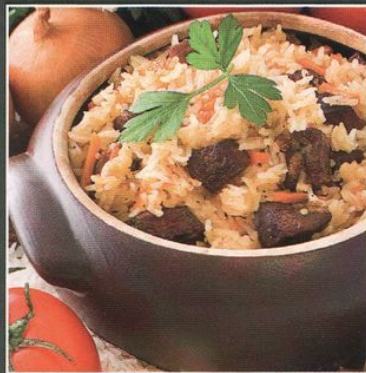
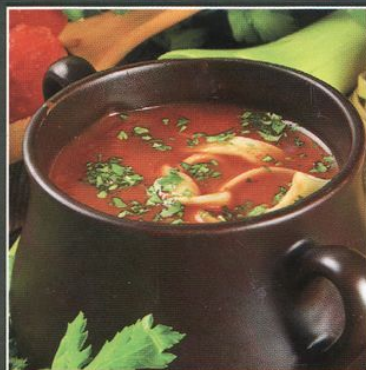
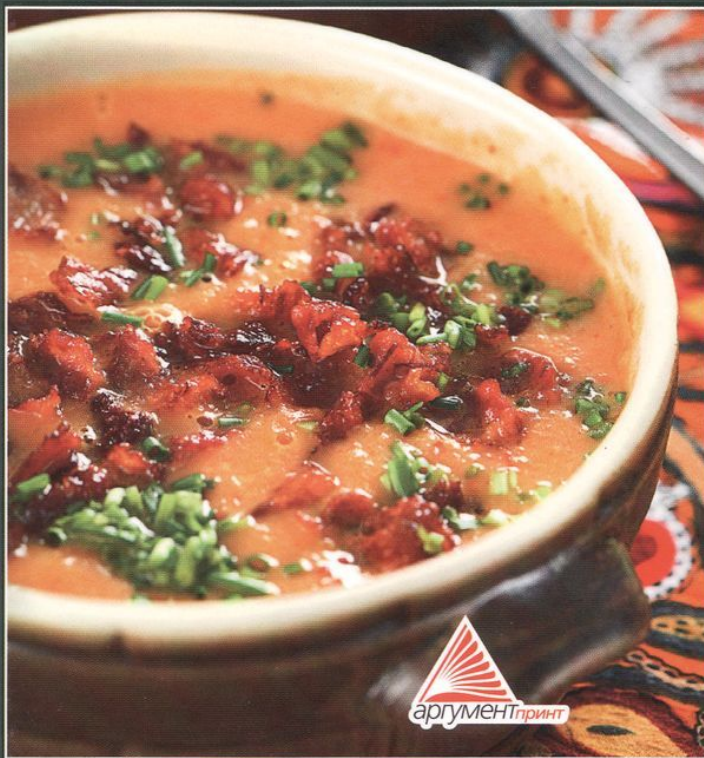


Блюда в ГОРШОЧКАХ

Коронное
Блюдо



аргументпринт

УДК 641
ББК 36.997
Б 71

Серия «Коронное блюдо»
Основана в 2012 году

Б 71 Блюда в горшочках./Авт.-сост. И. Л. Санина. — Х.: Аргумент Принт, 2012.—
96 с.— (Коронное блюдо).

ISBN 978-617-570-443-1

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

Блюда, приготовленные в горшочке, получаются очень нежными, сочными и ароматными. Мясо, овощи, рыба, приготовленные таким способом, сохраняют все витамины и приобретут особый, ни с чем не сравнимый вкус. В этой книге собраны рецепты блюд, приготовленных в горшочках, которые предназначены как для повседневного, так и для праздничного стола.

УДК 641
ББК 36.997

ISBN 978-617-570-443-1
ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

© Санина И.Л. , текст, 2012
© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2012

Замечательный горшочек

Горшочек издавна считается символом женского начала, хозяйки, охраняющей тепло домашнего очага. В древние времена глиняная посуда была самой распространенной практически у всех народов мира.

Блюда, приготовленные в горшочках, будь то супы, мясо, рыба, овощи или же обычные каши, вкусны и полезны. В горшочках даже самое простое блюдо кажется вкуснее. Не случайно они становятся все популярнее и популярнее. Продукты, приготовленные таким способом, сохраняют все витамины, приобретают особый, ни с чем несравнимый вкус, а также имеют приятный аромат. Недаром ценители здоровой, вкусной и ароматной пищи продолжают отдавать им предпочтение. Горшочек — это посуда для любителей вкусно поесть. Мясо и рыба, приготовленные в горшочке, приобретают необычайную сочность, бесподобными выходят щи, супы и солянки, каши получаются рассыпчатыми, а овощи — ароматными и нежными. Пища из горшочков буквально тает во рту, так как не варится, как в обычной кастрюле, а томится на пару. С помощью нашей книги не составит большого труда приготовить множество вкусных и ароматных блюд. Ведь достаточно положить в горшочки продукты, закрыть крышкой и поместить в духовку на некоторое время — и вкусное, питательное и полезное блюдо окажется на вашем столе. Многие хозяйки уже оценили по достоинству приготовление блюд в горшочках за простоту использования.

В этой книге собраны рецепты супов и вторых блюд из овощей, круп, мяса, птицы и рыбы, которые порадуют не только почитателей кулинарных традиций, но и любителей экспериментировать, а также сторонников здорового питания.

Наши рецепты, сопровождающиеся полезными советами по приготовлению и украшению блюд, помогут вам приготовить полезные и необычайно аппетитные кушанья.

Борщ



Ингредиенты:

- бульон мясной — 2,5 л;
- свекла — 1 шт.;
- капуста белокочанная — 0,5 кг;
- морковь — 2 шт.;
- картофель — 0,5 кг;
- лук зеленый — 20 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- масло сливочное — 3 ст. ложки;
- сметана — 100 г;
- укроп — 20 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Капусту мелко нашинковать, свеклу и морковь нарезать соломкой. Мелко нарезать укроп, репчатый и зеленый лук. Репчатый лук обжарить в сковороде на сливочном масле, добавить морковь и свеклу и протушить 10 минут. Затем выложить репчатый лук, свеклу и морковь в горшочек, залить горячим бульоном, добавить картофель, поставить в предварительно разогретую духовку и варить до готовности в течение 35 минут. Потом добавить сметану, зеленый лук, посолить, поперчить, вскипятить и разлить по тарелкам. Подавая к столу, посыпать зеленью.



Томатный суп



Ингредиенты:

- помидоры — 5 шт.;
- бульон говяжий — 1 л;
- лук репчатый — 3 шт.;
- изделия макаронные — 150 г;
- чеснок — 4 зубчика;
- масло растительное для обжарки — 3 ст. ложки;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Мелко порезать репчатый лук и чеснок, обжарить в сковороде на растительном масле, добавить нарезанные кубиками помидоры, обжарить вместе с репчатым луком. Все обжаренные ингредиенты сложить в горшочек, добавить макаронные изделия, залить бульоном. В горшочек положить немного тертого чеснока, сбрызнуть маслом, приправить солью и перцем по вкусу и поставить в духовку, разогретую до 150 °С, на 50 минут.

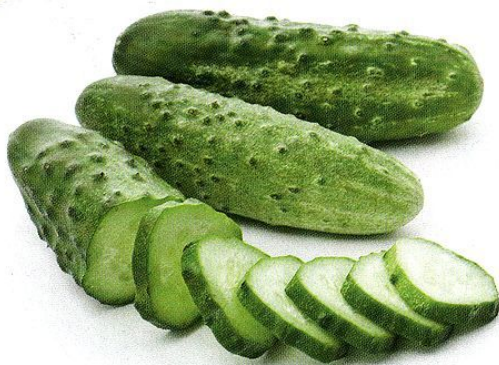


Совет. Толстые стенки глиняного горшочка нагреваются медленно и равномерно, поэтому пища в нем не варится, а томится, сохраняя свои полезные свойства и приобретая изысканный и неповторимый вкус.

При выборе горшочка следует обратить внимание на его вместимость. Желательно, чтобы объем горшочка был от 250 мл до 500 мл, не более.



Солянка



Ингредиенты:

- говядина — 500 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- огурцы соленые — 3 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- паста томатная — 2 ст. ложки;
- масло растительное — 2 ст. ложки;
- чеснок — 4 зубчика;
- лимон — 0,5 шт.;
- зелень укропа и петрушки — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук измельчить, смешать с мясом, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Огурцы и морковь нарезать кубиками. Чеснок почистить и натереть на мелкой терке.

В горшочки положить мясо, соленые огурцы, морковь и чеснок, полить томатной пастой, разведенной бульоном, добавить процеженный бульон, накрыть крышкой, поставить в духовку. Варить в духовом шкафу в течение 40 минут.

Готовую солянку посыпать зеленью, положить по одному кусочку лимона и подать к столу в горшочках.



Суп сельский



Ингредиенты:

- бульон куриный — 1 л;
- картофель — 0,5 кг;
- грибы — 200 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- масло растительное — 3 ст. ложки;
- зелень укропа и петрушки — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Половину указанной нормы картофеля очистить, опустить в кипящий бульон и варить до готовности. Вынуть и размять. Лук и морковь мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные тонкими пластинками грибы. Полученную массу выложить в горшочки, оставшийся картофель нарезать кубиками, залить бульоном с размятым картофелем, добавить приправы и поставить в духовку. За 5 минут до окончания варки посыпать измельченной зеленью.



Совет. Прежде чем начать готовить, поддержите горшочек 15 минут в холодной воде. Поры посуды впитают влагу, и приготовленное блюдо получится более сочным.

Не следует покупать горшочки для приготовления еды с глазурью внутри, чтобы избежать отравления, так как олово из глазури при нагревании может попасть в пищу.



Гороховый суп

Ингредиенты:

- свинина — 600 г;
- горох — 500 г;
- чеснок — 2 зубчика;
- лук репчатый — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- бекон копченый — 150 г;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- грудинка копченая — 150 г;
- хлеб белый без корки — 5 шт.;
- орегано сушеный — 1 ч. ложка;
- соль, перец свежемолотый
черный — по вкусу.

Сварить бульон из свинины. Мясо вынуть, снять с кости и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить. Горох промыть и замочить на 30 минут. Репчатый лук и морковь очистить и мелко нарезать. Бекон и грудинку нарезать небольшими кусочками, хлеб — кубиками. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить бекон в течение 1 минуты. Добавить репчатый лук и морковь, готовить 4 минуты.

Влить в кастрюлю процеженный бульон. Добавить бекон, репчатый лук и морковь.

Горох откинуть на дуршлаг, еще раз промыть и добавить в бульон. На сильном огне довести суп до кипения, снять пену. Уменьшить огонь, посолить, накрыть крышкой и готовить 30 минут.

Чеснок очистить и измельчить. Добавить в суп кусочки свинины, чеснок и орегано. Перемешать и снять с огня.

Разогреть духовку до 200 °С. Разлить суп по горшочкам и поставить в духовку на 20 минут.

На разогретой сухой сковороде обжарить грудинку до хрустящей корочки. Добавить хлебные кубики и обжарить до золотистого цвета.

Достать горшочки, выложить сверху обжаренную грудинку с сухариками. Присыпать черным свежемолотым перцем и подать к столу.



Русские щи



Ингредиенты:

- говядина — 250 г;
- капуста квашеная — 400 г;
- морковь — 1 шт.;
- картофель — 3 шт.;
- лист лавровый — 2 шт.;
- сметана — 100 г;
- соль, перец свежемолотый
черный — по вкусу.

Мясо хорошо вымыть холодной водой и переложить в кастрюлю. Налить холодную воду, накрыть кастрюлю крышкой и на сильном огне довести до кипения. Когда бульон закипит, открыть крышку, снять пену и проварить, не доводя до сильного кипения. Варить бульон до полуготовности мяса.

Мясо вынуть из бульона, нарезать небольшими кусочками и разложить по горшочкам. Добавить в горшочки квашеную капусту, нарезанные кубиками картофель и морковь, специи по вкусу.

Залить все бульоном, посолить и положить по 1 ст. ложке сметаны.

Горшочки закрыть крышками и довести до готовности мяса и овощей в духовке.

К столу подавать в горшочках, посыпав зеленью.



Совет. Вареная говядина будет более сочной, если залить ее кипящей водой и варить под крышкой при слабом кипении бульона. Продукты в горшочек желательно закладывать в сыром виде, чтобы они готовились на пару и впитывали аромат в процессе приготовления.



Суп в горшочке



Ингредиенты:

- мясо — 500 г;
- вода — 2 л;
- лук репчатый — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- корень петрушки — 1 шт.;
- корень сельдерея — 1 шт.;
- капуста свежая — 500 г;
- ветчина — 250 г;
- картофель — 500 г;
- помидоры — 3 шт.;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Мясо отварить до полуготовности. Мясо вынуть из бульона и нарезать кусочками. Лук и корни нарезать тонкой соломкой, ветчину — ломтиками. Помидоры разрезать на несколько частей и удалить зерна. Капусту нарезать крупными ломтями, картофель — кубиками.

В горшок уложить слоями ветчину, корни, вареное мясо, капусту, помидоры и картофель. Все это залить бульоном, закрыть крышкой и поставить на 1,5 часа в слабобразогретую духовку. Подавать суп в горшочке.



Совет. Если говядина жесткая, перед тепловой обработкой ее следует залить молоком и оставить на 1 час.



Кулеш



Ингредиенты:

- бульон мясной — 1 л;
- свинина — 300 г;
- крупа гречневая — 1 стакан;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- сало — 50 г;
- зелень петрушки или укропа — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Свинину и сало нарезать небольшими кусочками, положить в сковороду. Когда сало немного растопится, добавить мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Жарить до тех пор, пока не подрумянится лук. Поджаренное мясо с овощами разложить в горшочки, залить горячим мясным бульоном, заправить перцем и солью, всыпать гречневую крупу и довести до кипения. Затем горшочки накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку на 1 час. Готовый кулеш посыпать измельченной зеленью и подавать в горшочках.



Совет. Перед приготовлением мяса не следует срезать с его поверхности весь жир. Тонкий слой жира способствует сохранению влаги, благодаря чему мясо получится более сочным.

Всегда нужно ставить глиняный горшок в холодную духовку. В уже нагретой он может треснуть.



Рассольник с почками

Ингредиенты:

- почки говяжьи — 500 г;
- картофель — 4 шт.;
- огурцы соленые — 4 шт.;
- корень петрушки — 2 шт.;
- корень сельдерея — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- паста томатная — 1 ст. ложка;
- вода — 2 л;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- рассол огуречный — 1 стакан;
- лист лавровый — 2 шт.;
- зелень — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Почки говяжьи освободить от жира, надрезать с одной стороны и замочить в холодной воде на 4 часа, после чего залить холодной водой и варить. В процессе варки воду можно сливать 2—3 раза, заливая почки свежей водой.

Сваренные готовые почки нарезать ломтиками. Петрушку, сельдерей спассеровать на сливочном масле, добавить томатную пасту и протушить 5 минут. Соленые огурцы очистить, разрезать вдоль, очистить от семян, нарезать тонкими ломтиками и припустить с небольшим количеством бульона. Огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами используют неочищенными.

В горшок положить нарезанный дольками картофель, припущенные огурцы, пассерованные корни и лук, добавить бульон и поставить в духовку на 40 минут. В конце варки влить процеженный вскипяченный огуречный рассол, посолить, заправить перцем и лавровым листом.

При подаче на стол в тарелку с рассольником положить нарезанные почки, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.



Мясной суп с овощами



Ингредиенты:

- мясо — 600 г;
- вода — 2,5 л;
- картофель — 5 шт.;
- помидоры — 2 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- репа — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- корень петрушки — 1 шт.;
- корень сельдерея — 1 шт.;
- зелень укропа — 10 г;
- зелень петрушки — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Мясо сварить до полуготовности. В горшок положить рядами вареное мясо, коренья, нарезанные соломкой, измельченную зелень. Сверху уложить нарезанные кубиками помидоры и картофель, посолить, поперчить. Все залить бульоном, плотно закрыть крышкой и томить 1,5 часа, не доводя до кипения. Подавать в горшочке.



Совет. Чтобы сохранить мелконарезанный репчатый лук в течение дня, его надо резать ножом из нержавеющей стали и побрызгать сверху лимонным соком.

Мясной суп лучше солить не в начале, а за 30 минут до окончания варки. А если суп с рыбой, то солить его нужно в начале приготовления.



Жаркое сборное



Ингредиенты:

- свинина — 500 г;
- печень говяжья — 300 г;
- почки говяжьи — 200 г;
- картофель — 500 г;
- бульон мясной — 0,5 л;
- молоко — 100 мл;
- масло сливочное — 100 г;
- сметана — 100 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- зелень петрушки
и сельдерея — 20 г;
- соль, перец
свежемолотый
черный — по вкусу.

Печень обмыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками и замочить на 2 часа в молоке. Почки нарезать маленькими кубиками и замочить на 2 часа в холодной воде. Свинину нарезать кусочками, репчатый лук — кольцами, картофель — кубиками. Свинину, почки и печеньку обжарить отдельно до полуготовности.

В порционные горшочки выложить все ингредиенты посолить, посыпать перцем и мелко нарезанной зеленью. Залить горшочки мясным бульоном и поставить в духовку на 30 минут. Подавать к столу в горшочках.



Свинина в горшочке



Ингредиенты:

- свинина — 400 г;
- картофель — 5 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- корень петрушки — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- огурцы соленные — 3 шт.;
- зелень — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в воду и варить 40 минут. Слить бульон, разложить мясо в горшочки, добавить нарезанный кольцами лук, натертые на крупной терке коренья, порезанные кубиками картофель и соленные огурцы, лавровый лист и перец. Залить горячим бульоном, посолить и варить в духовке при слабом кипении до готовности. Подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью.



Совет. После приготовления блюд из жирного мяса или же сильно ароматных блюд желательно вымыть горшочек водой с содой, потом оставить на некоторое время для выветривания запаха. Чтобы отмыть от стенок горшочка жир, необходимо наполнить его холодной водой, добавить немного уксуса, накрыть крышкой, поставить в холодную духовку и нагреть, постепенно увеличивая огонь. Через 30 минут вынуть горшочек, дать ему остыть, а затем вымыть с мылом и сполоснуть.



Говядина в горшочке

Ингредиенты:

- говядина — 600 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- картофель — 8 шт.;
- помидоры — 4 шт.;
- перец сладкий — 1 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- сметана — 400 г;
- зелень — 10 г;

для теста:

- мука — 2 стакана;
- яйцо куриное — 2 шт.;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- сахар — 1 ст. ложка;
- сода пищевая — 0,5 ч. ложки;
- соль — 0,5 ч. ложки.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками. Выложить на сковороду. Слегка обжарить в 2 ст. ложках сметаны, добавить лук и обжарить до золотистого цвета.

Картошку очистить, нарезать небольшими кусочками. Нарезать помидоры и перец на кусочки. Морковь почистить и натереть на крупной терке.

Мясо с луком разложить по горшочкам. Сметану развести небольшим количеством воды и разлить по горшочкам, посолить, поперчить, накрыть крышками и поставить в духовку на 20 минут. Затем добавить картофель и обратно поставить в духовку на 10 минут. Добавить по горшочкам морковь, перец и помидоры, посыпать измельченной зеленью. Через 10 минут накрыть горшочки тестом вместо крышки. Залепить края. Запекать еще 20 минут, пока тесто не пропечется.

Для теста: смешать муку, соду, соль, сахар, яйца, растопленное масло, сметану. Замесить тесто и сделать из него небольшие круглые тонкие лепешки.



Мясо с фасолью



Ингредиенты:

- говядина — 500 г;
- фасоль — 500 г;
- грибы — 300 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- паста томатная — 2 ст. ложки;
- помидоры — 4 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- мука — 0,5 ст. ложки;
- сметана — 100 г;
- зелень петрушки и укропа — 1 пучок;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кубиками и обжарить с нарезанным луком и помидорами. Добавить нарезанную фасоль, залить горячей водой, посолить, поперчить и поставить тушить на слабом огне. Грибы очистить, нарезать пластинками, потушить до мягкости, добавить томатную пасту, яйцо и сметану, посыпать мукой, еще немного протушить. Затем смешать грибы с фасолью, положить в горшочек, посыпать мелко нарезанной зеленью и поставить в духовку для запекания на 15 минут.



Совет. Перед тем как убирать горшочек в шкафчик, убедитесь, что он полностью высох.

Фасоль будет особенно вкусной, если воду слить сразу же после закипания, а потом залить холодной водой и добавить 2—3 ст. ложки растительного масла.



Говядина с овощами

Ингредиенты:

- говядина — 600 г;
- лук репчатый — 3 шт.;
- морковь — 3 шт.;
- помидоры — 4 шт.;
- кабачок — 1 шт.;
- зелень — 10 г;
- сметана — 3 ст. ложки;
- соль, перец черный — по вкусу.

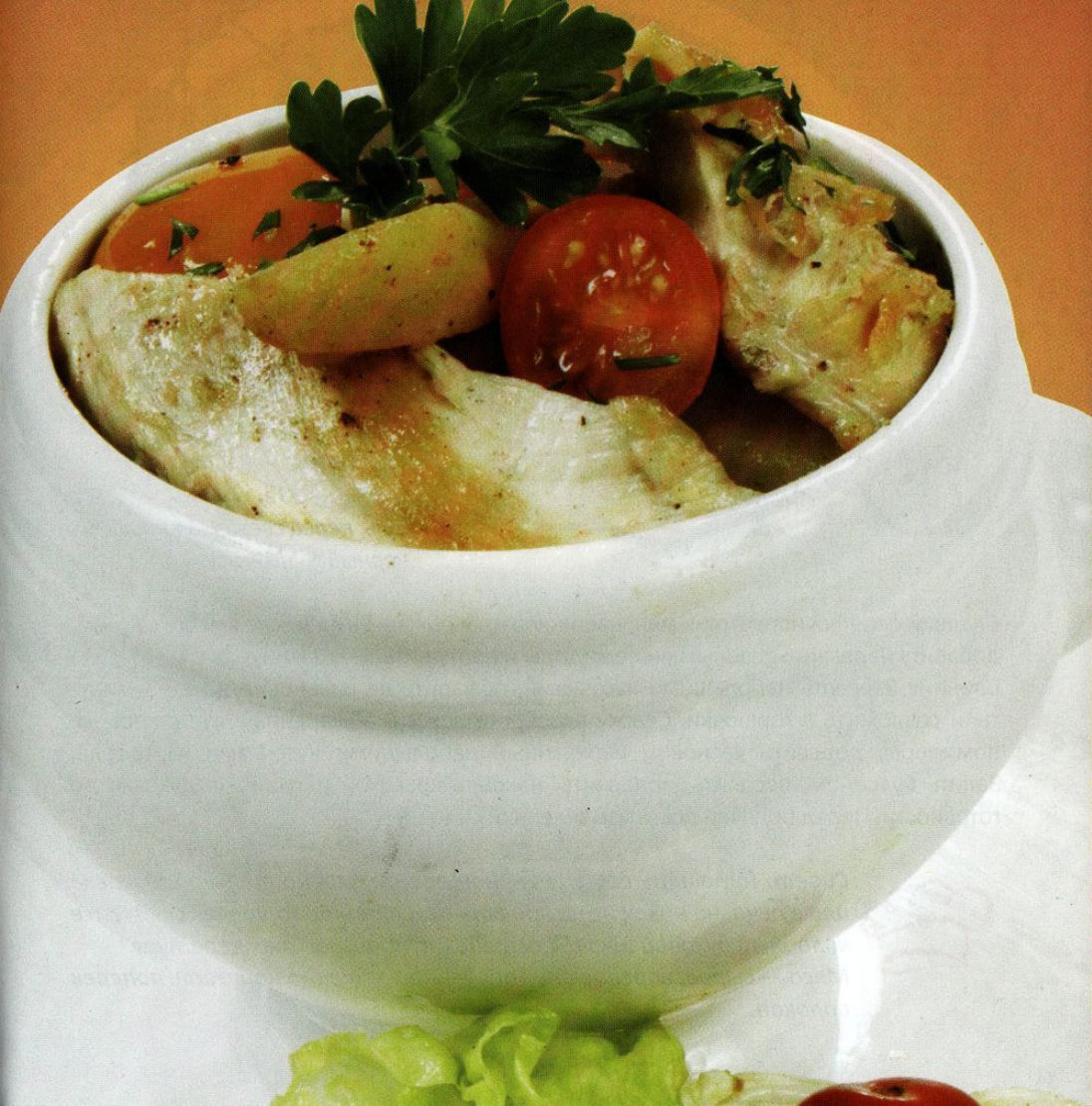
Говядину нарезать маленькими кусочками и обжарить на растительном масле. Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать. Морковь натереть на крупной терке и обжарить с мелконарезанными помидорами и кабачком, порезанным кубиками. В горшочки уложить слоями говядину, кабачок, лук, морковь с помидорами, залить небольшим количеством воды и поставить в духовку на 1,5 часа. За 10 минут до готовности добавить измельченную зелень. Перед подачей на стол полить сметаной.

Говядина с черносливом

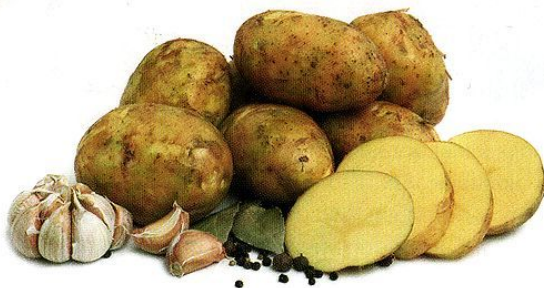
Ингредиенты:

- говядина — 1 кг;
- картофель — 8 шт.;
- лук репчатый — 2 шт.;
- чернослив — 200 г;
- жир свиной (для жарки) — 1 ст. ложка;
- зелень петрушки и укропа — по 1 пучку;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Мясо порезать небольшими кусочками, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде. Мясо разложить в горшочки, добавить мелконарезанный и обжаренный лук, картофель, нарезанный кубиками, чернослив, измельченную зелень. Горшочек закрыть крышкой и тушить до готовности.



Свинина, тушеная с овощами



Ингредиенты:

- свинина — 600 г;
- бульон — 1,5 л;
- помидоры — 2 шт.;
- перец сладкий — 2 шт.;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- лук репчатый — 2 шт.;
- картофель — 8 шт.;
- зелень — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Сладкий перец очистить от семян, нашинковать и обжарить на масле вместе с луком, добавить нарезанные дольками помидоры и протушить 5—10 минут.

Свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить на сильном огне 2—3 минуты и разложить в горшочки. Сверху слоями выложить обжаренные лук с перцем, помидоры, добавить чеснок и нарезанный небольшими кусочками картофель. Залить бульоном, посолить, поперчить, накрыть крышкой и тушить в духовке до готовности. Перед подачей посыпать зеленью.



Совет. Готовить еду в глиняной посуде можно только в духовке или в печи, но никак не на конфорках. Ставить горшочек следует в холодный духовой шкаф, постепенно повышая температуру.

Мясо — сырое, вареное или запеченное — нужно нарезать поперек волокон.



Баранина с рисом

Ингредиенты:

- баранина — 650 г;
- сало курдючное — 150 г;
- рис — 1,5 стакана;
- помидоры — 6 шт.;
- чеснок — 2 головки;
- соль, перец черный — по вкусу.

Рис замочить в соленой воде на 1 час. Мясо нарезать кусочками и обжарить на жире до появления корочки. Сложить мясо на дно горшочков, сверху засыпать промытым рисом, в середину положить несколько помидорчиков, посолить, поперчить, залить кипятком, поставить в духовку и тушить до готовности мяса. При подаче на стол посыпать зеленью.

Свинина с рисом и грибами

Ингредиенты:

- свинина — 500 г;
- капуста — 500 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- перец сладкий — 2 шт.;
- шампиньоны — 300 г;
- чеснок — 3—4 зубчика;
- бульон мясной — 1 л;
- рис — 1,5 стакана;
- маргарин — 2 ст. ложки;
- соль, перец черный — по вкусу.

Мясо порезать небольшими кусочками, обжарить на маргарине с мелконарезанным луком. Капусту нашинковать тонкими полосками, перец — кольцами. Грибы очистить, промыть и нарезать половинками. Все слегка обжарить, сложить в горшочек, залить бульоном, посолить, тушить 30 минут, добавить полуготовый рис. Тушить на слабом огне до готовности.



Курица с картофелем



Ингредиенты:

- курица — 0,5 кг;
- маргарин — 1 ст. ложка;
- картофель — 8 шт.;
- лук репчатый — 2 шт.;
- паста томатная — 2 ст. ложки;
- вода — 0,5 л;
- чеснок — 3 зубчика;
- зелень укропа и петрушки — 1 ст. ложка;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Подготовленную курицу разрубить на куски и обжарить. Картофель нарезать кубиками. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на сковороде до золотистого цвета, добавить томатную пасту. В горшочки положить слоями картофель, обжаренный с томатной пастой лук и куски курицы. Добавить соль, перец, специи, залить водой и тушить в духовке до готовности. Подавать, посыпав измельченным чесноком.



Совет. Мясо курицы станет белым и нежным, если перед приготовлением натереть ее изнутри лимоном или варить в воде, в которую добавлена 1 ч. ложка лимонного сока.

Варить продукты надо в минимальном количестве воды. Вода должна только покрывать продукты. Это также помогает лучше сохранить полезные вещества.



Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

- бульон мясной — 1 л;
- говядина — 150 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- рис — 0,5 стакана;
- паста томатная — 1 ст. ложка;
- чеснок — 2 зубчика;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить рис, томатную пасту, измельченный чеснок, посолить, поперчить и тщательно вымешать фарш. Из готового фарша сформировать маленькие шарики. Положить их в горшочки, залить горячим бульоном и поставить в заранее разогретую духовку. За 15 минут до готовности посыпать мелко нарезанной зеленью.

Бульон с куриными фрикадельками

Ингредиенты:

- бульон куриный — 1,5 л;
- мясо куриное — 0,5 кг;
- яйцо — 2 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- зелень укропа и петрушки — 10 г;
- соль, перец черный — по вкусу.

Куриное мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, посолить. Яичные белки взбить, перемешать с нарезанной зеленью. Довести до кипения бульон, разлить в горшочки. Смоченной в воде чайной ложкой взять небольшие порции фарша и опустить в бульон. Поставить горшочки в предварительно разогретую духовку. За 10 минут до готовности добавить белки с зеленью.



Картофель с грибами и луком

Ингредиенты:

- картофель — 0,5 кг;
- грибы — 300 г;
- лук репчатый — 3 шт.;
- сметана — 200 г;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- сыр тертый — 50 г;
- зелень петрушки — 1 пучок;
- соль, перец черный — по вкусу.

Картофель нарезать кубиками, сварить и выложить в горшочки, смазанные сливочным маслом. Грибы залить холодной водой, сварить, вынуть и нарезать пластинками. Лук измельчить, обжарить до золотистого цвета, добавить грибы и еще немного пожарить. Затем влить сметану и грибной бульон и прокипятить 10 минут. Залить этим соусом картофель, посыпать тертым сыром. Горшочки поставить в духовку и запекать на слабом огне 30 минут. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.

Говядина с грибами

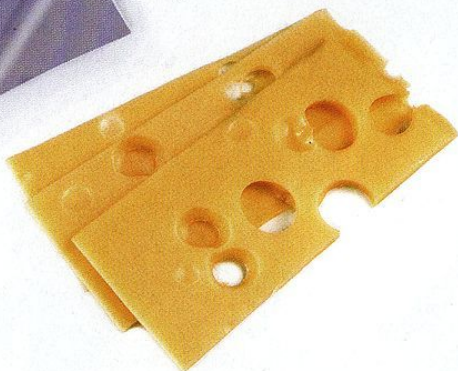
Ингредиенты:

- говядина — 500 г;
- грибы — 350 г;
- картофель — 6 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- сметана — 2 ст. ложки;
- соль, перец черный — по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусками, обжарить с мелконарезанным луком. Грибы мелко нарезать, отварить и обжарить на сковороде. Картофель нарезать кубиками. Сложить обжаренные говядину и лук в горшочек, добавить грибы, картофель, залить грибным бульоном и тушить. За 5 минут до окончания добавить сметану.



Грибная Гречневая каша с грибами



Ингредиенты:

- гречневая каша — 1 стакан;
- вода — 2 стакана;
- грибы — 250 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- сыр твердый — 100 г;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- масло растительное — 100 г;
- чеснок — 2 зубчика;
- соль, перец черный — по вкусу.

Гречневую крупу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду и варить 30 минут, затем добавить половину нормы сливочного масла. Снять с огня и поставить в теплое место для набухания.

Приготовить грибы. Для этого грибы промыть и измельчить. В сковороде поджарить измельченный чеснок, мелко нарезанный репчатый лук и грибы. На дно в горшочки положить немного сливочного масла, гречку, обжаренные грибы с луком и посыпать натертым на крупной терке твердым сыром. Закрыть крышкой, поставить горшочек в разогретую духовку на 30 минут. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.



Совет. Крупы быстро впитывают запахи, поэтому держите их подальше от пакета с лавровым листом и чеснока.

При варке гречки, риса и других круп соль необходимо добавлять в начале, до закипания воды.

Гречневая каша получится рассыпчатой, если ее предварительно обжарить на сковороде 5 минут, постоянно помешивая.



Рисовая каша с грибами



Ингредиенты:

- рис — 0,5 стакана;
- вода — 200 мл;
- грибы — 200 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- масло растительное — 2 ст. ложки;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Рис перебрать, промыть, всыпать в горшочки, залить подсоленной водой, добавить сливочное масло, перемешать, поставить в нагретую духовку. Варить до полной готовности. Репчатый лук измельчить и обжарить в растительном масле. Грибы промыть, отварить до готовности. Затем нарезать маленькими пластинками, обжарить в растительном масле, добавить обжаренный репчатый лук и перемешать с кашей. Далее снова поставить в духовку на 5 минут.



Совет. После приготовления блюда горшочек необходимо вымыть. Для очищения стенок лучше подойдет мягкая губка, так как мочалка или грубый ершик могут поцарапать обливную поверхность.

Когда варите рис, не выливайте воду в раковину. На этой воде хорошо ставить дрожжевое тесто.

В жидкости, в которой варилась очищенная свекла, можно отварить рис — он приобретет красивый красный цвет.



Картофель с грибами и сыром



Ингредиенты:

- картофель — 0,5 кг;
- грибы маринованные — 300 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- сыр тертый — 1 ст. ложка;
- зелень петрушки — 10 г;
- соль, перец свежемолотый
черный перец — по вкусу.

Картофель почистить, отварить. Затем вынуть и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить в сковороде с разогретым сливочным маслом до золотистого цвета. Картофельное пюре перемешать с измельченными грибами, луком, зеленью, взбитым яйцом и выложить в горшочки. Посыпать тертым сыром. Горшочки поставить в духовку и запекать до образования корочки.



Совет. Прежде чем положить сыр в холодильник, чтобы предотвратить его от высыхания, необходимо завернуть его в фольгу. При варке картофель не следует заливать кипятком и сразу солить: он будет твердым и невкусным.

Картофель, варившийся без кожуры, будет особенно белым, если добавить в воду немного лимонного сока.



Треска с грибами



Ингредиенты:

- филе трески — 500 г;
- грибы (вешенка, опята, шампиньоны) — 200 г;
- морковь — 1 шт.;
- сметана — 250 г;
- масло сливочное — 50 г;
- мука — 50 г;
- лук зеленый — 1 пучок;
- зелень петрушки — 1 пучок;
- соль, перец черный — по вкусу.

Филе трески натереть перцем и солью. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с мелконарезанной зеленью петрушки. Морковь нарезать кружочками. Масло растопить, добавить лук, морковь и грибы и слегка обжарить, добавить муку, соль, перец и сметану. Хорошо перемешать и на медленном огне довести до кипения. Рыбу положить в горшочки, сверху залить полученным соусом и запекать в духовке до золотистой корочки.



Совет. При чистке рыбы опускайте пальцы в соль, чтобы они не скользили.

Мороженую рыбу никогда не заливайте горячей водой, иначе она потеряет свой вкус.

Не варите рыбу на сильном огне, она станет жесткой, а бульон — мутным.

Если при разделке рыбы случайно разлилась желчь, необходимо протереть солью места ее попадания и промыть рыбу холодной водой.



Уха из судака



Ингредиенты:

- бульон рыбный — 2,5 л;
- судак — 400 г;
- картофель — 4 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- корень сельдерея — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- масло растительное — 2 ст. ложки;
- зелень петрушки измельченная — 2 ст. ложки;
- соль, перец черный — по вкусу.

Рыбный бульон процедить через марлю. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть под холодной водой и нарезать небольшими кусочками. Очищенный и вымытый картофель нарезать мелкими кубиками. Измельченные морковь, сельдерей и репчатый лук обжарить на растительном масле. В глиняный горшочек положить поджаренные овощи, картофель и кусочки рыбы, залить горячим рыбным бульоном, поставить в духовку и варить в течение 30—40 минут.

При подаче в тарелки с ухой положить мелконарубленный чеснок и зелень петрушки.



Совет. К этому блюду подойдет кулебяка или пирожки с рыбным фаршем.

Речная рыба не будет пахнуть тиной, если тушки промыть в холодном крепком соляном растворе.



Рыба в горшочке

Ингредиенты:

- филе рыбы — 800 г.;
- картофель очищенный — 2 кг;
- морковь — 2 шт.;
- луковички маленькие — 10 шт.;
- зелень петрушки и укропа — 1 пучок;
- лист лавровый — 2 шт.;
- масло растительное (для пассировки) — 2 ст. ложки;
- тесто дрожжевое для «крышечек» — 500 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Помыть и почистить овощи. Картофель порезать кубиками.

Подготовить рыбу (немного посолить, поперчить). Затем порезать ее кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Маленькие головки лука разрезать пополам, затем полукольцами и слегка спассеровать. Отдельно поджарить морковь.

Разложить нарезанный картофель в горшочки, поперчить.

Поверх картофеля положить рыбу. Добавить воду в горшочек так, чтобы она закрыла содержимое полностью. Посолить по вкусу.

На рыбу положить подготовленные морковь и лук. Присыпать зеленью, добавить лавровый лист. Поставить горшочки на противень в разогретую духовку. Тушить на слабом огне до полной готовности.

Подготовить дрожжевое тесто для «крышечек». Размять колобок теста до лепешки размером чуть больше горловины горшочка. Оставить лепешки полежать.

Достать противень с горшочками из духовки за 5 минут до готовности. Каждый горшочек закрыть лепешкой из теста. Вновь поставить в духовку.

Достать горшочки из духовки, смазать «крышечки» молоком, сметаной или яйцом.



Совет. «Крышечки» из теста можно использовать вместо хлеба. Они получаются очень вкусными.



Фасоль в горшочке по-гречески

Ингредиенты:

- фасоль — 500 г;
- вода — 2 л;
- лук репчатый — 5 шт.;
- масло растительное — 70 г;
- зелень петрушки и укропа — 0,5 пучка;
- соль, перец свежемолотый — по вкусу.

Замочить фасоль на ночь, затем отварить. Слить жидкость в отдельную посуду. Репчатый лук, нарезанный кольцами, обжарить на растительном масле, добавить соль и перец по вкусу.

В горшочек положить обжаренный лук и фасоль. Сверху полить оставшимся растительным маслом и залить жидкостью, в которой варилась фасоль.

Горшочки поставить в духовку и запекать в течение 30 минут на среднем огне.

Подавать, посыпав измельченной с зеленью.

Фасоль по-венгерски

Ингредиенты:

- баранина — 600 г;
- фасоль красная — 500 г;
- помидоры — 7 шт.;
- перец сладкий — 2 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- масло растительное — 3 ст. ложки;
- мука — 1 ст. ложка;
- сметана — 100 г;
- зелень петрушки и укропа — 20 г;
- соль, перец свежемолотый — по вкусу.

Репчатый лук порезать полукольцами, обжарить в масле. Помидоры нарезать дольками, сладкий перец — соломкой. Мясо порезать кубиками, слегка обжарить. Все ингредиенты сложить в горшочек, добавить специи, измельченный чеснок и поставить в духовку на 45 минут. Муку развести в сметане, влить в горшочек и протушить еще 5 минут.



Фасоль с мясом



Ингредиенты:

- фасоль — 1 стакан;
- мясо — 250 г;
- морковь — 1 шт.;
- сок томатный — 300 г;
- вода — 50 мл;
- лук репчатый — 1 шт.;
- перец сладкий — 1 шт.;
- укроп, петрушка — 1 пучок;
- масло растительное — 4 ст. ложки;
- соль, перец черный — по вкусу.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде. Залить холодной водой и варить на медленном огне 30—40 минут. В конце варки добавить соль.

Мясо нарезать небольшими кубиками, поджарить 10—15 минут. Перемешать с фасолью и положить в горшочек. Немного посолить.

Репчатый лук и перец мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Поджарить репчатый лук, затем добавить морковь и перец. Влить томатный сок и прокипятить 5 минут. Добавить воду, соль и перец.

Переложить подливку в горшочек, посыпать нарезанной зеленью. Накрыть крышкой и поставить в слабозагретую духовку. Прокипятить содержимое горшочка 10 минут. Выключить духовку и оставить в ней горшочек на 20 минут.

Подавать в горшочке, украсив зеленью.



Совет. Не следует замачивать бобовые на слишком длительный срок, особенно в теплом помещении, так как от этого они могут закиснуть.



Тыква с сахаром

Ингредиенты:

- тыква — 1,5 кг;
- изюм — 200 г;
- сливки — 1 л;
- масло сливочное — 150 г;
- сахар ванильный — 1 пачка;
- сахар — по вкусу.

Тыкву очистить, удалить семена, мякоть нарезать небольшими кубиками. Смешать, тыкву с сахаром и ванильным сахаром и отставить на несколько минут. Горшочки смазать сливочным маслом, уложить в них слоями тыкву, пересыпая каждый слой изюмом, и залить сливками. Поставить горшочки в духовку и тушить в течение 1,5 часов. Подавать тыкву к столу охлажденной.

Тыква, запеченная с изюмом

Ингредиенты:

- тыква — 1 кг;
- сливки (10 %) — 1 л;
- изюм — 1 стакан;
- масло сливочное — 100 г;
- сахар и ванилин — по вкусу.

Тыкву очистить, удалить семена, мякоть нарезать маленькими кубиками. Смешать тыкву с сахаром и ванилином и отставить на несколько минут.

Керамические горшочки смазать сливочным маслом, уложить в них слоями тыкву, посыпая каждый слой изюмом, и залить свежими сливками так, чтобы они не покрывали тыкву полностью.

Поставить горшочки в разогретую духовку и тушить в течение 1 часа.

Подавать тыкву к столу охлажденной, не вынимая из горшочков.



Пшенная каша с тыквой

Ингредиенты:

- молоко — 350 мл;
- вода — 0,5 л;
- пшено — 1 стакан;
- тыква — 0,5 кг;
- масло сливочное — 50 г;
- корица молотая — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- сахар — 1 ч. ложка;
- мед — 1 ч. ложка;
- щепотка соли.

Пшено перебрать и несколько раз тщательно промыть водой. Тыкву очистить от кожуры и семечек. Нарезать тыкву небольшими кубиками. Положить тыкву в кастрюлю с горячим молоком, посолить, довести до кипения. Добавить сахар и мед.

В кастрюлю с тыквой и молоком всыпать пшено и варить на умеренном огне с чуть приоткрытой крышкой 15 минут.

Переложить кашу в горшочек, добавить масло и молотую корицу. Накрыть горшочек крышкой и поставить в предварительно разогретую до 120 °С духовку на 25 минут. Каша должна получиться мягкой, чуть жидковатой.

Перед подачей на стол добавить в кашу сливочное масло.

Тыквенник

Ингредиенты:

- пшено — 1 стакан;
- тыква — 700 г;
- молоко — 3,5 стакана;
- соль, сахар и масло сливочное — по вкусу.

Пшено перебрать и несколько раз промыть теплой водой. Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками, положить в горячее молоко, посолить и довести до кипения. Затем всыпать пшено и варить на слабом огне 40—45 минут. Загустевшую кашу плотно закрыть крышкой, поставить в духовку для «упревания». Подавать кашу со сливочным маслом.



Курица с бобами в горшочках



Ингредиенты:

- филе куриное — 500 г;
- бобы — 250 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- зелень сельдерея — 100 г;
- масло растительное — 3 ст. ложки;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Бобы замочить на ночь, воду слить. Курицу разрезать на порционные кусочки, обжарить 2—3 минуты.

Морковь очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать кольцами. Спассеровать морковь и лук.

В порционные горшочки уложить слоями курицу, репчатый лук, морковь, нарезанную зелень сельдерея, бобы, добавить специи.

Горшочки залить кипятком и, закрыв крышечками, поставить в разогретую до 200 °С духовку. Готовить до готовности бобов. Подавать в горшочках, украсив зеленью.



Совет. Молодую птицу с нежным белым мясом не следует сильно начинать приправами, чтобы сохранить естественный аромат мяса.



Вареники с картофелем

Ингредиенты:

- мука — 3 стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- вода — 150 мл;
- соль — 1 ч. ложка;

для фарша:

- картофель — 8 шт.;
- лук репчатый — 2 шт.;
- сыр твердый — 100 г;
- масло растительное — 2 ст. ложки;
- соль — по вкусу;

для соуса:

- сметана — 200 г;
- паста томатная — 1 ст. ложка;
- мука — 0,5 ст. ложки;
- масло сливочное — 50 г.

Просеянную муку высыпать горкой, сделать в ней углубление, вбить яйцо, влить воду, посолить и замесить крутое тесто. Из полученного теста скатать тонкий жгут, разрезать его на кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок.

Приготовить фарш. Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Картофель отварить, размять, добавить лук, перемешать, посолить.

Приготовить соус. Томатную пасту смешать с мукой, добавить сметану и довести до кипения.

В кружки положить фарш, свернуть и защипнуть края. Сделать вареники, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Вареники разложить в горшочки, залить соусом, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в духовке до готовности.



Мексиканский чили



Ингредиенты:

- говядина рубленая — 600 г;
- фасоль красная консервированная — 1 банка;
- лук репчатый — 2 шт.;
- чеснок — 4—5 зубчиков;
- помидоры в томатном соусе — 350 г;
- бульон говяжий — 250 мл;
- масло растительное — 100 г;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- корица молотая — 1 ч. ложка;
- тмин молотый — 1 ч. ложка;
- перец чили молотый — 1 ст. ложка;
- соль — по вкусу.

Репчатый лук почистить, нашинковать и обжарить в небольшом количестве растительного масла.

Мясо потушить в течение 15 минут с небольшим количеством сливочного масла, перемешать и посолить. Затем добавить в мясо обжаренный лук, перец чили, тмин, корицу и измельченный чеснок. Все перемешать и потушить еще 5—10 минут. Помидоры с помощью блендера перетереть в пюре.

Затем мясо с пряностями сложить в смазанный маслом горшочек, добавить пюре из помидоров в бульон, посолить и перемешать, горшочек накрыть, поставить в духовку и готовить 50 минут при температуре 220 °С. Открыть банку с красной фасолью и слить жидкость. В горшочек с мясом добавить консервированную фасоль и продолжить тушение еще 30 минут. Подавать со свежими помидорами и измельченным зеленым луком.



Пшениная каша

Ингредиенты:

- пшено — 200 г;
- молоко — 250 мл;
- вода — 0,5 л;
- яйцо — 2 шт.;
- масло сливочное — 100 г;
- соль — 0,5 ч. ложки;
- сахар — 2 ст. ложки.

Пшено перебрать и несколько раз промыть водой.

В кастрюлю налить воду, добавить соль и сахар, довести до кипения.

В кипящую воду добавить пшено и варить на слабом огне до полуготовности.

Переложить кашу в горшок, добавить масло, яйца, влить молоко, все тщательно перемешать. Поставить в предварительно нагретую до 200°C духовку на 35 минут.



Совет. Молоко меньше подгорает в посуде, которую предварительно ополоснули холодной водой.

Пшениная каша «Нежная»

Ингредиенты:

- пшено — 200 г;
- молоко или сливки — 150 мл;
- масло сливочное — 50 г;
- сахар, соль — по вкусу.

Пшено тщательно перебрать, промыть в нескольких водах и засыпать в кипящую подсоленную воду. При этом воды по объему должно быть в 3—4 раза больше, чем пшена. Проварив кашу при слабом кипении 5—8 минут, воду слить, а кашу переложить в порционные горшочки. Добавить масло, сахар, молоко или сливки, все перемешать, закрыть крышкой, поставить в предварительно нагретую до 200 °C духовку. Подавать в горшочках.



Плов с курицей



Ингредиенты:

- рис — 1 стакан;
- мясо куриное — 300 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- масло растительное — 3 ст. ложки;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- вода — 4 стакана;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Куриное мясо опустить в кипящую воду, сварить до мягкости и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить промытый рис и продолжать обжаривать, часто помешивая, пока рис не станет прозрачным.

В смазанные сливочным маслом керамические горшочки выложить рис с луком и куриное мясо, посолить, поперчить, хорошо перемешать и залить водой. Горшочки накрыть, поставить в духовку и варить до полной готовности риса.



Совет. Курицу необходимо вынимать из отвара только перед самой едой, не давая ей обсохнуть, в противном случае она будет менее вкусной.

Рис солить нужно всегда в начале варки. Иначе он будет не вкусным.



Сладкий рис с орешками кешью, сухофруктами и мятой

Ингредиенты:

- рис — 300 г;
- орехи кешью — 100 г;
- курага — 100 г;
- изюм — 100 г;
- масло сливочное — 100 г;
- вода — 100 г;

для теста:

- мука — 2 стакана;
- яйцо куриное — 2 шт.;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- сахар — 1 ст. ложка;
- сода пищевая — 0,5 ч. ложки;
- соль — 0,5 ч. ложки.

Отварить рис до полуготовности. Порезать курагу пополам.

Сливочное масло растопить на сковородке, высыпать в нее орехи и слегка обжарить.

Добавить нарезанную курагу и изюм. Обжарить все вместе до золотистой корочки.

В горшочек всыпать полуготовый рис, добавить обжаренные курагу, орехи и изюм.

Все перемешать и накрыть горшочки тестом вместо крышки. Залепить края. Запекать еще 20 минут, пока тесто не пропечется.

Для теста: смешать муку, соду, соль, сахар, яйца, растопленное масло. Замесить тесто и сделать из него небольшие круглые тонкие лепешки.



Купья с орехами и изюмом в горшочке



Ингредиенты:

- пшеница луценная — 2 стакана;
- вода — 2 л;
- мед — 400 г;
- грецкие орехи измельченные — 100 г;
- мак — 180 г;
- изюм — 50 г.

Промыть пшеницу, залить водой и оставить на ночь для набухания.

Выложить набухшую пшеницу в горшочек и варить в течение 3—3,5 часов на слабом огне, периодически помешивая, чтобы пшеница не подгорела. (Периодически, по необходимости, доливать воду в пшеницу в горшочке во время варки, чтобы она не загустела.)

Трижды обдать мак кипятком и в ступке растереть добела. Мед развести водой, закипятить.

В готовую пшеницу добавить мак, растопленный мед, изюм и измельченные грецкие орехи. Перемешать и подать к столу.



Совет. Орехи хорошо сохраняются, если их промыть в холодной воде и затем высушить на открытом воздухе.

Свежий мак лучше всего держать в мешочке из полотна в прохладном помещении, которое хорошо проветривается. Молоть мак следует только перед употреблением. Перемолотым он быстрее портится, горкнет.



Домашний йогурт с фруктами

Ингредиенты:

- молоко — 1 л;
- йогурт «Активия» натуральный — 1 баночка (150 г);
- яблоко — 1 шт.;

Молоко довести до кипения, остудить до 60 °С и снять пенку. В прогретый глиняный горшок перелить молоко. Помешивая, ввести в молоко йогурт комнатной температуры до полного растворения. Накрыть горшок листом бумаги для выпечки или фольгой. Укутать в одеяло и поставить горшок в теплое место, где нет сквозняка. Через 6 часов йогурт готов. При подаче на стол разложить в порционные стаканчики и добавить мелконарезанные яблоки.

Манная каша, запеченная со свежими фруктами

Ингредиенты:

- крупа манная — 100 г;
- слива — 6 шт.;
- молоко — 1 л;
- яйцо — 3 шт.;
- масло сливочное — 50 г;
- сахар — 100 г;
- яблоко — 1 шт.;
- сухари панировочные — 30 г;
- груша — 1 шт.;
- соль — по вкусу.
- абрикос — 3 шт.;

Фрукты очистить от кожуры, удалить косточки и нарезать небольшими кубиками. Сварить кашу на молоке, добавить масло, остудить. Горшочки смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Приготовленные фрукты растереть с 2 ст. ложками сахара, взбитыми яйцами и соединить с манной кашей. Выложить кашу в горшочки, смазать маслом, посыпать сахаром и поставить в духовку на 30 минут. Подавать к столу, украсив кусочками фруктов.



Пельмени с мясом, запеченные с печенью

Ингредиенты:

- мука — 2 ст.;
- яйцо — 2 шт.;
- вода — 200 мл;
- соль — по вкусу;
- мясо свинины и говядины — по 300 г;
- перец, соль — по вкусу;
- грибы — 250 г;
- печень говяжья — 300 г;
- сметана — 0,5 л;
- кетчуп острый — 3 ст. ложки;
- лук репчатый — 4 шт.;
- масло топленое сливочное — 5 ст. ложек;
- зелень петрушки — 10 г.

Муку просеять горкой, сделать углубление, вбить в него одно яйцо, добавить воду, посолить и замесить тесто.

Приготовить фарш. Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, яйцо и тщательно перемешать.

Приготовить соус. Печень промыть водой и нарезать тонкой соломкой. Грибы промыть и нарезать небольшими пластинками. Репчатый лук (3 шт.) измельчить, выложить на сковороду с разогретым маслом, добавить печень и грибы, перемешать и обжарить.

Из теста раскатать тонкий пласт, вырезать из него кружочки, положить на каждый немного фарша и защипать края. Сложить в горшочки слоями пельмени, печень с грибами и луком и залить сметаной, смешанной с кетчупом. Поставить горшочки в духовку и тушить на слабом до готовности. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.



Картофель с сальсой



Ингредиенты:

- бульон мясной — 250 г;
- картофель отварной — 4 шт.;
- помидоры — 7—8 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- корень сельдерея — 1 шт.;
- корень петрушки — 3 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- мука — 1 ч. ложка;
- масло растительное — 1 ст. ложка;
- зелень базилика — 0,5 пучка;
- соль, перец свежемолотый красный — по вкусу.

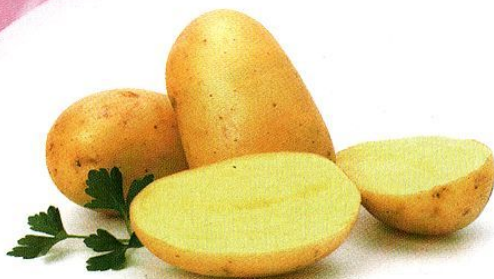
Репчатый лук, чеснок, сельдерей, петрушку, морковь и базилик измельчить, выложить в горшочек, добавить растительное масло и тушить 15—20 минут. Положить нарезанные кубиками помидоры, муку. Влить бульон, добавить специи и тушить 30—40 минут. Готовый соус протереть через сито, добавить порезанный кубиками отварной картофель и протушить еще 5 минут. Перед подачей на стол украсить зеленью.



Совет. Перед тем как будете очищать овощи от кожуры, нужно вымыть их под струей воды. Зелень петрушки лучше мыть не холодной, а теплой водой. Тогда ее аромат будет долго сохраняться.



Жаркое закарпатское



Ингредиенты:

- говядина — 200 г;
- картофель — 4 шт.;
- грибы — 100 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- жир свиной — 10 г;
- паста томатная — 1 ст. ложка;
- сметана — 1 ст. ложка;
- отвар грибной — 150 г;
- зелень петрушки — 10 г;
- соль, перец черный — по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками и обжарить. Очищенный картофель разрезать на 4 части, обжарить на свином жире. Грибы нарезать пластинками и отварить. Лук мелко нарезать и спассеровать с томатной пастой, добавив немного воды. Зелень петрушки измельчить. В горшочек слоями положить обжаренные картофель, мясо, грибы, спассерованный с томатной пастой лук и мелконарезанную зелень петрушки. Посолить, посыпать молотым перцем, залить жаркое сметаной и грибным отваром. Горшочек накрыть, поставить в духовку и тушить до готовности.



Совет. Если говядина жесткая, то варить ее нужно так: довести до кипения, снять с бульона пену и, поварив мясо с полчаса, влить в бульон на 1 кг говядины 2 ст. ложки водки и продолжать варить бульон до полной готовности. Говядина получится очень мягкой, а запах водки полностью испарится.



Пельмени с рыбой

Ингредиенты:

для теста:

- мука — 2 ст.;
- яйцо — 1 шт.;
- вода — 100 мл;
- соль — 0,5 ч. ложки;

для фарша:

- филе рыбное — 500 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- желток яичный — 1 шт.;
- молоко — 50 мл;
- бульон рыбный — 200 мл;
- зелень укропа — 10 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.



Муку просеять горкой, сделать углубление, положить в него яйцо, соль, воду и замесить тесто.

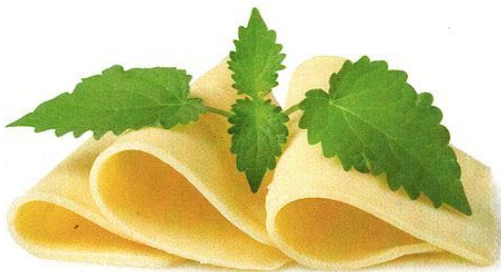
Приготовить фарш. Рыбное филе пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку, добавить яичный желток, соль, перец, молоко и тщательно перемешать до однородной массы.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки. На каждый кружочек положить фарш и защипать края. Пельмени опустить в подсоленную горячую воду и отварить. Затем пельмени переложить в горшочек, залить рыбным бульоном.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в духовку и варить на слабом огне в течение 20 минут. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.



Макароны с ветчиной



Ингредиенты:

- макароны — 300 г;
- ветчина — 250 г;
- бульон мясной — 0,5 л;
- яйцо — 2 шт.;
- лук репчатый — 250 г;
- паста томатная — 50 г;
- сливки — 120 мл;
- соус острый томатный — 1 ст. ложка;
- маргарин — 50 г;
- масло сливочное — 50 г;
- сыр тертый — 100 г;
- соль, перец свежемолотый черный — по вкусу.

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Маргарин растопить, протушить в нем измельченный лук до прозрачности, затем добавить томатную пасту и острый томатный соус. Бульон смешать со взбитыми сливками, репчатым луком и яйцами, приправить солью и перцем.

Макароны отварить в подсоленной воде. В порционные горшочки выложить слоями ветчину и макароны. Каждый слой полить яичной смесью. Посыпать сверху тертым сыром и положить кусочки масла. Запекать в духовом шкафу до образования коричневой корочки. Подавать к столу в горшочках.



Совет. Макароны не разварятся, если при варке добавить крахмал из расчета 1 ст. ложка на 1 л воды.



Жаркое из печени с овощами



Ингредиенты:

- печень говяжья — 200 г;
- почки свиные — 200 г;
- говядина — 300 г;
- масло сливочное — 50 г;
- грибы — 100 г;
- сметана — 2 ст. ложки;
- картофель — 0,5 кг;
- лук репчатый — 1 шт.;
- бульон мясной — 100 мл;
- зелень петрушки и укропа — 10 г;
- соль, перец свежемолотый
черный — по вкусу.

Печень нарезать небольшими кусочками. Из почек удалить протоки, тщательно вымыть и нарезать кубиками. Говядину нарезать на маленькие кусочки. Печень, почки и мясо обжарить отдельно до полуготовности.

Картофель, репчатый лук и грибы почистить и вымыть. Картофель нарезать кубиками, репчатый лук мелко порубить, грибы нарезать маленькими пластинками. Выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого масла, поджарить в течение 15 минут. Затем добавить сметану и продолжать обжаривать еще около 15 минут.

В горшочки положить мясо, печень, почки. Добавить грибы в сметане, лук и картофель, залить бульоном, положить по кусочку масла, посолить, поперчить, посыпать мелконарезанной зеленью, поставить в духовку и запекать до готовности.



Овощное ассорти



Ингредиенты:

- бульон — 1 л;
- картофель — 750 г;
- лук репчатый — 4 шт.;
- перец сладкий — 4 шт.;
- помидоры — 4 шт.;
- морковь — 3 шт.;
- кабачок — 300 г;
- масло растительное — 3 ст. ложки;
- лист лавровый — 1 шт.;
- зелень петрушки — 10 г;
- сметана — 50 г;
- соль, перец черный — по вкусу.

Все овощи очистить и помыть, картофель, кабачки, помидоры и морковь нарезать кубиками, репчатый лук — полукольцами.

Репчатый лук поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

В горшочек выложить овощи. Добавить соль, перец, лавровый лист, залить бульоном и поставить в умеренно разогретую духовку на 30 минут.

Подавать к столу, украсив зеленью петрушки и полив сметаной.



Совет. Сырые овощи лучше резать на пластмассовой доске, поскольку деревянная впитывает сок.

Чтобы уменьшить потерю витаминов, овощи следует класть в кипящую воду и варить в закрытой посуде.

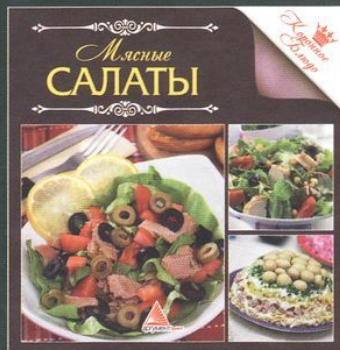
Чтобы репчатый лук при жарке не подгорел и стал золотистым, его необходимо обваливать в муке.



Содержание

Борщ	4
Томатный суп	6
Солянка.....	8
Суп сельский	10
Гороховый суп	12
Русские щи	14
Суп в горшочке.....	16
Кулеш	18
Рассольник с почками	20
Мясной суп с овощами.....	22
Жаркое сборное.....	24
Свинина в горшочке	26
Говядина в горшочке	28
Мясо с фасолью	30
Говядина с овощами	32
Говядина с черносливом	32
Свинина, тушенная с овощами.....	34
Баранина с рисом	36
Свинина с рисом и грибами.....	36
Курица с картофелем.....	38
Суп с фрикадельками	40
Бульон с куриными фрикадельками	40
Картофель с грибами и луком	42
Говядина с грибами	42
Гречневая каша с грибами	44
Рисовая каша грибами	46
Картофель с грибами и сыром.....	48
Треска с грибами.....	50
Уха из судака	52
Рыба в горшочке	54
Фасоль в горшочке по-гречески	56

Фасоль по-венгерски	56
Фасоль с мясом	58
Тыква с сахаром	60
Тыква, запеченная с изюмом	60
Пшенная каша с тыквой	62
Тыквенник	62
Курица с бобами в горшочках	64
Вареники с картофелем	66
Мексиканский чили	68
Пшенная каша	70
Пшенная каша «Нежная»	70
Плов с курицей	72
Сладкий рис с орешками кешью, сухофруктами и мятой	74
Кутья с орехами и изюмом в горшочке	76
Домашний йогурт с фруктами	78
Манная каша, запеченная со свежими фруктами	78
Пельмени с мясом, запеченные с печенью	80
Картофель с сальсой	82
Жаркое закарпатское	84
Пельмени с рыбой	86
Макароны с ветчиной	88
Жаркое из печени с овощами	90
Овощное ассорти	92



Серия «Коронное блюдо»

Есть блюда, которые любое застолье превращают в праздничное. К ним, безусловно, относятся блюда, приготовленные в горшочках. Они сочетают отличный вкус, оригинальность и простоту приготовления.

В этой книге собраны лучшие рецепты блюд в горшочках — от наваристых супов и сытного жаркого до запеченной рыбы и тушеных овощей. С нашими рецептами Вам не придется ломать голову, что приготовить в горшочках.

<http://www.argprint.com.ua>

<http://www.knigap.com>

ISBN 978-617-570-443-1



9 786175 704431