

фото
каждого шага

ГОТОВИТЬ КАК
шеф-повар

гарантированный
успех каждого блюда

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ ДОМА И НА ДАЧЕ

подробные пошаговые инструкции

Готовят все!

САМАЯ
УСПЕШНАЯ СЕРИЯ!
ПРОДАНО БОЛЕЕ
ПОЛУМИЛЛИОНА
ЭКЗЕМПЛЯРОВ



фото
каждого шага

готовить как
шеф-повар

гарантированный
успех каждого блюда

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ ДОМА И НА ДАЧЕ

подробные
пошаговые
инструкции

Москва
2015



УДК 641.55
ББК 36.997
Б 71

Фото на переплете *Надежды Серебряковой*

В книге использованы рецепты
Григорчика Михаила Федоровича и Рузыева Руслана Хамидовича

В оформлении книги использованы иллюстрации *Дарьи Демуры, Славы Рутковского*;
по лицензии от Shutterstock.com: Stanil777

Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

Б 71 **Блюда** из свинины дома и на даче. – Москва : Эксмо, 2015. – 96 с.

ISBN 978-5-699-70055-4

Эта книга расскажет вам о различных способах приготовления свинины. Не только стандартный шашлык на даче, к которому все так привыкли, но и множество других рецептов вы найдете под этой обложкой. Эту книгу подготовил Михаил Григорчик – шеф-повар с более чем десятилетним стажем, за плечами у Михаила участие в кулинарных шоу и кулинарные фестивали. Он также является автором книг в серии «Готовят все»: «Завтраки за 10 минут», «Праздничный стол за 30 минут», «Блюда в мультиварке-скороварке». Уникальные рецепты: свинина в бефоне и медовой глазури, зразы из свинины с луком-пореем, грушей и сыром, грудинка, жаренная со сладким имбирем, и многое другое – никого не оставят равнодушным. С помощью пошаговых инструкций вы с легкостью приготовите блюда из разных частей свиной туши как в домашних условиях, так и на свежем воздухе, создадите особую атмосферу, собравшись с родными за большим праздничным столом.

УДК 641.55
ББК 36.997

Издание для досуга

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ ДОМА И НА ДАЧЕ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 27.01.2015. Формат 60x84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-70055-4



9 785699 700554 >

ISBN 978-5-699-70055-4



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



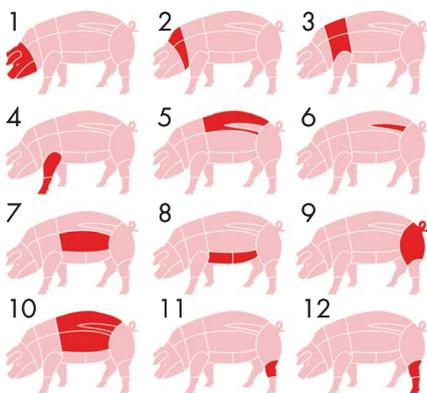
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Содержание

Введение.....	4	Рубленый рулет из свинины с яйцом.....	52
БЛЮДА ИЗ ВЫРЕЗКИ		Зразы из свинины с луком-пореем, грушей и сыром.....	54
Ломтики из свинины с острым овощным салатом.....	5	Барбекю из свинины в овощном маринаде.....	56
Свинные шашлычки с фруктами и овощами.....	6	БЛЮДА ИЗ ЛОПАТКИ	
Бефстроганов из свинины с грибами и картофелем.....	8	Рагу из свинины с яблоками и капустой.....	58
Свинина в беконе и медовой глазури.....	10	Свинная лопатка, тушенная в пиве с картофелем.....	60
Свинина с соусом чили и рисом.....	12	Свинина, тушенная с картофелем и горохом.....	62
Свинная вырезка в слоеном тесте.....	14	Мучные колдуны со свиной на луковом соке.....	64
Свинные ломтики с вяленой ветчиной и шалфеем.....	16	Картофельные колдуны со свиной.....	66
БЛЮДА ИЗ КОРЕЙКИ		Рубленые котлеты из свинины с яблочным соусом.....	68
Стейк из свинины на косточке в медовой глазури с чесночным арбузом.....	18	БЛЮДА ИЗ ГРУДИНКИ	
Зразы из свинины с грибами и яйцом.....	20	Грудинка, жаренная со сладким имбирем.....	70
Свиной рулет с черносливом, орехами и вялеными томатами.....	22	Грудинка, запеченная в горчице-медовой глазури.....	71
Свинные рулетики с печеным чесноком и кунжутом.....	24	Грудинка в розовом перце с апельсинами.....	72
Шашлычки из свинины в кефире.....	26	Рулетики из капусты с грудинкой в томатном соке.....	74
Свинина, фаршированная соусом тартар.....	28	БЛЮДА ИЗ ДРУГИХ ЧАСТЕЙ И СУБПРОДУКТОВ	
Свинина на гриле в травах.....	30	Свинная рулька с капустой, запеченная в пивном маринаде.....	76
Свиной стейк под имбирно-апельсиновым маринадом.....	32	Свинные уши, тушенные в пиве с медом.....	78
БЛЮДА ИЗ ШЕИ		Свинные ребра в маринаде терияки.....	79
Свинина с сельдереем, запеченная в медовой глазури.....	34	Свинные ноги с хреном и горчицей.....	80
Свинина с овощами в кисло-сладком соусе.....	36	Мачанка с ребрами, грудинкой и ушами.....	82
Свинина в черном перце.....	38	Шупеня со свинными ребрами.....	84
Шашлычки из свинины в белом вине.....	39	Свинные ребра с фруктами в апельсиновом маринаде.....	86
Шницели из свинины с тимьяном.....	40	Рагу из свиных почек с грибами в красном вине.....	88
Свиной окорок, запеченный с травами.....	42	Свинная печень с тимьяном и луком.....	89
Отварной свиной окорок с картофелем и хреном.....	44	Печенка с луком и сметаной.....	90
Свинина с луком и грибами, тушенная в красном вине.....	46	Салат со свиным языком и печенью.....	92
Шашлычки из свинины в минеральной воде.....	48	Пирог со свиным языком.....	94
Свиной эскалоп с яблочным пюре и хреном.....	50	Алфавитный указатель.....	96

Введение

Свинина используется в приготовлении горячих блюд, колбасных изделий, копченостей, консервов и т. п. Выбирая подходящий кусок, следует помнить, что для жарки и запекания больше годятся верхняя часть туши и шея. При жизни животного эти мышцы менее задействованы, поэтому мясо здесь более нежное. Оно идеально для шашлыка, отбивных, стейков и т. д. Для варки и тушения лучше использовать нижнюю часть туши — лопатку, грудинку, ноги. На этих участках мясо более жесткое, оно подойдет для фарша, жаркого или супа.



Чтобы приготовить вкусное блюдо, вовсе не обязательно покупать самые нежные и мягкие части туши. Для каждого отдельного способа приготовления рекомендуется использовать определенные куски мяса:

- 1) голова, уши — тушение, варка, варка с последующим запеканием;
- 2) шея — жарка, запекание;
- 3) лопатка — тушение, шпигование, запекание, копчение, варка, засол;
- 4) передние ноги — варка, тушение, варка с последующим запеканием, копчение;
- 5) корейка — жарка, запекание, засол;
- 6) вырезка — жарка, копчение;

- 7) ребра — тушение, запекание, копчение, варка;
- 8) грудинка — жарка, запекание, копчение, варка, засол;
- 9) тазовая часть — тушение, запекание, копчение, варка, жарка, засол;
- 10) корейка на кости — жарка, копчение;
- 11) рулька — варка, тушение, варка с последующим запеканием, копчение;
- 12) задние ноги — варка, тушение, варка с последующим запеканием, копчение.

На прилавках магазинов свинина чаще всего бывает охлажденной или замороженной. Главными показателями качества и свежести являются цвет, запах и консистенция. Есть нюансы, которые стоит помнить:

- хорошее мясо должно быть плотным и эластичным, не иметь неприятного запаха и не казаться обветренным;
- свежая свинина, если нажать на нее пальцем, быстро восстанавливает свою форму и не сочится кровью;
- проверяя продукт на ощупь, обратите внимание на свою руку: она не должна испачкаться;
- сало должно иметь белый или кремовый цвет, приятный душистый аромат и не быть прогорклым;
- цвет качественного мяса — от бледно-розового до серовато-розового, поверхность глянцевая, а окрас равномерный;
- если шкура светлого цвета и без пятен, значит, животное было здоровым.

Темная или неравномерная окраска, подсыхая или скользкая поверхность, желтые или коричневые прожилки, неприятный запах, выступающая влага —

все это показатели некачественного мяса. При выборе замороженных продуктов обратите внимание, прозрачна ли упаковка, нет ли внутри следов мясной жидкости. Надавите сверху пальцем — должно остаться ярко-красное пятно. Если одно из этих условий нарушено, значит, мясо было заморожено повторно, в таком случае его не следует покупать.

Свинина отлично сочетается с перцем, чесноком, луком, лавровым листом, тмином, можжевельником, мятой, базиликом, сельдереем, анисом, розмарином, майораном, тимьяном, имбирем и т. д. Смело добавляйте эти ингредиенты в мясные блюда, последние от этого только выиграют. Свинину можно мариновать в белом и красном вине, соевом соусе, меде, фруктовых смесях, а также кисло-сладких и остро-сладких заправках.

С мясом гармонично сочетаются горячие и холодные соусы — сливочные, томатные, майонезные, горчичные, ореховые, фруктовые. Овощные салаты прекрасно дополняют и освежают любое мясное блюдо. Свинина имеет сладковатый вкус, поэтому ее можно подать с фруктовым гарниром или сладким соусом.

С помощью данной книги вы сможете готовить различные блюда и при этом всегда быть оригинальным. Это наверняка заметят и оценят ваши близкие и гости.

Готовьте с любовью и вкусом!
Григорчик М.Ф.

Михаил Григорчик

Ломтики из свинины с острым овощным салатом

Сытные и вкусные ломтики из свинины с овощным салатом готовятся очень быстро. Благодаря непродолжительной обжарке при высокой температуре мясо остается сочным и мягким. Для гарнира идеально подходит оригинальный овощной салат: остро-сладкая заправка придает ему азиатское звучание. Порадуйте близких таким блюдом на ужин или подайте его к праздничному столу.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной вырезки
- 200 г свежих огурцов
- 200 г помидоров черри
- 200 г красного болгарского перца
- 30 г меда
- 20 мл оливкового масла + масло для жарки
- 10 г свежего или маринованного острого перца чили
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



1 Вымыть и обсушить свиную вырезку. Удалить пленку.



2 Нарезать мясо ломтиками, слегка приплюснуть.



3 Посолить и поперчить ломтики с обеих сторон.



4 Обжаривать свинину на раскаленном оливковом масле с обеих сторон по 1–2 мин до готовности.



5 Вымыть и обсушить овощи. Разрезать помидоры пополам.



6 Нарезать свежие огурцы соломкой.



7 Очистить болгарский перец (удалить перегородки и плодоножку), нарезать соломкой.



8 Измельчить перец чили.



9 Смешать оливковое масло, мед и перец чили. Взбить в легкую эмульсию.



10 Заправить помидоры, огурцы и перец эмульсией, перемешать. Выложить на тарелку вместе с мясом.

Свинные шашлычки с фруктами и овощами

Свинные шашлычки с фруктами и овощами — прекрасное блюдо для особого случая. Готовится оно легко, но выглядит очень аппетитно. Маринованное мясо, запеченное в духовке, получается нежным и мягким. Свинина имеет сладковатый вкус, поэтому гармонично сочетается со сладкими гарнирами, соусами, фруктами (апельсинами, яблоками, грушами). Ваши близкие по достоинству оценят это красивое и необычное блюдо.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной вырезки
- 300 г помидоров
- 300 г груш
- 300 г яблок
- 60 мл меда
- 60 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



2 Нарезать мясо крупными кубиками.



6 Вымыть яблоки, очистить от семечек, нарезать крупными кубиками.



3 Посолить и поперчить каждый ломтик мяса.



7 Нанизать мясо, помидоры и фрукты на шпажки.



4 Нарезать вымытые помидоры крупными кубиками.



8 Смешать мед и оливковое масло. Опустить шашлычки в эту смесь на 1 мин.



1 Вымыть и обсушить свиную вырезку. Удалить пленку.



5 Вымыть груши. Удалить сердцевину, нарезать крупными кубиками.



9 Обжарить на раскаленной сковороде до золотистого цвета с обеих сторон. Отправить в духовой шкаф, нагретый до 180 °С, на 6–10 мин. Подать на тарелке.



Бефстроганов из свинины с грибами и картофелем

Бефстроганов входит в обязательное меню каждого ресторана русской кухни. Предлагаем приготовить один из многочисленных вариантов традиционного блюда — кусочки свинины с грибами и картофелем. По своим вкусовым качествам он ничуть не уступает классическому рецепту с говядиной. Сочетание мяса с картофелем и грибами делает готовое блюдо весьма сытным.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной вырезки
- 400 г шампиньонов
- 400 г репчатого лука
- 400 г картофеля
- 200 мл кетчупа
- 200 мл сметаны
- 80 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Нарезать мясо соломкой.



7 Нарезать картофель в мундире на четвертинки, затем — секторами.



4 Посолить и поперчить свинину.



8 Обжаривать картофель, лук, грибы и свинину на раскаленном масле в течение 4–6 мин.



1 Вымыть картофель, отварить в мундире в подсоленной воде.



5 Вымыть и очистить грибы (молодые можно не чистить), нарезать на четвертинки.



9 Добавить кетчуп и сметану в сковороду с мясом и овощами.



2 Вымыть и обсушить вырезку. Удалить пленку.



6 Очистить лук, нарезать соломкой.



10 Перемешать. Прогреть 1 мин. Выложить на тарелку.



Свинина в беконе и медовой глазури

Один из самых оригинальных способов приготовления вырезки — запекание в беконе. Мясо получается вкусным и очень сочным. Такое блюдо украсит любой праздничный стол и удивит даже самых требовательных гостей, особенно мужчин. В качестве легкого гарнира лучше всего подходят тушеные овощи.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной вырезки
- 200 г варено-копченой грудинки
- 200 г помидоров
- 200 г цукини или молодых кабачков
- 200 г красного болгарского перца
- 80 мл меда
- 80 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



2 Нарезать мясо ломтиками.



6 Замариновать медальоны в смеси меда и масла на 1 мин.



3 Посолить и поперчить каждый кусочек мяса.



7 Обжаривать на раскаленной сковороде с обеих сторон по 1–2 мин.



4 Нарезать грудинку длинными тонкими пластинками (для удобства мясо можно немного заморозить).



8 Вымыть помидоры, цукини и болгарский перец. Нарезать средними кубиками.



1 Вымыть и обсушить свиную вырезку. Удалить пленку.



5 Обернуть каждый ломтик вырезки грудинкой. Скрепить края зубочисткой.



9 Добавить овощи к медальонам и обжаривать 1–2 мин, довести до готовности в духовом шкафу при 180 °С (5–6 мин). Достать зубочистки, выложить медальоны на тарелку.



Свинина с соусом чили и рисом

Приготовьте вкусное блюдо в азиатском стиле. Изюминкой этого рецепта является сладкий соус чили. Его добавляют в мясные блюда и овощные салаты, используют в качестве маринада для мяса или птицы, заменяют им кетчуп. Для соуса понадобится сахар, красный перец чили и чеснок, варенный в воде с добавлением уксуса. Можно также использовать готовый соус «Свит чили» (*sweet chili*), который продается практически в любом гипермаркете.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной вырезки
- 200 г моркови
- 200 г репчатого лука
- 200 г риса басмати
- 200 г сладкого соуса чили
- 80 мл соевого соуса
- растительное масло для жарки
- соль — по вкусу

Совет шеф-повара

Свинину и овощи необходимо обжаривать очень быстро на хорошо разогретой сковороде. Это придаст продуктам яркий вкус и аромат, овощи будут слегка хрустящими, а мясо сочным.



2 Вымыть и обсушить свиную вырезку. Удалить пленку с мяса.



6 Обжаривать лук, морковь и свинину на раскаленном растительном масле 4–6 мин.



3 Нарезать вырезку соломкой.



7 Влить соевый соус в сковороду.



4 Очистить морковь, тонко нарезать соломкой.



8 Добавить сладкий соус чили к овощам с мясом.



1 Отварить рис в подсоленной воде.



5 Измельчить лук соломкой или полукольцами.



9 Перемешать. Прогреть 1 мин. Выложить вместе с рисом на тарелку.



Свиная вырезка в слоеном тесте

Запеченная в тесте свиная вырезка — вкусное и сытное блюдо. Оно украсит праздничный (и не только) стол и выгодно продемонстрирует ваши кулинарные способности. Мясо получается сочным и мягким.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной вырезки
- 500 г слоеного теста
- 80 мл меда
- 80 мл соевого соуса
- 80 мл оливкового масла

Совет шеф-повара

Дополнительно можно использовать в рецепте пассерованные овощи либо грибы. При этом перед заворачиванием рулета необходимо смазать яйцом свиную вырезку и тесто, а затем равномерно выложить на него начинку.



1 Вымыть и обсушить свиную вырезку. Удалить пленку.



2 Мариновать мясо в смеси меда, оливкового масла и соевого соуса 1 мин.



3 Обжаривать на раскаленной сковороде с обеих сторон по 10–20 с.



6 Смочить противоположный край теста водой.



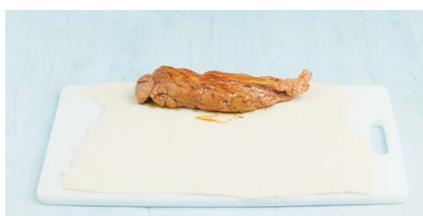
7 Свернуть рулетом, закрыть края.



4 Разморозить в холодильнике слоеное тесто. Раскатать в пласт толщиной 2 мм.



8 Выложить на пергамент швом вниз, выпекать в разогретом духовом шкафу 25–30 мин при 190 °С.



5 Положить обжаренную свинину на край теста.



9 Достать рулет, разрезать на части и выложить на тарелку.



Свиные ломтики с вяленой ветчиной и шалфеем

Предлагаем еще один рецепт свиных медальонов. Вяленая ветчина позволяет им оставаться сочными и придает копченый аромат. В качестве пряности используется шалфей — частый ингредиент блюд из мяса, птицы, бобовых, рыбы, овощей. Им ароматизируют пиво, вина, маринады, соусы, приправляют сыры, кладут в начинку для домашних колбас, в супы, омлеты. Можно использовать не только сушеный, но и свежий шалфей — вкус блюда только обогатится.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной вырезки
- 200 г вяленой свиной ветчины
- 400 г помидоров черри
- 200 мл белого сухого вина
- 80 г репчатого лука
- 80 г сливочного масла
- 80 мл оливкового масла
- 20 г чеснока
- соль, черный свежемолотый перец, шалфей — по вкусу



3 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками.



7 Разрезать помидоры пополам.



4 Очистить чеснок, раздавить плоской стороной ножа и измельчить.



8 Выложить томаты, лук и чеснок в сковороду. Обжаривать 1 мин.



1 Удалить пленку с вырезки. Нарезать ломтиками, слегка прижать ладонью.



5 Нарезать ветчину тонкими ломтиками. Обернуть каждый ломтик вырезки ветчиной.



9 Добавить сливочное масло. Перемешать.



2 Посолить и поперчить, посыпать шалфеем.



6 Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон по 1–2 мин.



10 Влить белое вино. Прогреть 1–2 мин. Выложить на тарелку.



Стейк из свинины на косточке в медовой глазури с чесночным арбузом

Свиная корейка — нежнейшее мясо со спинной части свиной туши, практически без жира. Она идеально подходит для барбекю, приготовления на открытом огне, запекания, жарки. Хорошо сочетается с овощами, подается как в холодном, так и в горячем виде. Предлагаем приготовить сочный свиной стейк на косточке в соево-медовом маринаде с неожиданным гарниром — шариками арбуза, покрытыми измельченным чесноком. Сочетание сладости арбузной мякоти и остроты чеснока оттеняет вкус жареного мяса, имеющего сладко-соленую ноту. Такой контраст вкусов в одном блюде доставит необыкновенное гастрономическое удовольствие!

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной корейки на косточке
- 80 мл меда
- 80 мл соевого соуса
- 80 мл оливкового масла
- 400 г арбуза
- 40 г моркови
- 20 г чеснока
- 20 г рукколы

Совет шеф-повара

Арбуз можно заранее замариновать. Для этого необходимо залить порционные куски кипяченой водой с добавлением чеснока, соли и сахара, мариновать 2–3 ч.



1 Вымыть и обсушить свиную корейку, разрезать по ребрам.



2 Мариновать в смеси меда, масла и соевого соуса 1 мин.



3 Обжаривать мясо на раскаленной сковороде с обеих сторон по 1–2 мин.



4 Довести до готовности в разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 6–10 мин.



5 Разрезать арбуз, вырезать шарики специальной ложкой.



6 Очистить чеснок, выдавить через чесночницу.



7 Обвалять шарики арбуза в чесноке.



8 Очистить морковь, нарезать тонкой соломкой. Смешать листья рукколы с морковью. Выложить свинину и арбуз на тарелку, украсить салатом с морковью.



Зразы из свинины с грибами и яйцом

Зразы — традиционное блюдо литовской, белорусской, польской и украинской кухни, которое готовят из отбитого говяжьего мяса, приправленного солью и перцем. Не менее вкусными получаются зразы из свиной корейки. В качестве начинки используют овощи, вареные яйца, грибы, иногда каши. Подают зразы с бульоном, в котором они варились, картофельным пюре или кашами. Рекомендуем рецепт блюда с грибами и яйцом. Такое угощение можно подать даже к праздничному столу — его вкус по достоинству оценят ваши близкие.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной корейки
- 200 г шампиньонов
- 200 г репчатого лука
- 1 яйцо
- 100 мл оливкового масла
- 20 г муки для панировки
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу
- зелень для украшения



3 Вымыть и очистить шампиньоны (молды можно не чистить). Нарезать тонкими ломтиками.



7 Смешать яйцо с луком и грибами. Посолить, поперчить.



4 Очистить лук, нарезать соломкой или полукольцами.



8 Выложить полученную массу в центр свиных ломтиков.



1 Вымыть и обсушить корейку. Зачистить мясо, нарезать ломтиками.



5 Обжаривать на 1/3 части оливкового масла 2–3 мин.



9 Свернуть каждый мясной ломтик рулетиком.



2 Хорошо отбить каждый ломтик мяса. Посолить, поперчить.



6 Отваривать яйцо в течение 8 мин. Очистить, мелко порубить.



10 Обвалять рулетики в муке и обжаривать на оставшемся оливковом масле с обеих сторон 1–2 мин. Довести до готовности в духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 3–5 мин. Выложить на тарелку, украсить зеленью.

Свиной рулет с черносливом, орехами и вялеными томатами

Предлагаем оригинальное блюдо, которое по праву может занять первое место на праздничном столе. Чернослив и вяленые томаты придают мясу изысканный вкус, домашний рулет превращается в деликатес, достойный ресторанный меню. Французская горчица в зернах придает пряный аромат, сладость и сдержанную острую нотку.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 1 кг свиной корейки
- 100 г чернослива
- 100 г грецких орехов
- 100 г вяленых томатов
- 100 г французской горчицы
- 30 мл меда
- 20 мл соевого соуса
- 20 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу
- зелень для украшения



3 Слегка отбить мясо. Посолить и поперчить.



7 Выложить сверху грецкие орехи.



4 Обмазать сверху горчицей.



8 Аккуратно свернуть рулетом.



1 Вымыть и обсушить мясо. Удалить лишний жир.



5 Промыть чернослив, при необходимости разрезать плоды. Выложить на горчицу.



9 Обмазать со всех сторон смесь меда, соевого соуса и оливкового масла.



2 Разрезать корейку круговым движением в тонкий пласт.



6 Посыпать вялеными томатами (если плоды большие, их можно разрезать).



10 Завернуть в фольгу. Запекать в духовом шкафу при температуре 190 °С в течение 40 мин. Разрезать, выложить на тарелку. Украсить зеленью.



Свинные рулетики с печеным чесноком и кунжутом

Удивите гостей необычными, но очень вкусными свинными рулетиками с печеным чесноком и кунжутом. Это идеальный вариант основного блюда для праздничного меню. Оригинальный чесночный соус с добавлением пряного базилика дополняет вкусовую гамму. Хрустящая панировка из кунжутных семян придает восточные нотки. В качестве гарнира можно подать свежие или тушеные овощи.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной корейки
- 200 г чеснока
- 200 г кунжута
- 200 мл майонеза
- 80 мл оливкового масла
- 20 г базилика
- зелень для украшения



2 Вымыть и обсушить корейку. Зачистить мясо, нарезать ломтиками.



6 Выложить полученную массу в центр свиных ломтиков.



3 Тщательно отбить каждый ломтик.



7 Свернуть каждый ломтик с начинкой рулетиком.



4 Вымыть и просушить базилик, отделить листья.



8 Обвалять рулетики в кунжуте.



1 Очистить чеснок, завернуть в фольгу и запекать в духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 25 мин. Охладить.



5 Смешать в блендере печеный чеснок, майонез и базилик.



9 Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон 1–2 мин. Довести до готовности в духовом шкафу при температуре 180 °С (3–5 мин). Выложить на тарелку, украсить зеленью.



Шашлыки из свинины в кефире

Шашлыки любят многие. Готовят это блюдо не только для особых случаев, но и как угощение для пикника. Жарить шашлыки можно и в домашних условиях. В качестве маринада вместо привычных майонеза и уксуса попробуйте использовать кефир. Он отлично маринует мясо и при этом не влияет на его вкус. Шашлыки из свинины в кефире получаются сочными, нежными и мягкими.

Время приготовления: 1 ч +
+ 12 ч на маринование мяса

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной корейки
- 800 мл кефира
- 200 г цукини
- 200 г помидоров
- 200 г баклажанов
- 200 г красного болгарского перца
- 80 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



1 Вымыть и обсушить корейку, удалить лишний жир.



2 Нарезать корейку крупными кубиками.



3 Переложить мясо в миску. Посолить и поперчить.



4 Залить кефиром и мариновать 12 ч.



5 Вымыть и обсушить перец. Удалить плодоножку и белые пленки, нарезать крупными кубиками.



6 Нарезать баклажаны крупными кубиками. Выложить нарезанные перец и баклажаны в миску с маринадом.



7 Нарезать цукини крупными кусочками. Добавить в миску с маринадом.



8 Нарезать вымытые помидоры крупными кубиками. Переложить в миску с мясом и другими овощами.



9 Перемешать овощи с мясом. Посолить, поперчить.



10 Обжарить на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета, довести до готовности в духовом шкафу при 180 °С (8–12 мин). Подать на тарелке.



Свинина, фаршированная соусом тартар

Тартар — классический холодный соус французской кухни. Его подают к рыбе, морепродуктам, мясным или овощным блюдам. Процессы приготовления соуса и майонеза схожи: свежие желтки смешивают с уксусом или лимонным соком, солью и перцем, затем, постоянно помешивая, вливают растительное масло. В соус, помимо этого, добавляют различные ингредиенты — нарезанные соленые огурцы, каперсы, петрушку, зеленый лук, чеснок (кусочки овощей должны чувствоваться). Предлагаем использовать соус тартар в качестве начинки для свиной корейки. Можно сократить время приготовления блюда, используя для соуса майонез.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной корейки
- 100 мл майонеза
- 80 мл меда
- 80 мл соевого соуса
- 80 мл оливкового масла
- 80 г лука-порея
- 40 г красного болгарского перца
- 40 г каперсов
- 40 г маринованных корнишонов



2 Измельчить каперсы.



6 Нафаршировать свинину полученной массой.



3 Очистить перец, нарезать мелкими кубиками.



7 Обвязать свинину луком-пореем, скрепить края зубочисткой.



4 Измельчить корнишоны небольшими кубиками.



8 Мариновать корейку в смеси меда, оливкового масла и соевого соуса 1 мин.



1 Вымыть и обсушить корейку. Надрезать мясо и сделать кармашек.



5 Смешать майонез, каперсы, перец и корнишоны.



9 Обжаривать на раскаленной сковороде с обеих сторон по 1–2 мин. Довести до готовности в духовом шкафу при температуре 180 °С (10–12 мин). Вынуть зубочистки, выложить блюдо на тарелку.



Свинина на гриле в травах

Вкус у свинины в травах очень простой и понятный европейцам. Особенность рецепта — большое количество свежих ароматных трав. Маринад легко готовится, в то же время обладает оригинальным вкусом. На гарнир хорошо подойдет картофель барбекю. Отличным дополнением станет бокал любимого спиртного напитка, лучше красного столового вина. Можно добавить в маринад сок лимона или немного белого сухого вина.

Время приготовления:

10 мин + время на маринование

Количество порций: 3–4



Ингредиенты:

- 750 г свиной корейки
- большой пучок свежей зелени: петрушки, укропа, кинзы, базилика
- 3–4 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Добавить свежие листья базилика.



7 Влить оливковое масло.



4 Добавить укроп, предварительно удалив жесткие стебли.



8 Взбить блендером до однородной массы.



1 Вымыть и обсушить свинину, очистить от жил и пленок, нарезать кусками толщиной 2 см.



5 Высыпать к зелени соль и свежемолотый черный перец.



9 Обмазать пастой стейки, накрыть полиэтиленом, поставить мариноваться в холодильник на ночь.



2 Вымыть всю зелень, обсушить, сложить в чашу блендера петрушку и кинзу.



6 Соединить с очищенными зубчиками чеснока.



10 Жарить на умеренно горячих углях по 2–3 мин с каждой стороны.



Свиной стейк под имбирно-апельсиновым маринадом

Имбирно-апельсиновый маринад родом из стран Южной Азии. Имбирь делает мясо пряным, а цитрус придаст сладость. Стейк получится нежным, с пикантным вкусом. На гарнир можно подать очищенные апельсиновые дольки. Чтобы мясо при жарке не выгибалось, сохраните слой жира по периметру стейка и надрежьте его в нескольких местах. Перед подачей к столу жир удалите.

Время приготовления:

30 мин + время на маринование

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 6 свиных стейков от корейки (по 200 г каждый)
- 100 мл винного уксуса
- 200 мл апельсинового сока
- корень имбиря длиной 7 см
- 3 ст. л. растительного масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Мелко порубить имбирь.



7 Уложить стейки в неметаллическую посуду и залить холодным маринадом. Закрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая время от времени.



4 Смешать в сковороде измельченный имбирь и апельсиновый сок.



8 Обсушить стейки, маринад сохранить. Уложить свинину на горячую решетку или крышку барбекю.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать порционными кусками.



5 Влить винный уксус и 150 мл воды.



9 Жарить по 5 мин с каждой стороны.



2 Посолить и поперчить стейки.



6 Добавить растительное масло. Довести до кипения, снять с огня. Охладить.



10 Вылить маринад в огнеупорную емкость. Довести до кипения, тушить 5 мин, пока маринад не загустеет. Немедленно вылить его на стейки.



Свинина с сельдереем, запеченная в медовой глазури

Мясо свиной шеи достаточно нежное, с прожилками сала. При запекании цельным куском оно получается особенно сочным. Предлагаем рецепт простого, но очень вкусного и оригинального блюда в медовой глазури. Нашпиговать шею можно брусками моркови, дольками чеснока, черносливом или, как в нашем рецепте, сельдереем. При запекании он раскрывает свой нежный вкус и придает мясу необычный аромат. Подавать блюдо можно горячим или холодным — в обоих вариантах оно просто чудесно, поэтому наверняка вызовет неподдельное восхищение ваших гостей!

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 1 кг свиной шеи
- 100 г стебля сельдерея
- 100 мл меда
- 100 г горчицы
- 20 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



2 Сделать в шее проколы острым ножом.



5 Смешать мед, масло и горчицу.



3 Заполнить отверстия сельдереем.



6 Обильно смазать шею полученным маринадом.



1 Нарезать стебли сельдерея длинными брусочками.



4 Обильно посолить и поперчить мясо.



7 Уложить в форму, застеленную пергаментом. Запекать в разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С 40–60 мин.



Свинина с овощами в кисло-сладком соусе

Свинина, тушенная в кисло-сладком соусе, — традиционное блюдо китайской кухни. Готовится оно весьма просто, даже начинающий кулинар справится с ним без особых усилий. Соус должен быть одновременно сладким, кислым и в меру острым. Сладость ему придает мед (или сахар), кислый вкус — сок лимона (или уксус, сухое вино), остроту — сладкий соус чили. Нежная свинина, приготовленная в таком соусе, приобретает оригинальный пикантный вкус.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4

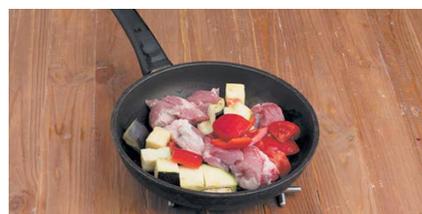


Ингредиенты:

- 800 г свиной шеи
- 200 г цукини
- 200 г помидоров
- 200 г баклажанов
- 200 г красного болгарского перца
- 200 мл сладкого соуса чили
- 200 мл меда
- 80 мл оливкового масла
- сок 1 лимона
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Вымыть и обсушить перец. Удалить плодоножку и белые пленки. Нарезать крупными кубиками.



7 Обжаривать мясо и овощи на раскаленном оливковом масле до румяной корочки.



4 Нарезать баклажаны крупными кубиками.



8 Полить мясо с овощами соком лимона.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками.



5 Вымыть цукини. Нарезать крупными кубиками.



9 Влить соус чили в сковороду.



2 Посолить и поперчить каждый кусочек мяса.



6 Вымыть и обсушить помидоры. Нарезать крупными кубиками.



10 Добавить мед, перемешать. Довести до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу (8–12 мин).



Свинина в черном перце

Свинина, панированная в черном перце, — вариация на тему итальянской кухни. Это кушанье по достоинству оценят любители острых блюд. Обилие приправы сглаживает сливочный соус, поэтому вкус получается не обжигающим, а в меру острым. Восхитительный аромат придает перец горошком, измельченный непосредственно перед приготовлением.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной шеи
- 200 г черного перца горошком
- 400 г пасты тальятелле
- 400 г помидоров черри
- 400 мл сливок 22–35%-ной жирности
- оливковое масло для жарки
- соль — по вкусу



1 Нарезать свинину порционными кусками толщиной 2–3 см. Посолить.



5 Отварить пасту тальятелле в подсоленной воде.



2 Крупно измельчить черный перец.



6 Разрезать помидоры черри пополам.



3 Запанировать мясо в перце.



7 Влить сливки в сотейник.



4 Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон по 1–2 мин. Довести до готовности в духовом шкафу при 180 °С (6–10 мин).



8 Добавить помидоры черри, посолить и прогреть до густоты. Подать мясо с пастой и соусом.

Шашлыки из свинины в белом вине

Мясо и вино — классическое сочетание, которое ценится гурманами всего мира. Вино в качестве маринада мясных блюд использовалось еще в Античности. Шашлыки из свинины в белом вине — изысканное нежное блюдо с богатым вкусом. При термической обработке алкоголь испаряется, а готовое мясо приобретает приятный терпко-кисловатый вкус и волшебный аромат. В винный маринад специи добавлять не следует, рекомендуем обойтись черным перцем и солью.

Время приготовления: 30 мин +
+ 12 ч на маринование мяса

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной шеи
- 400 г репчатого лука
- 400 г помидоров
- 800 мл белого сухого вина
- 80 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



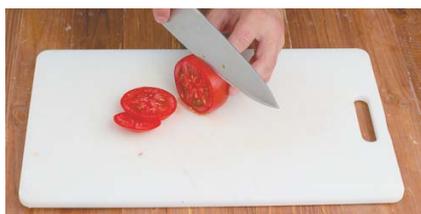
1 Мясо вымыть и обсушить. Нарезать свинину крупными кубиками.



2 Посолить и поперчить. Положить мясо в миску.



3 Очистить репчатый лук. Нарезать кольцами.



4 Нарезать помидоры кружочками.



5 Положить луковые кольца и кружочки помидоров в миску.



6 Залить вином и мариновать 12 ч.



7 Нанизать шашлыки на шампуры.



8 Обжарить на раскаленном оливковом масле до румяной корочки. Довести до готовности в разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С (8–12 мин).

Шницели из свинины с тимьяном

Порадуйте близких аппетитными шницелями с пряным ароматом тимьяна и освежающим овощным салатом. Тонко нарезанные пласты свинины (говядины, индюшиной или куриной грудки) панируются в муке или сухарях и обжариваются в большом количестве масла. Правильно приготовленные шницели имеют золотисто-оранжевый цвет и хрустящую корочку. В классическом рецепте мясо не обязательно отбивать, но мы рекомендуем сделать это — блюдо получится более нежным.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной шеи
- 300 г панировочных сухарей
- 200 г свежих огурцов
- 200 г красного болгарского перца
- 200 г помидоров черри
- 100 мл молока
- 30 мл оливкового масла + масло для жарки
- 2 яйца
- 3 г свежего тимьяна
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Посолить и поперчить мясо.



7 Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон по 4–5 мин с каждой стороны.



4 Посыпать сверху тимьяном.



8 Нарезать помидоры пополам.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать порционными кусками толщиной 2–3 см.



5 Взбить яйца с молоком.



9 Нарезать огурец и болгарский перец средними кубиками.



2 Тонко отбить каждый кусок.



6 Обмакнуть свинину в яичную смесь. Обвалить в сухарях.



10 Посолить салат, заправить оливковым маслом. Подать на тарелке вместе со шницелем.



Свиной окорок, запеченный с травами

Свиной окорок считается одной из самых деликатесных частей свинины. Мясо на этом участке лишено большого количества жира, имеет нежную структуру и отлично подходит для тушения, жарки, запекания, маринования, соления и т. д. При запекании оно готовится в собственном соку, поэтому получается мягким и сочным. Его можно подать горячим или охлажденным, в составе бутербродов или сэндвичей. Душистые травы придадут мясу чарующий аромат. В качестве гарнира к окороку отлично подойдут моченые яблоки, тушеная капуста. Дополняют вкус блюда разнообразные соусы — яблочный, клюквенный, горчичный.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 1 кг свиного окорока
- 400 г картофеля
- 1 баклажан
- 20 мл оливкового масла
- несколько веточек свежего или 1/2 ч. л. с горкой сушеного орегано
- несколько веточек свежего или 1/2 ч. л. с горкой сушеного базилика
- несколько веточек свежего или 1/2 ч. л. с горкой сушеного тимьяна
- несколько веточек свежего или 1/2 ч. л. с горкой сушеного розмарина
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



2 Смешать соль с травами.



6 Наколоть клубни картофеля вилкой. Обмазать травами.



3 Добавить оливковое масло, перемешать.



7 Выложить окорок на пергамент.



4 Обильно смазать окорок полученной смесью.



8 Рядом положить овощи.



1 Сделать в мясе проколы острым ножом.



5 Сделать ножом проколы в баклажане. Обмазать травами.



9 Завернуть пергамент, запекать до готовности в разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С 40–60 мин.



Отварной свиной окорок с картофелем и хреном

Отварной свиной окорок — блюдо, встречающееся во многих кухнях мира. Главный секрет приготовления состоит в том, что мясо должно томиться на слабом огне продолжительное время. Такой окорок хорош и в горячем, и в холодном виде. Отварная свинина сочетается с маринованным хреном, со сметанным, горчичным или томатным соусом. В качестве гарнира к свинине подают отварные овощи (как правило, картофель), квашеную или маринованную капусту, маринованные или соленые огурцы и помидоры, другие соленья.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиного окорока
- 400 г картофеля
- 100 г консервированного белого хрена
- 50 мл меда
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 головка чеснока
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу



3 Выложить к овощам перец горошком и лавровый лист.



7 Выложить картофель в кастрюлю за 30 мин до готовности окорока.



4 Добавить воду в кастрюлю (1/2 емкости).



8 Выложить в отдельную глубокую емкость хрен.



1 Выложить окорок в кастрюлю.



5 Обильно посолить и варить при слабом кипении 2–2,5 ч до мягкости.



9 Добавить к хрену мед.



2 Добавить морковь, чеснок и лук (овощи вымыть, но не чистить: так бульон получится более насыщенным).



6 Вымыть и очистить картофель (молодые клубни можно не чистить), разрезать пополам.



10 Перемешать. Полить овощи получившейся смесью. Подать вместе с окороком на тарелке.



Свинина с луком и грибами, тушенная в красном вине

Мясо, тушенное в красном вине, характерно для французской кухни. Нежная свинина сочетается с тонким ароматом превосходного винного соуса. Приготовленное таким способом мясо приобретает насыщенный бордово-коричневый цвет. Это блюдо прекрасно подойдет для торжественного обеда или ужина, его оценят по достоинству даже самые требовательные гурманы.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиного окорока
- 800 г моркови
- 800 г шампиньонов
- 800 г репчатого лука
- 1 л красного полусладкого вина
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

Совет шеф-повара

Данное блюдо прекрасно дополнят пикантные специи, такие как гвоздика, корица или бадьян. Также можно добавить цедру апельсина и лимона.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками.



2 Вымыть морковь, очистить и нарезать кружками.



3 Очистить шампиньоны (молодые грибы достаточно помыть). Разрезать пополам.



4 Очистить лук. Нарезать соломкой или полукольцами.



6 Добавить морковь.



7 Всыпать грибы в кастрюлю с мясом и морковью.



8 Добавить лук.



5 Выложить мясо в кастрюлю.



9 Влить красное вино, посолить и поперчить. Тушить при слабом кипении 1,5 ч до мягкости. При необходимости долить воды. Подать в тарелке.



Шашлыки из свинины в минеральной воде

Предлагаем еще один рецепт превосходных шашлыков. Для маринада лучше использовать сильногазированную минеральную воду: углекислота при взаимодействии с мясом размягчает его волокна, поэтому шашлыки получаются нежными. За счет отчасти нейтрального вкуса маринад сохраняет настоящий вкус мяса, делает его сочным и ароматным.

Время приготовления: 1 ч +
+ 12 ч на маринование мяса

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиного окорочка
- 200 г репчатого лука
- 200 г помидоров
- 200 г баклажанов
- 200 г красного болгарского перца
- 800 мл минеральной воды
- 80 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Очистить лук, нарезать кольцами.



7 Уложить мясо в миску. Добавить нарезанные овощи, посолить.



4 Нарезать помидоры кружочками.



8 Залить минеральной водой и мариновать 12 ч.



1 Вымыть и обсушить окорок. Нарезать мясо крупными кубиками.



5 Вымыть и обсушить баклажаны, нарезать кружочками.



9 Нанизать шашлыки на шампуры, чередуя кусочки мяса с овощами.



2 Посолить и поперчить.



6 Удалить из перца плодоножку и белые пленки, нарезать крупными кубиками.



10 Обжарить на раскаленном оливковом масле до румяной корочки. Довести до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу (8–12 мин).



Свиной эскалоп с яблочным пюре и хреном

Порадуйте представителей сильного пола сытным оригинальным блюдом. Эскалоп — это ровные круглые пласты мяса из свиной или телячьей вырезки (или из других частей мякоти). Свежее или охлажденное (но не замороженное) мясо отбивают до тонких пластов, чтобы они хорошо прожарились. Эскалоп считается блюдом так называемой русско-французской кухни, родившейся на стыке двух культур, когда сначала при Петре I, а затем при Екатерине Великой Россию захлестнула мода на все французское.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиного окорока
- 400 г яблок
- 80 г консервированного белого хрена
- 80 мл меда
- 80 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

Совет шеф-повара

Чтобы вкус эскалопа был более ярким, его можно слегка потомить в сливочном масле. В качестве гарнира прекрасно подойдет картофельное пюре.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать порционными кусками толщиной 1–1,5 см.



2 Тонко отбить каждый кусок.



3 Посолить свинину.



4 Посыпать свежемолотым черным перцем.



5 Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон по 1–2 мин.



6 Очистить яблоки от кожуры.



7 Натереть на мелкой терке.



8 Смешать яблочное пюре с хреном.



9 Добавить мед и перемешать. Подать с эскалопом.



Рубленый рулет из свинины с яйцом

Нежный мясной рулет идеально подходит для закуски. Готовится он быстро, поэтому под силу даже неопытному кулинару. В начинку можно добавить грибы, брокколи, морковь или шпинат, а рулет обернуть полосками слоеного теста. Это блюдо по традиции подают к праздничному столу, но оно вполне подойдет и для обычного ужина. Порадуйте близких, приготовив вкусный рулет и дополнив его легким овощным салатом, — они будут приятно удивлены!

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиного окорока
- 100 г репчатого лука
- 3 яйца
- 20 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Нарезать лук крупными кубиками, обжаривать на раскаленном оливковом масле 1–2 мин.



7 Выложить яйца в центр фарша.



4 Пропустить мясо и лук через мясорубку.



8 Свернуть рулетом.



1 Отваривать яйца в течение 4 мин. Остудить, очистить.



5 Посолить и поперчить фарш. Тщательно перемешать.



9 Плотно поджать края пленки, при необходимости завязать концы.



2 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками.



6 Равномерно распределить на пищевой пленке.



10 Завернуть в фольгу и запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20–30 мин. Нарезать и подать на тарелке.



Зразы из свинины с луком-пореем, грушей и сыром

Сочетание груши и сыра встречается в салатах, закусках или пирогах. Советуем использовать его в качестве начинки для традиционных мясных зраз. Вы почувствуете одновременно сладость груш, солонатовость мяса, пикантность сыра и аромат лука-порея. Приготовьте это изысканное блюдо для романтического вечера или просто угостите им своих друзей. Гурманы и любители всего оригинального оценят его по достоинству.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиного окорока
- 200 г груш
- 100 г лука-порея
- 100 г мягкого плавленого сыра
- оливковое масло для жарки
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Добавить соль и перец, тщательно перемешать.



7 Соединить сыр, груши и лук-порей, перемешать. Начинка готова.



4 Нарезать кольцами светлую часть лука-порея.



8 Сформировать шарики из фарша.



1 Вымыть и обсушить окорок. Нарезать крупными кубиками.



5 Измельчить грушу кубиками.



9 Завернуть начинку в середину каждого шарика.



2 Пропустить мясо через мясорубку. Переложить фарш в миску.



6 Обжаривать лук на раскаленном оливковом масле 2–3 мин до мягкости. Охладить.



10 Обжарить в раскаленном оливковом масле с обеих сторон до румяной корочки. Довести до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 6–8 мин.



Барбекю из свинины в овощном маринаде

Шашлык из свинины — классика советского и постсоветского периода: дешево, доступно, все умеют. При желании в маринад можно добавить свежие базилик и кинзу, кусочки мяса чередовать на шампуре с патиссонами, цукини, заранее замаринованными баклажанами.

Время приготовления:

1 ч + время на маринование

Количество порций: 4–5



Ингредиенты:

- 1 кг свиной шеи
- 7 помидоров черри
- 1 сладкий болгарский перец
- 2 помидора
- 1 морковь
- 3 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 корень петрушки
- 1 стебель сельдерея
- 2 ст. л. растительного масла
- 1/2 стакана томатного пюре
- 1 ч. л. сахара
- 1,5 стакана 3%-ного уксуса
- 1 лавровый лист
- 2–3 бутона гвоздики
- корица, черный перец горошком, черный свежемолотый перец, соль — по вкусу



1 Нарезать мясо кубиками размером 3×3 см. Посолить и поперчить.



2 Очистить и мелко нарезать лук, чеснок, болгарский перец, корень петрушки, сельдерея.



3 Снять кожуру с помидоров, мелко нарезать.



4 Натереть морковь на крупной терке.



5 Выложить овощи на сковороду, жарить на растительном масле до размягчения.



6 Добавить к овощам томатное пюре, 50 мл воды и тушить 5–7 мин.



7 Взбить полученную смесь блендером до однородной массы.



8 Выложить обратно в сковороду, влить уксус. Добавить специи, сахар, соль. Тушить 2 мин.



9 Остудить маринад до 50 °С и залить им мясо. Накрывать полиэтиленом, поставить в холодильник на ночь. Надеть на шампуры поочередно с помидорами черри. Жарить на умеренно горячих углях 7 мин, периодически поворачивая.



Рагу из свинины с яблоками и капустой

Свиная лопатка — это мясо из верхней части передних ног. Чтобы оно получилось нежным и сочным, его готовят медленно и постепенно. Лопатку можно подать в качестве основного блюда, использовать для приготовления супа и запекания в печи либо в рубленом виде (фарш, колбасы). Цельный кусок мяса получится вкусным лишь при долгой термической обработке.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной лопатки
- 300 г свежей капусты
- 300 г квашеной капусты
- 300 г яблок
- 400 мл томатного сока
- 200 мл воды
- 100 г репчатого лука
- соль, сахар, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Нарезать свежую капусту шашечками.



7 Поместить в кастрюлю квашеную капусту.



4 Очистить лук, нашинковать соломкой или полукольцами.



8 Влить томатный сок и воду.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками.



5 Выложить свинину в кастрюлю. Добавить лук.



9 Добавить перец, соль и сахар. Тушить при слабом кипении 2–2,5 ч.



2 Вымыть яблоки, нарезать крупными кубиками.



6 Добавить свежую капусту.



10 Добавить яблоки за 30 мин до готовности.



Свиная лопатка, тушенная в пиве с картофелем

Свинина, тушенная в пиве, — достаточно популярное и очень простое в приготовлении блюдо. Мясо получается вкусным, пряным и ароматным. Розмарин и горечь пива (лучше использовать нефilterованное) делают его неповторимым. Пиво можно использовать также и в качестве маринада для шашлыка.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной лопатки
- 400 г репчатого лука
- 2 л светлого пива
- 400 г картофеля
- 80 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец, розмарин, лавровый лист — по вкусу



3 Вымыть картофель, очистить (молодые клубни можно не чистить) и разрезать пополам.



7 Посолить и поперчить.



4 Обжарить свинину и лук на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета.



8 Всыпать лавровый лист.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками.



5 Выложить свинину и лук в кастрюлю.



9 Добавить розмарин.



2 Очистить лук, нарезать соломкой.



6 Добавить картофель.



10 Влить пиво и тушить на слабом огне 2–2,5 ч до мягкости.



Свинина, тушенная с картофелем и горохом

Тушенная свинина — традиционное блюдо русской кухни. Его можно готовить с различными составляющими — картофелем, овощами, рисом, грибами, сухофруктами или орехами. Вкус свинины во многом зависит не только от остальных ингредиентов, но и от мастерства кулинара. Главный секрет заключается в том, что емкость для приготовления должна быть просторной: мясо будет лежать свободно и впитает аромат соуса.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свиной лопатки
- 400 г картофеля
- 200 г репчатого лука
- 200 г колотого сухого гороха
- 2 л воды
- 100 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

Совет шеф-повара

Чтобы ускорить процесс приготовления, горох можно замочить на ночь в большом количестве холодной воды и добавить его чуть позже всех ингредиентов.



2 Очистить лук, нарезать соломкой.



6 Всыпать горох.



3 Вымыть картофель, очистить (молодые клубни можно не чистить), разрезать пополам.



7 Добавить картофель к свинине с луком и горохом.



4 Свинину и лук обжарить на раскаленном оливковом масле на сковороде до румяной корочки.



8 Посолить и поперчить содержимое кастрюли.



1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками.



5 Выложить свинину и лук в кастрюлю.



9 Влить воду и тушить при слабом кипении 2–2,5 ч до мягкости.



Мучные колдуны со свинойной на луковом соке

Мучные колдуны — самое загадочное блюдо белорусской кухни. Сложно установить, кто и когда его придумал, однако литовско-белорусские татары твердо убеждены, что это их заслуга. Татары называют это блюдо «кундумы» и готовят его на каждый праздник. Колдуны имеют довольно большой размер, их едят ложкой, чтобы не разорвалось тесто и не вытек сок. «Кундумы» можно варить, запекать, жарить на сковороде или во фритюре. Фарш используется не только мясной, но и рыбный, творожный и даже фруктовый. Блюдо подается как основное или в качестве десерта.

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

Для теста:

- 5 желтков
- 150 г муки
- 200 г репчатого лука
- соль — по вкусу

Для начинки:

- 200 г свиной лопатки
- 50 г свежей свиной грудинки
- 50 г сливочного масла для обжарки
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Завернуть тесто в пленку и отправить в холодильник на 30–40 мин.



7 Выложить начинку в центр кружков.



4 Вымыть и обсушить мясо. Пропустить лопатку и грудинку через мясорубку.



8 Смазать края теста водой.



1 Пропустить лук через соковыжималку. Смешать муку, желтки и луковый сок.



5 Добавить соль и перец. Тщательно перемешать.



9 Завернуть колдуны, защипнуть края. Отваривать в подсоленной воде 3–5 мин. Сохранить бульон.



2 Посолить, замесить тугое тесто.



6 Тонко раскатать тесто, вырезать кружки.



10 Обжарить на растопленном сливочном масле до золотистого цвета. Подать в тарелке с бульоном.



Картофельные колдуны со свинойной

Картофельные колдуны (национальное белорусское блюдо) — жаренные с мясом драники. Изначально колдуны были мучными, но с появлением блюд из тертого картофеля так стали называть цеппелины и картофельные оладьи, фаршированные мясной начинкой. Их подают со сметаной.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

Для теста:

- 2 кг картофеля
- 200 г лука
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

Для начинки:

- 400 г свиной лопатки
- 100 г свежей свиной грудинки
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу
- 100 мл растительного масла для жарки

Для подачи:

- 400 мл сметаны



2 Вымыть очищенный картофель, натереть на мелкой терке. Слегка отжать, если требуется.



6 Разогреть масло в сковороде. Выложить часть картофельной массы.



3 Посолить и поперчить картофельно-луковую массу, перемешать.



7 Положить мясную начинку в центр картофельных оладушек.



4 Вымыть и обсушить лопатку и грудинку. Пропустить через мясорубку.



8 Накрыть остальной частью картофельной массы.



1 Очистить лук, натереть на мелкой терке.



5 Добавить соль и перец.



9 Обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. Довести до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 10–15 мин. Подать со сметаной.



Рубленые котлеты из свинины с яблочным соусом

Лопаточная часть — достаточно жесткое мясо. Однако яблочный соус сделает рубленые свиные котлеты нежными и сочными. Вместо готового чатни (кисло-сладкой фруктовой приправы-соуса) подойдет предварительно ошпаренная свежемороженая клюква. Чтобы при выкладывании на решетку котлеты не развалились, их обязательно нужно приготовить как минимум за 3 ч до жарки и оставить созревать в холодильнике. Для скрепления допустимо добавить в фарш 2–3 ч. л. крахмала. Чтобы белки мяса быстрее созревали, маринад можно дополнить белым вином.

Время приготовления:

45 мин + время на созревание

Количество порций: 3–4



Ингредиенты:

- 1 кг свиной лопатки

Маринад:

- 180 мл белого сухого вина
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. меда
- 1,5 ст. л. молотого тмина
- 2 зубчика чеснока
- соль, черный перец — по вкусу

Яблочный соус:

- 3 средних зеленых яблока
- 125 мл яблочного сока
- 120 г чатни
- 15 г сливочного масла



2 Сформовать котлеты толщиной 2 см и диаметром 8 см. Уплотнить плоской стороной ножа.



6 Очистить яблоки от кожуры и нарезать мелкими кубиками.



3 Смешать для маринада вино, растительное масло, тмин, черный перец, соль.



7 Выложить в сковороду и залить яблочным соком. Довести до кипения, убавить огонь и тушить под крышкой 7 мин. Добавить фруктовую приправу и сливочное масло.



4 Добавить мед и нарезанный мелко кубиками чеснок.



8 Перемешать соус до растворения масла и прогревания всех компонентов. Подавать теплым. Соус лучше приготовить заранее дома и просто подогреть на углях перед подачей.



1 Нарезать мясо небольшими кубиками.



5 Уложить котлеты в неметаллическую посуду, залить маринадом. Закрывать полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая.



9 Жарить котлеты по 8 мин с каждой стороны на умеренно горячих углях. Подавать сразу с теплым яблочным соусом.



Грудинка, жаренная со сладким имбирем

Свиная грудинка — это часть туши, в которой идеально сбалансировано мясо и сало. Ее жарят, тушат, запекают, варят, коптят, добавляют в поджаренном виде в супы, соусы, салаты и горячие блюда. В данном рецепте необычное сочетание грудинки и пряного имбиря делает вкус и аромат блюда неповторимыми. Несмотря на свою экзотичность, имбирь широко используется в русской кухне. Его добавляют в сбитень, квас, наливки и настойки, а также в различную выпечку. Использование имбиря в соусах к мясу, овощных и фруктовых маринадах характерно для европейской и американской кухни. По желанию вместо соли в рецепте можно использовать соевый соус.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свежей свиной грудинки
- 800 г помидоров
- 800 г баклажанов
- 100 мл меда
- 50 г маринованного имбиря
- растительное масло для жарки
- соль — по вкусу



1 Вымыть и обсушить грудинку. Нарезать ломтиками.



5 Обжаривать на раскаленном растительном масле до готовности в течение 6–10 мин.



2 Нарезать помидоры крупными кубиками.



6 Измельчить имбирь.



3 Нарезать баклажаны крупными кусочками.



7 Смешать в миске мед и имбирь.



4 Перемешать мясо и овощи, посолить.



8 Добавить маринад в сковороду. Прогреть 1–2 мин.

Грудинка, запеченная в горчично-медовой глазури

Запеченная грудинка является одним из традиционных домашних славянских блюд. Как правило, подается к праздничному столу. Предлагаем рецепт, в котором мясо сочетается с сухофруктами, горчицей и медом. Такой состав делает блюдо вкусным и элегантным, несмотря на его калорийность. Запеченную грудинку можно есть как горячей, так и холодной.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 600 г свежей свиной грудинки
- 300 г картофеля
- 300 г помидоров
- 300 г баклажанов
- 200 г сухофруктов (кураги, чернослива, изюма)
- 100 г французской горчицы в зернах
- 100 мл меда
- 50 г очищенных грецких орехов
- 5 г свежего розмарина
- соль — по вкусу



1 Смешать мед с горчицей.



5 Нарезать помидоры крупными кусочками.



2 Добавить листики свежего розмарина, снятые с жестких стеблей.



6 Нарезать баклажаны крупными кубиками.



3 Вымыть и обсушить мясо. Сделать кармашек в грудинке. Нафаршировать сухофруктами и орехами.



7 Посолить овощи и грудинку, обмазать маринадом.



4 Очистить вымытый картофель (молочные клубни можно не чистить), разрезать пополам.



8 Выложить на пергамент. Запекать в духовом шкафу при 180 °С 90 мин.

Грудинка в розовом перце с апельсинами

Розовый перец — это смесь из плодов двух видов дерева шинус, которое растет в Бразилии. Ягоды по форме и немного по вкусовым качествам напоминают привычный нам перец горошком, поэтому они и получили такое название. Розовый перец довольно популярен в кулинарии благодаря своему необычному вкусу, сочетающему нотки аниса и кислинку клюквы.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свежей свиной грудинки
- 200 г розового перца
- 800 г картофеля
- 800 г помидоров
- 400 г апельсинов
- 200 мл меда
- соль — по вкусу



3 Вымыть щеткой апельсин. Нарезать кружками с кожурой.



7 Нарезать помидоры крупными кубиками.



4 Вымыть и обсушить грудинку. Сделать несколько кармашков в мясе.



8 Посолить овощи и грудинку.



1 Слегка измельчить розовый перец.



5 Нафаршировать мясо апельсинами.



9 Обмазать маринадом.



2 Смешать мед и розовый перец.



6 Очистить вымытый картофель (молодые клубни можно не чистить), разрезать пополам.



10 Выложить грудинку и овощи на пергамент, завернуть и запекать в разогретом духовом шкафу при 150–160 °С 90 мин.



Рулетики из капусты с грудинкой в томатном соке

В свиной грудинке нет костей, может быть лишь небольшая прослойка жира, все остальное — мякоть. Из этого мяса получаются сочные котлеты, отбивные или рулетики. Прекрасно подходит грудинка и в качестве начинки для капустных листьев (блюдо напоминает голубцы). Вместо обычной капусты можно использовать савойскую, она придаст блюду ярко выраженный зеленый цвет.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свежей свиной грудинки
- 1 небольшой кочан капусты
- 200 г репчатого лука
- 800 мл томатного сока
- 400 мл воды
- 100 г муки
- 100 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Удалить кочерыжку из капусты. Положить кочан в кастрюлю. Отваривать в подсоленной воде 8–10 мин. Разобрать на листья.



7 Обвалять в муке.



4 Удалить (срезать или расплющить молотком) утолщения с каждого листика.



8 Обжарить рулетики на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета с обеих сторон.



1 Вымыть и обсушить грудинку. Нарезать соломкой или брусочками.



5 Выложить грудинку и лук в середину капустного листа.



9 Влить томатный сок и воду.



2 Очистить лук, нашинковать соломкой. Обжарить вместе с грудинкой до золотистого цвета, посолить.



6 Свернуть рулетиками.



10 Добавить специи. Тушить при слабом кипении 40–60 мин.



Свиная рулька с капустой, запеченная в пивном маринаде

Блюда из свиной рульки готовят во многих странах, но наиболее популярны они в Германии и Чехии. Рулькой принято называть нижнюю часть свиного окорока, прилегающую к коленному суставу. Чаще всего используется более жирная и мясистая задняя рулька. Традиционно для сохранения сочности и придания мясу особой нежности ее отваривают с овощами и травами, а затем запекают в духовке.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 1



Ингредиенты:

- 1 свиная рулька
- 1,5 л светлого пива
- 500 мл воды
- 300 г квашеной капусты
- 100 мл меда
- 200 мл томатного сока
- 1 луковица
- 1 морковь
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу



3 Добавить перец горошком, лавровый лист, морковь и лук (овощи нужно вымыть, но не чистить: так бульон будет более насыщенным).



7 Обмазать медом. Запекать в духовом шкафу при 200–220 °С до золотистого цвета в течение 6–10 мин.



4 Обильно посолить содержимое кастрюли.



8 Выложить капусту в сотейник.



1 Вымыть и обсушить рульку. Положить в кастрюлю.



5 Отваривать рульку в течение 1,5–2 ч при слабом кипении. Достать.



9 Залить томатным соком.



2 Влить пиво и воду.



6 Сделать на мясе продольные и поперечные надрезы.



10 Добавить лавровый лист и тушить 20–30 мин. Подать вместе с рулькой на тарелке.



Свиные уши, тушенные в пиве с медом

Существует множество дешевых, но вкусных продуктов. Свиные уши, например, в некоторых странах мира считаются деликатесом. Готовить их можно различными способами — коптить, жарить, запекать, отваривать. Свиные уши хороши в качестве холодных или горячих закусок, особенно как дополнение к пиву.

Время приготовления: 5 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиных ушей (2 шт.)
- 1,5 л светлого пива
- 500 мл воды
- 200 мл меда
- 1 луковица
- 1 морковь
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу



1 Очистить свиные уши снаружи и внутри, промыть.



2 Положить уши в кастрюлю.



3 Влить пиво и воду.



4 Положить морковь, лук (овощи нужно вымыть, но не чистить: так бульон будет более насыщенным).



5 Положить перец горошком и лавровый лист.



6 Обильно посолить.



7 Отваривать уши при слабом кипении в течение 3–4 ч. Достать.



8 Обмазать уши медом. Запекать 6–10 мин в разогретом до 200–220 °С духовом шкафу.

Свинные ребра в маринаде терияки

Чтобы блюдо получилось действительно аппетитным и сытным, важно правильно выбрать ребрышки. Кости с тонкими прослойками мяса годятся только для супа. Лучше купить постную грудинку с малым количеством сала и отделить ребра. Большую роль играют специи, которые можно выбирать по своему вкусу. Если вам нравится сладковатый привкус мяса, добавьте к ребрышкам мед.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиных ребер
- 200 г риса басмати
- 200 г красного болгарского перца
- 200 г помидоров черри
- 200 г свежих огурцов
- 100 мл соуса терияки
- 100 мл меда
- 100 мл оливкового масла
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



1 Нарезать ребра порционными кусками.



5 Нарезать помидоры черри пополам.



2 Смешать соус терияки с медом и 60 мл оливкового масла.



6 Очистить перец от пленок и плодоножки, нарезать мякоть и огурцы средними кубиками.



3 Замариновать ребра на 1–1,5 ч.



7 Заправить салат оставшимся оливковым маслом. Посолить и поперчить.



4 Отварить рис в подсоленной воде.



8 Готовить ребра в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 15–18 мин. Подать на тарелке вместе с рисом и овощным салатом.

Свиные ноги с хреном и горчицей

Запеченные свиные ноги — очень вкусное блюдо, идеальное для холодного времени года. Существует множество рецептов приготовления свиных ножек: их тушат, варят, запекают, используют для студня. Недорогой субпродукт, состоящий в основном из сухожилий и шкуры (мясо и жир содержится в очень малых количествах), пользуется заслуженной популярностью у многих хозяек. Блюда на его основе полезны для суставов и связок.

Время приготовления: 5 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 8 небольших свиных ножек
- 800 г картофеля
- 700 мл воды
- 200 г пастообразной горчицы
- 200 г маринованного белого хрена
- 200 мл меда
- 1 луковица
- 1 морковь
- 40 г чеснока
- 20 мл оливкового масла
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу



3 Положить морковь и лук (овощи нужно вымыть, но не чистить: так бульон будет более насыщенным).



7 Очистить и измельчить чеснок.



4 Добавить перец горошком и лавровый лист. Обильно посолить.



8 Смешать мед, чеснок и горчицу.



1 Тщательно вымыть свиные ноги, поскоблить ножом при необходимости. Сложить в кастрюлю.



5 Отваривать ноги в течение 3–4 ч при слабом кипении. Достать.



9 Обмазать маринадом ноги, выложить в форму, застеленную пергаментом.



2 Залить водой.



6 Вымыть очищенный картофель (молодые клубни чистить не надо), нарезать средними кубиками и посолить.



10 Добавить картофель и полить маслом. Запекать в духовом шкафу при 200–220 °С в течение 15–18 мин (до золотистого цвета). Подать на тарелке вместе с хреном.



Мачанка с ребрами, грудинкой и ушами

Мачанка — это белорусское национальное блюдо, которое готовят из различных мясных обрезков, а также колбас, ребер и субпродуктов. Обычно употребляется не как самостоятельное блюдо, а как подлива для обмакивания (название происходит от слова «макать») блинов. Отлично дополняют мачанку овощи, драники и оладьи.

Время приготовления: 5 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 200 г свиных ребер
- 200 г свежей свиной грудинки
- 200 г свиных ушей
- 200 г репчатого лука
- 100 г муки
- 1,5 л светлого пива
- 500 мл воды
- 100 мл оливкового масла
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу

Для блинов:

- 600 мл кефира
- 3 яйца
- 300 г муки
- 1/4 ч. л. соды
- соль, сахар — по вкусу
- растительное масло для жарки



2 Нарезать грудинку ломтиками.



6 Положить в кастрюлю. Влить пиво и воду.



3 Разделить ребра.



7 Добавить перец горошком и лавровый лист, посолить. Варить при слабом кипении до густоты в течение 3–4 ч.



4 Очистить лук, тонко нашинковать соломкой.



8 Замесить тесто для блинов.



1 Очистить свиные уши снаружи и внутри. Промыть, нарезать ломтиками.



5 Посолить и поперчить уши, ребра и грудинку. Обвалять в муке и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.



9 Испечь блины на растительном масле и подать на тарелке вместе с мачанкой.



Шупеня со свиными ребрами

Шупеня — национальное блюдо белорусско-литовской кухни, без которого в давние времена не обходилась ни одна свадьба или крестины. Оно представляет собой рагу или густой суп из ячневой каши, бобовых и мясных продуктов. Своеобразным украшением шупени служит свиной хвост. Раньше блюдо было очень густым и хвост втыкали в него вертикально. Кстати, это символизировало готовность девушки принять сватовство, в то время как хвост, лежавший горизонтально на поверхности шупени, означал отказ.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 400 г свиных ребер
- 400 г картофеля
- 200 г репчатого лука
- 100 г гороха
- 100 г ячневой крупы
- 100 г фасоли
- 100 мл оливкового масла
- 2 л воды
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать ребра по косточке.



7 Добавить горох.



4 Посолить и поперчить все ингредиенты.



8 Всыпать ячневую крупу.



1 Очистить картофель, нарезать крупными кубиками.



5 Обжарить на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета и корочки.



9 Добавить в кастрюлю фасоль.



2 Очистить лук, крупно нашинковать.



6 Переложить в кастрюлю.



10 Залить водой и тушить на слабом огне до готовности 1–1,5 ч.



Свинные ребра с фруктами в апельсиновом маринаде

Свинные ребра — необычайно вкусное и ароматное блюдо, которое подойдет как для праздничного, так и для повседневного стола. Готовятся ребра обычно двумя способами — запеканием в духовом шкафу и тушением. Первый способ больше подходит для праздничного стола, второй — для семейного ужина. Блюда получаются очень ароматными, имеют насыщенный вкус. Фруктовый гарнир как нельзя лучше дополнит вкус мяса.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиных ребер
- 200 г помидоров
- 200 г груш
- 200 г яблок
- 2 апельсина
- 80 мл меда
- 30 мл оливкового масла + масло для жарки
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



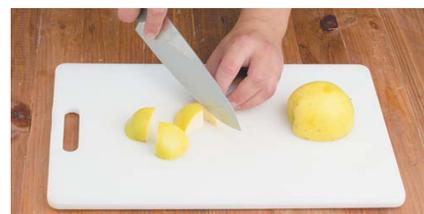
3 Выдавить сок из апельсинов.



7 Вымыть груши, нарезать крупными кусочками.



4 Смешать сок с медом и 30 мл оливкового масла.



8 Вымыть яблоки, удалить семечки, крупно нарезать.



1 Нарезать ребра порционными кусками по косточке.



5 Замариновать ребра на 1–1,5 ч.



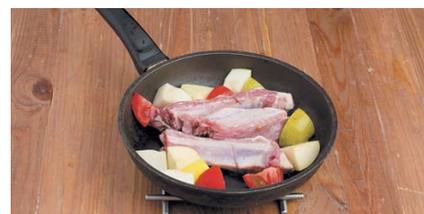
9 Перемешать фрукты с ребрами.



2 Посолить и поперчить.



6 Нарезать помидоры крупными кубиками.



10 Обжарить на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета, довести до готовности в духовом шкафу при 180 °С (15–18 мин).



Рагу из свиных почек с грибами в красном вине

Качественные свиные почки имеют коричневый или светло-коричневый цвет, на них нет надрывов и повреждений. Перед приготовлением слой жира следует удалить, а почки вымочить в воде с уксусом или в молоке. Это устранил запах и улучшит вкус блюда. В воду при отваривании желательно добавить овощи и ароматные специи.

Время приготовления: 3 ч +
+ 18 ч на вымачивание

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 2 кг свиных почек
- 1 л красного полусладкого вина
- 800 г шампиньонов
- 400 г репчатого лука
- 100 мл уксуса
- 100 мл оливкового масла
- 100 г сливочного масла
- 100 г муки
- 20 г чеснока
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



1 Очистить почки от пленок и жира.



5 Очистить лук, нарезать соломкой.



2 Залить холодной подсоленной водой с уксусом, оставить на 6 ч. Процедуру повторить 3 раза.



6 Очистить и измельчить чеснок.



3 Отваривать почки при слабом кипении в течение 2–2,5 ч, 3 раза меняя воду. Они сильно уменьшатся в объеме. Нарезать ломтиками.



7 Обвалять почки в муке, обжаривать на раскаленном оливковом масле с чесноком, луком и грибами 2–3 мин. Посолить и поперчить.



4 Очистить шампиньоны (молодые грибы можно не чистить), нарезать секторами.



8 Влить вино, добавить сливочное масло и тушить 15–20 мин до готовности.

Свиная печень с тимьяном и луком

Свиная печень очень питательна и полезна (в ней содержится много железа). При покупке выбирайте упругие, ровные продукты, на которых нет подсохших участков. Кроме того, обратите внимание на запах: он должен быть приятным, сладковатым. В свиной печени много воды, поэтому длительно хранить ее нужно только в замороженном виде. Самая нежная, мягкая и вкусная печень только у молодых свиней.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной печени
- 800 г репчатого лука
- 200 мл воды
- 100 г муки
- 100 г сливочного масла
- 100 мл оливкового масла
- несколько веточек свежего тимьяна
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



1 Промыть и обсушить печень, удалить пленки и протоки. Нарезать порционными кусками.



2 Посолить и поперчить печеночные стейки.



3 Обвалять в муке.



4 Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон 2–3 мин.



5 Очистить лук, нарезать кольцами. Всыпать в сковороду с печенью.



6 Добавить тимьян (целыми веточками).



7 Добавить сливочное масло. Обжаривать 3–5 мин.



8 Влить воду. Тушить 6–10 мин до готовности.

Печеневка с луком и сметаной

Печеневка — блюдо белорусской кухни. Оно представляет собой колбасу с начинкой из печени — вариант традиционных колбас из телятины (свинины) с тмином в оболочке из промытых кишок. Многочисленные способы приготовления отличаются добавлением различных специй, овощей, других субпродуктов либо небольшого количества мяса.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 800 г свиной печени
- 2–3 м свиной кишки (оболочки)
- 400 мл сметаны
- 100 г репчатого лука
- 100 г свежей свиной грудинки или сала
- 100 мл оливкового масла
- 10 г чеснока
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



3 Порубить очищенный чеснок.



7 Добавить соль. Перемешать.



4 Измельчить грудинку.



8 Заполнить кишку на 2/3, завязать края.



1 Промыть и обсушить печень, удалить пленки и протоки. Нарезать крупно.



5 Смешать все ингредиенты блендером либо пропустить через мясорубку.



9 Сделать несколько проколов, чтобы при термообработке черева не разорвались от выходящего пара.



2 Очистить лук, крупно нашинковать.



6 Поперчить фарш.



10 Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон 2–3 мин, довести до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу (15–18 мин). Подать на тарелке со сметаной.



Салат со свиным языком и печенью

Свиной язык менее популярен, чем говяжий, но он также подходит для приготовления различных блюд. В нем нет грубых волокон, поэтому продукт хорошо усваивается. У языка очень нежная структура и приятный вкус. Особенно ценят гурманы ту часть, где находится самое толстое место. На любом праздничном столе отварной язык, нарезанный кружками, считается одним из самых изысканных блюд.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 1 свиной язык
- 400 г баклажанов
- 400 г свиной печени
- 100 г муки
- 100 мл орехового соуса
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 головка чеснока
- 40 г рукколы
- оливковое масло для жарки
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу



3 Достать язык, окунуть в ледяную воду и снять кожу.



7 Промыть и обсушить печень, удалить пленки и протоки. Нарезать средними кусочками.



4 Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками.



8 Посолить, обвалять в муке.



1 Вымыть язык, выложить в кастрюлю. Добавить морковь, лук, чеснок, лавровый лист, перец и соль.



5 Нарезать баклажаны тонкими кружками.



9 Обжарить на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета. Довести до готовности в течение 10–12 мин в духовом шкафу при 180 °С.



2 Влить воду и варить при слабом кипении 2–2,5 ч.



6 Обжарить на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета с обеих сторон.



10 Выложить на тарелку язык, баклажаны и печень. Полить соусом и украсить рукколой.



Пирог со свиным языком

В свином языке содержатся многие полезные вещества — витамины Р, Е, группы В, магний, фосфор, калий, медь, натрий и т. д. Из-за того, что в языке очень много железа и кальция, его рекомендуют чаще включать в рацион детей, кормящих и беременных женщин. Замороженный продукт должен оттаивать в прохладном месте. Это займет немного больше времени, зато вкусовые свойства сохранятся. В приготовлении языка самое сложное — снять кожу. Сразу после варки погрузите его на несколько секунд в холодную воду — кожа снимется без особого труда.

Время приготовления: 4 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 2 свиных языка
- 200 мл сливок 22–35%-ной жирности
- 100 мл оливкового масла
- 100 г муки
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 головка чеснока
- соль, черный перец горошком, лавровый лист — по вкусу

Для теста:

- 500 г муки
- 200 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 20 г сахара
- щепотка соли



2 Добавить морковь, лук, чеснок, лавровый лист, перец и соль.



6 Достать язык, окунуть в ледяную воду и снять кожу.



3 Влить воду и варить при слабом кипении 2–2,5 ч. Сохранить бульон.



7 Нарезать язык тонкими ломтиками.



4 Размять мягкое сливочное масло с мукой и сахаром до песочной консистенции. Добавить яйцо, соль и хорошо вымесить тесто.



8 Слегка обжарить муку на оливковом масле.



1 Вымыть язык, выложить в кастрюлю.



5 Завернуть тесто в пищевую пленку и оставить в холодильнике на 20 мин.



9 Влить сливки в процеженный бульон, оставшийся после варки языка. Довести до кипения.



10 Ввести обжаренную муку, постоянно помешивая. Проварить до густоты. Слегка охладить.



11 Перемешать язык с соусом в миске.



12 Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм.



13 Переложить в форму для выпечки, оставляя бортики.



14 Выложить начинку на тесто и выпекать в разогретом духовом шкафу при 180 °С 25–30 мин.



Алфавитный указатель

А

Апельсин 6, 72, 86
— сок 32
Арбуз 18

Б

Бадьян 46
Бasilik 24, 30, 56
Бакажан 36, 56, 70–71, 92

В

Вино:
— белое сухое 30, 39, 68
— красное полусладкое 46, 88
— красное столовое 30
Вода 32, 46, 56–58, 74–84, 89, 92
— минеральная 48

Г

Гвоздика 46
Горох 62, 84
Горчица 34, 80
— французская 22, 71
Груша 6, 54, 86

З

Зелень 22–24, 30

И

Изюм см. Сухофрукты
Имбирь маринованный 70

К

Кабачок 10
Каперсы 28
Капуста квашеная 44, 58, 76
— свежая 58, 74
— брокколи 52
— савойская 74
Картофель 8, 44, 60–62, 66, 71–72, 80, 84
Кетчуп 8
Кефир 26, 82
Кинза 30, 56
Клюква 68
Корица 46, 56
Крахмал 68
Крупа ячневая 84
Кунжут 24
Курага см. Сухофрукты

Л

Лимон:
— сок 30, 36
— цедра 46
Лист лавровый 44, 56, 60, 76, 78, 80, 82, 92, 94
Лук:
— зеленый 28
— порей 28, 54

— репчатый 8, 12, 16, 20, 39, 44, 46, 48, 52, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 88–90, 92, 94

М

Майонез 24, 28
Масло:
— оливковое 5–6, 8, 10, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 34, 36, 38–40, 42, 48, 50, 52, 54, 60, 62, 74, 79–80, 82, 84, 86, 88–90, 92, 94
— растительное 12, 28, 32, 56, 66, 68–70, 82
— сливочное 16, 64, 68, 88–89, 94
Мед 18, 22, 28, 34–36, 44, 50, 68–72, 76–80, 86
Молоко 40, 88
Морковь 12, 18, 34, 44–46, 52–56, 76–82, 92–94
Мука 20, 64, 74, 82, 88–89, 92

О

Огурец свежий 5, 40, 79
— корнишоны 28
— маринованный 44
— соленый 28, 44
Орегано 42
Орех грецкий 22, 71

П

Паста тальятелле 38
Перец:
— горошком 38, 44, 56, 76, 78–82, 92, 94
— красный болгарский 5, 10, 26, 28, 36, 40, 48, 79
— розовый 72
— черный свежемолотый 5–6, 8, 10, 16, 20, 22, 26, 30, 32, 34, 36, 39–40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 74, 79, 84, 86, 88–90
— чили 5, 12
Петрушка 30, 56
Пиво 60, 76, 78, 82
Помидор 6, 10, 26, 36, 39, 48, 56, 70–72, 86
— соленый 44
— черри 5, 16, 38–40, 56, 79

Р

Рис 12, 79
Розмарин 42, 60, 71
Руккола 18, 92

С

Сахар 12, 18, 36, 58, 82, 94
Свинина:
— ветчина 16
— вырезка 5, 14, 16
— грудинка 10, 64–66, 70, 72, 74, 82, 90
— кишка 90
— корейка 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32
— лопатка 58, 60, 62, 64, 66, 68

— ноги 80
— окорок 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54
— печень 89–92
— почки 88
— ребра 79, 82, 84, 86, 88
— рулька 76
— сало 90
— уши 78, 82
— шея 34, 36, 38, 40, 56
— язык 92, 94

Сельдерей 34, 56

Сливки 38, 94

Сметана 8, 66, 90

Сода 82

Сок томатный 58, 74, 76

Соль 5–6, 8, 10, 12, 16, 20, 22, 26, 30, 32, 34, 36, 38–40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70–72, 74, 76, 78–80, 82, 84, 86, 88–90, 92, 94

Соус:

— ореховый 92
— соевый 12, 14, 18, 22, 28
— терияки 79
— чили 12, 36

Сухари панировочные 40

Сухофрукты:

— изюм 71
— курага 71
— чернослив 22, 34

Сыр плавленый 54

Т

Тесто слоеное 14, 52
Тимьян 40–42, 87, 89
Тмин 68, 90

У

Укроп 30
Уксус 12, 28, 36, 56, 88
— винный 32

Ф, Х, Ц

Фасоль 84
Хрен консервированный 44, 50, 80
Цукини 10, 26, 36, 56

Ч

Чатня 68
Чернослив см. Сухофрукты
Чеснок 12, 16, 18, 24, 28, 30, 34, 44, 56, 68, 80, 88–90, 92, 94

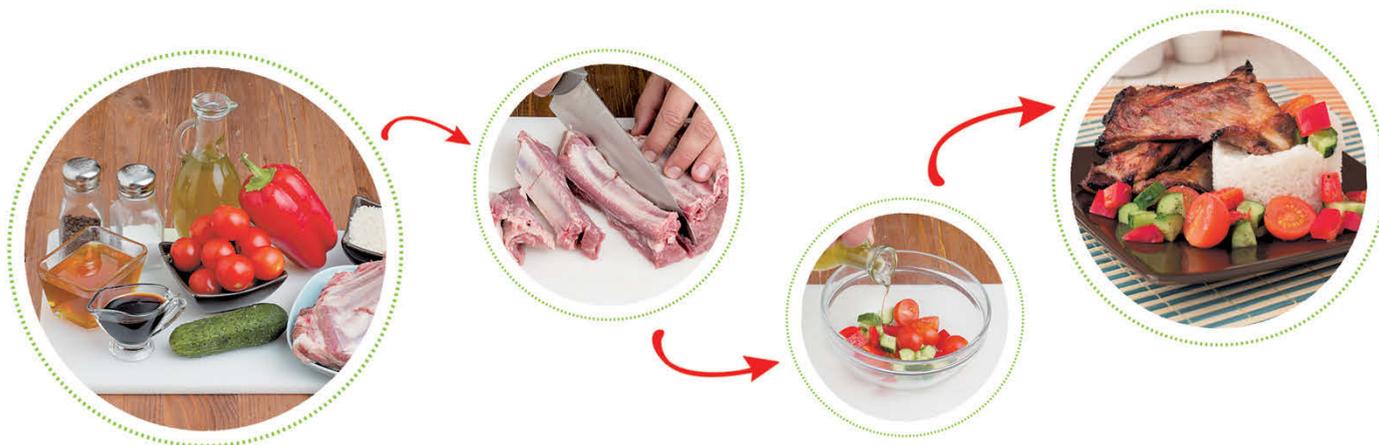
Ш

Шалфей 16
Шампиньоны 8, 20, 46, 88

Я

Яблоко 50, 58, 68, 86
— сок 66
Яйцо 14, 20, 52, 82, 94
— желток 28

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ ДОМА И НА ДАЧЕ



Готовят все! С таким призывом мы представляем серию книг, которая поможет даже самому неопытному кулинару разобраться в тонкостях кухонной науки и удивить своих близких головокружительными блюдами! Главная особенность – это то, что со всеми рецептами справится даже новичок, у которого подгорает яичница, а слово «пассеровать» вызывает легкий испуг. Все рецепты подробнейшим образом расписаны и снабжены пошаговыми фотографиями. А каждое блюдо было неоднократно приготовлено и опробовано. Вас не покинет ощущение, что на кухне вам помогает опытный повар, а результаты превзойдут все ваши ожидания!



Эта книга расскажет вам о различных способах приготовления свинины. Не только стандартный шашлык на даче, к которому все так привыкли, но и множество других рецептов вы найдете под этой обложкой. Эту книгу подготовил Михаил Григорчик – шеф-повар с более чем 10-летним стажем, за плечами у Михаила участие в кулинарных шоу и кулинарные фестивали. Он также является автором книг в серии «Готовят все!»: «Завтраки за 10 минут», «Праздничный стол за 30 минут», «Блюда в мультиварке-скороварке». Уникальные рецепты: свинина в беконе и медовой глазури, зразы из свинины с луком-пореем, грушей и сыром, грудинка, жаренная со сладким имбирем, и многое другое – никого не оставят равнодушным. С помощью пошаговых инструкций вы с легкостью приготовите блюда из разных частей свиной туши, как в домашних условиях, так и на свежем воздухе, создадите особую атмосферу, собравшись с родными за большим праздничным столом.

ISBN 978-5-699-70055-4



9 785699 700554 >



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА