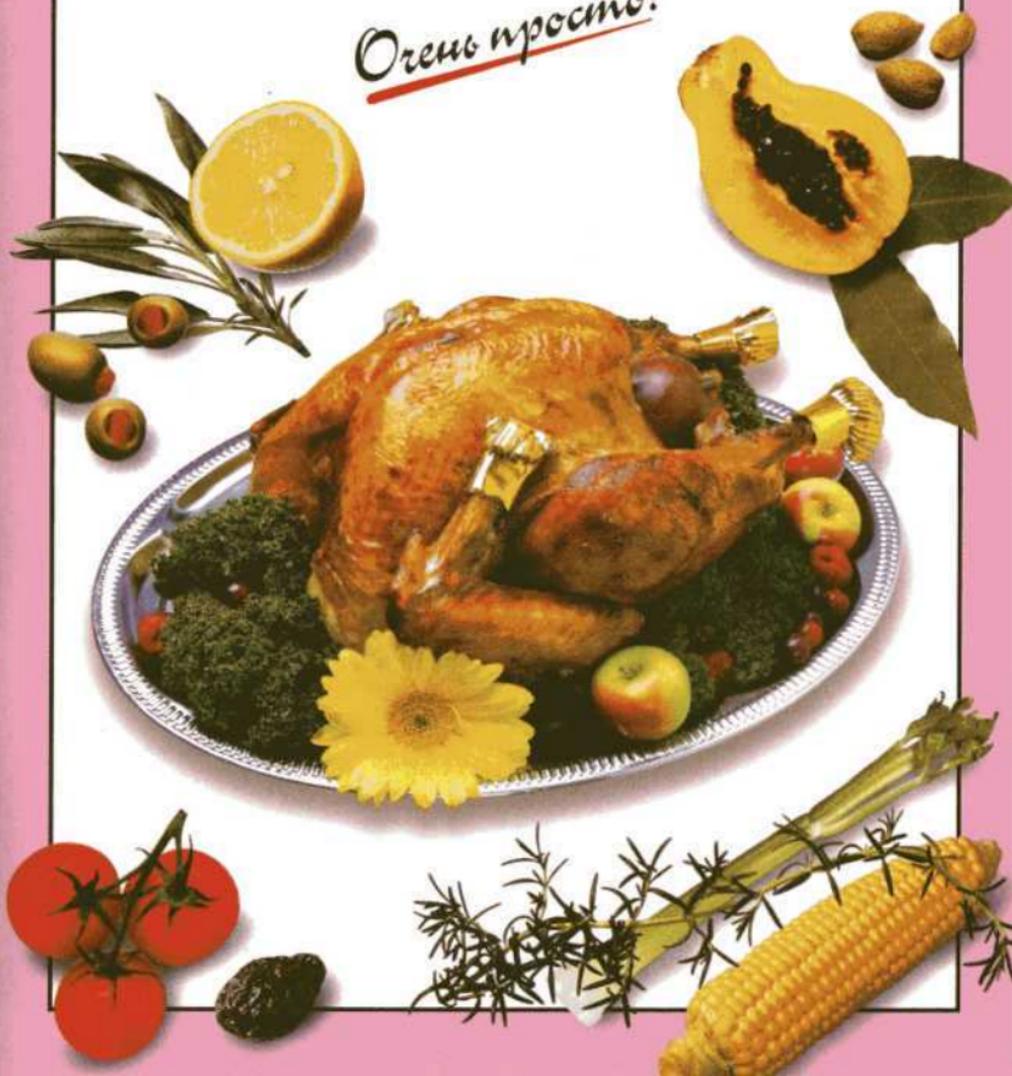


БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ, УТКИ, ГУСЯ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.997
Б 71

Составитель *Г. С. Выдревич*

Б 71 **Блюда** из индейки, утки и гуся / [сост. Г. С. Выдревич]. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с.

Нежное и сочное мясо птицы с удовольствием едят и взрослые, и дети. Из него можно готовить и салаты, и закуски, и супы, и вторые блюда. Из птицы выходят и простые, но очень вкусные блюда, и настоящие кулинарные шедевры — все зависит от ваших навыков, желания и времени, которое вы готовы потратить.

В этой книге собраны рецепты блюд из индейки, утки и гуся — как повседневные, так и праздничные. На любой вкус, на любой кошелек, для мастеров и новичков.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-31273-3

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

ПРЕДИСЛОВИЕ

Нежное и сочное мясо птицы с удовольствием едят и взрослые, и дети. Из него можно готовить и салаты, и закуски, и супы, и вторые блюда. Причем времени на приготовление тратится мало, особых кулинарных изысков это мясо не требует. Нет, конечно, если вам хочется поразить гостей или своих близких, придется и пофантазировать, и потрудиться. Но даже самое простое обжаривание уже даст превосходный результат.

Выбирая птицу, прежде всего обратите внимание на ее возраст. У молодых птиц мясо гораздо более нежное и готовится значительно быстрее (на приготовление грудок времени тратится меньше, чем на жарку, тушение или варку ножек). С возрастом оно становится гораздо жестче (особенно на ножках), но и приобретает особый, насыщенный вкус. Определить возраст незамороженной птицы довольно просто. Если она молодая, клюв и конец грудной кости у нее эластичные, их легко согнуть, кожа должна быть гладкой, без волосков (цвет кожи зависит от породы и корма, так что критерием служить не может).

Покупая замороженную птицу, обратите внимание на то, что на ней не должно быть розового льда. Это свидетельствует о том, что тушка размораживалась и была заморожена снова, что значительно ухудшило ее вкус.

Индейка — птица крупная, и если вы не собираетесь готовить торжественный обед на большую семью, лучше покупать не целую тушку, а отдельные куски. Мясо этой птицы об-
ладает замечательным вкусом и годится для жарки,



фарширования, тушения, запекания, варки. Индейку можно есть и горячей, и холодной, а из ножек получаются прекрасные заливные блюда.

У *утки* довольно много костей и жира, поэтому ее лучше всего фаршировать, предварительно удалив скелет. Фарш пропитывается жиром и становится особенно сочным и ароматным. Утку можно также жарить или тушить, но в этом случае подавать ее надлежит с гарниром, предпочтительно из кислых фруктов или квашеной капусты, чтобы смягчить специфический привкус жира. Целиком жарить тушку не рекомендуется, ибо грудка готовится значительно быстрее. Если вы хотите приготовить из утки суп, это должен быть борщ, рассольник, солянка или щи (опять же из-за кислых компонентов). Любой другой суп будет иметь своеобразный вкус и запах, которые многим не нравятся, да и бульон прозрачным не получится.

Примерно то же можно сказать о *гусе*. Особенным деликатесом считается сильно увеличенная печень этой птицы, откормленной особым образом.

Прежде чем готовить птицу, ее нужно вымыть (непотрошеную тушку, естественно, выпотрошить) в едва теплой воде. Излишки жира лучше срезать (их можно перетопить, а затем использовать для жарки). Если вы не хотите готовить тушку целиком, ее нужно разрезать на порционные куски, при этом мясо с грудок лучше отделить от костей (индюшачью грудку рекомендуется нарезать поперек волокон).

Запекая птицу в духовке, кладите ее на спинку (в процессе приготовления переверните). Если тушка очень жирная, полейте ее небольшим количеством горячей воды. Если жира мало — сбрызните маслом. Чтобы получить румяную корочку, смажьте тушку густой сметаной. Есть еще один способ: в конце приготовления выньте птицу из духовки, полейте холодной водой, а затем доведите до готовности.

Собираясь поджарить кусочки птицы, натрите их солью, а затем смажьте жиром. Тогда они подрумянятся равномерно и приобретут красивый золотистый оттенок.

БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ



Индейка с шампиньонами

1 средняя индейка, 200 г сливочного масла, 500 г шампиньонов, 100 г тертого сыра, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка коньяка, черный молотый перец, соль.

Индейку выпотрошить, вымыть, обмазать маслом и жарить. Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде в течение 10 мин, ополоснуть холодной водой и нарезать. Готовую индейку переложить на подогретое блюдо и нарезать порционными кусками. В сок с жиром, в котором она жарилась, выложить грибы, влить коньяк, добавить сметану и сыр, перемешать. Прогреть в духовке в течение 5 мин. Посолить, поперчить, добавить оставшееся масло и перемешать.

Получившейся смесью полить куски индейки.



Индейка с сырно-коньячным соусом

4 ломтика грудки индейки, 4 тонких ломтика сыра, 0,25 стакана коньяка, 2 стакана молока, 0,5 стакана



муки, 0,25 стакана растопленного сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Ломтики индейки отбить, залить молоком, накрыть посуду крышкой и выдержать в холодильнике 1,5 ч. Затем молоко слить, мясо посолить и поперчить по вкусу, обвалить в муке и обжарить в масле на среднем огне под крышкой в течение 8 мин. После этого крышку снять, влить коньяк и готовить, пока он не выпарится. Затем ломтики перевернуть, на каждый положить по ломтику сыра, накрыть посуду крышкой и готовить, пока сыр не расплавится.



Филе индейки с укропом и петрушкой

1 кг белого мяса индейки, 300 мл белого сухого вина, 300 мл овощного отвара, 1 лимон, 1 долька чеснока, 1 луковица, 100 г укропа, 75 г петрушки, 100 г очищенных фисташек, 200 г тертого сыра «Пармезан», 5 ст. ложек апельсинового сока, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка черного молотого перца, соль.

Мясо (одним куском) вымыть и обсушить. Лимон нарезать кружочками. Чеснок порубить. Лук нарезать дольками. Соединить вино и отвар, добавить два кружочка лимона, чеснок, лук и перец. Довести до кипения, положить мясо индейки. Варить на среднем огне под крышкой в течение 40 мин, время от времени помешивая.

Приготовить соус. Фисташки порубить. Укроп и петрушку мелко нарезать. Соединить зелень и орехи, добавить сыр, измельчить в пюре. Влить апельсиновый



сок, растительное масло и 300 мл бульона от индейки. Посолить, влить 2 ст. ложки лимонного сока, перемешать.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, прогреть в сковороде со сливочным маслом.

Индейку нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Вокруг расположить помидоры. Полить все соусом.



Индейка по-деревенски

0,5 средней индейки, 2 ст. ложки маргарина, 2 луковицы, 3 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченного укропа, черный молотый перец, соль.

Тушку индейки разрубить на порционные кусочки, посолить и обжарить в течение 30 мин. Затем добавить измельченный лук. Жарить, пока он не приобретет золотистый цвет. Индейку с луком выложить в горшочки, залить горячим процеженным бульоном, посолить и поперчить по вкусу, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30–60 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью.



Индейка с клюквенной начинкой

1 средняя тушка индейки, 100 г сметаны, соль.

Для начинки: 300 г клюквы, 400 г пшеничного хлеба, 300 г сахара, 50 г сливочного масла, красный молотый перец, соль.



Индейку вымыть, обсушить, натереть изнутри солью.

Приготовить начинку. Клюкву раздавить, посыпать сахаром, дать настояться 1 ч. Хлеб нарезать кубиками, обжарить в масле, добавить к клюкве, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Тушку заполнить начинкой, прикрыть отверстие кожей, закрепить деревянной зубочисткой. Положить на противень, обмазать сметаной, прикрыть фольгой. Готовить в духовке на среднем огне, поливая образующимся соком. Минут за 40 до конца приготовления фольгу удалить.



Шницели из индейки с яблоками

4 порционных куска индейки, 5 яблок, 50 г сала, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 50 г сыра «Пармезан», 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки белого сухого вина, 2 ст. ложки растительного масла, мука, черный молотый перец, соль.

Сало и лук мелко нарезать. Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян. Одно яблоко мелко нарезать, смешать с половиной сала и лука и потушить в течение 5 мин в половине сливочного масла или маргарина. После этого добавить тертый сыр и перемешать. Куски индейки вымыть, обсушить, тонко отбить, посолить и поперчить по вкусу. Выложить на них яблочную начинку. Каждый шницель сложить пополам и скрепить деревянными зубочистками.

Приготовить соус. Оставшиеся яблоки крупно нарезать, смешать с оставшимися салом и луком, обжарить в оставшемся сливочном масле, посолить и поперчить



по вкусу, добавить сахар и вино. Тушить, пока яблоки не размягчатся.

Шницели обваливать в муке и обжаривать в кипящем растительном масле по 6–8 мин с каждой стороны.

Готовые шницели подать с соусом.



Индейка по-строгановски

300 г красного мяса индейки, 100 г белых грибов, 1–2 луковицы, 0,25 стакана жирной сметаны, 1 ст. ложка горчицы, растительное масло, белый молотый перец, соль.

Мясо нарезать полосками и слегка обжарить в масле. Лук нарезать маленькими кубиками. Грибы очистить, вымыть, крупно нарезать. Лук и грибы добавить к мясу, тушить на слабом огне, помешивая, пока не выпарится жидкость. Добавить сметану и горчицу, посолить и поперчить по вкусу. Перемешать, довести до кипения и тушить в течение 5 мин.



Индейка по-рыцарски

1 небольшая индейка, 1 луковица, 1 морковь, 50 г корня сельдерея, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 3–4 дольки чеснока, 100 г сухих белых грибов, 3 яичных желтка, 150 мл сухого белого вина, 150 мл сливок, 100 г сливочного масла, 300 г отварного риса, панировочные сухари, сало, жир для жаренья, лавровый лист, черный перец горошком, соль.



Индейку выпотрошить, вымыть, отделить кости и белое мясо (грудку). Белые грибы отварить в подсоленной воде, а затем слегка потушить.

Морковь очистить, нарезать маленькими кубиками или натереть на крупной терке. Лук мелко порубить. Корень сельдерея очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке. Кости и красное мясо индейки положить в кастрюлю, добавить грибы, морковь, лук, сельдерей, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком, залить смесью воды и вина, довести до кипения, убавить огонь до слабого и варить 40–50 мин.

Затем бульон процедить. Белые грибы пропустить через мясорубку, положить в бульон, посолить по вкусу.

Желтки взбить со сливками, добавить немного бульона, непрерывно помешивая, чтобы яйца не свернулись. Получившуюся смесь положить в бульон с грибами и варить 5–7 мин, не доводя до кипения и все время помешивая. Можно слегка подсолить.

Белое мясо нарезать порционными кусками, обвалить в подсоленных сухарях и обжарить в кипящем жире до золотистого цвета.

Вареное (красное) мясо пропустить через мясорубку, прогреть, залить горячим соусом, перемешать, выложить на подогретое блюдо. Вокруг уложить пропитанный сливочным маслом вареный рис, по краям — ломтики белого мяса вперемежку с ломтиками поджаренного до хрустящей корочки сала. Оставшийся соус подать отдельно.



Индейка, фаршированная изюмом

10

1 средняя тушка индейки, 1 печень индейки, 4 яйца, 100 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г изюма,

100 г панировочных сухарей, 125 мл молока, майонез, сахар, соль.



Тушку залить холодной водой, выдержать 2 ч, затем обсушить и посолить.

Приготовить начинку. Печень вымочить в молоке, порубить. Хлеб вымочить в молоке, отжать, растереть со сливочным маслом и яичными желтками, добавить сахар и соль по вкусу, перемешать. Затем ввести взбитые белки, сухари и вымытый изюм, снова перемешать.

Тушку заполнить начинкой, связать ножки, крылья обрезать (один сустав). Смазать майонезом, выложить на противень. Влить немного воды. Запекать в духовке в течение 2–2,5 ч, время от времени поливая образующимся соком.



Индейка, фаршированная печенью

1 средняя индейка, 500 г говяжьей печени, 5–6 ломтиков белого хлеба, 0,5 стакана молока, 100 г сливочного масла, 5 яиц, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Индейку выпотрошить, вымыть, обсушить и натереть солью. Печень вымыть, нарезать и слегка обжарить в масле с солью, перцем и измельченным лавровым листом, а затем пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке хлеб и еще раз пропустить через мясорубку. Добавить 1 ст. ложку растопленного масла, сырые яйца, досолить и тщательно перемешать.

Получившейся смесью нафаршировать индейку, зашить разрез, положить тушку разрезом вверх на смазанный маслом противень, влить 2–3 ст. ложки воды или



бульона. Поставить в разогретую духовку. Когда на индейке появится румяная корочка, убавить огонь до слабого и готовить 1,5–2 ч, время от времени поливая птицу образующимся соком.

Готовую индейку выложить на блюдо, снять нитки, разрезать на порционные куски.



Индейка, фаршированная орехами

1 средняя тушка индейки (до 3 кг), 200 г ядер фундука или грецких орехов, 100 г свежего базилика или эстрагона, 100 мл воды, мед, соль.

Тушку вымыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью, смешанной с измельченной зеленью.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с водой, добавить оставшуюся зелень, посолить по вкусу, взбить до образования пасты.

В тушке сделать несколько надрезов-карманов, заполнить их ореховой пастой. Обмазать птицу медом (с помощью кисточки), положить на противень. Запечь в духовке до готовности, время от времени поливая образующимся соком.



Паштет из печени индейки (микроволновая кухня)

450 г печени индейки, 1 маленькая луковица, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки сухого шерри, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки жирных сливок, лук-резанец, черный молотый перец, соль.



Печень крупно нарезать. Репчатый лук мелко порубить, чеснок раздавить. Ингредиенты соединить, добавить шерри, половину масла и готовить на средней мощности 6–7 мин. Вынуть из печи, добавить сливки и измельчить до образования однородной массы. Посолить и поперчить. Лук-резанец мелко нарезать. Оставшееся масло растопить на полной мощности в течение 30 с, соединить с луком. Получившейся смесью полить паштет и остудить.



Суп из индейки с грибами (микроволновая кухня)

1 кг индейки, 3 л воды, 200 г свежих грибов, 4 кубика куриного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 1 веточка сельдерея, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, соль.

Морковь очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, разрезать на четыре части. Сельдерей мелко нарезать. Индейку вымыть, залить водой, добавить бульонные кубики, морковь, лук, сельдерей, лавровый лист, перец, посолить по вкусу. Посуду накрыть и варить 20 мин на полной мощности, а затем 1 мин на средней. Вынуть индейку, отделить мясо от костей. Суп процедить, положить очищенные и нарезанные грибы, мясо и варить 5–20 мин на полной мощности.



Индейка, тушенная в маринаде (микроволновая кухня)

700 г филе индейки, 25 г сливочного масла, 50 г ядер миндаля, 1 крупная луковица, 1 стручок красного



сладкого перца, цедра и сок 1 лимона, 1 ст. ложка молотого имбиря, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, черный молотый перец, соль.

Соединить цедру и сок лимона, имбирь, половину растительного масла, соевый соус, перемешать. Мясо нарезать тонкими ломтиками, положить в маринад и поставить в прохладное место на 2 ч. Сливочное масло растопить в течение 1 мин на мощности выше средней, добавить нарезанный миндаль, перемешать, прогреть 2 мин на средней мощности. Посолить и поперчить по вкусу.

Лук мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Лук и перец соединить с оставшимся растительным маслом и потушить 2–3 мин на полной мощности. Добавить индейку и часть маринада, перемешать, тушить 5 мин. За время приготовления 1–2 раза перемешать. Влить оставшийся маринад, прогреть на средней мощности.

Миндаль подогреть 1–2 мин, выложить на индейку.



Индейка с подливой из кизила и изюма

1 кг индейки, 1,5 стакана кизила, 0,3 стакана изюма, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки сахара, соль.

Индейку нарезать небольшими кусками, опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, снять пену, варить до готовности. Готовое мясо извлечь из бульона, обсушить, обжарить на масле. Кизил вымыть, очистить от косточек и плодоножек. Изюм вымыть, соединить



с кизилом, залить процеженным бульоном, в котором варилась индейка, добавить сахар. Посолить по вкусу, прокипятить несколько минут.

Мясо залить получившейся подливкой, прокипятить в течение 5–6 мин.



Индейка в цитрусовой глазури

1 тушка индейки (около 3 кг), 5 лимонов или лаймов, 100 мл белого сухого вина, 50 г коричневого сахара, 20 г шалфея, 20 г душицы, 20 г тимьяна, белый молотый перец, растительное масло, соль.

Тушку вымыть, обсушить. Лимоны или лаймы очистить от кожицы, выдавить примерно 0,5 стакана сока, остальное нарезать кружочками и положить внутрь индейки. Выжатый сок смешать с вином и поставить в холодильник.

Кожу на грудке отделить так, чтобы получился карман, положить в него по 1 ст. ложке измельченных шалфея, душицы и тимьяна. Тушку положить на противень спинкой вниз, посолить и поперчить, смазать маслом. Запекать в духовке, разогретой до 160° С, из расчета 1 ч на 2 кг веса птицы. Время от времени поливать выделяющимся соком, а последние полчаса – смесью вина и сока.



Индейка по-американски (микроволновая кухня)

400 г грудки индейки, 125 г вареной ветчины, 200 г риса, 150 г шампиньонов, 1 стручок сладкого зеленого



перца, 1 стручок острого перца, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сухого хереса, 250 мл куриного бульона, 150 мл молока, зелень, черный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть, замочить на несколько часов, еще раз промыть и отварить в подсоленной воде на полной мощности 10–12 мин.

Мясо и ветчину нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семян, нарезать кубиками. Шампиньоны очистить и нарезать ломтиками. Острый перец разрезать и очистить от семян. Лук мелко порубить.

Разогреть масло, обжарить в нем кусочки индейки в течение 5–7 мин на полной мощности, добавить лук, сладкий перец и грибы, перемешать. Готовить еще 5–7 мин. Посолить, поперчить, добавить муку, молоко, бульон и херес. Перемешать.

Затем положить ветчину и острый перец, готовить еще 5 мин. Острый перец удалить, выложить в посуду рис, прогреть 1–2 мин.



Индейка «Экзотика» (микроволновая кухня)

300 г филе индейки, 2 помидора, 1 плод папайи, 0,5 стручка красного сладкого перца, 0,5 стручка зеленого сладкого перца, 200 г кукурузы, 100 мл сливок, 2 ч. ложки луковой приправы, 1 ч. ложка муки, семена кунжута, белый молотый перец, соль.

16 Мясо индейки нарезать полосками, поперчить по вкусу, посыпать луковой приправой и кунжутом.



Муку смешать со сливками так, чтобы не было комков. Папайю разрезать пополам, очистить от зерен, аккуратно вынуть мякоть ложкой — так, чтобы она имела форму шариков. Сладкий перец очистить от семян и нарезать соломкой. Перец, папайю и кукурузу посолить и поперчить по вкусу, аккуратно перемешать. Получившейся смесью заполнить половинки папайи.

Индейку с фаршированной папайей положить на блюдо, накрыть фольгой. Готовить на полной мощности в течение 5–6 мин.

Сливки с мукой слегка посолить и поперчить, прогреть в печи, пока смесь не загустеет (около 3 мин на полной мощности). Во время приготовления один-два раза перемешать.

Готовую индейку и папайю выложить на сервировочное блюдо, полить сливочным соусом, украсить дольками помидора.



Индейка в медово-лимонном соусе (микроволновая кухня)

1 индейка (5 кг), 60 г сливочного масла, 3 ст. ложки меда, сок 1 лимона, 200 мл сухого белого вина, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки тертого чеснока, 2 ст. ложки семян горчицы, 1 ч. ложка соли.

Соединить растительное и сливочное масло, добавить чеснок, прогреть 1 мин на полной мощности. Добавить мед, лимонный сок, горчицу и соль, влить вино, перемешать, прогреть еще 1 мин.

Индейку смазать получившимся соусом, положить грудкой вниз на блюдо. Готовить 1 ч на средней мощ-



ности. В середине приготовления тушку перевернуть. Регулярно смазывать соусом.



Индейка в шампанском

2 кг филе индейки, 1 л шампанского брют, 250 мл 20%-х сливок, 75 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, белый молотый перец, соль.

Индейку нарезать порционными кусками, посолить и поперчить по вкусу, обвалить в муке и обжарить в горячем масле в течение 10 мин. Несколько раз перевернуть, чтобы мясо равномерно подрумянилось. Влить шампанское, накрыть посуду крышкой, уменьшить огонь до слабого. Тушить около 1 ч. Снять крышку, тушить еще 15 мин, затем влить сливки, перемешать и прогреть еще около 3 мин.



Индейка «Фруктовый сад» (микроволновая кухня)

700 г филе индейки, 1 луковица, 100 г свежих грибов, 1 крупное яблоко, 25 г сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 150 мл сидра, 1 ч. ложка паприки, жареный миндаль, черный молотый перец, соль.

Филе индейки вымыть, обсушить, разрезать на четыре порционных куска и слегка отбить. Лук мелко порубить.

18 Грибы очистить, вымыть, нарезать. Яблоко очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать дольками.



Паприку смешать с мукой и в получившейся смеси обвалить филе индейки.

Масло растопить на полной мощности в течение 30 с, положить в него индейку. Накрыть посуду крышкой и готовить на той же мощности около 3 мин. Добавить сидр, готовить еще 9–12 мин на той же мощности под крышкой. В середине приготовления положить грибы, посолить и поперчить по вкусу. За 3–4 мин до конца приготовления сверху выложить дольки яблока.

Готовое блюдо посыпать жареным миндалем.



Индейка «Пармезан» (микроволновая кухня)

2 филе индейки, 1 яичный белок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яичный белок, тертый сыр «Пармезан», дольки лимона, соль.

Яичный белок взбить с солью. Филе индейки вымыть, обсушить, слегка отбить. Нанести на филе толстым слоем яичную пену с помощью кисточки, затем посыпать мясо тертым сыром.

Масло растопить на полной мощности в течение 30 с, выложить в него куски филе. Готовить на той же мощности в течение 3–5 мин, перевернуть, посыпать сыром и готовить еще 2–3 мин.



Котлеты из индейки (микроволновая кухня)

200 г мякоти индейки, 1 толстый ломтик белого хлеба, 2–3 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сливочного



масла, 1 ст. ложка муки, черный молотый перец, соль.

Хлеб вымочить в молоке, пропустить через мясорубку вместе с мясом, посолить и поперчить по вкусу, добавить растопленное масло. Перемешать.

Муку развести 1 ст. ложкой воды и добавить в фарш. Сформовать котлеты, выложить на блюдо. Готовить около 10 мин на полной мощности.



Индейка по-бургундски

500 г филе индейки, 500 мл красного сухого вина, 80 г сливочного масла, 2 ч. ложки крахмала, тимьян, мускатный орех, красный молотый перец, соль.

Мясо нарезать крупными кусками, посолить и поперчить по вкусу, приправить мускатным орехом и тимьяном, обжарить в масле до золотистого цвета. Влить вино, накрыть посуду крышкой, тушить на слабом огне до готовности.

Мясо извлечь из образовавшегося сока, сок загустить крахмалом.



Индейка с фисташковым соусом

4 порционных куска филе индейки, 1 луковица, 250 мл белого столового вина, 250 мл овощного бульона, 1 долька чеснока, черный молотый перец.



Для соуса: 50 г ядер фисташек, 100 г тертого сыра «Пармезан», 4 ст. ложки измельченной зелени, 125 мл апельсинового сока, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Для гарнира: 12 помидоров черри, 2 ст. ложки сливочного масла.

Соединить вино и бульон, положить в смесь нарезанный дольками лук и измельченный чеснок, поперчить и довести смесь до кипения. Опустить в нее индейку. Накрыть посуду крышкой. Варить полчаса на среднем огне.

Приготовить соус. Фисташки измельчить, добавить зелень и сыр, а затем с помощью блендера приготовить однородную массу. Влить апельсиновый и лимонный сок, оливковое масло, 250 мл воды, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и обжарить в масле. Готовую индейку выложить на блюдо, вокруг разложить помидоры, полить все соусом.



Индейка с кедровыми орехами (микроволновая кухня)

1 индейка (около 5 кг), 0,5 стакана ядер кедровых орехов, 8 ломтиков хлеба, 125 г сливочного масла, 4 ломтика бекона, 4 луковицы шалота, 125 г свежих грибов, 1 долька чеснока, 2 яйца, 1 ст. ложка измельченной петрушки, черный молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Хлеб раскрошить. Бекон нарезать маленькими кубиками, лук-шалот тонко



нашинковать. Грибы очистить и мелко нарезать. Яйца слегка взбить. Масло растопить. Ингредиенты соединить (использовать половину масла), посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Индейку начинить смесью, разрез зашить. Смазать смесью оставшегося масла с измельченным чесноком. Птицу взвесить, рассчитать время приготовления: 10–14 мин на 450 г. (Четверть общего времени запекать на полной мощности, а потом — на средней.) Прикрыть крылья и ножки кусочками фольги. Положить индейку на решетку грудкой вниз, накрыть куполообразной крышкой или жиронепроницаемой бумагой так, чтобы выходил пар. Запекать в таком положении половину необходимого времени, затем тушку перевернуть, фольгу или крышку снять.

Готовой птице дать отстояться в выключенной печи в течение 5 мин.



Индейка по-гречески (микроволновая кухня)

500 г филе индейки, 1 луковица, 1 долька чеснока, 3 свежих огурца, 3 помидора, 1–2 стручка сладкого перца, 50 мл сухого белого вина, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, зелень, белый молотый перец, соль.

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в растительном масле 3 мин на полной мощности.

Мясо сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу, нарезать ломтиками, запанировать в муке и сухарях, обжарить с двух сторон по 3–4 мин на той же мощности.

22 Добавить зелень, влить вино, тушить на средней мощности 5–7 мин.



Сладкий перец очистить от семян, нарезать колечками, потомить в масле 2–3 мин на полной мощности. Затем добавить нарезанные кружочками огурцы, готовить 1–2 мин, положить нарезанные дольками помидоры, перемешать и готовить еще 2–3 мин.

Овощи, лук и чеснок выложить на мясо, накрыть посуду крышкой, тушить 2–3 мин на средней мощности.



Индейка с помидорами

500 г мякоти индейки, 3–4 помидора, 3 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 100 мл красного вина, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки молотой паприки, черный молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать и прогреть с маслом на полной мощности 5 мин. Добавить паприку и муку, перемешать. Затем положить нарезанные дольками помидоры, снова перемешать и готовить 3–4 мин. Добавить кусочки индейки, посолить и поперчить, влить вино, накрыть посуду крышкой, готовить 5 мин. Выключить печь, посыпать мясо измельченным чесноком, дать настояться 5 мин.



Индейка по-английски (микроволновая кухня)

1 некрупная индейка, 75 г сливочного масла, 1 лимон, 50 г копченого шпика, 1 луковица, 100 г ядер миндаля, 100 г изюма, 1 яблоко, 100 г белого хлеба, 1 ч. ложка шалфея, 1 ч. ложка паприки, 1 ч. ложка тмина, лимонный сок, черный молотый перец, соль.



Индейку выпотрошить (печень отложить), вымыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу снаружи и внутри. Лук мелко нарезать, добавить печень индейки, порубить. Шпик мелко нарезать, растопить на полной мощности за 3 мин, добавить лук с печенью. Готовить 3–4 мин. Хлеб подсушить в духовке, нарезать кубиками, добавить к печени с луком, всыпать измельченный миндаль, изюм, мелко нарезанные яблоки, добавить шалфей, тмин, паприку и кусочки лимона. Перемешать.

Получившейся смесью начинить индейку. Придать тушке компактную форму (см. Предисловие). Птицу взвесить, рассчитать время приготовления: 10–14 мин на 450 г. (Четверть общего времени запекать на полной мощности, а потом — на средней.) Прикрыть крылья и ножки кусочками фольги. Положить индейку на решетку грудкой вниз, накрыть куполообразной крышкой или жиронепроницаемой бумагой так, чтобы выходил пар. Запекать в таком положении половину необходимого времени, затем тушку перевернуть, фольгу или крышку снять.



Филе индейки с начинкой (микроволновая кухня)

500 г филе индейки, 1 яйцо, 1 стручок сладкого красного перца, 100 г брынзы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 6–8 маслин без косточек, 2 ч. ложки измельченной зелени майорана, 3 ст. ложки панировочных сухарей, красный молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Размять брынзу, добавить мелко нарезанные маслины и измельченный сладкий перец, тщательно перемешать.



Мясо надрезать, сделав «карман», и заполнить его начинкой. Разрез закрепить деревянной зубочисткой.

Взбить яйцо, посолить и поперчить, добавить зелень, перемешать. В смеси обвалить мясо, затем запанировать его в сухарях. Изделие обжарить в сковороде в смеси растительного и сливочного масла, переложить в микроволновую печь и готовить на средней мощности 4–5 мин.



Индейка с орехами (микроволновая кухня)

1 небольшая индейка, 100 г ядер грецких орехов, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 1 корень петрушки, 0,5 стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, зелень, соль.

Тушке придать компактную форму (см. Предисловие). Взвесить, чтобы определить время приготовления: 10–14 мин на 450 г. (Четверть общего времени запекать на полной мощности, а потом — на средней.) Прикрыть крылья и ножки кусочками фольги. Положить индейку в глубокую посуду грудкой вниз, запекать половину необходимого времени, затем тушку перевернуть, залить сметаной.

Лук, чеснок и корень петрушки измельчить, отдельно обжарить 3–4 мин на полной мощности, добавить к индейке. За 2–3 мин до готовности добавить орехи и зелень.



Индейка с фруктами (микроволновая кухня)

550 г мяса индейки, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 яйцо, 1 стручок сладкого красного перца, 3 сливы,



1 апельсин, 1 ломтик ананаса, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка тертого имбиря, 1,5 ст. ложки муки, 250 мл бульона, 4 ст. ложки портвейна, черный молотый перец, соль.

Лук и чеснок порубить, перемешать с имбирем и растительным маслом. Мясо вымыть, нарезать кубиками и положить в смесь на 1 ч. Сладкий перец очистить от семян, половину нарезать кубиками, другую — соломкой.

Замаринованное мясо пропустить через мясорубку вместе с маринадом, добавить кубики перца, яйцо, сухари, посолить и поперчить.

Фарш выложить в форму, накрыть полосками перца. Готовить на полной мощности около 10 мин, а затем на средней — 5–6 мин.

Растопить сливочное масло за 30 с на полной мощности, подрумянить в нем муку (1 мин), влить бульон и портвейн, довести до кипения, положить измельченные фрукты, прогреть 1–2 мин. Соус подать с индейкой.

БЛЮДА ИЗ УТКИ

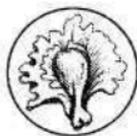


Утиная грудка в карамели

200 г утиной грудки, 100 мл меда, 1 ст. ложка рубленого имбиря, 1 долька чеснока, 1 шт. цикория, 1 лимон, 50 г сахара, 3 помидора «Черри», 1 ч. ложка молотого кориандра, 40 мл уксуса «Херес», 1 веточка свежего розмарина, 3 шт. чернослива без косточек, 100 мл красного сухого вина, 1 палочка корицы, 1 ч. ложка измельченного бадьяна, 50 мл сливового вина, 1 ст. ложка сливочного масла, цедра 1 апельсина, цедра 1 лимона, красный молотый перец, соль.

Смешать апельсиновую и лимонную цедру, имбирь, измельченный чеснок и половину меда. В получившейся смеси замариновать утиное мясо (выдержать 3–4 ч). Помидоры обдать крутым кипятком, очистить от кожицы. Растопить оставшийся мед, добавить уксус и кориандр, перемешать, довести до кипения, снять пену, положить розмарин, помидоры и сразу снять посуду с огня. Дать настояться.

Приготовить соус. Красное вино довести до кипения, добавить половину сахара, корицу и бадьян, перемешать. Снять посуду с огня, положить нарезанный чернослив, перемешать. Дать настояться, а затем вино процедить, прогреть на среднем огне, пока вино не выпарится



наполовину, влить сливовое вино, добавить масло, половину лимонного сока, посолить и поперчить. Варить на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет. Снять с огня.

Цикорий нарезать вдоль полосками. На сковороду высыпать оставшийся сахар, влить оставшийся лимонный сок, положить цикорий срезами вниз. Прогреть, пока не образуется карамель.

Утиное мясо очистить от маринада, посолить и поперчить по вкусу, обжарить с двух сторон в собственном жиру и небольшом количестве сливочного масла. Довести до готовности в духовке.

Готовую утку выложить на блюдо, рядом положить помидоры и карамель с цикорием, полить соусом.



Утка в ягодном соусе

6 некрупных утиных грудок, 1 ч. ложка готовой приправы для птицы, 0,5 ч. ложки молотой корицы, зелень, соль.

Для соуса: 175 г замороженной ягодной смеси, 3 средние луковицы, 20 г растительного масла, 400 мл портвейна, 400 мл красного сухого вина, 400 мл куриного бульона, 3 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки красного винного уксуса, лавровый лист, гвоздика, корица.

Приготовить соус. Лук крупно нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить сахарную пудру и жарить на сильном огне, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Влить уксус, прокипятить, уменьшить огонь до слабого и держать на огне, пока вся жидкость не выпарится.

28 Влить портвейн, прокипятить, пока объем жидкости



не уменьшится на треть, добавить красное вино, перемешать и держать на огне, пока жидкость не выпарится наполовину. Влить бульон, положить лавровый лист, гвоздику и корицу по вкусу, перемешать, довести до кипения и кипятить, пока жидкость не выпарится наполовину. Готовый соус процедить.

Утиные грудки вымыть, обсушить, положить на сковороду кожей вниз и жарить на сильном огне около 10 мин. Затем выложить на противень кожей вверх, посолить по вкусу, посыпать приправами и корицей. Запекать в горячей духовке в течение 15–20 мин.

Вытопившийся сок добавить в соус, положить в него ягоды, довести до кипения и снять с огня.

Грудки нарезать, выложить на блюдо, полить соусом, украсить зеленью.



Утка по-бирмански

1 крупная утка, 500 г рубленого мяса, 150 г говяжьего почечного жира, 250 г сметаны, 6 клубней картофеля, 2 яблока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка измельченной петрушки, коренья для бульона, растительное масло, сахар, горчица, соль.

Утку вымыть, обсушить, удалить из тушки все кости (разрезать тушку вдоль спинки, отделить скелет от мяса и кожи). Из костей и кореньев сварить бульон.

Тушку без костей натереть изнутри смесью горчицы, растительного масла и зелени.

Соединить рубленое мясо, почечный жир, панировочные сухари и измельченные яблоки, добавить сахар и соль по вкусу, перемешать. Получившейся смесью напол-



нить тушку, зашить ее и придать овальную форму. На противень влить немного бульона, положить утку, поставить в предварительно разогретую духовку. Жарить до готовности, время от времени поливая выделяющимся соком. Примерно за полчаса до конца приготовления обложить утку картофелем (клубни очистить, разрезать каждый на четыре части и полить сметаной).

Готовую утку нарезать порционными кусками, полить бульоном.



Утка в коньяке

6 утиных грудок без кожи, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 5 ст. ложек коньяка, 30 г зелени петрушки, 30 г кинзы, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Куриные грудки вымыть, обсушить, натереть солью.

Лук и чеснок мелко порубить, добавить коньяк, измельченный лавровый лист, мелко нарезанную петрушку и кинзу, черный перец. Перемешать. В получившейся смеси обвалять утиные грудки и выдержать их в течение 1 ч.

После этого выложить грудки на решетку гриля, вниз поставить противень. Жарить в течение 25–30 мин.

Готовое мясо тонко нарезать, выложить на блюдо и посыпать свежей зеленью.



Утка с маслинами

30 *1 средняя утка, 100–150 г консервированных маслин без косточек, 0,5–1 стакан мясного бульона или*



воды, 2–3 луковицы, 3 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка муки, соль.

Утку выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, посолить по вкусу, слегка обжарить, а затем разложить по горшочкам. Добавить немного воды или процеженного бульона, закрыть крышками, поставить в духовку и тушить в течение 30 мин.

Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить в масле до светло-желтого оттенка. Муку слегка подогреть на сухой сковороде так, чтобы она не изменила цвет, развести небольшим количеством бульона или воды, растереть, чтобы не было комочков.

В горшочки добавить лук, мучную заправку, томат-пюре и тушить еще около получаса.

Маслины обсушить, опустить в кипящую воду, проварить 10 мин, откинуть на дуршлаг, разрезать каждую вдоль пополам или на четыре части. Добавить к утке за 5–10 мин до окончания приготовления.

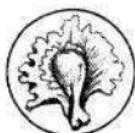


Утка с персиками и черносливом

500 г филе утки, 300 г вяленых персиков, 300 г чернослива без косточек, 4 луковицы, 6 долек чеснока, 500 мл сухого красного вина, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Лук и чеснок мелко нарезать. Мясо утки замариновать с луком, чесноком, вином, перцем и солью в течение суток (держат в холодном месте).

Замаринованное мясо обжарить до золотистого цвета на сухой сковороде, влить немного маринада,



накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности, время от времени подливая маринад. В конце приготовления положить персики и чернослив, тушить еще 5 мин.

Приготовить соус. Сок, образовавшийся при тушении утки, соединить с тремя стаканами воды, добавить муку. Прогреть, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет.

Утку выложить на блюдо, вокруг разложить персики и чернослив, полить соусом.



Утиные грудки с грейпфрутом и мандаринами

6 утиных грудок, 1 крупный грейпфрут, 3 дольки чеснока, 2 луковицы, 2–3 мандарина, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахарного сиропа, 100 мл белого винного уксуса, 450 мл апельсинового сока, 3 ч. ложки молотых семян кориандра, 1,3 л куриного бульона, 2 ст. ложки сахарной пудры, белый молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать, чеснок порубить. Мандарины вымыть, обсушить, нарезать кружочками вместе с кожурой.

Разогреть 3 ст. ложки растительного масла, обжарить в нем лук. Влить сироп. Жарить, помешивая, пока лук не карамелизуется (жидкость должна выпариться). Снять посуду с огня, добавить уксус и апельсиновый сок, перемешать. Снова поставить на огонь. Кипятить в течение 5 мин. Затем добавить чеснок и кориандр, влить бульон. Довести до кипения. Кипятить без крышки в течение получаса. Получившийся соус процедить через сито.

32 Оставшееся растительное масло разогреть в маленькой сковородке, обжарить в нем мандарины, по-



сыпанные сахарной пудрой, на сильном огне с обеих сторон, пока не образуется золотистая корочка.

Грудки обжарить с двух сторон на сухой сковороде с антипригарным покрытием, переложить в форму, посолить и поперчить по вкусу. Запекать в духовке в течение 15–20 мин. Извлечь форму из духовки, накрыть крышкой, дать настояться 10 мин.

Грейпфрут очистить от кожуры, разобрать на дольки, удалить белые пленки и семена.

Готовую утку нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Сверху положить дольки грейпфрута и мандарины, полить теплым соусом.



Утка с репой

600 г утиного мяса, 350 г репы, 150 мл бульона, 1 луковица, 20 мл мадеры, 40 г куриного жира, приправы по вкусу, соль.

Мясо нарезать небольшими кусками и обжарить в жире. Лук нарезать полукольцами и обжарить.

Репу очистить, нарезать кубиками, обдать кипятком, разложить по горшочкам, влить бульон и довести до кипения. Добавить лук, вино, утку, посолить и приправить по вкусу. Поставить горшочки в духовку и тушить до готовности.



Рагу из утки

1 утка, 5–7 клубней картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 0,5 стакана томата-пюре,



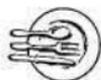
1 ст. ложка муки, 2–3 лавровых листа, 5–7 горошин черного перца, соль.

Утку выпотрошить, вымыть, разрубить на небольшие кусочки с косточками, посолить по вкусу. Жир, снятый с тушки, растопить и обжарить в нем кусочки мяса. Припылить мукой и подрумянить.

Утку разложить по горшочкам, влить немного горячей воды, закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30 мин.

Овощи и коренья очистить и вымыть. Картофель нарезать ломтиками и обжарить в утином жире. Лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать и слегка обжарить.

Овощи добавить к утке, положить лавровый лист, перец горошком, влить томат-пюре. Тушить еще около 30 мин.



Паштет из утки с вишней

1 утка (около 2 кг), 1 утиная печень, 1 утиный желудок, 250 г свиного фарша, 200 г несоленого свиного сала, 400 г вишни, 4 ст. ложки коньяка, 2 луковицы шалота, 1 яичный желток, 1 лавровый лист, белый молотый перец, соль.

Вишню вымыть, обсушить, очистить от косточек, залить 3 ст. ложками коньяка. Мариновать, время от времени помешивая.

С тушки снять кожу, мясо отделить от костей. Мясо с ножек и грудку нарезать тонкими полосками, остальное пропустить через мясорубку вместе с печенью и желудком.

34 Получившийся фарш соединить со свиным фаршем, добавить мелко нарезанный лук, желток, оставшийся



коньяк, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Сало нарезать тонкими полосками.

Дно и стенки керамической формы выстлать полосками сала. На дно положить треть фарша, на него — часть ломтиков утки и сала, а также отжатой вишни. Повторять, пока не закончатся продукты. Верхний слой — фарш. Разровнять. Сверху положить лавровый лист, накрыть ломтиками сала. Форму накрыть крышкой, поставить на водяную баню. Запекать в духовке в течение 1,5 ч. За 20 мин до конца приготовления снять крышку.

Готовый паштет охладить.



Утка с овощами

1 средняя утка, 3–4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 брюква, 1 луковица, куриный бульон или вода, черный молотый перец, соль.

Утку нарезать порционными кусками и обжарить. Овощи очистить. Картофель и брюкву нарезать кубиками, морковь — кружочками. Лук мелко нарезать и слегка обжарить.

Утку разложить по горшочкам, добавить овощи, посолить и поперчить по вкусу, залить бульоном и тушить до готовности.



Утка с солеными огурцами

1 крупная утка, 5 соленых огурцов, 250 мл огуречного рассола, 2 луковицы, 750 г помидоров, 2 стручка



сладкого перца, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, укроп, черный молотый перец, соль.

Огурцы разрезать вдоль пополам, очистить от семян, нарезать дольками, залить кипятком, через 10 мин воду слить. Лук мелко порубить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян, нарезать. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой.

Утку разрезать на порционные куски, обжарить в горячем масле, сложить в форму или сотейник. В этом же масле спассеровать муку с луком, затем добавить помидоры и сладкий перец, влить огуречный рассол, перемешать. Прогреть, помешивая, пока не образуется соус консистенции жидкой сметаны. Утку залить соусом, добавить огурцы, посолить и поперчить по вкусу. Тушить на слабом огне до готовности.



Утка, тушенная в рисовой водке

1 утка (около 2 кг), 350 мл китайской рисовой водки, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 небольшой стебель лука-порея, вода, соевый соус, имбирь, крахмал, глутамат натрия, черный молотый перец, соль.

Тушку выпотрошить, вымыть, удалить кончики крыльев, обсушить. Натереть солью, смазать соевым соусом. Разогреть растительное масло, обжарить в нем тушку до золотистого цвета. На дно кастрюли положить деревянную решетку, на нее — утку спинкой вверх.

36 Лук-порей мелко нарезать и растолочь вместе с имбирем. Добавить к утке, влить водку, всыпать сахар



по вкусу, поперчить. Влить столько воды, чтобы она полностью покрыла утку. На сильном огне довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и тушить в течение 3 ч. Готовую утку извлечь из кастрюли вместе с решеткой, подливу процедить, довести до кипения, загустить крахмалом, добавить немного глутамата натрия.

Утку выложить на блюдо, полить соусом.



Шарики из мяса утки

1,5 стакана фарша из мяса утки, 4 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки мелко нарубленного изюма, 2 ст. ложки луковых хлопьев, 1 ч. ложка лимонного сока, 0,5 ч. ложки приправы для птицы, 1 яйцо, 1 стакан молотых сухарей, соль.

Соединить фарш, майонез, изюм, луковые хлопья, половину сухарей, сок и приправу, посолить, перемешать. Сформовать небольшие шарики, обмакнуть их во взбитое яйцо, обвалить в оставшихся сухарях. Заготовки выложить на блюдо или бумажную тарелку, готовить на полной мощности 3–4 мин.



Утка с медом

1 небольшая утка, 4 ст. ложки меда, 1 долька чеснока, 0,5 стакана соевого соуса, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки оливкового масла, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, черный молотый перец, соль.



Тушку вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками. Соединить соевый соус, сок, масло, раздавленный чеснок, мед, имбирь, перец и соль, перемешать. В смесь положить утку, накрыть посуду крышкой и мариновать 2–3 ч.

Замаринованную утку готовить около 20 мин на полной мощности. В середине приготовления куски перевернуть.



Утка с грибами

1 средняя утка, 1,2 кг свежих грибов, 5–6 ст. ложек сливочного масла, 2–3 ст. ложки муки, 1,5 стакана молока, 1,5 стакана бульона, зелень петрушки, соль.

Утку разрезать на порционные куски, обжарить в масле до золотистого цвета, посолить по вкусу. Куски переложить в другую посуду. В этом же масле обжарить муку, залить ее смесью молока и бульона. Проварить, помешивая, чтобы не образовалось комков, пока смесь не загустеет. В получившийся соус положить куски утки. Тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Затем добавить очищенные и нарезанные ломтиками грибы. Готовить еще около получаса. Готовую утку посыпать измельченной зеленью.



Утка по-пекински (микроволновая кухня)

1 утка, 300 г ячменной патоки, 5 ст. ложек соевого соуса, зеленый лук.



Утку очистить, выпотрошить, промыть холодной кипяченой водой, вырезать гузку, прополоскать в подсоленной воде, насухо вытереть. Подготовленную тушку повесить на крючок, обдать крутым кипятком, полить патокой и оставить на 12 ч в проветриваемом помещении. После этого еще раз облить утку патокой, прогреть на полной мощности около получаса. В процессе дважды вынуть из печи и подержать над открытым огнем по 1 мин.

Готовую утку нарезать ломтиками и посыпать измельченным луком.



Утка а ля оранж (микроволновая кухня)

1 небольшая утка, 2 крупных апельсина, 100 мл красного винного уксуса, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 кубик куриного бульона, 0,5 очищенного лимона, 30 мл апельсинового ликера, черный молотый перец, соль.

Утку выпотрошить, вымыть и обсушить.

Сахар соединить с уксусом, довести до кипения и готовить в течение 5–7 мин, пока жидкость не выпарится наполовину. Затем добавить соевый соус и перемешать.

Утку положить на решетку грудкой вниз и с помощью кисточки нанести на нее получившуюся глазурь. Накрыть крышкой с отверстием и готовить на полной мощности половину необходимого времени (около 8 мин на каждые 450 г веса). Затем утку перевернуть грудкой вверх, нанести глазурь. Оставшееся время готовить на той же мощности, не закрывая птицу крышкой.

Апельсины очистить и разрезать, стараясь сохранить сок. Половину кожуры нарезать тонкой солом-



кой, залить крутым кипятком и поставить настаиваться.

Приготовить соус. В глазурь добавить выделившийся апельсиновый сок. Бульонный кубик развести в 150 мл горячей воды, влить в глазурь, перемешать. Добавить растертый лимон.

Готовую утку накрыть фольгой и дать настояться из расчета 5 мин на каждые 450 г веса.



Утка с белыми грибами

1 средняя утка, 200 г свежих белых грибов, 2–3 ст. ложки жира, 1–2 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, укроп, белый молотый перец, соль.

Тушку выпотрошить, вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками. Жир растопить, обжарить в нем куски утки до золотистого цвета, залить горячей водой, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть посуду крышкой и тушить, пока мясо не станет мягким.

Белые грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, обжарить, добавить к утке. Тушить до готовности.

Утку с грибами переложить на блюдо. Образовавшийся при тушении сок загустить смесью муки со сметаной и полить им утку. Посыпать измельченной зеленью.



Утка с баклажанами

1 крупная утка, 6 баклажанов, 1 луковица, 3 помидора, 2 ст. ложки муки, 5–6 ст. ложек раститель-

ного масла, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.



Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре части, каждую разрезать на два-три кусочка, посолить, залить холодной водой, выдержать в течение 10–15 мин, а затем слегка отжать их. Лук мелко порубить. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать ломтиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Утку вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками, обжарить в масле до образования золотистой корочки.

На оставшемся масле обжарить лук, добавить муку, перемешать, слегка подрумянить, посолить и поперчить. Добавить помидоры, перемешать.

Получившуюся смесь выложить на утку, влить столько воды, чтобы она полностью покрывала куски. Готовить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Добавить баклажаны, томить еще 15–20 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью.



Утка с апельсинами (микроволновая кухня)

1 утка (около 2 кг), 3 апельсина, 60 г сливочного масла, 100 мл сухого вина, 150 мл мясного бульона, черный молотый перец, соль.

Тушку вымыть, обсушить. Один апельсин очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать кусочками и начинить ими утку. Брюшко зашить.

В кастрюле растопить масло (30 с на полной мощности). Утку посолить и поперчить, положить в масло грудкой вниз, добавить нарезанную соломкой цедру, влить



вино и бульон. Накрыть посуду крышкой, готовить 20 мин на полной мощности, а затем 40–45 мин на средней.

Оставшиеся апельсины очистить. Один нарезать кружочками, из другого выжать сок. Готовую утку нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, полить соком и обложить кружочками апельсина.



Утка по-китайски

1 утка (около 1,5 кг), 2 стебля лука-порея, 1 луковица, 1 стручок сладкого красного перца, 1 стручок сладкого желтого перца, 2 яичных белка, 100 г побегов бамбука, 3 ст. ложки куриного бульона, 2 ст. ложки черных китайских грибов му-эр, 8 ст. ложек кукурузной муки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, масло для жаренья, сахар, белый молотый перец, соль.

Грибы залить горячей водой и размочить. Лук-порей и репчатый лук нарезать тонкими кольцами. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Стебли бамбука ополоснуть, обсушить, нарезать.

У утки отрезать крылья и ножки, из оставшейся тушки удалить кости. Яичные белки смешать с кукурузной мукой, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. В получившееся тесто обмакнуть куски утки. Растительное масло разогреть до 180° С, обжарить в нем утку до хрустящей корочки, положить ее в теплое место.

42 Разогреть 3 ст. ложки масла, обжарить в нем лук, сладкий перец, бамбук и обсушенные грибы. Влить



бульон, перемешать, тушить в течение 8–10 мин. Приправить солью, сахаром и соевым соусом. Готовую утку подавать с получившейся смесью.



Утка, тушенная с грибами и сметаной (микроволновая кухня)

1 утка, 200 г свежих грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г сметаны, красный молотый перец, соль.

Тушку вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками, посолить. Положить в кастрюлю, добавить масло. Готовить 8–10 мин на полной мощности.

Грибы очистить, вымыть, нарезать, положить в другую посуду, залить небольшим количеством воды, посолить. Готовить 5–6 мин на полной мощности. Добавить вместе с соусом к утке, поперчить, накрыть посуду крышкой. Готовить 7–8 мин. Влить сметану, довести до готовности на средней мощности 4–5 мин.



Утка в яблочном соке (микроволновая кухня)

1 средняя утка, 2 луковицы, 500 мл яблочного сока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, черный молотый перец, соль.

Тушку вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить по вкусу, натереть мелко нарезанным луком. Положить в кастрюлю, залить соком и выдержать 1 ч.



Замаринованную утку готовить вместе с соком на полной мощности 20–25 мин. Затем вынуть из маринада, обсушить, смазать растопленным маслом, готовить еще 15–20 мин. Один раз перевернуть.

Муку развести небольшим количеством воды, добавить к соку, перемешать, посолить по вкусу, прогреть на средней мощности 5 мин.

Готовую утку полить соусом.



Утка с апельсинами по-французски

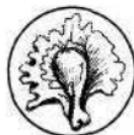
1 утка (1,5–2 кг), 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 3 апельсина, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, 375 мл горячего куриного бульона, 70 г сахара, 4 ст. ложки белого винного уксуса, 4 ст. ложки апельсинового ликера, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки апельсинового повидла, свежемолотый белый перец, соль.

Утку тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой, обсушить, натереть изнутри перцем и солью.

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть под струей чуть теплой воды, обсушить и нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарезать. Один апельсин очистить и разрезать на дольки острым ножом. Со второго апельсина и лимона срезать цедру и нарезать ее тонкими ломтиками. Из двух апельсинов и лимона выжать сок, соединить его и перемешать.

Масло разогреть в глубокой сковороде, положить утку грудкой вниз в горячее масло и жарить в течение 15 мин. Затем выложить вокруг тушки морковь, лук и петрушку.

Утку обжаривать, переворачивая с боку на бок, еще в течение 15 мин, затем перевернуть на спинку, полить



горячим куриным бульоном, поставить в разогретую до 200° С духовку на нижний уровень и готовить в течение 25 мин.

Сахар расплавить в кастрюле на слабом огне до золотисто-желтого цвета. Добавить цедру, мякоть апельсина, влить смесь апельсинового и лимонного сока и варить на слабом огне, помешивая, в течение получаса.

Готовую утку положить на нагретое блюдо и оставить на 10 мин в выключенной духовке.

Выделившийся при жаренье сок процедить, смешать с винным уксусом и сахарно-соковой смесью. Варить на слабом огне 1 мин. Получившийся соус снять с огня и смешать с ликером. Крахмал развести с 2 ст. ложками холодной воды, влить в соус, довести до кипения, затем добавить повидло и перемешать. Посолить и поперчить по вкусу.

Утку разрезать на порционные куски, обложить мякотью апельсинов. Соус подать отдельно.



Жаркое из утки

1 утка (около 1 кг), 500 г картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки сметаны, зелень, растительное масло, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Утку вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками. Каждый кусок обжарить с двух сторон на сухой сковороде, а затем положить в кастрюлю.

Лук крупно нарезать, обжарить в масле до золотистого цвета, выложить на куски утки. Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками, выложить на лук. Картофель очистить, вымыть, разрезать каждый клубень на четыре части, обтереть салфеткой, обжарить в масле до образования



золотистой корочки, выложить на утку с луком и морковью.

Сметану развести 125 мл горячей воды, добавить муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков, а затем аккуратно (по стенке кастрюли) влить в жаркое. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума, посолить, добавить лавровый лист и перец по вкусу. Тушить до готовности.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Утка с грибной начинкой (микроволновая кухня)

1 средняя утка, 10–12 шампиньонов, 2 луковицы, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, зелень, черный молотый перец, соль.

Утку вымыть, обсушить, натереть смесью перца, сахара и соли. Грибы очистить, отварить, нарезать, обжарить с измельченным луком 2–3 мин на полной мощности. Посолить и поперчить, добавить яйцо, перемешать. Смесью начинить утку, разрез зашить.

Готовить на полной мощности около 40 мин. Один раз перевернуть. Минут за 5–6 до готовности залить сметаной.



Утиная грудка с клубникой

400 г утиной грудки без костей, 250 г свежей клубники, 600 г спаржи, 1 кочан листового салата, 1 апельсин, 15 г свежей мяты, 3 ст. ложки растительного масла,

150 мл сливок, 2 ст. ложки обжаренных пластинок миндаля, черный крупномолотый перец, соль.



Утиную грудку вымыть, обсушить, обжарить в горячем масле с каждой стороны по 7 мин, посолить и поперчить по вкусу.

Спаржу очистить, отрезать концы, побеги нарезать кусочками длиной по 3–4 см, отварить в течение 10 мин в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить.

Клубнику вымыть, очистить от плодоножек, нарезать ломтиками. Салат вымыть, обсушить, нашинковать. С апельсина срезать цедру, нарезать ее полосками, из мякоти выжать сок. Мята вымыть, обсушить, нарезать.

Соединить мяту, цедру, сливки, сок, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Утиное мясо нарезать ломтиками, выложить на блюдо, полить мятным соусом. Вокруг разложить салат, спаржу, клубнику, посыпать миндалем.

БЛЮДА ИЗ ГУСЯ



Свадебный гусь

1 средний гусь, 1 стакан пшена, 5–6 ст. ложек сливочного масла, белый молотый перец, соль.

Тушку выпотрошить, вымыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и перцем.

Пшено отварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на сито, обсушить, добавить сливочное масло, перемешать.

Тушку гуся начинить пшеном, зашить шейку и гузку. Выложить гуся в форму, накрыть ее крышкой. Тушить в духовке в течение 3–4 ч.



Гусиная печень в винограде

500 г гусиной печени, 300 г зеленого винограда без косточек, 0,5 стакана портвейна, 1 луковица, 20 г муки, 25 г маргарина, 0,5 стакана воды, 100 г сахара, 6–8 тостов, черный
48 *молотый перец, соль.*



Печень нарезать крупными кусками, посолить и поперчить по вкусу. Воду довести до кипения, растворить в ней сахар, положить виноград и снять посуду с огня. На маргарине обжарить измельченный лук, добавить портвейн. Примерно через 1 мин добавить виноград с сиропом. Печень поместить в гриль на 30 с, затем обжарить на сковороде с двух сторон и снять с огня.

Готовую печень уложить на кусочки тостов и полить соусом.



Гусь в горшочке

700 г мякоти гуся, 250 г гречневой крупы или пшена, 1 луковица, 1 морковь, 200 г сметаны, черный перец горошком, соль.

Птицу обработать, разрезать на небольшие кусочки, сложить в горшочки, влить немного воды и, закрыв крышкой, варить до полуготовности. Затем добавить соль, перец, мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу (или пшено) и варить до тех пор, пока крупа немного разварится. После этого положить сметану, поставить горшочки в духовку и довести блюдо до готовности. Так же можно приготовить утку.



Гусь, жаренный с можжевельником

1 небольшой гусь (около 1 кг), 2 яблока, 1 ст. ложка молотых ягод можжевельника, мука, черный молотый перец, соль.



Тушку выпотрошить, вымыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри смесью соли, перца и можжевельника. Яблоки вымыть, обсушить, удалить сердцевину, положить в тушку, шейку и гузку залить. Подготовленную тушку выложить на противень, влить немного воды. Готовить в духовке около 1,5 ч, часто поливая гуся образующимся соком.

Готового гуся сбрызнуть холодной водой и переложить на блюдо. Образовавшийся при жаренье сок загустить небольшим количеством муки, разведенной водой, проварить, а затем процедить. Получившийся соус подать к гуся.



Гусь, тушенный с грибами и телятиной

1 гусь (до 4 кг), 250 г шпика, 3–4 луковицы, 400 г телятины, 150 г свежих лесных грибов (белых, подосиновиков или подберезовиков), 250 мл сухого белого вина, 50 мл коньяка, 1 морковь, 1 корень петрушки, мука, черный перец горошком, соль.

Тушку выпотрошить, вымыть, обсушить, посолить изнутри и снаружи, выдержать в течение суток при температуре около 10° С.

Грибы очистить, вымыть, обсушить, нарезать, положить в тушку, шейку и гузку зашить. Ножки и крылья отрезать.

Шпик нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать кольцами. Телятину вымыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нарезать соломкой.

50 На дно гусятницы выложить слоями шпик, лук, телятину, морковь и петрушку. Сверху положить гуся,



крылья и ножки. Накрывать посуду крышкой, поставить на средний огонь. Когда шпик начнет плавиться, влить около 1 л теплой воды, вливая ее по 1 ст. ложке. После этого положить перец по вкусу, влить вино.

Через 1 ч гуся перевернуть и тушить еще в течение 1 ч. Гуся извлечь из гусятницы, удалить нитки, тушку нарезать порционными кусками.

Образовавшийся при тушении сок протереть через сито, заправить мукой и коньяком, проварить на слабом огне, помешивая, в течение 10 мин. Получившийся соус подать к гусю отдельно.



Гусь, тушенный с шампиньонами

1 средний гусь, 500 г шампиньонов, 1 стакан сметаны, 0,75 стакана винного уксуса, 1 кг яблок, 1 ч. ложка муки, сливочное масло, чеснок, соль.

Гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, удалить крупные кости. Тушку нарезать порционными кусками, натереть смесью раздавленного чеснока и соли, дать настояться в течение 2 ч.

Грибы очистить, вымыть, нарезать соломкой, потушить с маслом, выложить на дно гусятницы.

Куски гуся обжарить до образования румяной корочки, выложить на грибы, полить уксусом. Накрывать посуду крышкой. Тушить до готовности. После этого полить сметаной, смешанной с мукой, довести до кипения и снять с огня.

Яблоки очистить от сердцевин, обжарить в кипящем масле.



Готового гуся выложить на блюдо и обложить яблоками.



Гусь по-ефремовски

1 кг гуся, 3 ст. ложки маргарина или смальца, 1,5 ст. ложки муки, 4–5 клубней картофеля, 1 луковица, 2–3 моркови, 2 яблока, 2,5 стакана бульона, 250 г тушеной капусты, черный молотый перец, соль.

Овощи очистить и вымыть. Картофель и морковь крупно нарезать, лук мелко порубить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевин и нарезать крупными ломтиками.

Тушку гуся выпотрошить, вымыть, разрезать на порционные куски, обжарить в разогретом жире с морковью и луком, слегка припылив мукой.

Получившуюся смесь разложить по горшочкам, добавить картофель и яблоки, посолить и поперчить по вкусу, залить горячим процеженным бульоном, поставить в духовку и тушить в течение 1,5 ч. За 7–10 мин до готовности добавить тушеную капусту.

Так же можно приготовить утку. Тушить ее нужно 1 ч.



Гусь, фаршированный телятиной

1 средний гусь, гусиный жир, соль.

52 *Для фарша: 500 г телятины, 60 г сала, 1 луковица, 100 г белого хлеба без корок, 1 ст. ложка жира, 125 мл мо-*

лока, 1 гусиная печень, 2 яйца, майонез, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.



Тушку гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, отрезать шейку и кончики крыльев. Острым ножом сделать разрез на спинке от шеи до гузки, аккуратно отделить мясо с кожей от костей. Крылья выломать (под кожей) в плечевом суставе, ножки (также под кожей) — в бедренном суставе. Скелет удалить. Мясо с кожей, ножками и крыльями посолить и дать настояться в течение 1–2 ч.

Приготовить фарш. Хлеб размочить в молоке, а затем отжать. Лук мелко порубить и обжарить в жире до прозрачности. Хлеб, лук, сало, печень и телятину дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить яйца, посолить и поперчить по вкусу, заправить мускатным орехом и майонезом, тщательно перемешать.

Получившейся смесью нафаршировать гуся, зашить его, сформовать тушку, крылья и ножки связать. Положить на противень, полить растопленным гусиным жиром, поставить в разогретую духовку. Жарить в течение 1,5–2 ч, время от времени поливая жиром и сбрызгивая водой.

Готового гуся выложить на блюдо, отрезать крылья и ножки, а тушку нарезать поперек ломтиками. Полить соком, образовавшимся при жаренье.



**Гусь, фаршированный айвой
(микроволновая кухня)**

1 средний гусь, 2–3 айвы, сахар, молотая корица, соль.

Тушку вымыть, обсушить, посолить изнутри и снаружи.



Айву очистить от кожицы и семян, мелко нарезать, добавить сахар и корицу по вкусу, перемешать. Смесью начинить гуся, разрез зашить.

Готовить около получаса на полной мощности, поливая выделяющимся жиром. В середине приготовления перевернуть.



Гусь по-домашнему

700 г — 1 кг гуся, 1–2 стакана мясного бульона или воды, 1 луковица, 5 клубней картофеля, 2–3 ст. ложки маргарина, 1–2 лавровых листа, черный молотый перец, соль.

Гуся выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, слегка обжарить. Овощи очистить и вымыть. Картофель нарезать крупными кубиками или ломтиками. Лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета.

Гуся разложить по горшочкам, добавить картофель, лук, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу, залить процеженным бульоном или водой. Тушить в духовке в течение 1,5 ч. Так же можно приготовить утку. Тушить ее нужно 1 ч.



Фаршированная гусиная шейка

1 гусиная шейка, потроха 1 гуся, 3 ст. ложки гречневой или перловой крупы, 1 луковица, 2 ст. ложки смальца или гусиного жира, черный молотый перец, соль.

54 Крупу тщательно вымыть, всыпать в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу.



Лук мелко порубить и обжарить до светло-золотистого оттенка. Гусиные потроха вычистить, вымыть, очень мелко нарезать, смешать с обжаренным луком и жарить еще 10–15 мин.

Шейку опалить, аккуратно снять кожу, удалить лишний жир, натереть перцем и солью, начинить смесью лука и потрохов и зашить с обеих сторон.

В горшочек налить немного воды, положить фаршированную шейку, посолить, поставить в разогретую духовку и тушить 30–40 мин.



Гусь с яблоками и миндалем (микроволновая кухня)

1 гусь (около 3,5 кг), 3 яблока, 3–4 ст. ложки измельченного миндаля, 25 г майорана, 4 маленькие луковицы, 3 крупные луковицы, 2 моркови, черный молотый перец, соль.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками. Мелкие луковицы нарезать тонкими дольками, крупные — каждую на четыре части. Морковь очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке.

С тушки срезать шею и крылья, натереть ее перцем и солью, начинить смесью яблок, миндаля и майорана. Проткнуть вилкой ножки и грудку, разрез зашить. Положить гуся грудкой вниз в форму, влить неполный стакан воды. Готовить на полной мощности около 20 мин, перевернуть. Добавить лук, морковь, шею и крылья, влить еще стакан воды. Готовить еще 20 мин. Вынуть тушку из формы, переложить на блюдо и прогреть на средней мощности 6–7 мин.

Жидкость, в которой тушился гусь, соединить со 100 мл воды, протереть через сито, уварить на полной



мощности 8–9 мин, посолить и поперчить по вкусу. Готовый соус подать отдельно.



Маринованный рулет из гуся

1 средний гусь, 1 гусиная печень, 500 г телячьей печени, 1,2 кг телятины, 200 г белых грибов, пряный уксус, черный молотый перец, соль.

Гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, удалить кости. Тушку распластать и слегка отбить.

Печень гуся, телячью печень и телятину мелко порубить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, выложить на тушку, разровнять. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на фарш, разровнять. Тушку свернуть рулетом, обмотать нитками, завернуть в салфетку, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне в течение 2,5 ч. После этого переложить рулет в другую посуду, залить смесью уксуса и воды (1:1), прокипятить.

Готовый рулет освободить от салфетки и ниток, нарезать порционными кусками.



Гусь, жаренный по-английски

1 гусь (около 2 кг), 250 г нутряного сала, 250 г белого хлеба без корок, 2 луковицы, 3 яйца, петрушка, шалфей, базилик, черный молотый перец, соль.

Тушку выпотрошить, вымыть, обсушить. Лук очистить, отварить, остудить и мелко нарезать. Нутряное



сало нарезать маленькими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Петрушку, шалфей и базилик (количество — по вкусу) вымыть, обсушить, порубить. Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Получившейся смесью нафаршировать тушку, зашить шейку и гузку, ножки и крылышки связать. Жарить в разогретой духовке на противне до готовности.



Гусь, фаршированный картофелем

1 средний гусь, 500 г картофеля, 1 ч. ложка сахара, сливочное масло, соль.

Тушку обработать, обжарить в масле в разогретой духовке. Картофель очистить, нарезать дольками, обжарить в масле на сковороде (мелкий картофель можно обжарить целиком), посолить.

Картофелем начинить гуся, разрез зашить. Положить тушку на блюдо, прикрыть бумагой ножки и крылышки. Готовить на полной мощности 20–25 мин, поливая выделяющимся соком.



Заливное из гусиной печени

500 г гусиной печени, 50 г шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 1,5 стакана молока, 0,5 стакана белого сухого вина.



Для желе: 500 мл бульона, 0,5 лимона, 15 г желатина, 2 ст. ложки воды, 0,5 лаврового листа, 6 горошин черного перца.

Приготовить желе. В бульон положить лавровый лист и перец, прокипятить на слабом огне под крышкой, процедить. Влить свежевыжатый лимонный сок и желатин, разведенный в воде. Довести до кипения, слегка остудить, разлить по формочкам так, чтобы формочки были заполнены до половины.

Приготовить печень. Очистить ее от пленки, залить молоком, выдержать в течение 1–2 ч (печень должна побелеть). После этого переложить печень в посуду с кусочками шпика и маслом, влить вино и потушить до готовности. Готовую печень остудить и нарезать кусочками по числу формочек.

На застывшее желе в формочках положить кусочки печени, влить оставшееся желе и дать ему застыть.



Гусь с овощами (микроволновая кухня)

1 небольшой гусь, 2 луковицы, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 брюква, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Тушку вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками, обжарить в масле на сковороде до образования румяной корочки.

Овощи очистить. Лук нарезать полукольцами и обжарить на сковороде. Картофель, морковь и брюкву нарезать кубиками или соломкой.

58 Гуся положить в горшочки, добавить овощи, посолить по вкусу, залить водой или бульоном. Готовить

на полной мощности 25 мин, изредка помешивая.



Гусь, жаренный по-берлински

1 гусь (около 3 кг), 600 г яблок, 2 кг краснокочанной капусты, 1 кг картофеля, 200 мл бульона, 3 ст. ложки кукурузной муки, майоран, соль.

Тушку выпотрошить, опалить, вымыть, обсушить, посолить изнутри, натереть измельченным майораном.

Яблоки очистить от сердцевин, начинить ими тушку, зашить шейку и гузку, ножки и крылья связать. Запечь в духовке до готовности.

Капусту тонко нашинковать и потушить до готовности. Картофель очистить, вымыть и отварить до готовности в подсоленной воде.

Образовавшийся от приготовления гуся сок развести бульоном, добавить муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков, прокипятить.

Гуся выложить на блюдо, гарнировать картофелем и капустой. Соус подать отдельно.



Гусь, запеченный с черносливом и ежевикой (микроволновая кухня)

1 небольшой гусь, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 200 г чернослива без косточек, 1 стакан замороженной ежевики, растительное масло, белый молотый перец, соль.



Тушку вымыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри смесью соли и перца.

Лук и морковь очистить, мелко нарезать, обжарить 3 мин в масле на полной мощности. Добавить измельченный чернослив и ежевику, перемешать. Смесью начинить гуся, разрез зашить.

Блюдо густо посыпать солью, положить на него тушку. Готовить на полной мощности 15–20 мин, перевернуть и готовить еще около полчаса на средней мощности.



Рагу из гуся (микроволновая кухня)

1 небольшой гусь, 3 помидора, 1–2 луковицы, 1–2 моркови, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Помидоры нарезать дольками. Лук и морковь мелко нарезать и обжарить в половине растительного масла 3–4 мин на полной мощности.

Тушку нарезать небольшими кусками, обжарить в оставшемся растительном масле на той же мощности в течение 5–7 мин. Добавить помидоры, лук и морковь. Готовить еще 20–25 мин.

Муку растереть со сливочным маслом, прогреть 1–2 мин. Смесью заправить рагу.



Новогодний гусь по-русски

1 небольшой гусь, 1–2 головки чеснока, уксус, лавровый лист, черный молотый перец, соль.



Тушку выпотрошить, вымыть, обсушить. С помощью острого ножа проделать в коже много небольших дырочек и заполнить каждую смесью измельченного чеснока, перца и соли. Затем посолить тушку снаружи и изнутри, внутрь положить несколько долек чеснока и лавровый лист. После этого вставить в тушку вымытую бутылку и зашить тушку. Обильно сбрызнуть гуся уксусом и дать настояться около получаса.

После этого положить тушку в гусятницу, поставить ее в глубокий противень, в противень влить около 1 стакана воды. Поставить гусятницу в холодную духовку. Жарить около 3 ч, время от времени поливая гуся выделяющимся соком.

Из готового гуся извлечь бутылку, нитки удалить.

В качестве гарнира можно подать рис, печеные яблоки, жареный картофель, маринованные сливы, моченую бруснику, соленые грибы и др.



Гусь с капустой (микроволновая кухня)

1 средний гусь, 500 г квашеной капусты, 1–2 луковицы, 5–6 кислых яблок, 2 ст. ложки сливочного масла, сахар, корица, лавровый лист, мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Тушку очистить, вымыть, обсушить, натереть смесью корицы, мускатного ореха и соли.

Лук мелко нарезать, обжарить на полной мощности 2–3 мин, смешать с капустой. Добавить мелко нарезанные яблоки, лавровый лист, поперчить по вкусу. Готовить около 10 мин.

Гуся начинить капустой, разрез зашить. Готовить на полной мощности около 20 мин, перевернуть, го-



готовить на средней мощности около получаса. Время от времени поливать выделившимся соком и сбрызгивать водой.



Гусь с персиками и миндалем
(микроволновая кухня)

1 крупный гусь, 800–900 г консервированных персиков, 50 г измельченного миндаля, 250 г сухофруктов, 200 г белого хлеба, 200 мл сухого белого вина, 125 мл молока, 2 ст. ложки гусяного жира, 3–4 ст. ложки муки, имбирь, кайенский перец, соль.

Сухофрукты залить водой и выдержать несколько часов. Тушку вымыть, посолить и поперчить. Хлеб нарезать кубиками, обжарить в гусяном жире на полной мощности 3–4 мин. Влить горячее молоко. Добавить измельченные сухофрукты, миндаль, имбирь, посолить и поперчить по вкусу.

Смесью начинить гуся, разрез зашить. Готовить 25 мин на полной мощности, перевернуть и готовить еще 45–50 мин на средней мощности, поливая выделяющимся соком. За 3–4 мин до конца приготовления обложить гуся половинками персиков.

Сок от консервированных персиков соединить с выделившимся при приготовлении гуся соком, прогреть, заварить мукой и еще немного прогреть. Соус подать отдельно.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Блюда из индейки.	5
Блюда из утки	27
Блюда из гуся	48

БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ, УТКИ И ГУСЯ

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

ООО «Издательский дом «Терция»,
191014, Санкт-Петербург,
ул. Артиллерийская, д. 1, лит. А, пом. 3Н
E-mail: tercia_ph@mail.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 pocket» 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 по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.
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) 220-19-34. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс (044) 501-91-19. **Во Львове:** ПП ООО «Эксмо-Запад», 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. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. gm.eksmo_almaty@arna.kz

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел. (495) 780-58-34.

Подписано в печать 05.09.2008.
Формат 70х100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Бумага газ. Усл. печ. л. 2,6.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 6113

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

INfix

INfix