

ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ



Эта книга, несомненно, для мастериц, для королев кухни и всех, кто хочет достичь вершин мастерства в этом нелегком ежедневном труде — приготовлении пищи. Книга, которая вполне сможет нам помочь в приручении такой на первый взгляд смиренной обитательницы кухни — духовки.

А хорошо прирученная — эта красавица просто непревзойденная умелица превратить любое блюдо в шедевр кулинарного искусства. Ведь пища, приготовленная в духовке, отличается более нежным, сочным и ароматным вкусом. Не говоря уже о том, что она гораздо полезнее, чем жареная на открытом огне.

Недаром же множество праздничных блюд готовится именно в духовке, а при подготовке знаменитых рождественских и новогодних кушаний без духовки вообще не обойтись. Молочный поросенок, рождественский гусь с яблоками или апельсинами, фаршированная щука — только от этих названий возникает праздничное настроение, пахнет хвоей и слышится тихий перезвон игрушек на елке.

Да и вообще, когда пьянящие запахи доносятся из загадочных глубин духовочки, сразу подсознательно возникает ощущение праздника, уюта и домашнего тепла. Все члены семьи или друзья собираются за столом, чтобы продегустировать приготовленное блюдо и выразить свое полное восхищение мастерице-хозяйке.

А фаршированные блюда — они всегда таят в себе загадку, скрытую внутри, и, если исключить подглядывающих и подслушивающих шпионов, никто заранее не узнает, что спрятано внутри фаршированной рыбы, мяса, каннелони или пирога.

В нашей книге мы собрали самые известные и проверенные рецепты фаршированных блюд в духовке. С одной стороны — это уже вершина кулинарного мастерства, с другой же, благодаря духовке, приготовление таких достаточно сложных блюд не будет вызывать никаких затруднений. Ведь нельзя не согласиться, что духовка очень бережет наше время, занимаясь приготовлением практически самостоятельно. Надо только время от времени заглядывать в ее недра и следить, чтобы ничего не подгорело. А в современных моделях для этой цели есть и таймер, чтобы уже точно не забыть про будущий шедевр.

На страницах этой книги вы найдете рецепты фаршированного мяса, птицы и рыбы, испробовав которые, вы сможете устраивать праздники для себя и близких в любое время года: и во время летнего зноя, и долгими зимними вечерами. А фаршированные овощи, фрукты, выпечка и десерты поднимут настроение и украсят любой, самый изысканный стол.

Удачи вам и приятного аппетита!

МЯСНЫЕ БЛЮДА

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК

1 молочный поросенок.

На 1 кг поросенка: 500 г свинины или телятины, 200 г свиного шпига, 10 яиц, 700 мл молока, 1 г мускатного ореха, 150 г овощей для гарнира, 40 г хрена со сметаной, 15 г корней и лука, 50 г коньяка, зелень, соль, перец — по вкусу.

Обработанного поросенка разрезать вдоль по брюшку от головы до конца туловища и удалить кости. Брюшко поросенка зашить по разрезу, оставив небольшое отверстие посредине.

Через это отверстие наполнить поросенка фаршем. Фарш плотно распределить и зашить отверстие. Завернуть поросенка в салфетку, концы которой связать, и перевязать тушку в нескольких местах шпагатом. Положить тушку и кости поросенка в котел, залить водой, добавить ароматические корни и лук и варить при едва заметном кипении до готовности. Охладить поросенка в бульоне, затем положить брюшком вниз на блюдо, положить пресс и поставить в холодильник.

Для приготовления фарша свиной шпиг, свинину или телятину вместе дважды пропустить через мясорубку. Положить фарш в посуду и, постоянно помешивая, постепенно добавлять яйца, затем молоко. Заправить фарш солью и перцем по вкусу, мускатным орехом (в порошке). В готовый фарш добавить свежий шпиг, нарезанный маленькими кубиками.

В фарш для улучшения вкуса можно добавить вино: коньяк или мадеру (20–50 г на 1 кг фарша).

Подавать на большом блюде целым в овощах или порезанным порционно.

ФАРШИРОВАННАЯ ГРУДИНКА

1 кг телячьей грудинки, 1 черствый белый батон, 5 луковиц, 250 г шампиньонов, 60 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 1 долька чеснока, 100 г сала, 2 яйца, 2 моркови, 1 ст.л. муки, 50 г сыра твердого сорта, 1 ст.л. панировочных сухарей, 125 мл сухого белого вина, 4 ст.л. сметаны, соль, молотый черный перец — по вкусу.

В телячьей грудинке вырезать «карман» и натереть его внутри солью и перцем. Белый батон или булочки размочить в воде или молоке. Луковицу нарезать кубиками, грибы — тонкими ломтиками. Лук обжарить в 1 ст.л. разогретого сливочного масла до прозрачности, положить грибы и нарезанную петрушку и жарить все вместе 3 минуты. Чеснок порубить, сало нарезать кубиками, сыр натереть.

Полученный фарш смешать с яйцами, мукой, панировочными сухарями, отжатым батоном и грибной смесью, посолить, поперчить. Начинку положить в «карман» и зашить его.

Телячью грудинку положить в жаровню, сбрызнуть оставшимся сливочным маслом, влить туда вино (немного вина оставить), долить половину стакана воды, поставить в духовку на средний огонь.

Очищенные лук и морковь нарезать и, спустя примерно 1 час, уложить вокруг жаркого. Влить остаток вина и довести грудинку до готовности в течение 45 минут. Сок, выделившийся при жарке, смешать со сметаной и полить грудинку при подаче.

ГОВЯДИНА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

1,5 кг мякоти говядины, 0,5 кг шампиньонов, 100 г сыра, 500 г копченых ребрышек, 100 г растительного масла, 50 г сливочного масла, сметана, соль, перец – по вкусу.

Мясо нарезать поперек волокон на большие куски толщиной примерно 1 см и хорошо отбить. Посолить, поперчить, отложить в сторону.

Для приготовления начинки шампиньоны порезать и обжарить. Выделившуюся при жарке жидкость слить. Сыр натереть на терке. С ребер срезать мясо, жир и мелко порезать. Смешать мясо с ребер, шампиньоны, сыр.

Начинку положить на куски мяса, куски свернуть в рулеты и стянуть ниткой (или закодоть зубочисткой). Затем положить в глубокую сковороду, залить сметаной, посыпать сыром и запечь в духовке при 250°С 20–30 минут.

ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1,5 кг телячьей грудинки (без костей), 500 г телячьих костей, 2 ст.л. растительного масла, 2 моркови, 2 луковицы, 100 мл белого вина, 1 стакан куриного бульона, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Для начинки: 250–300 г отварных белых грибов, 2 луковицы, 1 ст.л. сметаны, 3 яйца, 0,5 стакана молока, 250 г телячьего фарша, 2 ломтика черствого белого хлеба, 2 пучка петрушки, мускатный орех, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо аккуратно надрезать острым ножом так, чтобы образовался карман для фарша. После этого натереть его черным молотым перцем и солью снаружи и изнутри.

Приготовить начинку: отварные грибы и 1 луковицу крупно порубить, смешать со сметаной и тушить в маленькой кастрюле, пока не выпарится вся жидкость. Потом остудить. Хлеб нарезать кубиками и замочить в молоке, смешанном с 1 яйцом. Грибы, лук, 2 яйца, сваренные вкрутую

и нарезанные, размякший хлеб, телячий фарш и рубленую петрушку перемешать с солью, перцем и тертым мускатным орехом.

Грудинку наполнить фаршем. Разрез зашить или заколоть. Прогреть духовку до 200°C. Разогреть масло в сковороде и с двух сторон обжарить грудинку до образования румяной корочки.

Морковь и оставшийся лук крупно нарезать, телячьи кости порубить и обложить всем этим мясо в сковороде или на противне.

Поставить грудинку в духовку и жарить, периодически поливая мясо смесью вина и бульона. Каждые 15 минут поливать жаркое образовавшимся соусом. Если мясо сильно зарумянится, нужно накрыть его фольгой.

Готовую грудинку нарезать кусочками и положить на блюдо. Образовавшийся во время готовки сок процедить, сдобрить пряностями, подогреть и подать как соус.

ФАРШИРОВАННЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

250 г говяжьего фарша, 250 г смешанного фарша, 1 луковица, 1 булочка, 1 яйцо, 0,5 ч.л. сушеного базилика, 40 г сливочного масла, 2 крупных помидора, 200 г сыра, молотый сладкий перец, соль, перец — по вкусу.

Мелко нарезать лук, размочить и размять булочку, добавить фарш, яйцо и приправы. Тщательно перемешать и сделать фрикадельки с углублением посредине. На сковороде обжарить нижнюю часть фрикаделек в течение 3—5 минут на сливочном масле. Выложить их на противень.

Приготовить начинку из помидоров. Для этого снять с них кожицу, вынуть семена и порезать кубиками. Сыр потереть на крупной терке. Перемешать сыр и помидоры.

Полученную начинку положить в углубления фрикаделек и запекать в духовке в течение 10 минут, пока сыр не расплавится.

Готовые тефтели можно посыпать зеленым луком или другой зеленью.

ФАРШИРОВАННАЯ КОТЛЕТА

500 г говядины, 1 ст.л. острого томатного соуса, 1 ч.л. сметаны, 1 ст.л. муки, 1 яйцо, 2 ст.л. панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, 20 г сыра, 1 ст.л. кондитерского жира, соль, перец — по вкусу.

Говядину нарезать поперек волокон на порции, отбить, посолить, поперчить, натереть острым томатным соусом, разведенным сметаной.

На середину уложить фарш, который готовится так: размягченное масло соединить с натертым на терке сыром, охладить. Порции мяса завернуть в форме котлет, обвалять в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях.

Обжарить до образования румяной корочки, затем уложить в форму и довести до готовности в духовке.

ГОЛУБЦЫ

500 г говядины, 700 г свежей капусты, 1 луковица, 2/3 стакана риса, 50 г жира, 2 стакана соуса, соль, специи, зелень — по вкусу.

Кочан капусты отварить до полуготовности, немного остудить, а затем разобрать на отдельные листья и отбить утолщения черешков.

Для фарша мясо нарезать на куски, пропустить через мясорубку, соединить с пассерованным луком, отварным рассыпчатым рисом, заправить солью и перцем. Можно использовать и сырой рис, тогда время тушения увеличится примерно до 1 часа.

На подготовленные листья капусты выложить фарш и завернуть листья конвертиком, придав прямоугольную форму. Положить голубцы в смазанный жиром сотейник или на противень и обжарить в духовке. Когда на голубцах появится поджаристая корочка, залить их сметанным соусом с томатом и тушить до готовности. Готовые голубцы полить соусом, в котором они тушились, и при желании посыпать зеленью.

ПЕЧЕНКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ГОМЕЛЬСКИ

500 г говяжьей печени, 60 г шпика, 2 луковицы, 3—4 ст.л. растительного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, перец, 1 ст.л. муки, соль, перец — по вкусу.

Печенку нарезать пластинами толщиной 1,5 см. Отбитый пласт шпика толщиной не более 0,5 см уложить на подготовленную печень, а сверху слой слегка поджаренного лука.

Добавить соль, перец, свернуть в виде рулета, перевязать, обвалять в муке и опустить в кипящее растительное масло на 2—3 минуты. Как только рулет зарумянится, переложить его в форму для запекания и тушить до готовности в духовке при средней температуре. В форму добавить небольшое количество воды. Туда же положить мелко нарезанный лук, морковь, петрушку или сельдерей.

РУЛЕТ «САМЫЙ ВКУСНЫЙ»

1 кг мяса, 8 яиц, 2 луковицы, 2 моркови, 1 пастернак, 3 соленых огурца, 200 г хлеба, 1 стакан молока, 0,5 кг свежих грибов (шампиньоны, вешенки), 200 г майонеза, 200 г сыра, специи для мяса, соль, перец — по вкусу.

Приготовить котлетный фарш из мяса (можно смешать свинину и говядину или добавить к говядине сало) и замоченного в молоке хлеба, посолить, поперчить, приправить, добавить 2 сырых яйца и хорошо вымесить.

6 яиц сварить вкрутую. На лист пищевой фольги или полиэтиленовой пленки выложить фарш слоем примерно 1 см и разровнять его. Смазать фарш майонезом и посыпать тертым сыром. На фарш полосками выложить обжаренные овощи, слегка проваренные грибы, измельченные вареные яйца, нарезанные кусочками соленые огурцы. Сверху все посыпать тертым сыром.

Осторожно свернуть рулет, параллельно выложенным полоскам начинки, постепенно вытаскивая пленку или фольгу. Выложить рулет на противень, густо смазать его майонезом и обильно посыпать тертым сыром. Запекать в горячей духовке 20–30 минут.

РУЛЕТ МЯСНОЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

1 кг свинины, 3 больших яблока, 300 г грибов, 1 луковица, несколько зубков чеснока, 100 г сыра, 250 г майонеза, соль, перец, масло — по вкусу.

Мясо свинины нарезать крупными кусками. Куски отбить, посолить и поперчить по вкусу. Оставить пропитываться.

Для приготовления начинки: на сковороду налить немножко масла, выложить грибы (грибы можно как свежие, так и консервированные). Когда грибы поджарятся, положить мелко нарезанный лук. После того как лук приобретет золотистый оттенок, положить нарезанные яблоки. Когда вся масса будет готова, можно добавить кусочек сливочного масла и перемешать.

Разогреть духовку до 200°C. Выложить начинку на каждый кусок мяса и свернуть рулетом. Уложить рулеты на противень, полить майонезом. Поставить в духовку на 30 минут. За 10 минут до готовности посыпать тертым сыром.

РУЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ МОРКОВЬЮ С СЫРОМ

750 г телятины, 1/2 белой (не сладкой) булочки или несколько кусочков белого батона, 3 моркови, 3–4 репчатых луковицы, 4 яйца, 100 г сыра, 100 г жира, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Телятину пропустить через мясорубку, добавить предварительно замоченную в молоке и отжатую булочку или батон, натертый на мелкой терке лук, 2 сырых яйца, мелко рубленную зелень, перец, соль.

Тщательно перемешать, выложить пластом на влажной разделочной доске, на одну половину положить нарезанные мелкими кубиками морковь и 2 сваренных вкрутую яйца, свернуть в виде рулета, уложить в смазанный жиром сотейник, сверху полить жиром, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности.

Остывший рулет нарезать ломтиками и уложить на блюдо.

ФАРШИРОВАННАЯ КОРЕЙКА

12 кусков свежей постной корейки, 4 зубчика чеснока, по 1 пучку петрушки, базилика, тимьяна, 3 ст.л. натертого твердого сыра, 1 ломтик хлеба, 2 желтка, 2 ст.л. сладкой паприки, 6 ст.л. оливкового масла, 100 г масла или маргарина, 2 лимона, соль, мука – по вкусу.

Мясо обмыть и осушить салфеткой, каждый кусочек надрезать для фаршировки. Кусок хлеба поджарить на горячей сковороде без масла, затем нарезать кубиками.

Чеснок и зелень крупно нарубить. Чеснок, зелень, хлебные кубики, оливковое масло, желтки, сыр и соль тщательно перемешать в однородную массу. Мясо наполнить полученным фаршем, отверстие сколоть зубочистками. Мясо посолить, обвалять в муке и паприке.

В большой сковороде растопить масло и обжарить мясо по 3–4 минуты с каждой стороны. Подавать холодным или горячим с дольками лимона, петрушкой.

КАННЕЛОНИ С ВЕТЧИНОЙ

1 ст.л. оливкового масла, 1/2 пучка базилика, 500 г помидоров, 2 ст.л. томатной пасты, 6 ст.л. белого вина, 50 г вареного окорока, 125 г сыра моцарелла, 50 г тертого сыра, 350 г плавленого сыра, 100 г ветчины, 16 штук каннелони, 2 яйца, сливочное масло для формы, перец, соль, сахар – по вкусу.

Базилик нарезать полосками. Помидоры очистить, нарезать кубиками и потушить в оливковом масле. Добавить томатную пасту, вино и варить 3 минуты. Добавить базилик и приправить перцем, солью и сахаром. Нарезать кубиками сыр моцарелла, ветчину и окорок. Перемешать с плавленым сыром, яйцами и приправить.

Начинить массой каннелони. Положить в форму, смазанную сливочным маслом, и залить томатной пастой, разведенной водой. Посыпать тертым сыром и запекать в духовке 35 минут при температуре 200°C.

ТЫКВА, ФАРШИРОВАННАЯ МЯСОМ

1 небольшая желтая тыква, 500 г говядины или свинины, 0,5 стакана риса, 50 г масла или жира, 100–150 г репчатого лука, 150–200 г сметаны, зелень петрушки, молотый перец и соль – по вкусу.

У зрелой небольшой тыквы срезать верх, удалить семена и фаршировать мясным фаршем с луком, обжаренным в масле, с добавлением сметаны, отваренного риса, зелени петрушки, молотого перца, соли.

Фаршированную тыкву накрыть срезанной верхушкой и прикрепить зубочистками. Подготовленную тыкву поместить в кастрюлю, на дно

которой налить немного воды, закрыть крышкой и поместить в духовку при среднем нагреве примерно на 1 час. Затем тыкву осторожно переложить на смазанную маслом сковороду, полить сметаной и обжарить в очень горячей духовке.

КАННЕЛЛОНИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

8 трубочек каннелони, 150 г сыра моцарелла.

Для начинки: 2 ст.л. оливкового масла, 1 красная луковица, мелко порезанная, 1 яйцо, 1 ст.л. измельченного шалфея, 500 г мясного фарша, 50 г хлебных крошек.
Для белого соуса: 50 г сливочного масла, 3 ст.л. муки, 50 мл жирных сливок, 600 мл молока, соль, перец – по вкусу.

Каннеллони отварить в большом количестве подсоленной воды до полуготовности, откинуть на дуршлаг, затем заправить половиной нормы масла.

Разогреть оставшееся масло в большой сковороде. Добавить луковицу, обжаривать 4–5 минут, добавить шалфей и фарш, обжаривать 10–15 минут на сильном огне. Дать остыть, добавить хлебные крошки и яйцо, приправить.

Чтобы сделать соус, надо соединить в кастрюле молоко, масло и муку. Приправить, затем медленно довести до кипения на среднем огне, взбивая время от времени. На самом маленьком огне готовить 5 минут. Влить сливки, приправить, накрыть крышкой и отставить.

Разогреть духовку до 180°C. Разделить начинку на 8 частей и нафаршировать трубочки. Залить белым соусом, сверху положить кусочки моцареллы. Поставить в духовку и запекать 40 минут до образования золотистой корочки.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

Гусь (можно утку), 1 кг зеленых яблок, 3 больших сочных апельсина, 2–3 луковицы, курага, чернослив, грецкие орехи, соль, специи, чеснок – по вкусу.

Тушку птицы тщательно вымыть и обсушить. Внутри и снаружи посолить, поперчить, посыпать сладким красным перцем или другими специями по вкусу, внутри натереть чесноком.

Приготовить начинку: очищенное и порезанное на кусочки яблоко смешать с орехами, черносливом, курагой, очищенными и разрезанными кусочками апельсина.

Начинку положить внутрь тушки и зашить отверстие тушки ниткой или заколоть деревянными палочками, чтобы кожа не расходилась, и сок от фруктов впитывался в мясо. Зашитую тушку обмазать со всех сторон растительным маслом, чтобы шкурка была румяной и хрустящей, и положить в глубокий противень или утятницу.

Рядом положить целые или пополам разрезанные яблоки в кожуре и очищенную и разрезанную на четыре части луковицу. Закрыть утятницу крышкой или противень плотно пищевой фольгой и поставить примерно на три часа на средний огонь в духовку. Поливать через каждые полчаса вытекающим из птицы жиром.

Минут за 15–20 до окончания готовки снять крышку, вылить оставшийся жир, полить птицу соком апельсина и подрумянить в духовке без крышки.

Подавать на большом блюде, посыпав зеленью, уложив по краям протушившиеся яблоки и кружочки свежего апельсина.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

1 индейка, 400 г грецких орехов, 400 г телячьей или говяжьей печени, 100 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль, специи – по вкусу.

Индейку вымыть и обсушить. Внутри и снаружи посолить, поперчить, посыпать специями по вкусу, внутри можно натереть чесноком.

Печень нарезать кусочками, обжарить на сливочном масле, промолоть на мясорубке вместе с размоченным в молоке черствым белым хлебом.

Очищенные от скорлупы грецкие орехи ошпарить кипятком, очистить от кожицы, истолочь. Добавить промолотую с хлебом печенку, яйца, оставшееся молоко и сливочное масло, хорошо вымешать и нафаршировать индейку. Жарить в духовке, периодически поливая образовавшимся соком.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕЧКОЙ, ПЕЧЕНЬЮ И ГРИБАМИ

1 курица, 0,5 стакана гречки, 300–400 г шампиньонов, 400 г куриной печени, 2–3 луковицы, 100 г сливочного масла, соль, перец – по вкусу.

Гречку отварить в подсоленной воде до готовности. Лишнюю воду слить. Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле до мягкости и начала изменения цвета. Лук вынуть из сковороды и положить к гречке.

Грибы порезать пластинками и обжарить в той же сковороде. При необходимости добавить масло. Готовые грибы тоже положить в миску с гречкой и луком.

Куриную печень обработать, промыть и нарезать крупными кусками. Обжарить до полуготовности на сильном огне. (Печень должна стать мягкой, но при протыкании пожом слегка похрустывать.) Перед окончанием жарки посолить и поперчить.

Смешать гречку, лук, грибы, печень и оставить остывать. Курицу обмыть, положить на спинку и сделать разрез по грудке от низа до шеи. Крылья можно либо совсем отрезать, либо оставить на тушке, отделив кости крыльев от основного скелета по плечевому суставу. Острым ножом аккуратно отделить кости скелета от мяса.

Кости ног отсечь от основного скелета в районе бедренного сустава. Для того чтобы вырезать кости из ножек, нужно одной рукой держаться за бедренный сустав и вытягивать кость вверх, а другой рукой при помощи ножа «счищать» мясо с кости (по кругу). При этом мясо ножки будет выворачиваться наизнанку.

Готовую курицу, освобожденную от костей (ножки вывернуть в нормальное положение) разложить на столе. Посолить и поперчить с обеих сторон. С грудки срезать горизонтальные пласты мяса, которые потом положить в те места, где отсутствует мясо (т.е. туда, где после вынимания костей осталась только кожа).

В остывшую гречневую начинку вмешать размягченное сливочное масло. Начинку выложить на распластную курицу и набить ею полости в ножках. Придать курице первоначальную форму, сколов места разреза деревянными палочками или зашив нитками.

Закалывать нужно не только кожу, но и захватывать мясо. Курица не должна быть слишком плотно набита, иначе она лопнет при запекании. Тушку со всех сторон обильно смазать растительным или сливочным маслом.

Положить на фольгу в 4 сложения (на фольгу предварительно налить немного масла). Тщательно упаковать, оставив небольшое отверстие сверху — для выхода пара. Положить на противень. Поставить в разогретую до 220°C духовку на 40–50 минут.

Фольгу раскрыть. Если курица не зарумянилась, то огонь прибавить и поставить в духовку (уже без фольги) еще на 10 минут. Перед нарезанием курицы вынуть из нее все скрепляющие палочки или нитки.

КУРОЧКА, ФАШИРОВАННАЯ ЛИМОНОМ

1 курица, 1 лимон, 1 кубик куриного бульона, соль, майонез, специи – по вкусу.

Курицу слегка обмазать майонезом, солью, перцем и специями по вкусу. Лимон обдать кипятком и надрезать, чтобы дать соку возможность вытекать. Затем засунуть его в курицу вместе с куриным кубиком или другими специями по вкусу.

Курицу уложить на противень и поставить в духовку. При подаче на стол курицу порезать и полить образовавшимся лимонным соусом.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ «ЦЫПЛЯТАМИ»

1 курица, 2 яйца, 50 г масла, 1 луковица, 100 г манной крупы, соль, перец, петрушка, специи – по вкусу.

Курицу положить грудкой вниз и острым ножом надрезать кожу вдоль хребта. Отделить кожу вместе с мясом, крыльями, ногами, посолить и оставить на 1 час.

Соединить яичные желтки, размягченное масло, натертую на мелкой терке луковицу, манную крупу и измельченную зелень петрушки. Ввести взбитые белки, посолить, поперчить. Выложить массу в курицу и зашить.

Смазать тушку маслом и жарить в духовке примерно 1,5 часа, периодически поливая соком, который выделяется при жарке.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

4 куриные грудки, 500 г или 1 банка шампиньонов, 200 г сметаны, 200 г лука, 200 г сыра, 1 яйцо, черный или белый молотый перец, панировочные сухари – по вкусу.

Куриные грудки разрезать пополам, каждую часть надрезать поперек, но не до конца (сделать карман).

Для приготовления начинки шампиньоны обжарить с измельченным луком, посолить, посыпать перцем. За 2 минуты до готовности добавить сметану. Когда начинка остынет, нафаршировать ею куриные грудки. Фаршированную грудку обмакнуть во взбитое яйцо, а затем в панировочные сухари.

Обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Затем выложить на смазанный маслом противень или форму. Посыпать тертым сыром и запечь до готовности.

«КУРИНАЯ ЛАПКА»

2 небольших окорочка, 1 луковица, 1 долька чеснока, 50 г сыра, 100 г майонеза, перец черный молотый, соль – по вкусу.

Снять кожу с окорочков и сварить их. Затем отделить мясо от костей и мелко порубить. Добавить темного тертого сыра, чеснок, майонез, мелко нарезанный репчатый лук, заправить перцем, посолить по вкусу и перемешать.

Затем полученной массой заполнить оставшуюся кожу окорочков и закрыть со всех сторон. Можно для этого использовать зубочистки или сшить суровой ниткой. Полученные «лапки» смазать майонезом, уложить на противень и запечь в духовке.

С готовых «лапок» обязательно снять нитки или зубочистки.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

1 щука (около 1 кг), 200 г репчатого лука, 100 г пшеничного хлеба или белого батона, 100 г молока, 1 яйцо, 50 г маргарина, соль, перец – по вкусу, немного чеснока по желанию.

При фаршировании целиком щуку очистить от чешуи, промыть в холодной воде, прорезать кожу вокруг головы, затем, отделив ее пальцами от мяса, аккуратно содрать. У хвоста хребтовую часть обрубить так, чтобы хвост остался на коже.

Удалив кожу, рыбу выпотрошить, вымыть, отделить мясо от костей, приготовить из него фарш и заполнить им кожу щуки. Нафаршированную таким образом щуку положить на смазанный маслом противень, долить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и тушить в духовке до готовности.

Для приготовления фарша срезанную с филе мякоть и репчатый лук пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, яйцом, солью, молотым перцем и вторично пропустить через мясорубку.

Готовую рыбу порезать и полить томатным соусом.

КАРП ПО-АВСТРИЙСКИ (ФАРШИРОВАННЫЙ АНЧОУСАМИ)

1 карп (1 кг), 6 анчоусов, 75 г растительного масла, 100 г бекона, 1 большая репчатая луковица, 30 г красного сладкого перца, 2 ст.л. томатной пасты, 200 г сливок, перец молотый, соль – по вкусу.

Карпа разделить на порционные куски, освободить от костей, оставить кожу. В каждом куске сделать надрез кармашек и нафаршировать анчоусами. Рыбу посолить, поперчить, обжарить с двух сторон и выложить на блюдо.

Бекон мелко нарезать, поджарить, добавить мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, перец и томатное пюре, влить сливки и довести до кипения. Рыбу полить приготовленным соусом и тушить в духовке при температуре 180°C примерно 15 минут.

Подавать охлажденным, украсив зеленью и ломтиками лимона.

КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ОРЕХАМИ

1 карп (весом приблизительно 1 кг), 2 яйца, 2 небольшие луковицы, 200 г очищенных грецких орехов, 2 ст.л. панировочных сухарей,

4 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. измельченной зелени петрушки или сельдерея, 40 г сливочного масла, мускатный орех или черный молотый перец, соль – по вкусу.

Карпа очистить от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, выпнуть внутренности. Рыбу хорошо промыть, обсушить, затем нафаршировать.

Фарш приготовить следующим образом. Орехи слегка поджарить, измельчить. Мелко нарезанный лук обжарить в жире. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Орехи, сухари, лук и рубленые яйца перемешать, посолить, добавить черный молотый перец или тертый мускатный орех на кончике ножа, а также мелко нарезанную зелень петрушки или сельдерея.

Фаршированную рыбу завернуть в фольгу и запекать в духовке в течение 20–25 минут при температуре 190°C.

КАРП НА ЛЕСНОЙ ПОЛЯНКЕ

1 карп, 1–1,5 стакана свежих или замороженных грибов, 1 пучок сельдерея, 2 луковицы, 2 ст.л. сметаны, 2 ст.л. майонеза, 1 ч.л. соли, 1 стакан воды, перец – по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, положить в форму. Грибы отварить до полуготовности, мелко порезать. Лук, сельдерей тоже мелко порезать.

Внутрь карпа положить грибы, немного лука и сельдерея. Сверху выложить остатки грибов и овощей. Сметану, майонез и воду хорошо перемешать, добавить соль, перец, залить этой смесью рыбу. Накрывать крышкой и поставить в духовку на 30 минут. Снять крышку, держать в духовке еще 30 минут.

«ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

1 большая рыба (весом 1,5–2 кг), 300 г шампиньонов, 70 г сливочного масла, 2 луковицы, 100 г сыра, 1 апельсин, 50 г майонеза, специи и соль – по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, промыть. Натереть специями для рыбы и солью снаружи и изнутри.

На сливочном масле обжарить измельченные лук и грибы до золотистого цвета. Сыр натереть на терке. Лук, грибы и сыр смешать и фаршировать ими рыбу, брюхо рыбы зашить или сколоть зубочистками.

Сверху рыбу обильно смазать майонезом и положить на нее кружочки апельсина (но не лимона, иначе рыба будет горькая). Выпекать в духовке при умеренной температуре минут 40. Проверить готовность можно, проколов рыбу у основания головы: если нет крови – рыба готова.

РЫБА, НАЧИНЕННАЯ КАШЕЙ (СТАРИННАЯ КАЗАЧЬЯ КУХНЯ)

1 речная рыба (лещ, сазан, карп), 2 ст.л. подсолнечного масла, 300 мл белого вина, 2 репчатые луковицы, рис или пшено, специи для рыбы – по вкусу.

Речную рыбу почистить и выпотрошить. Отделить икру и смешать ее с полусваренным рисом или пшеном. Количество риса или пшена определяется в зависимости от веса рыбы.

Тушку рыбы час выдержать в белом вине. Начинить икрой с кашей и уложить в глубокую сковородку. Залить подсолнечным маслом с обжаренным луком и бульоном из мелкой рыбы и протушить.

КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

1 карп (весом около 1–1,5 кг), 60 г муки, 80 г растительного масла, 100 г сливочного масла, 6–7 яиц, 50 г сыра, 1 кг гречневой крупы, 800 г сметаны, зелень петрушки, соль – по вкусу.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, заправить сливочным маслом, затем смешать со сваренными вкрутую и мелко нарубленными яйцами. Гусятницу предварительно смазать растительным маслом.

Карпа очистить, вымыть, нарезать порционными кусками, запанировать каждый кусок в муке и уложить внутрь кашу. Нафаршированные таким образом куски рыбы уложить в гусятницу.

Все залить сметаной, сверху посыпать тертым сыром и сбрызнуть оставшимся растительным маслом. Запечь в заранее разогретой духовке.

Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ

1 карп (весом около 1 кг), 200 г шампиньонов, 1 стакан сметаны, 70 г масла, 2 луковицы, 100 г сыра, 2 ст.л. панировочных сухарей, 1 ст.л. муки, соль, перец – по вкусу.

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до полной готовности.

Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть, нарезать крупными ломтиками, положить в кастрюлю. Добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, 0,5 стакана воды и тушить до полной готовности.

Рыбу покрыть грибами, залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой. Густо посыпать сыром, натертым на крупной терке и смешанным с сухарями. Слегка сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

500 г рыбы, 125 г очищенных измельченных грецких орехов, 25 г изюма, 75 г мелко нарезанного лука, 25 г растительного масла, 1 ст.л. лимонного сока, соль – по вкусу.

Рыбу очистить, удалить внутренности, посолить. Для начинки взять молотые орехи, изюм, лук, слегка обжаренный в растительном масле, сок лимона. Все перемешать и этой массой наполнить подготовленную тушку рыбы. Обвязать ее ниткой и зажарить в духовке в растительном масле.

ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ

500 г форели, 300 г рыбного фарша, 1–2 репчатых луковицы, 150 г грибов (белых или шампиньонов), 50 г белого вина, 50 г крабов, 1 корень петрушки, 50 г сыра, 2 ст.л. сливочного масла, 2 стакана белого соуса, перец, соль – по вкусу.

Взять готовый рыбный фарш или приготовить фарш из судака, щуки или сома. Добавить в фарш мелко нарубленный и пассерованный лук. Затем заполнить этой массой брюшко подготовленной форели.

Нафаршированную рыбу уложить в смазанный маслом сотейник, добавить рыбный бульон, лук, петрушку, белое вино, посолить и припустить в закрытой посуде на слабом огне до готовности.

Готовую рыбу положить на блюдо и гарнировать отварными свежими грибами и крабами. Добавить в бульон, оставшийся после припускания, белый соус, дать прокипеть, заправить по вкусу солью и перцем и пропечить. Полить рыбу соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в сильно нагретой духовке.

КАЛЬМАРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ МОРСКИЕ

3 кальмара, 10–12 вымоченных соленых килек, 2 зубчика чеснока, 1 ст.л. измельченной петрушки, 2 яйца, 1 помидор, 2–3 ст.л. панировочных сухарей, 1 стакан сухого вина, 1 лимон, оливковое, сливочное масло, соль, специи – по вкусу.

Кальмаров тщательно помыть и почистить, просушить. Приготовить смесь из оливкового масла, растертой кильки, чеснока, измельченного одного кальмара, петрушки и панировочных сухарей. Помидор очистить от кожицы и семян и добавить в смесь вместе с измельченными отваренными яйцами. Все посолить и добавить специи по вкусу.

Все хорошо вымешать и наполнить мешочки кальмаров. Затем смазать сковородку сливочным маслом, положить на нее фаршированных кальмаров, сбрызнуть лимонным соком, поперчить, добавить горошком черный и белый перец. Залить белым сухим вином, поставить в духовку и запечь до готовности.

КАЛЬМАРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ

0,5 кг кальмаров, 50 г риса, 2 луковицы, 1 морковь, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 1/4 лимона, 50 г сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

Сделать фарш: рис отварить, лук поджарить с морковью и помидорами (или томатной пастой), перемешать, посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок и немного мякоти лимона.

Кальмаров почистить и промыть. Наполнить фаршем и сколоть зубочистками. Нафаршированных кальмаров сложить в форму, полить сливочным маслом и запекать 15–20 минут в разогретой духовке.

БЛЮДА С ГРИБАМИ**ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ**

300 г свежих шампиньонов, 100 г сыра твердого сорта, 250 г сметаны, зелень, соль — по вкусу.

Шампиньоны помыть, почистить, аккуратно, чтобы не повредить шляпки, выпутать ножки.

Ножки мелко изрубить, добавить тертый сыр, рубленую зелень, посолить, хорошо вымесить. Полученным фаршем наполнить шляпки, уложить в форму для запекания, залить сметаной и поставить в духовку на 20–30 минут.

Готовые шампиньоны посыпать зеленью.

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

0,5 кг свежих шампиньонов, 100 г ветчины, 1–2 маринованных огурца, 100–150 г сыра, соль, киндза, майоран, соевый соус, растительное масло — по вкусу.

Очисть шампиньоны, отделить шляпки от ножек. Мелко порубить ножки, ветчину, маринованный огурец, зелень. Сыр натереть на мелкой терке.

Обжарить все в растительном масле с добавлением соли и соевого соуса. Данной смесью нафаршировать шляпки шампиньонов. Запекать в горячей духовке 15–20 минут.

Подавать теплыми.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

300 г помидоров, 100 г вешенок или шампиньонов, 1 небольшая луковица, 20 г томат-пюре, 20 г панировочных сухарей, 30 г масла сливочного, 15–20 г сыра, чеснок, перец, зелень петрушки — по вкусу.

У небольших свежих помидоров срезать верхушку, удалить семена и часть мякоти. Репчатый лук мелко нарубить и пассеровать на масле, затем добавить мелко рубленные свежие вешенки или шампиньоны, томат-пюре, чеснок, измельченную зелень петрушки и продолжать пассерование. Все это смешать с молотыми сухарями, заправить солью и перцем.

В подготовленные помидоры положить начинку, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до готовности.

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

12 шампиньонов с большими шляпками, 4 пера зеленого лука, 4 ч.л. оливкового масла, 100 г коричневых хлебных сухариков, 1 ч.л. свежего орегано, 100 г сыра чеддер.

Промыть грибы и обсушить полотенцем. Отделить ножки от шляпок и мелко нарезать ножки. Обжарить грибные ножки и зеленый лук в половине масла.

В большой миске смешать ножки и зеленый лук. Сухарики измельчить до состояния крошки, добавить к смеси хлебные крошки и мелко порезанное орегано. Перемешать.

Потереть на терке сыр, добавить его к начинке и перемешать. Наполнить начинкой грибные шляпки. Побрызгать сверху оставшимся маслом и запечь в духовке в течение 10 минут. Переложить на блюдо и подавать.

Сыр можно заменить колбасой или вареными яйцами.

КАННЕЛЛОНИ С ГРИБАМИ

24 каннеллони, 750 г шампиньонов, 2 ст.л. сливочного масла, 1 пучок петрушки, 2 веточки майорана, 200 г тертого сыра, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 банка консервированных томатов, 200 мл сливок, зеленый лук, душица, розмарин, соль, перец – по вкусу.

Порубить грибы. Зеленый лук нарезать кольцами. Потушить то и другое в 1 столовой ложке сливочного масла, посолить и поперчить. Петрушку и майоран порубить и добавить в сковороду вместе с 50 г сыра. Дать остыть.

Лук и чеснок порубить и потушить в 1 столовой ложке сливочного масла. Добавить томаты вместе с соком и тушить 15 минут. Душицу и розмарин порубить, добавить в томатный соус вместе со сливками. Тушить еще 10 минут, приправить.

Начинить каннеллони грибной начинкой. Влить немного томатного соуса в большую форму для запекания, смазанную жиром. Выложить в нее каннеллони, влить оставшийся соус и посыпать 150 г сыра.

Запекать 30 минут при 200°C.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА, ФАРШИРОВАННАЯ МЯСОМ

10 средних картофелин, 2 ст.л. сливочного масла, 4 ст.л. сметаны, 2 яйца, соль — по вкусу.

Для начинки: 400 г отварной говядины, 1 луковица, 2 ст.л. свиного жира, соль, черный молотый перец или приправа для картофеля — по вкусу.

Картофель очистить, промыть, отварить до готовности, воду слить. Готовый картофель тщательно растолочь, добавить сырые яйца, масло, сметану, соль, все перемешать, взбить.

На сковороду или противень, смазанный маслом, ровным слоем положить картофельное пюре, затем ровным слоем — мясной фарш, смешанный с обжаренным луком и приправленный солью и перцем. Поверх фарша с помощью кондитерского мешочка нанести рисунок из картофельного пюре. блюдо поставить в духовку и запечь до образования золотистой корочки.

Готовую фаршированную запеканку посыпать зеленью.

ЗАПЕКАНКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГОРОШКОМ

500 г мясного фарша, картофельное пюре из 4–5 картофелин, упаковка замороженного зеленого горошка, упаковка замороженного шпината, 100 г тертого сыра, растительное масло, соль, перец, зелень — по вкусу.

В форму или сковороду (слегка смазанную маслом) уложить слоями немного картофельного пюре, фарш, шпинат, горошек, оставшееся картофельное пюре и сверху — тертый сыр. Каждый слой посолить, поперчить.

Выпекать в духовке на среднем огне 15–20 минут.

При подаче посыпать зеленью.

ПАШТЕТ ФАРШИРОВАННЫЙ

1 кг картофеля, 2 яйца, 1 кг говяжьей печени, 3–4 луковицы, 50–70 г сливочного масла, 2 ст.л. растительного масла, мука или панировочные сухари, молоко, майонез, тертый сыр, соль, перец — по вкусу.

Из картофеля с небольшим количеством молока и двумя желтками приготовить пюре.

Печень нарезать на небольшие кусочки и обжарить в растительном масле до готовности, после чего два-три раза пропустить ее через мясорубку.

Глубокую сковородку или форму слегка смазать маслом и обсыпать мукой (или панировочными сухарями). Лук мелко порезать и обжарить в масле, на котором жарилась печень.

В большой миске соединить печень, жареный лук и мягкое сливочное масло, все хорошенько взбить. Взбить в крутую пену яичные белки и осторожно соединить их с картофельным пюре. Посолить и поперчить по вкусу. Разделить на три части: одну побольше и две поменьше.

В подготовленную сковороду выложить большую часть пюре и разровнять, далее слоями выложить печень и пюре. Сверху украсить майонезом, тертым сыром и т.д. Поставить в духовку и запечь до образования золотистой корочки.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

400 г картофеля, 1 головка чеснока, 3 ст.л. топленого масла, 200 г баранины, соль, зелень петрушки, специи – по вкусу.

Очистить крупный длинный картофель, вырезать середину и срезать нижнюю и верхнюю его части так, чтобы картофель имел форму бочонка. Нарубить мелко мелко жирную баранину, добавить соль, чеснок, красный молотый перец. Фарш перемешать и начинить им картофель, накрывая клубни срезанными «крышечками».

В чугунную глубокую сковороду или форму для запекания, смазанную растительным маслом, налить кипятка так, чтобы он был на два пальца выше дна, уложить картофель рядами, накрыть крышкой и поставить в духовку на слабый огонь.

Готовность определяется по выступившему из фарша соку. Подается картошка в горячем виде, посыпанная зеленью.

КАННЕЛЛОНИ С ЛУКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

4 стручка желтого, зеленого и красного сладкого перца, 5 стеблей зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 3 ст.л. растительного масла, 45 г сливочного масла, 150 мл молока, 50 г муки, 200 мл сливок, 100 г тертого сыра, 1 плавленный сырок, 12 каннеллони, соль, перец, мускатный орех, молотый красный перец – по вкусу.

Перец нарезать кубиками, лук – кольцами. Чеснок порубить. Потушить в растительном масле овощи и чеснок. Приправить солью, перцем и молотым красным перцем. Пассеровать муку в 40 г сливочного масла. Влить молоко, сливки, добавить тертый сыр. Вскипятить соус, приправить солью, перцем, мускатным орехом и свять с плиты.

Плавленный сыр нарезать ломтиками. Нагреть духовку до 200°C. Смазать форму оставшимся сливочным маслом. Начинить каннеллони

овощами, уложить в форму и залить сливочным соусом. Покрыть ломтиками сыра. Запекать около 15 минут.

«ПИК» ФАРШИРОВАННЫЙ

500 г фарша, 500 г картофельного пюре, 2 яйца, 1 плавленный сырок, майонез, кетчуп, сливочное масло, зелень — по вкусу.

Разделить фарш на 2 равные части. Первую часть обжарить до готовности на сливочном масле. Во вторую разбить яйца и оставить сырой.

Готовый жареный фарш выложить горкой на тарелку, на него выложить картофельное пюре (тоже горкой), чтобы покрыть фарш, а сверху положить сырую часть фарша. На «пик» поставить половину пустой яичной скорлупы и от него нарисовать полосы кетчупом и майонезом. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в духовку до готовности верхнего слоя.

Вынуть, посыпать зеленью, полить в скорлупу спирт и поджечь. Подавать это блюдо нужно при выключенном свете.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЕЛЬДЬЮ

12 картофелин, 2 ст. л. топленого масла, 2–3 ст. л. сметаны или майонеза, соль — по вкусу.

Для фарша: 1 соленая сельдь, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны или майонеза, 1 яйцо, черный молотый перец — по вкусу.

Крупные, по возможности одинакового размера, картофелины отварить в кожуре до полуготовности, очистить, срезать верхушку, выпут сердцевину и вместе с филе сельди пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, перец, сырое яйцо, сметану или майонез, все перемешать, взбить.

Полученным фаршем наполнить картофелины и положить их в глубокий противень, смазанный маслом, залить сметаной, запечь в духовке. Подавать картофель горячим с салатом из свежих овощей.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

10 крупных картофелин (примерно одного размера), 150 г сливочного масла, 3 желтка, 100 г тертого сыра, 1 стакан сметаны, соль, перец, специи, зелень — по вкусу.

Картофель хорошо вымыть холодной водой, натереть солью, специями для картофеля, положить на сковороду и испечь в духовке до готовности.

У готового горячего картофеля срезать верхушки, выпут сердцевину, протереть ее через дуршлаг, смешать с маслом, сыром, желтками и сметаной.

Посолить, поперчить по вкусу и всей этой массой нафаршировать пустые клубни картофеля. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет.

«КОРЗИНОЧКИ» С КОЛБАСОЙ

Несколько картофелин, 100 г вареной колбасы, 1 ст.л. смальца, 1–2 дольки чеснока, 1 луковица, 1 ч.л. томатной пасты, 0,5 ст.л. сливочного масла, 100 г тертого сыра, соль и специи – по вкусу.

На противень насыпать немного крупной соли, положить вымытые, обсушенные неочищенные клубни картофеля и испечь в духовке до готовности. Из готового остывшего картофеля сделать «корзиночки»: аккуратно очистить клубни, вынуть часть мякоти и подрезать низ для устойчивости.

Мелкой соломкой нарезать колбасу, посыпать красным перцем, посолить, если нужно, и слегка протушить в смальце. Добавить растертый с солью чеснок, нарезанный тонкими кольцами лук, томатную пасту или густой томат из свежих помидоров и еще протушить, чтобы масса стала густой. Можно добавить вынутую мякоть картофеля.

Наполнить фаршем «корзиночки», посыпать сверху тертым сыром, поставить в духовку на смазанный маслом противень. Запекать до тех пор, пока не расплавится сыр.

КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И МЯСОМ

1 небольшой кочан капусты, 1/2 стакана отварного риса, 400 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст.л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень – по вкусу.

Кочан капусты освободить от верхних листьев, промыть, острым ножом осторожно вырезать содержимое, оставив слой верхних листьев толщиной 1 см, наполнить кочан фаршем из мяса, пропущенного через мясорубку, риса и пассерованного лука, заправленного солью и перцем.

Фаршированный кочан запечь в духовке до готовности. Немного охладить. Подавать со сметаной, посыпав зеленью петрушки и укропа.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ

1 небольшой кочан капусты, 200 г мясного фарша, 75 г белого хлеба, 150 г молока, 150 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г рубленой зелени, соль – по вкусу.

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку и опустить в кипящую подсоленную воду. Варить до полуготовности, вынуть, дать стечь воде.

Фарш смешать с предварительно замоченным в молоке хлебом, посолить, добавить сливочное масло. Хорошо вымешать. Когда капуста

остынет, раздвинуть листья, переложить их фаршем, сверху прикрыть листьями, снова положить фарш. Стараться сохранить форму кочана.

Подготовленный таким образом кочан положить на сковородку. Залить сметаной, предварительно растворив ее в молоке. Чуть-чуть присолить и поставить в духовку на 1 час. Постоянно поливать капусту в сковородке соусом, в котором она запекается.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАБАЧОК

3 средних кабачка, 200 г риса, 300 г мясного фарша, соль, специи, мука, бульон, сметана или майонез, зелень — по вкусу.

Кабачок очистить, порезать на кусочки (3—4 см длиной), вынуть сердцевину длинной узкой ложкой, так, чтобы в каждом кусочке кабачка оставалось донышко. Фарш смешать с отваренным до полуготовности рисом, посолить, добавить специи.

Нафаршировать кусочки кабачка, положить в глубокую сковороду или кастрюлю, залить бульоном, запечь в духовке. Когда кабачок почти будет готов, достать его из духовки, бульон слить, и на его основе сделать любую подливку (с мукой, майонезом или сметаной, томатной пастой). Залить кабачок полученным соусом и догушить до готовности.

Блюдо подавать с подливой, можно еще добавить сметану, зелень.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

0,5 кг некрупных кабачков, 150 г риса, 3 средних луковицы, 150–200 г томатного соуса, растительное масло, зелень, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Из очищенных кабачков вынуть серединку ложкой, полученную массу мелко порубить. Потушить лук в масле, добавить в него рис и выдолбленную часть кабачков, соль и черный молотый перец. Когда рис будет доведен до полуготовности, добавить в массу томатный соус и мелко нарезанную зелень.

Кабачки нафаршировать начинкой, уложить в кастрюлю, залить до половины водой или бульоном и тушить в духовом шкафу. Можно сверху добавить сметану.

Готовые кабачки полить сметаной и посыпать зеленью.

ТЫКВА, ФАРШИРОВАННАЯ С ЧЕСНОКОМ И ПОМИДОРАМИ

1 средняя тыква, 60 г чеснока, 3,5 ст.л. растительного масла, 400 г помидоров, 4 стакана воды, пучок зелени петрушки, перец, соль — по вкусу.

Тыкву промыть, очистить от кожуры, удалить плодоножку и семена, выдержать в холодной подсоленной воде 4–5 минут и откинуть на сито. Затем слегка отжать ее, вынуть сердцевину. Порубить сердцевину вместе с чесноком и зеленью петрушки, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле.

Этой массой нафаршировать подготовленную тыкву, положить в кастрюлю, вокруг тыквы выложить нарезанные помидоры, залить все кипящей водой и тушить в духовке на слабом огне до готовности.

Подавать можно как в холодном, так и в горячем виде.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУК

10 крупных луковиц, 2 отварные картофелины, 2 горсти сушеных грибов, 1 сырое яйцо, 1 ст.л. муки, 1/2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 2 ст.л. тертого сыра, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Сушеные грибы вымыть, замочить на 4 часа и сварить в той же воде, в которой они были замочены. Бульон слить и отставить, грибы мелко нашинковать и обжарить с луком. Для приготовления фарша отварной картофель размять с обжаренными грибами и луком. Добавить взбитое яйцо, соль, перец, зелень и хорошо перемешать.

Подготовить 8 луковиц: очистить, обрезать на 1/3 со стороны корешков. Разобрать луковицы на 2–3 слоя и заполнить фаршем с верхом. Уложить фаршированный лук в смазанную жиром сковороду и сверху полить маслом. Поставить в духовку на средний огонь на 20 минут.

Для приготовления соуса поджарить лук, добавить муку и обжарить 1 минуту. Залить горячим грибным бульоном. В кипящий соус добавить сметану, соль, перец, зелень. Залить фаршированный лук соусом. Сверху посыпать тертым сыром и поставить снова в духовку на несколько минут.

Готовое блюдо разложить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и лука.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

8 больших разноцветных болгарских перцев, 500 г квашеной капусты, 4 луковицы, 2 яблока, 100 г изюма, 2 ст.л. топленого масла, 2 ст.л. орехов, 125 мл овощного или куриного бульона, 100 мл сметаны, пучок зеленого лука, соль, перец – по вкусу.

Мелко порезать репчатый лук и потушить его в столовой ложке растительного масла. Измельчить яблоки, добавить их к луку, туда же положить изюм и пассеровать. Добавить капусту, приправить и тушить около 15 минут. Добавить мелко порезанные орешки.

Перец разрезать пополам, удалить семена и начинить половинки полученным фаршем. Смазать форму для запекания маслом и уложить приготовленные фаршированные перцы. Влить бульон и запекать в духовке при температуре около 200°C в течение 30 минут.

При подаче полить перец сметаной и посыпать зеленым луком.

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

2 баклажана, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 8–10 оливок, 8–10 ст.л. оливкового масла, 3–4 дольки чеснока, большая горсть рубленой петрушки, 2–3 ст.л. жареного молотого миндаля, свежемолотый черный перец, орегано, прованские травы, морская соль – по вкусу.

Разрезать баклажаны пополам, посыпать солью и оставить на несколько минут. Почистить шампиньоны и нарезать тонкими пластинками. Разогреть в сковороде 2–3 столовые ложки масла, обжарить мелко нарезанный лук и чеснок, добавить грибы, посолить и поперчить, потушить несколько минут. В конце добавить петрушку.

В большой сковороде разогреть 6–8 столовых ложек масла и обжарить баклажаны по 5–7 минут с каждой стороны. Осторожно ложкой вынуть мякоть из баклажанов, не повредив кожуру.

Мякоть крупно нарезать, перемешать с грибами и крупно нарезанными оливками. Начинку посолить, поперчить, добавить орегано и прованские травы. Начинить баклажаны и посыпать миндалем. Уложить баклажаны в глубокий противень и отправить в разогретую до 180°C духовку на 10–15 минут.

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

8 крупных помидоров, 250 г мясного фарша, 2 ст.л. вареного риса, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль, перец молотый, майонез, тертый сыр – по вкусу.

Вымыть помидоры, аккуратно срезать верхушку и чайной ложкой вынуть сердцевину. Фарш обжарить почти до готовности, приправив солью, перцем, мелко нарезанной зеленью. Чтобы фарш не прилипал ко дну сковороды, добавить немного растительного масла или воды. Затем добавить к мясу 3–4 столовые ложки размятой сердцевины томатов, вареный рис и хорошо перемешать.

Жаропрочную форму для запекания смазать растительным маслом. Каждый помидор наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром, положить ложечку майонеза. Сверху положить срезанные верхушки помидоров.

Размятую сердцевину томатов разбавить водой и налить на дно формы, поставить в горячую духовку и тушить до готовности.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

6–7 длинных баклажанов, 2 яйца, 150 г сыра, 2 ст. л. масла (можно топленого), зелень, соль, майонез или сметана, специи, чеснок, зелень – по вкусу.

Баклажаны поперек нарезать пополам (чтобы в середину положить начинку) и отварить в подсоленной воде в течение 5 минут.

За это время приготовить начинку: потереть на терке сыр, порубить яйца, предварительно сваренные вкрутую, добавить масло, давленый чеснок, мелко порезанную зелень. Все перемешать.

Баклажаны достать из воды, начинить готовым фаршем и сложить в форму, которую затем поставить в разогретую духовку на 10 минут. Залить баклажаны майонезом или сметаной (по чайной ложке на каждый) и еще 3–5 минут подержать в духовке.

ВЫПЕЧКА

ФАРШИРОВАННЫЕ БУБЛИЧКИ

10 бубликов (баранок), 200 г мясного фарша, 1 луковица, соль, специи, подсолнечное масло, молоко – по вкусу.

Бублики замочить в теплом молоке на 10 минут, уложить их на сковороду или противень.

Фарш перемешать с мелко нарезанным луком, солью и специями и уложить на серединку бублика, заполнив ее полностью. Фаршированные бублики жарить на противне в духовке до подрумянивания.

Готовые бублики украшают сверху кетчупом или майонезом.

КУЛЕБЯКА

Тесто дрожжевое (можно готовое).

Для начинки: 1 кг говядины, 1–2 головки репчатого лука, 2 вареных яйца, 2 ст. л. сливочного масла или сливочного маргарина, 1–2 яйца для смазывания, соль, черный молотый перец, зелень петрушки – по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, дважды сделать обминку. Раскатать тесто в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной 12–13 см.

Отварить мясо, пропустить через мясорубку или мелко порубить, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарубленную зелень петрушки. Начинку, чтобы была сочной, полить бульоном, выложить горкой, покрыть слоем теста, толщиной около 0,7 см. Защипнуть края.

Поверхность украсить элементами из теста и оставить кулебяку в теплом месте на 15–20 минут. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом. Выпекать при температуре 210–220°C до готовности.

КУРНИК

500 г готового слоеного теста.

Для блинчиков: 1 литр молока, 450 г муки, 4 яйца, 50 г растительного масла, 10 г сахара, соль – по вкусу.

Для начинки: 1 курица, 500 г шампиньонов, 500 г отварного риса, 50 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 300 г куриного бульона, 200 г сливок (жирность не менее 35%), 3 вареных яйца, 1 сырое яйцо, пучок петрушки, 200 г растительного масла.

Яйца растереть с солью и сахаром. Добавить молоко, растительное масло и муку. Выпечь тоненькие блинчики на хорошо разогретой сковородке.

Для приготовления соуса куриный бульон довести до кипения, добавить сливки и обжаренную на сливочном масле муку. Проварить, помешивая до загустения. Снять с огня и добавить мелко нарубленную зелень.

Для приготовления грибного фарша мелко нарезать грибы и обжарить их на растительном масле. Смешать обжаренные грибы с отварным рисом и добавить половину соуса. Посолить и поперчить по вкусу.

Для приготовления куриного фарша отварить курицу, снять кожу, а мякоть порубить. Добавить оставшуюся половину соуса. Соль и перец положить по вкусу.

Раскатать слоеное тесто толщиной 0,5 см. Положить его в сковороду с высоким бортиком и разровнять. Излишки теста обрезать. На дно положить блинчик. На блин положить слой грибного фарша. Посыпать рубленным яйцом и накрыть другим блинчиком. Далее положить слой куриного фарша и опять накрыть блинчиком. Таким образом выкладывают еще 2 слоя. Из оставшегося слоеного теста вырезают круг диаметром примерно 25 см и накрывают им горку из фарша. Края лепешек защипывают «елочкой». Курник смазывают яйцом, накладывают на него украшения из слоеного теста. Выпекают курник при температуре 200°C до появления румяной корочки (примерно 15–20 минут).

ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУК С СОСИСКАМИ

12–14 луковок, 1 курица, 4 сосиски, 4 яйца, 200 г растопленного масла, 150 г тертого сыра, 3/4 стакана сливок, 1/4 часть белого хлеба, соль, перец – по вкусу.

Для теста: 200 г масла, 2 желтка, 1 яйцо, 1/4 стакана водки, 400 г муки.

Выбрать большие луковицы, помыть и опустить в кипяток на несколько минут, не очищая шелухи. Вынуть, дать остыть и очистить шелуху. Внутренность осторожно вынуть ножиком, оставляя целой внешнюю стенку. Внутренность мелко порубить, положить в кастрюлю, залить сливками и сварить из этого кашу, которую затем протереть через сито.

После этого взять филе курицы, провернуть через мясорубку, добавить 4 яйца, растопленное масло и мелко изрубленные сосиски (можно взять вареную колбасу, а вместо курицы — говядину), тертый сыр, 4—5 вымоченных в молоке ломтей белого хлеба (без корки). Посолить, поперчить по вкусу, добавить луковое пюре, все хорошо перемешать и начинить приготовленные луковицы.

Затем приготовить тесто. Для этого растереть добела масло, добавить 2 желтка, 1 яйцо и 1/4 стакана водки, всыпать около 400 г муки, размешать и поставить на 30 минут на холод. Должно получиться рассыпчатое тесто. Раскатать его как можно тоньше и порезать квадратами.

В середину каждого квадрата положить луковицу, а 4 конца сложить наверху так, чтобы они образовали четыре листочка, серединку защипнуть покрепче, чтоб не разошлась. Тесто смазать взбитым яйцом и выпечь в духовке до образования золотистой корочки.

При желании можно добавить мускатный орех.

ПИРОГ С РЫБОЙ

1 кг дрожжевого теста, 1 кг свежемороженой рыбы (лучше горбуши, но можно использовать любую, или даже консервы), 3 луковицы, 5 сырых картофелин, 50 г растительного масла, зелень, соль, пряности — по вкусу.

На смазанном маслом противне размять 40% теста. Отступив от края, плотно уложить разрезанный поперек, толщиной 3—5 мм, лук. Поверх лука положить (также плотно) разрезанную на кусочки рыбу. Посолить, поперчить.

Рыбу покрыть кружочками сырого картофеля. Посолить. Добавить пряности и зелень. Оставшимся тестом накрыть пирог сверху. Смазать сверху растительным маслом. Выпекать в течение 30—45 минут.

ЛУКОВО-ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

1 стакан муки, 400 г лука, 1 ч.л. разрыхлителя, 100 г творога, 4 ст.л. молока, 4 ст.л. растительного масла, 50—80 г копченой грудинки, 1 ст.л. сливочного масла, 4 яблока, 3 яйца, 100 г тертого сыра, манная крупа, соль, перец — по вкусу.

Просеянную муку смешать с разрыхлителем (можно использовать гашеную уксусом соду) и солью. Добавить растительное масло, молоко

и протертый сквозь сито творог. Все хорошо перемешать и поставить в холодильник примерно на полчаса.

Грудинку нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить. Лук нарезать кружочками и обжарить на сливочном масле. Яблоки очистить от кожицы и серединок и нарезать тонкими ломтиками. Смешать их с подготовленным луком, сметаной, яйцом и тертым сыром.

Подготовленное тесто раскатать в пласт нужной величины и толщины. Большую половину теста переложить в глубокую сковороду или форму, смазанную маслом, чтобы оно закрывало дно и стенки формы.

Поверхность теста слегка посыпать манной крупой, выложить начинку и поверх нее подготовленную грудинку. Сверху уложить оставшееся тесто. Края пирога слегка поднять на начинку и красиво защипнуть. Выпекать пирог в умеренно нагретой духовке около часа.

ПИРОГ С ЛОСОСЕМ

Для теста: 100 г творога, 75 г маргарина, 1–2 ст.л. холодной воды, 250 г муки.

Для начинки: 300 г слабосоленого лосося, 3 яйца, 1 стакан сливок, 150 г тертого твердого сыра, 2 средние луковицы, 1 пучок укропа, несколько стрелок зеленого лука.

Для приготовления теста необходимо маргарин порубить с мукой до образования мелких крошек. Затем добавить творог и воду и быстро вымесить тесто. Тесто завернуть в целлофан и положить на 1 час в холодное место. Затем его необходимо раскатать и выложить в форму.

Оболочку нужно выпекать «вслепую» в духовке, разогретой до 180°C 10 минут. Выпечь оболочку пирога «вслепую» означает покрыть тесто пергаментом и заполнить форму с тестом сухим горохом или фасолью, для того чтобы тесто не вздулось во время выпечки и было достаточно тонким.

Пока выпекается оболочка пирога, приготовить начинку: мелко нарезать и припустить на сливочном масле лук, взбить яйца и сливки, мелко нарезать лосось, укроп и зеленый лук. Все компоненты начинки перемешать и выложить в оболочку пирога. Пирог выпекать еще около 30 минут и подать к столу горячим или холодным.

Очень изысканное и вкусное блюдо, которое можно подать к праздничному столу с белым полусухим вином.

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: 1/2 стакана воды, 2 ст.л. сливочного масла, соль, 1 1/4 стакана муки, 1 стакан сливочного масла для смазывания пластов штруделя.

Для начинки: 6–7 яблок средней величины, 1 стакан сахара, 1 стакан толченых ядер орехов.

Тщательно вымесить тесто из муки, воды, масла, сахара и соли и выдержать под крышкой 15 мин. Посыпав мукой, раскатать в лепешку, как для лаваша. Тесто должно быть очень тонким, для этого его нужно поднять над столом, растягивая руками как можно тоньше.

Обрезать по краю ножом, сбрызнуть пласт растопленным сливочным маслом и разложить начинку, причем именно разложить, а не размазать. Затем осторожно, используя салфетку, свернуть в виде рулета, разрезать поперек на 3–4 более коротких рулета, смазать яйцом и поставить на противне в горячую духовку на 20 минут, затем вынуть, посыпать сахаром и выдержать в духовке еще 2–3 минуты.

Для начинки: у очищенных яблок удалить сердцевину, разрезать каждое на 4 части, тонко нашинковать поперек долек, пересыпать сахаром и толчеными орехами.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ВИНОГРАДОМ И СЛИВКАМИ

Готовое заварное тесто, 200 г сливок, 1 щепотка ванилина, 1 ст.л. сахарной пудры, виноград – по вкусу.

Из заварного теста выпечь круглые или продолговатые булочки. Когда они остынут, срезать у них верхушки-крышечки, вынуть мякоть из середины, начинить булочки взбитыми с сахаром и ванилином сливками.

Затем осторожно, не нажимая на сливки, закрыть «крышечкой», вокруг которой (по краям начинки) воткнуть промытый и высушенный виноград. Посыпать пирожные сахарной пудрой.

ШТОЛЛЕН

1 упаковка сладкого теста, 25 г дробленых грецких орехов, цедра 1 лимона (тертая), 50 г смородины, 15 г смеси цукатов, 50 г кишмиша, 1 ч.л. смеси специй, растительное масло, сахарная пудра.

Для марципановой начинки: 100 г толченого миндаля, 100 г сахарной пудры, 1 взбитый яичный белок, 2 капли миндальной эссенции.

Разогреть духовку до 180°C. Положить дробленые грецкие орехи, тертую лимонную цедру, цукаты, смородину, кишмиш и смесь специй в тесто. Хорошо вымесить и раскатать тесто так, чтобы получился прямоугольник примерно 2,5 см в толщину.

Приготовить марципановое тесто, смешав все ингредиенты. Должно получиться тугое, но не липкое тесто. Раскатать его так, чтобы получился прямоугольник почти такой же длины, как тесто для штоллена, но немного уже. Затем положить его на середину штоллена.

Свернуть тесто так, чтобы марципановый слой оказался внутри, смачивая места соприкосновения марципана с тестом и прижимая края друг к другу. Положить штоллен на смазанный противень. Место соединения должно быть внизу. Оставить для поднятия на 30 минут и выпекать в течение 35–40 минут, покрыв сверху листом кальки, чтобы избежать пригорания. Когда штоллен остынет, посыпать его сверху через ситечко сахарной пудрой.

ЯБЛОЧНЫЕ «КАРМАШКИ»

Для теста: 60 г нежирного творога, 2,5 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. молока, 1 ст.л. сахара, 1 яичный желток, 100 г муки, 1/2 ч.л. пекарского порошка, жир для смазывания противня.

Для наполнителя и глазури: 50 г изюма, 2 небольших сладких яблока, 1 ст.л. рома или 2 капли ромового ароматизатора, 10 г сливочного масла, 1 кусочек цедры лимона, 1 ст.л. меда, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/4 ч.л. молотой корицы, 2 ст.л. молотых лесных орехов, 1 яйцо, 2 ст.л. сахарной крошки, 2 ст.л. сахарной пудры, 1 ч.л. лимонного сока.

Творог обсушить, смешать с растительным маслом, сахаром и яичным желтком. Муку смешать с пекарским порошком, просеять и смешать с творогом. Вымесить тесто. Сформировать тесто в форме валика и, накрыв полотенцем, оставить на 20 минут.

Изюм смешать с ромом и 1 столовой ложкой воды. Яблоки очистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину. Четвертушки яблок нарезать ломтиками, положить в кастрюльку, добавить масло, лимонную цедру, налить 50 мл воды и 10 минут проварить на небольшом огне.

Яблоки снять с плиты, удалить лимонную цедру. Добавить мед, ванильный сахар, корицу, лесные орехи, сахарную крошку и изюм. Духовку разогреть до 200°C. Смазать жиром противень.

Тесто разделить на две части, раскатать на посыпанном мукой столе в виде прямоугольников размером 30 x 40 см. Разрезать раскатанное тесто так, чтобы получилось 6 одинаковых прямоугольников. В каждый прямоугольник положить яблочную начинку. Отделить желтки от белков.

Края прямоугольников смазать белком. Прямоугольники закрыть в виде кармашков и прижать зубцами вилки.

«Кармашки» выложить на противень, смазать желтком и выпекать при температуре 180°C 25–30 минут до образования золотистой корочки.

Сахарную пудру смешать с лимонным соком и смазать слегка остывшие «кармашки».

РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

0,5 кг яблок, 100 г творога, 1 стакан сахара, 100 г масла, 1 стакан муки.

Масло растереть с творогом до однородной массы, посолить, добавить муку, замесить тесто, разделить пополам, раскатать 2 коржа.

Яблоки нарезать тонкими дольками. Каждый корж покрыть яблоками, посыпать сахаром, свернуть рулетом, смазать яйцом и выпекать на среднем огне до готовности.

ПИРОГ С ГРУШАМИ

6 крепких груш, очищенных от кожуры и семечек, тертая цедра и сок 1 лимона, 55 г сливочного масла, 85 г сахарной пудры, 340 г слоеного теста, 15 г грецких орехов, поломанных на кусочки.

Разогреть духовку до 200°C. Порезать груши на четвертинки и положить в миску с лимонным соком. Перевернуть несколько раз, чтобы они были покрыты лимонным соком — тогда они не потемнеют.

Растопить масло в кастрюле, добавить сахар и нагреть медленно, помешивая, пока сахар не расплавится. Добавить груши с лимонным соком и лимонную цедру, готовить, помешивая, 15 минут, пока груши не станут мягкими.

С помощью шумовки достать груши и разложить их в один слой срезом вверх в круглой и невысокой форме диаметром 24 см (не разъемной!).

Нагреть масло с соком, оставшееся в кастрюле, пока не получится золотистая карамель, затем полить карамелью груши.

Раскатать тесто в круг на 5 см больше размером, чем форма. Накрыть груши тестом, подтыкая тесто со всех сторон. Проколоть несколько раз вилкой, затем запекать 20–25 минут до готовности теста.

Дать остыть 5 минут, затем перевернуть на большое блюдо, чтобы груши оказались сверху. Посыпать грецкими орехами. Подавать со сливками или мороженым.

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ

8 яблок, 200 г творога, 1 яичный желток, 1 ст.л. сахара, ванилин на кончике ножа.

Яблоки помыть, острым ножом вынуть сердцевину, не повреждая снизу. Взбить желток с сахарным песком, ванилином, добавить в творог. Хорошо перемешать и начинить смесью яблоки.

Поставить в горячую духовку на 10 минут. Подавать с джемом, вареньем.

Содержание

МЯСНЫЕ БЛЮДА.....	2
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ.....	8
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	
И МОРЕПРОДУКТОВ.....	12
БЛЮДА С ГРИБАМИ.....	16
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА.....	18
ВЫПЕЧКА.....	25

«ФАРШИРОВАНІ СТРАВИ, ПРИГОТОВЛЕНІ У ДУХОВЦІ»

(російською мовою)

Автор-спорядник Горшкова О. І.

Видавництво «Слово» спільно з ННД

Видавництво «Слово», 49038, м. Дніпропетровськ, вул. Вокзальна, 5

Свідоцтво про внесення до Держреєстру ДК № 646 від 26.10.2004р.

Надруковано у НН «Побіслав», м. Дніпропетровськ

Замовлення №21

ISBN 978-966-334-239-9

© Видавництво «Слово», 2008

Эта книга, несомненно, для мастериц, для королев кухни и всех, кто хочет достичь вершин кулинарного мастерства. Книга, которая вполне сможет вам помочь в приручении такой на первый взгляд смирной обитательницы кухни – духовки. На страницах этого издания вы найдете рецепты фаршированного мяса, птицы и рыбы, испробовав которые, вы сможете устроить праздник для себя и близких. А фаршированные овощи, фрукты, выпечка и десерты поднимут настроение и станут украшением любого стола.

