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

краям, слегка отделить мясо от кости острым ножом. Репчатый лук и чеснок мелко нашинковать и смешать их с сыром, розмарином, петрушкой, зеленым луком и любистокком.

В каждой отбивной сделать глубокие разрезы в виде кармашка, заполнить их получившейся смесью, швы закрепить деревянными зубочистками.

Разогреть масло и обжарить отбивные со всех сторон, затем уменьшить огонь до слабого и жарить еще 6 мин.



Свинные отбивные (вариант 1)

1 кг свинины (корейки), черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на порционные куски, отделить от косточек, отбить, посолить и поперчить с одной стороны.

Разогреть сухую сковороду и, положив на нее отбивные подсоленной стороной, жарить 1–2 мин на сильном огне. Посолить и поперчить другую сторону, котлеты перевернуть и жарить еще 1–2 мин. Потом уменьшить огонь до среднего и обжарить отбивные еще по 0,5 мин с каждой стороны.



Свинные отбивные (вариант 2)

500 г свинины (корейки), 4 яйца, 2,5 ст. ложки муки, 2 ст. ложки соевого соуса, 3–4 дольки чеснока, 50 г свиного жира, 50 г зеленого лука, 1 маленькая луковица, 0,5 стакана куриного бульона.

56 Мясо нарезать порционными кусками и слегка отбить. Репчатый лук и чеснок мелко порубить и сме-



шать с соевым соусом. Отбивные залить полу-
ченной смесью и помариновать 10–15 мин. По-
сле этого котлеты обваливать в муке, смочить во
взбитых яйцах и жарить в раскаленном свином жире до
готовности. Затем добавить бульон (можно использовать
бульонные кубики), закрыть крышкой и держать на сла-
бом огне, пока жидкость не испарится. Готовые отбивные
посыпать крупно нарезанным зеленым луком.



Свинные отбивные (вариант 3)

*600 г свинины (корейки), 1–2 дольки чеснока, 1 лавровый
лист, 0,5 ч. ложки майорана, 1 маленький жгучий перец,
4 ст. ложки оливкового масла, соль.*

Мясо разрезать на порционные куски и отбить.

Майоран, лавровый лист, перец, чеснок и соль расте-
реть и перемешать. Получившейся смесью обмазать отбив-
ные и выдержать их в течение 1 ч.

Разогреть сковороду, раскалить масло и обжарить от-
бивные с двух сторон до образования золотистой корочки.



Свинные отбивные (вариант 4)

*500 г свинины (корейки без косточек), 3 яйца, 3 ст.
ложки муки, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.*

Мясо разрезать на порционные куски и отбить. Яйца
взбить с солью и перцем. Отбивные обмакнуть в эту
смесь и обваливать в муке.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

Разогреть кулинарный жир и обжарить в нем отбивные с двух сторон до образования румяной корочки.



Свинные отбивные в молоке

800 г свинины (корейки без косточек), 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, толченый кориандр, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, натереть кориандром.

В сотейнике растопить масло и обжарить в нем отбивные с двух сторон до образования золотистой корочки. Затем влить молоко, накрыть сотейник крышкой и подержать на слабом огне примерно 1,5 ч.

Готовые отбивные подавать с образовавшимся соусом.



Свинные отбивные во фруктовом желе

700 г свинины (корейки), 2 ст. ложки сливочного масла, 500 мл любого фруктового сока, 20–30 г желатина, 50 г оливок без косточек, 100 г корнишонов, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить и обжарить с двух сторон на горячей сковороде в сливочном масле.

Приготовить желе. Для этого желатин залить холодной кипяченой водой и оставить до тех пор, пока он не разбухнет. После этого довести фруктовый сок до кипения, добавить желатин, тщательно перемешать и слегка остудить.

Обжаренные отбивные выложить в глубокое блюдо, украсить оливками и корнишонами, залить фруктовым желе.



Свинные отбивные в пиве

600 г свинины (корейки), 30–50 г сливочного масла, 200 мл светлого пива, 2 луковицы, листочки базилика и душицы, красный (паприка) и черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить и обжарить в сливочном масле с двух сторон до образования румяной корочки. После этого сложить отбивные в сотейник или глубокую сковороду, полить пивом, посолить, поперчить, добавить базилик, душицу и мелко нарубленный репчатый лук. Закрыть посуду крышкой, поставить в духовку на 40–60 мин.



Свинные отбивные по-испански

600 г свинины (корейки), 1–2 дольки чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана панировочных сухарей, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на порционные куски и отбить.

Панировочные сухари, измельченный (или растертый) чеснок, петрушку, перец, соль и растительное масло смешать до образования однородной массы. Эту смесь втереть в отбивные.



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

Раскалить сковороду, разогреть жир и обжарить отбивные с двух сторон на слабом огне до готовности.



Свинные отбивные по-кубински

1 кг свинины (корейки), 150 г панировочных сухарей, 3–4 дольки чеснока, 100 г растительного масла, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, соль.

Мясо разрезать на порционные куски и отбить.

Из сухарей, чеснока, имбиря, мускатного ореха, перца, соли и 50 г растительного масла приготовить пасту и втереть ее в отбивные.

Оставшееся растительное масло раскалить, на среднем огне обжарить в нем котлеты с двух сторон до образования золотистой корочки, затем уменьшить огонь до слабого, накрыть сковороду крышкой и потомить котлеты еще 5–10 мин.



Свинные отбивные с анчоусами

600 г свинины (корейки), 100 мл сухого красного вина, 2 ст. ложки воды, 4 кусочка анчоусов в растительном масле, 6 зеленых оливок, 1 долька чеснока, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, обжарить в сливочном масле с двух сторон до образования золотистой корочки. Затем посолить, поперчить, влить



вино. Когда вино выпарится, добавить воду и поддержать отбивные на слабом огне еще 2–3 мин. Анчоусы, маслины и чеснок измельчить, перемешать, выложить на отбивные и поддержать на слабом огне еще 5 мин.



Свинные отбивные с кетчупом

600 г свинины (корейки), 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки кетчупа, 3 ст. ложки уксуса, 1 стакан воды, 1 небольшой лавровый лист, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, соль.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить и обжарить с двух сторон в сливочном масле (жарить не на открытом огне, а в духовке).

Кетчуп, уксус, лавровый лист, мускатный орех, соль и воду перемешать, залить этой смесью отбивные и тушить в течение 1,5 ч. Если жидкость выпарится полностью, добавить еще немного воды или мясного бульона.



Свинные отбивные с овощами

600 г свинины (корейки), 30 г сливочного масла, 100 мл мясного бульона, 4–6 средних клубней картофеля, 3 моркови, 100 г томатного соуса, соль.

Картофель очистить и нарезать крупной соломкой. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, поджарить на сливочном масле до золотистого оттенка,



Антрекоты, шницели, отбивные котлеты

добавить картофель, морковь, томатный соус, бульон, соль. Закрывать крышкой и тушить на небольшом огне 45–50 мин.



Свиные отбивные с яблоками и луком

900 г свинины (корейки), 2 средние луковицы, 1 кислое зеленое яблоко, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки яблочного сока, 0,25 стакана муки, 1 ст. ложка горчицы, 0,25 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо разрезать на 4 порционных кусков и отбить. Репчатый лук нарезать крупными дольками, яблоко — дольками толщиной 0,5–1 см.

В большой сковороде разогреть 1 ст. ложку растительного масла и обжарить в нем лук и яблоко в течение 2–3 мин, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Переложить лук и яблоко в другую посуду. Смешать муку, соль и перец и обваливать в этой смеси отбивные. Влить в сковороду оставшееся растительное масло, разогреть его и обжарить отбивные по 4 мин с каждой стороны, пока они не подрумянятся. После этого влить бульон, яблочный сок, добавить горчицу и довести жидкость до кипения. Накрывать сковороду крышкой, тушить мясо на слабом огне в течение 10 мин.

Перевернуть отбивные, добавить лук и яблоко, снова накрыть сковороду крышкой и тушить еще 10 мин.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Антрекоты	8
Шницели	16
Отбивные котлеты	45

АНТРЕКОТЫ, ШНИЦЕЛИ, ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*

Технический редактор *К.В. Силаева*

Редактор *К.К. Алексеев*

Корректор *В.А. Дроздова*

Художник *А.Ю. Котова*

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 отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»

E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.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) 537-35-52. **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.

Подписано в печать 23.01.2007

Формат 70х100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 5000 экз. Заказ № 599

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