

КУЛИНАРНЫЕ ХИТРОСТИ



ГОТОВЬТЕ
МЯСО
ПРОФЕССИОНАЛЬНО



Annotation

Вашему совершенствованию в области кулинарного мастерства должны помогать кулинарные книги, но большинство из них рассчитаны на не слишком опытного кулинара. Что же делать, если вам требуется усовершенствовать ваши умения уже на профессиональной основе? Вам помогут советы лучших специалистов, помещенные в этой книге и посвященные приготовлению блюд из мяса. Множество рецептов блюд, маленькие профессиональные секреты, простое и доступное изложение станут дополнительным подспорьем для вас в постижении кулинарного искусства.

- [Любовь Александровна Поливалина](#)
 - [Введение](#)
-

Любовь Александровна Поливалина
Готовьте мясо профессионально

Введение



Каждый человек является кулинаром, если можно так сказать, по необходимости – он в состоянии состряпать себе несложный ужин, а иногда поразить родных и знакомых собственноручно испеченным тортом, но на этом его познания в области кулинарии и исчерпываются. Кулинаров-профессионалов очень немного, и своими секретами они предпочитают не делиться с непосвященной публикой, дабы не лишать себя того ореола исключительности, который они приобретают в глазах своих менее искушенных в кулинарном деле сограждан. Перед вами – продукт счастливого исключения из этих суровых правил, книга, написанная настоящими профессионалами и посвященная такому сложному, но почетному делу, как приготовление самых разнообразных мясных блюд.

Мясо – говядина, свинина, баранина – один из важнейших продуктов питания, обладающий прекрасными кулинарными качествами. Оно легко комбинируется с различными продуктами – овощами, крупами, макаронными изделиями, приготовляемыми в виде гарниров. Наряду с полноценными белками оно содержит жир и так называемые экстрактивные вещества, которые почти не имеют питательной ценности, но служат сильными возбuditелями отделения пищеварительных соков и благодаря этому способствуют лучшему усвоению пищи.

Вес мяса при варке уменьшается в среднем на 40 % преимущественно за счет выделяемой свертывающимися белками воды. Из 1 кг сырого мяса получается около 600 г вареного. Вместе с водой из мяса выделяются экстрактивные вещества, соли и желатин; последний выделяется также из костей и хрящей. Все эти вещества растворяются в воде, в которой варится мясо, и образуют бульон. Жир собирается на поверхности бульона. Питательная ценность мяса при варке практически не уменьшается, так как самая ценная составная часть его – белки – сохраняется в нем почти полностью. Лишь небольшое количество белков переходит в бульон и образует пену.

При жаренье мясо также теряет много воды, выделяющейся главным образом в виде пара; поэтому экстрактивные вещества в большей своей части остаются в мясе. Благодаря наличию в жареном мясе значительного

количества экстрактивных веществ и образованию на его поверхности во время жаренья специфической корочки, оно имеет особенно приятный вкус и аромат. Ужаривается мясо на 35–38 %. Это значит, что из 1 кг сырого мяса получается 620–650 г жареного. Сок, образующийся на дне посуды при жаренье мяса, состоит из воды, жира и экстрактивных веществ. Однако только жареньем область пригодности мяса не исчерпывается, а вкусовые качества мяса в процессе варки не уменьшаются, поэтому следует помнить, что мясные продукты для вторых блюд следует варить так, чтобы максимально сохранить их вкусовые качества. Для этого куски мяса нужно залить кипящей водой настолько, чтобы вода только покрывала их.

Лучшее по вкусовым качествам и консистенции отварное мясо получается из оковалка и костреца. Эти части туши варят при пониженной температуре, для чего, как только вода с мясом закипит, уменьшают нагрев и продолжают варку без кипения. Мясо, сваренное таким образом, получается более сочным и богатым экстрактивными и минеральными веществами. Бульон после варки мясных продуктов может быть использован для приготовления первых блюд и для соусов.

Мясо приготавливается разными способами: варка, жаренье, тушение, приготовление на пару.

При варке мяса белки денатурируются, т. е. теряют свойства растворяться и набухать. Если мясо сварено правильно, улучшается его усвояемость.

В мясе содержатся азотистые экстрактивные вещества, которые способствуют возбуждению секреции желудочного сока. В состав экстрактивных веществ входят и так называемые пуриновые основания. Они стимулируют работу пищеварительных желез, но действуют отягощающе на работу печени, почек, сердца, нервной системы. Чтобы удалить только пуриновые основания, надо нарезать мясо кусками по 100 г и поварить 5–7 мин. При варке таких кусков мяса (по 100 г) до готовности удаляется до 65 % экстрактивных веществ.

Мясо для вторых блюд варится следующим образом: в кипящую воду опустить кусок мяса, так чтобы он оказался покрытым водой, довести до кипения, поварить 15 мин, снять пену, добавить соль, а за 30 мин до готовности положить коренья, лук, морковь. При такой обработке мясо размягчается, что облегчает его пережевывание. Вообще, жесткость мяса зависит от количества соединительной ткани в нем (соединительная ткань состоит из эластина и коллагена). Мясо взрослого животного и птицы содержит больше соединительной ткани, чем мясо молодняка. Такое мясо непригодно для жаренья, его лучше варить или тушить.

Для приготовления таких блюд, как бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс, мясо нарезают крупными кусками, а для шашлыков, гуляша, азу, бефстроганова – мелкими. Из мяса толстого и тонкого краев делают антрекоты, нарезаая мясо толщиной кусками 20 мм овальной формы. Бифштекс нарезают из вырезки толщиной 20–30 мм и слегка отбивают. Лангеты нарезают из вырезки толщиной 15–20 мм и слегка отбивают.

Бефстроганов нарезают из вырезки, мякоти толстого и тонкого краев, из мяса верхней и внутренней части задней ноги толщиной до 20 мм и длиной 3–4 см.

Для шашлыка готовят мясо по 30–40 г в куске одинаковой формы из вырезки, толстого и тонкого краев.

Гуляш готовят из мяса любой части туши, кроме голяшек; нарезают кубиками по 30–40 г каждый кусок.

Для азу берут мясо из любой части туши, кроме голяшек, нарезают брусочками по 15–20 г каждый.

Из мякоти шеи, покромки лопатки, обрезков других частей туши готовится мясной фарш. Кушанья, приготовленные из мясного фарша, должны быть проварены или прожарены так, чтобы на изломе не было красного цвета, а сок был бы прозрачным. Хранить фарш из сырого мяса не рекомендуется. Фарш можно приготовить и из вареного мяса.

Используется мясо и домашней птицы (куры, цыплята, утки, гуси, индейки), и кролика. Мясо кролика по своим кулинарным качествам близко к куриному. Цыплят и кроликов обычно варят, тушат, жарят. Домашнюю птицу – гусей, уток, индейку – жарят или тушат. Из мяса старой птицы лучше делать мясной фарш.

Телятина, нежирные баранина и свинина используются для приготовления отбивных котлет, эскалопов и шницелей, гуляша, рагу. С успехом можно использовать и потроха. Для этого желудок следует очистить от его содержимого вместе со слизистой оболочкой; лапки ошпарить и зачистить; голову разрубить, удалить глаза, отрезать гребешок; с сердца снять пленку и обрезать сосуды; с печени очень аккуратно удалить желчный пузырь, не повредив его. Из желудка, шеи, сердца, головы, гребешка и лап можно приготовить рагу, студень. Из печени – паштет. Внутренний жир добавляют в фарш, во вторые блюда.

Чтобы придать сырому мясу больше мягкости и аромата, его предварительно можно замариновать на 2–3 ч, используя уксус или лимонный сок.

Крупный кусок мяса надо жарить не менее 1–2 ч. Мясо, поджаренное мелкими кусками, подается на стол только горячим. Сваренное мясо

вынимают из кастрюли и хранят до подачи к столу в небольшом количестве бульона.

Напоследок, перед тем как вы перейдете непосредственно к чтению книги, хочется дать вам еще несколько полезных советов, которые вам обязательно пригодятся, если вы собираетесь иметь дело с мясом (хотя бы в виде бифштекса).

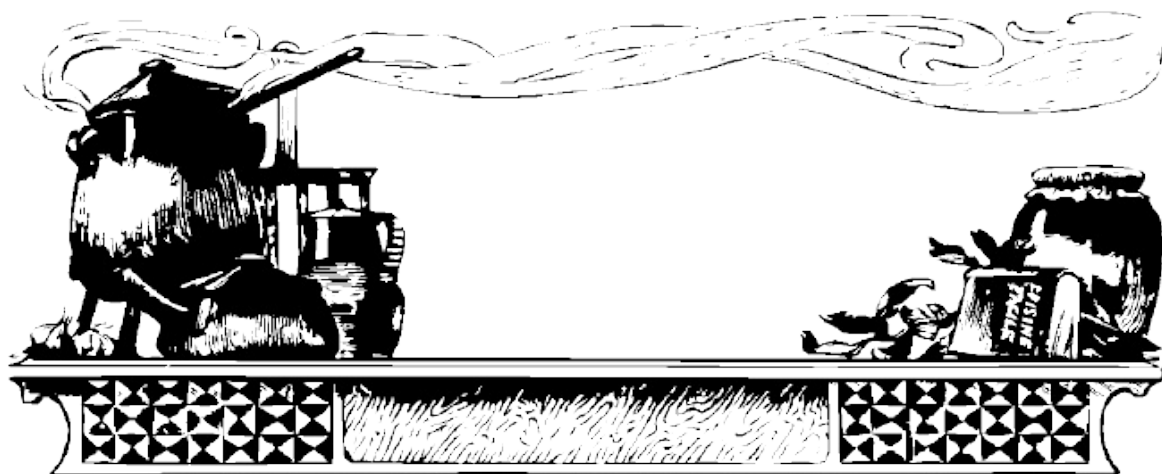
Готовность мяса определяется так: если мясо прокалывается вилкой свободно, а в месте прокола выделяется прозрачный и неокрашенный сок, то мясо готово. Чтобы печень стала вкуснее, надо до жаренья поддержать ее в молоке около 3 ч.

После обработки сырого мяса нельзя прикасаться к другим продуктам, пока не вымоете руки. Доску и нож, используемые для разделки мяса, тщательно моют горячей водой.

Перед тем как пользоваться мясорубкой, ее следует обдать кипятком, даже если она совершенно чистая.

Ну, а теперь, когда все формальности соблюдены – в добрый путь. Приятного аппетита!!!

Раздел 1 ГОВЯДИНА, СВИНИНА, БАРАНИНА



Глава 1. Супы, жюльены, окрошки

Суп «Мясной хаос»

Требуется: 250 г говядины, 250 г свинины, 250 г мяса курицы, 2 стебля лука-порея, 6 клубней картофеля, 4 моркови, 250 г репы, 1 пучок зелени петрушки, 3 л воды, 1/3 стакана белого сухого вина, соль по вкусу.

Способ приготовления. Возьмите тщательно вымытое мясо, залейте холодной водой и варите его до готовности, снимая жир с поверхности бульона. Готовый бульон процедите через мелкое сито. Мясо, морковь нарежьте тонкой соломкой, лук – мелкими колечками, картофель – крупными кубиками. Подготовленные таким образом продукты уложите в кастрюлю, залейте их закипевшим бульоном и не забудьте посолить. Варите суп в течение 20 мин. Перед подачей на стол добавьте в жюльен белого сухого вина.

Суп «Пикантный жюльен»

Требуется: 500 г говядины, 500 г вермишели, 4 моркови, 10 клубней картофеля, 6 луковиц, 4 красных болгарских перца, 2 ст. л. муки, 5 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 3 л воды, 1/2 стакана уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления. Говядину сварите в подсоленной воде с добавлением уксуса (уксус сделает мясо нежнее и придаст ему неповторимый вкус). Готовое мясо выньте из бульона и нарежьте мелкими кубиками. Бульон процедите через мелкое сито, доведите до кипения и залейте им картофель, нарезанный кружочками, морковь и красный болгарский перец – соломкой, лук – колечками. После того как овощи закипят, посолите бульон и добавьте в него вермишель. Вермишель, чтобы она не склеилась, необходимо время от времени помешивать. За несколько минут до окончания варки добавьте в суп сметану, смешанную с поджаренной на сливочном (растительном) масле мукой. Суп доварите, непрерывно помешивая, чтобы жюльен и сметанно-мучная смесь стали однородной массой.

Этот жюльен варите 25–30 мин.

Суп «Красный жюльен»

Требуется: 1 кг помидоров, 250 г картофеля, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 250 г стеблей лука-порея, 300 г говядины, 2 л воды, 5 ст. л. сливочного (растительного) масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по

вкусу.

Способ приготовления. Прежде чем использовать для приготовления супа помидоры, их необходимо подготовить следующим образом: каждый вымытый помидор с помощью ложки поместите на 10–15 с в кипящую воду. После такой обработки вам будет легко очистить помидоры от кожицы.

Подготовленные таким образом помидоры мелко нарежьте и потушите на сливочном (растительном) масле в течение 10 мин. Тушеные помидоры протрите через мелкое сито, чтобы очистить их от семян. Из мяса сварите бульон. Мясо выньте и нарежьте тонкой соломкой. Бульон обязательно процедите. Вымытые овощи очистите и нарежьте: лук – колечками, картофель – кружочками, морковь – соломкой. Потушите помидоры и мясо, добавьте картофель, лук, морковь и залейте закипевшим бульоном, посолите и варите около 20 мин до готовности картофеля.

В готовый суп для особой красоты и превосходного вкуса добавьте рубленую зелень петрушки. Поверьте, что это будет выглядеть великолепно: дымящийся ярко-красный жульен и сочно-зеленая петрушка.

Суп «Мужская солидарность»

Требуется: 400–500 г говядины, 200–300 г курицы, 300 г копченой свинины, 10 клубней картофеля, 5 стеблей лука-порей, 3 моркови, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 2 л воды, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Из говядины и курицы сварите смешанный бульон. Вареное и копченое мясо, лук-порей нарежьте мелкими кусочками. Очищенные и вымытые картофель и морковь пропустите через мясорубку и, смешав с размягченным маслом, потушите около 10–15 мин.

Бульон посолите, поперчите и сварите в нем овощи, протрите полученный бульон через сито. Нарезанное мясо и лук-порей залейте закипевшим бульоном и сметаной, смешанной с яйцами. Суп кипятите около 5–7 мин, непрерывно помешивая. В готовый суп добавьте рубленую зелень петрушки.

Суп «Секрет бармена»

Требуется: 1 кочан капусты (1–1,5 кг), 1 кг говядины, 4 моркови, 2 луковицы (лук-порей), 1/2 стакана белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 1/3 стакана муки, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 2 корня сельдерея, 2 корня петрушки, 2–2,5 л воды, соль по вкусу.

Способ приготовления. Сварите бульон из корней и из говядины. Готовый бульон обязательно процедите. Мясо нарежьте маленькими кубиками. Вымытые и очищенные овощи подготовьте следующим образом: капусту нашинкуйте, морковь и лук нарежьте тонкими кружочками. Мясо, морковь и лук потушите на сливочном масле около 10 мин. К потушенным овощам и мясу добавьте нашинкованную капусту, залейте эту массу закипевшим бульоном, посолите.

Варите жюльен 25–30 мин. По окончании варки заправьте суп сметаной, смешанной с мукой, яйцом и белым сухим вином. Суп доведите до кипения, непрерывно помешивая.

Суп со шпикачкой «Быстрый»

Требуется: 2 л мясного или грибного бульона, 400 г шпикачки, 4 клубня картофеля, 2 средние луковицы, 1 большая морковь, 100 г вермишели, 50 г сливочного масла, соль, лавровый лист, корни и зелень.

Способ приготовления. Корни и лук нашинкуйте соломкой, морковь натрите на крупной терке. Все это обжарьте на масле и положите в кипящий бульон. Добавьте картофель и шпикачку, нарезанные кубиками. Через 15 мин засыпьте вермишель, добавьте соль, лавровый лист и варите еще 15 мин. Суп перед подачей посыпьте зеленью.

Суп «Губернский»

Требуется: 500–600 г копченых свиных ребрышек, 500 г свежей капусты, 2 луковицы, 7–8 шт. картофеля, 2–3 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 70–80 г сметаны или майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Залейте холодной водой рубленые свиные ребрышки и поставьте на огонь, доведите до кипения, посолите и положите нашинкованную свежую капусту и нарезанный кубиками картофель. За 15–20 мин до окончания варки обжарьте измельченный лук и тертую морковь, опустите в суп вместе с чесноком, поперчите.

При подаче на стол заправьте суп сметаной или майонезом.

Суп «Сицилия»

Требуется: 450–500 г копченой грудинки, 400 г фасоли, 70 г масла, 4–5 клубней картофеля, 2–3 помидора, 2 небольшие луковицы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Из грудинки сварите крепкий бульон. Фасоль предварительно замочите на 10–12 ч. Картофель и помидоры нарежьте ломтиками, лук мелко нарубите. Нарезанные овощи и фасоль обжарьте

несколько минут и добавьте в бульон. Суп варите до размягчения фасоли. Перед подачей на стол его можно украсить зеленью, заправить майонезом или сметаной.

Окрошка «Каникулы в Простоквашино»

Требуется: 1 л простокваши, 2 свежих огурца, 3 вареных яйца, 200 г копченой ветчины, 2–3 зубчика чеснока, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Взбейте простоквашу, добавьте мелко нарезанные ветчину, яйца, огурцы и толченый чеснок, посолите. При подаче к столу посыпьте рубленой зеленью.

Окрошка «В жаркий полдень»

Требуется: 2 л хлебного кваса, 100 г ветчины, 100 г копченой корейки, 200 г вареной телятины, 3–4 клубня вареного картофеля, 4 свежих огурца, 4 крутых яйца, 150 г сметаны или майонеза, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Яйца, огурцы, картофель и мясо нарежьте кубиками, посолите, добавьте сметану или майонез и тщательно перемешайте. Полученную массу залейте хлебным квасом. При желании посыпьте окрошку зеленью.

Суп «Пионерское детство»

Требуется: 700 г копченой свиной грудинки, 200 г гороха, 1–2 средних моркови, 2–3 клубня картофеля, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Копченую грудинку и горох положите в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Через 20–30 мин добавьте в суп нарезанный кубиками картофель и морковь и проварите еще 15–20 мин, затем спассеруйте рубленый репчатый лук и опустите его в суп.

Суп «Холостяцкий обед»

Требуется: 300 г копченой грудинки, 4–5 клубней картофеля, 2–3 моркови, 2 средние луковицы, 50–70 г растительного масла или жира, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Залейте мясо холодной водой и доведите до кипения. Когда бульон закипит, положите в него нарезанный соломкой картофель, посолите, поперчите. Через 15–20 мин спассеруйте на сливочном масле тертую морковь и рубленый репчатый лук и добавьте в суп. За 3–5 мин до готовности положите лавровый лист.

Суп «Русская старина»

Требуется: 400 г копченой свиной корейки, 6 клубней картофеля, 50 г

макаронных изделий, 1 средняя луковица, 2 вареных яйца, соль, перец, 60–70 г сметаны или майонеза для заправки.

Способ приготовления. Сварите бульон из корейки, положите нарезанный кубиками картофель и варите на слабом огне 10 мин. Затем положите макаронные изделия и пассерованный лук. В конце варки добавьте соль, перец и лавровый лист.

При подаче на стол в суп положите измельченные яйца и заправьте сметаной или майонезом.

Жюльен «Вкус лета»

Требуется: 4 клубня картофеля, 2 моркови, 2 стебля лука-порея, 2 луковицы (репчатый лук), 300 г репы, 300 г соцветий цветной капусты, 1 средний кабачок, 1 стакан консервированной фасоли, 200 г мяса, 2 л воды, лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления. Овощи тщательно помойте и почистите. Из мяса сварите бульон. Нарежьте мелкими кубиками репу, картофель, кабачок и вареное мясо, тонкими колечками – лук, соломкой – морковь, кружочками – лук-порей, разделите на более мелкие соцветия цветную капусту, все это залейте закипевшим бульоном и посолите. Варите суп 25 мин, накрыв кастрюлю крышкой. Из готового супа обязательно выньте лавровый лист, иначе он испортит вкус жюльена.

Жюльен «Павлиньи перья»

Требуется: 1 кг молодого картофеля, 4 моркови, 3 болгарских перца, 6 луковиц, 3 зубчика чеснока, 300 г вареной колбасы или вареного мяса, 5 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны или майонеза, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Картофель отварите в мундире, очистите и нарежьте кружочками толщиной 0,5 см. Остальные овощи помойте и почистите. Морковь и перец нарежьте соломкой, а лук и чеснок – дольками. Картофель, морковь и лук пожарьте на растительном масле около 25 мин. За 5 мин до окончания жарки добавьте к овощам чеснок. Не забывайте постоянно помешивать овощи во время жарки.

Готовые овощи выложите в смазанную растительным маслом форму, предварительно добавив к ним вареную колбасу (мясо), нарезанную брусочками. Сверху залейте массу сметаной, смешанной с яйцами, и посыпьте нарубленной зеленью. Запекайте жюльен 35–40 мин в хорошо разогретой духовке.

Жюльен «Парад планет»

Требуется: 500 г молодого картофеля, 4 моркови, 5 луковиц, 500 г помидоров, 150 г твердого сыра, 200 г копченой колбасы, 1 стакан овощного бульона, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, молотый кориандр, молотые грецкие орехи, зелень петрушки.

Способ приготовления. Овощи почистите, помойте, отварите в соленой воде до полуготовности в течение 5–7 мин. Нарежьте их вместе с колбасой тонкими кружочками.

В смазанную растительным маслом форму уложите нарезанные овощи и колбасу слоями: нижний слой – картофель, следующие – колбаса, морковь, колбаса, лук, колбаса, помидоры.

Каждый слой пересыпьте молотыми грецкими орехами и молотым кориандром. Овощной бульон, сметану, яйцо и нарубленную зелень петрушки перемешайте до образования однородной массы.

Этим соусом залейте жюльен. Сверху посыпьте его тертым сыром. Запекайте жюльен в течение 30–35 мин в горячей духовке.

Жюльен «Синенькие с красненькими»

Требуется: 500 г мясного фарша, 4 луковицы, 300 г молодого картофеля, 3 помидора, 1 баклажан среднего размера, 5 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Картофель отварите в мундире, очистите и нарежьте кружочками толщиной 0,5 см. Остальные овощи помойте и очистите.

Нарежьте кружочками помидоры, баклажан, чеснок, а лук – кубиками.

В смазанную сливочным маслом форму уложите мясной фарш, предварительно обжаренный с чесноком и луком, поперченный и посоленный.

По кругу уложите слоями нарезанные овощи: внешний круг – кружочки картофеля, следующий круг – кружочки помидора, внутренний круг – кружочки баклажана. Яйца смешайте со сметаной и нарубленной зеленью укропа. Этой смесью залейте овощи.

Жюльен запекайте в течение 35–40 мин в горячей духовке.

Жюльен «Свинина под шубкой»

Требуется: 500 г копченой свинины, 3 луковицы, 3 моркови, 3 помидора, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 пучок

зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Копченую свинину нарежьте мелкими кусочками. Овощи помойте, почистите и нарежьте тонкими кружочками. Мясо и овощи обжарьте в сливочном масле. Сметану смешайте со взбитыми яйцами, посолите. Этой смесью залейте овощи и мясо, красиво уложенные в смазанную сливочным маслом форму. Запекайте жульен в хорошо разогретой духовке около 40 мин.

Жюльен «Лувр»

Требуется: 500 г свинины, 5 клубней картофеля, 5 луковиц, 3 моркови, 200 г твердого сыра, 2 ст. л. сушеного базилика, 1 стакан майонеза, 3 ст. л. сливочного масла, соль и перец по вкусу, уксус.

Способ приготовления. Мясо вымочите в уксусе (маринад сделайте из 1,5 л воды и уксуса так, чтобы вода была на вкус средней кислоты), посолите и поперчите. После этого мясо мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Вымытые и очищенные овощи нарежьте кружочками. Сыр натрите на крупной терке. В смазанную сливочным маслом форму на дно сначала уложите мясо, а потом слоями нарезанные и посоленные овощи. Сверху запекаемую массу посыпьте измельченным сушеным базиликом и тертым сыром, полейте майонезом. После этого поставьте запеканку в духовку на 45–50 мин.

Жюльен «Оранжевое солнце»

Требуется: 1 кг моркови, 300 г мяса свинины, 500 г риса, 300 г тыквы, 3 луковицы, 100 г сливочного (растительного) масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны (майонеза), 1/2 стакана острого томатного соуса, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо и рис отварите по отдельности в соленой воде. Готовое мясо пропустите через мясорубку, поперчите. Вымытые и очищенные лук, морковь и тыкву подготовьте следующим образом: лук нарежьте маленькими кубиками, тыкву и морковь натрите на крупной терке.

Потушите на сливочном масле подготовленные мясной фарш, лук, тыкву и морковь около 15 мин, не забывая помешивать.

Готовую массу смешайте с вареным рисом, выложите в смазанную сливочным маслом форму и обильно полейте смесью из сметаны, острого томатного соуса и яиц.

Запекайте жульен в течение 35 мин.

Глава 2. Антрекоты, шницели, эскалопы

Антрекот «Ореховый»

Требуется: 400 г говяжьей вырезки, 50 г шпика, 50 г сметаны или майонеза, 3 отварных клубня картофеля, 1 яйцо, тертый мускатный орех.

Для соуса: 3 ст. л. сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 100 г сметаны, немного муки, 1/2 стакана белого вина.

Способ приготовления. Говядину хорошо отбейте, посыпьте солью и перцем, дайте постоять 1 ч.

Пока приготовьте фарш. Картофель и шпик мелко нарежьте, смешайте с солью, перцем, мускатным орехом, сметаной. Фарш хорошо перемешайте. Начините фаршем антрекоты, скрепите их края заостренными спичками, с которых предварительно удалите серу. Лук, нарезанный кольцами, обжарьте в сливочном масле, сверху уложите антрекоты, залейте белым вином и тушите до готовности на среднем огне. Выложите мясо на тарелку, залейте соусом, в котором тушились антрекоты, добавив в него сметану и муку. Посыпьте зеленью.

Антрекот в «зеленом масле»

Требуется: 400 г говядины, 20 г подсолнечного масла, 1 головка репчатого лука, 20 г сливочного масла, лимон, апельсин, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посыпьте солью и перцем, полейте растительным маслом и выдержите 30 мин. Поджарьте на сливочном масле, так чтобы внутри мясо не было прожарено. Отдельно приготовьте «зеленое масло». Для этого сливочное масло, лук, зелень, перец смешайте. Выложите массу на глиняное блюдо, сверху положите антрекот, накройте крышкой и готовьте на водяной бане 10 мин. Подавая на стол, украсьте дольками лимона и апельсина.

Антрекот «Пряный»

Требуется: 800 г говядины, 3 головки репчатого лука, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. муки, чеснок, соль, перец, пряности по вкусу, горчица.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, посыпьте пряностями, оставьте на 1 ч. Затем намажьте с обеих сторон горчицей и обжарьте в масле. Для соуса возьмите обжаренную на сковороде муку и

смешайте с половиной стакана воды. Прокипятите, добавьте зелень и еще немного пряностей.

Антрекоты залейте приготовленным соусом и тушите до готовности. Подавайте с салатом из мидий или креветок (можно заменить их крабовыми палочками).

Антрекот «Эх, яблочко!»

Требуется: 500 г говядины, жир для жаренья, 4 больших яблока, полстакана сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо хорошо отбейте, посыпьте солью и перцем, дайте постоять 30 мин. Хорошо обжарьте с двух сторон. Яблоки нарежьте тонкими кружочками, положите их на антрекоты, залейте сметаной и запекайте в духовке 40 мин. Перед подачей на стол посыпьте тертым хреном и зеленью.

Антрекот «Толстяк» (с пивным соусом)

Требуется: 500 г говядины, жир для жаренья, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 3 ст. л. сливочного масла, полстакана мясного бульона, 3 ст. л. муки, 1 стакан светлого пива, 4 ст. л. сливок, 2 яйца, 1 лимон, соль, сахар, корица по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, выдержите 30 мин, затем хорошо обжарьте с двух сторон.

Муку обжарьте в масле, добавьте пиво и бульон, дайте закипеть и тут же снимите с огня. Отделите желток от белка, желток взбейте со сливками, добавьте лимонный сок, корицу, сахар и соль. Взбитую массу выложите на сковороду и хорошо перемешайте.

Перед подачей на стол антрекоты залейте соусом, посыпьте зеленью, украсить соленым арахисом и мелко нарезанными крабовыми палочками.

Антрекот «Печаль Тамерлана»

Требуется: 500 г говядины, соль, перец, аджика, растительное масло.

Для соуса: 300 г растительного масла, 6 яиц, 100 г маринованных грибов, 150 г соленых огурцов, 250 г сметаны, сахар, хрен, 3 ст. л. 3 %-ного уксуса, перец.

Способ приготовления. Мясо как следует отбейте, посыпьте солью и перцем и поместите на полчаса в холодильник, после этого достаньте, натрите аджикой. Сковороду раскалите и на растительном масле обжарьте мясо с двух сторон до образования аппетитной корочки.

Чтобы приготовить соус, сварите вкрутую три яйца, после чего желтки

разотрите с сырыми желтками до получения однородной массы.

Все время помешивая, влейте в образовавшуюся смесь растительное масло.

Мелко нарежьте грибы, сваренные белки яиц, соленые огурцы, натрите хрен и все это добавьте в желтковую массу. Посолите, поперчите, влейте уксус.

Затем все это залейте сметаной и тщательно перемешайте. Соус готов.

Мясо выложите на блюдо, полейте сверху соусом и украсьте зеленью.

Антрекот «Чародейка» (с соусом из трав)

Требуется: 500 г говядины, соль, перец, растительное масло.

Для соуса: 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, по половине пучка петрушки, зеленого лука, огуречной травы, щавеля, кервеля, эстрагона, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем и поставьте в холодильник на 1 ч. Затем обжарьте в растительном масле с обеих сторон. Яйца отварите вкрутую. Желтки разотрите с горчицей, добавьте растительное масло и уксус. Травы измельчите, смешайте со сметаной и добавьте в соус. Охладите. Подавайте антрекоты с холодным соусом.

Антрекот «Пизанская башня»

Требуется: 500 г говядины, соль, столовый уксус, жир для жаренья.

Для соуса: 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 стакан молока, соль, красный молотый перец, тертый мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления. Мясо слегка отбейте, посолите, замочите в уксусе на 1 ч. Затем обжарьте с обеих сторон. Масло растопите, добавьте муку и молоко. Дайте соусу закипеть, держите на медленном огне 3 мин. Добавьте специи, варите еще 1 мин, затем снимите с огня. Перед подачей на стол антрекоты залейте соусом, украсьте дольками лимона и апельсина.

Антрекот «В городе Сочи – темные ночи» (с пикантным соусом из слив)

Требуется: 1 кг говядины, соль, перец, растительное масло.

Для соуса: 300 г сушеных слив, 2 ст. л. красного винного уксуса, 1,5 стакана красного вина, толченый имбирь, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, поставьте на 1 ч в холодильник. Обжарьте с двух сторон до румяной корочки. Из сливы удалите косточки, замочите в вине на 12 ч. Варите

12 мин, затем остудите и протрите во фруктовое пюре, добавьте уксус, специи. Охладите.

Соус украсить половинками свежей сливы, дольками моченого яблока и лимона. Подавайте к холодным антрекотам.

Антрекот «Русский» с картофелем и хреном

Требуется: 800 г говядины, 5 натертых на терке клубней картофеля, 100 г натертого хрена, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, поперчите, оставьте на 1 ч. Хрен смешайте с картофелем, добавьте по вкусу чеснок. Начините этим фаршем антрекоты. Тушите на слабом огне, добавив в сковороду немного бульона. Подавайте с пюре и овощным салатом.

Антрекот «Пикантный»

Требуется: 800 г мяса, 300 г сыра, 3 помидора, 3 ст. л. сливочного масла, 4 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Говядину отбейте, посолите, поперчите, выдержите 1 ч. Затем поджарьте с двух сторон на масле. Долейте немного воды и тушите до готовности. За 10 мин до готовности добавьте натертые сыр, помидоры, чеснок. Перед подачей на стол посыпьте зеленью, полейте лимонным соком.

Антрекот «Дорожный»

Требуется: 800 г говядины, 200 г шпика, немного уксуса, 3 яйца, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем и замочите на 2 ч в уксусе. Затем растопите на сковороде шпик и жарьте в нем антрекоты, предварительно обмакнув их во взбитые яйца.

Такие антрекоты хорошо брать с собой в дорогу.

Антрекот «Солнце Италии»

Требуется: 400 г говядины, 2 головки репчатого лука, по 0,5 ч. л. базилика и тмина, 4 помидора, 3 ст. л. тертого сыра, 300 г шампиньонов, жир, соус по вкусу (можно томатный).

Способ приготовления. Мясо натрите солью, луком, перцем, базиликом, тмином и оставьте на 1 ч. Затем обжарьте на жире. В этом же жире обжарьте помидоры, посолите, добавьте сыр. Отдельно потушите грибы. На готовую подливку выложите антрекоты, сверху полейте соусом.

Антрекот по-гусарски

Требуется: 800 г говядины, 1 небольшая сельдь, 1 яйцо, 1 луковица, 2 моркови, немного ржаного хлеба, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, поперчите, оставьте на 1 ч. Приготовьте фарш. Для этого селедку очистите от костей, мелко нарежьте. Смешайте с натертыми луком и морковью, ржаным хлебом, добавьте яйцо. Этим фаршем начините антрекоты и тушите на медленном огне до готовности. Подавайте с чесночно-сметанным соусом.

Антрекот «Боровик»

Требуется: 800 г говядины, лимон, зелень, соль, перец, чеснок по вкусу.

Для соуса: 300 г маринованных белых грибов, 3 ст. л. масла.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью, перцем, чесноком и выдержите 30 мин. Грибы потушите на сковороде в масле. Антрекоты хорошо подрумяньте с двух сторон. Сверху выложите грибной соус и тушите до готовности.

Подавая на стол, украсьте ломтиками лимона и зеленью.

Антрекот «Пир Нептуна»

Требуется: 800 г говядины, 20 небольших сардин, 3 помидора, мята, соль, перец, чеснок по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, поперчите, натрите чесноком, оставьте на 30 мин. Для фарша сардины пропустите через мясорубку, добавьте мяту и соль по вкусу. Антрекоты начините фаршем, тушите на сливочном масле или жире, добавив мелко нарезанные помидоры.

Перед подачей на стол залейте нежирной сметаной, украсьте зеленью.

Шницель «Знойная Африка»

Требуется: 400 г говядины, 100 г риса, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 20 г острого соуса, жир или растительное масло, лимонная кислота на кончике ножа, зелень, помидор, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку, фарш смешайте с мелко нарезанным луком, вареным рисом, яйцом. Добавьте лимонную кислоту, соль, перец.

Слепите небольшие круглые шницели, обваляйте их в муке и обжарьте с двух сторон в масле или жире.

Перед подачей на стол залейте острым соусом, украсьте зеленью и

свежим помидором.

Шницель «Юная казачка»

Требуется: 200 г свинины, 200 г говядины, 100 г телятины, 2 яйца, мука, соль, перец, горчица по вкусу.

Для соуса: 2 кг помидоров, 1/2 стакана сахара, 2 небольшие головки репчатого лука, черный и душистый перец, корица, гвоздика, кардамон, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Мелко нарежьте мясо, посолите его, поперчите, разбейте в него 2 яйца, перемешайте, сформируйте из полученной массы шницели. После этого обваляйте их в муке и хорошо обжарьте на растительном масле.

Для того чтобы приготовить соус, возьмите помидоры, вымойте их и мелко порежьте. После этого положите помидоры в эмалированную кастрюлю, поставьте на средний огонь и доведите до кипения.

Затем возьмите горячие помидоры и, пока они не остыли, протрите их через сито. После этого снова поставьте массу на огонь и варите до тех пор, пока ее объем не уменьшится вдвое. В самом конце варки добавьте в помидоры сахар, соль, пряности и мелко нарезанную зелень и кипятите еще 20 мин.

Шницели выложите в глубокое блюдо, залейте сверху соусом и украсьте зеленью и луком, нарезанным кольцами. Соус можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Шницель «Укропчик»

Требуется: 200 г свинины, 300 г говядины, 1 яйцо, мука, лимон, зеленый горошек, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 1 стакан белого вина, 2 стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ч. л. крахмала, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте яйцо. Сформируйте шницели, обваляйте их в муке, обжарьте на растительном масле.

Молоко вскипятите, растворите в нем крахмал, положите сливочное масло, посолите, укроп мелко нарежьте, добавьте в соус.

Обжаренные шницели потушите в вине. Выложите на большое блюдо, залейте соусом, украсьте дольками лимона и зеленым горошком.

Шницель «Зимняя вишня»

Требуется: 1 кг телятины, 500 г вишни, 100 г сливочного масла, 1 стакан вишневого сока, 3 ст. л. муки, соль, корица по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, обжарьте с двух сторон на сливочном масле.

Удалите из вишни косточки, начините каждый шницель вишней, заверните и закрепите, выложите на глубокий противень, хорошо смазанный маслом.

Залейте вишневым соком, добавьте муку, корицу и соль, тушите 15 мин.

Перед подачей на стол украсьте вишней.

Шницель «Снежные вершины» (с гарниром из яиц, тушеных в сметане)

Требуется: 500 г говядины, 100 г свиного сала, немного муки, растительное масло, 6 яиц, 1/2 стакана сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо и сало мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, добавьте 1 яйцо. Из фарша сформируйте шницели, обваляйте в муке, обжарьте на растительном масле до готовности. Яйца сварите вкрутую, нарежьте кружочками, выложите на сковороду, залейте сметаной и тушите в духовке 15 мин.

Перед подачей на стол посыпьте блюдо мелко нарезанной зеленью и толченым чесноком.

Шницель «Три богатыря»

Требуется: 1 кг свиной корейки, 30 г сливочного масла, 3 головки репчатого лука, 1/2 баночки майонеза, немного муки, соль, перец, горчица по вкусу.

Способ приготовления. Корейку разделите на куски, чтобы в каждом была косточка. Натерите солью и перцем. Намажьте горчицей, обваляйте в муке и обжарьте в масле. Уложите готовые шницели на сковороду, сверху покройте нарезанным кольцами луком, залейте майонезом и тушите в духовке до готовности. Перед подачей на стол посыпьте зеленью, украсьте ломтиками редиса и помидора.

Шницель «Дыхание Афин»

Требуется: 300 г говядины, 300 г свинины, 5 сладких перцев, 5 ст. л. томатного соуса, жир или сливочное масло, оливки, лимон, чеснок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку, добавьте по вкусу соль, перец, чеснок. Шницели обваляйте в муке и хорошо

прожарьте. В этом же жире пассеруйте перец 5 мин, добавьте томатный соус. Готовые шницели выложите на большое блюдо, сверху залейте соусом из перца.

Украсьте оливками и лимоном, нарезанным кружочками.

Шницель «Витамин»

Требуется: 400 г телятины, немного черного хлеба, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

Для подливки: 100 г растительного масла, 2 головки репчатого лука, 5 больших помидоров, 500 г зеленой фасоли, 1 пучок мяты, зелень.

Способ приготовления. Сделайте из мяса фарш, добавьте в него хлеб, яйцо, соль, перец. Шницели хорошо обжарьте на растительном масле. Фасоль отварите в течение 5 мин, затем обжарьте с нарезанным луком и помидорами. Добавьте мяту и зелень. Шницели полейте витаминной подливкой, украсьте свежей зеленью.

Шницель «Пьяный»

Требуется: 800 г нежирной свинины, 3 стакана красного крепленого вина, жир для жаренья, 6 яиц, зелень, листья салата, 1 лимон, майонез.

Способ приготовления. Мясо отбейте, замочите на 1 ч в вине, затем обжарьте на сковороде. Не солите. Выложите готовые шницели на большое блюдо, в качестве гарнира используйте яйца, наполненные майонезом.

Украсьте листьями салата, зеленью, нарезанным кружочками лимоном.

Шницель для джентльмена

Требуется: 200 г телятины, 400 г шпината, 200 г окорока, жир, чеснок, соль, перец, мускатный орех по вкусу, 200 г сыра, зелень, зеленый горошек.

Способ приготовления. Шпинат потушите, добавьте соль, перец, чеснок. Телятину отбейте, обжарьте на сковороде. Шпинат выложите на противень, сверху положите кусочки сливочного масла, ломтики окорока и сыра, посыпьте мускатным орехом. Запекайте в духовке, пока сыр не начнет плавиться.

Подавайте с картофелем фри, украсив зеленью и зеленым горошком.

Шницель «Шапка Мономаха»

Требуется: 500 г окорока, 3 яйца, молоко или сливки, ананас (свежий или консервированный), жир, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Окорок нарежьте тонкими ломтиками, замочите в молоке или сливках на 6 ч. Затем мясо хорошо отбейте, обваляйте во взбитых яйцах, в которые добавьте соль и перец, посыпьте мукой. Жарьте в хорошо разогретом жире 5 мин. Перед подачей на стол украсьте ломтиками ананаса.

Шницель «Сон бургера»

Требуется: 500 г коровьего вымени, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, измельченные сухари, жир или растительное масло, гвоздика, черный перец, лавровый лист, соль по вкусу, молодая фасоль.

Способ приготовления. Вымя сварите в двух водах, во второй раз добавьте в бульон порезанный лук и специи. Варите приблизительно 5 ч. Готовое мясо нарежьте ломтиками толщиной 1 см, обваляйте в яйцах и сухарях, обжарьте до румяной корочки. Для гарнира отварите молодую фасоль, выложите ее на блюдо вместе со шницелями, полейте майонезом или соусом, украсьте зеленью.

Шницель «Кукареку»

Требуется: 1 большая курица, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 300 г свежих грибов (лучше белых), 3 яйца, 3 ст. л. муки, 4 ст. л. сливочного масла, тертые сухари, черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Курицу отварите, в бульон положите лук и морковь. Отделите мясо от костей, мелко нарежьте (но не пропускать через мясорубку). Грибы отварите, нарежьте, добавьте в мясо. Слегка поджарьте муку на сливочном масле, добавьте взбитые яйца. Полученную массу смешайте с мясом и грибами.

Сформируйте из фарша шницели, обваляйте в сухарях, хорошо обжарьте с двух сторон в разогретом жире. Подавайте горячими, посыпав зеленью.

Шницель «Да с потрошками!»

Требуется: 500 г свиного или говяжьего ливера (можно вперемешку), 2 головки репчатого лука, 2 яйца, немного свиного сала, 150 г хлеба, соль, перец по вкусу, тертые сухари, 2 баночки сладкой кукурузы, жир для жаренья.

Способ приготовления. Ливер отварите до полуготовности, пропустите через мясорубку вместе с луком, салом и хлебом. В полученный фарш добавьте яйца. Посолите, поперчите. Сформируйте шницели, обваляйте их в сухарях, жарьте до румяной корочки.

В качестве гарнира подайте сладкую кукурузу.

Шницель «Воскресенье» (под чесночным соусом)

Требуется: 500 г свинины, 1 головка чеснока, полстакана подсолнечного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем и оставьте на 1 ч. Затем обжарьте в масле с двух сторон до готовности.

Приготовьте чесночный соус. Очищенный, очень мелко порезанный чеснок разотрите с солью, добавьте 2 ст. л. масла.

Шницели залейте соусом, посыпьте зеленью.

Шницель «Белые ночи»

Требуется: 500 г нежирной телятины, 1/2 стакана столового уксуса, 500 г клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, жир, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, замочите на полчаса в уксусе, затем хорошо поджарьте с двух сторон в небольшом количестве жира.

Для соуса лук, нарезанный кольцами, обжарьте в сливочном масле до золотистого цвета, добавьте муку, разведите бульоном и вскипятите. Положите соль и перец по вкусу. Полученным соусом залейте шницели, потушите под крышкой 5 мин.

Перед подачей на стол украсьте ломтиками сливы.

Шницель «Сон в летнюю ночь»

Требуется: 500 г говядины, соль, перец, чеснок, 2 яйца.

Для соуса: 200 г шампиньонов, 3 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана мясного или овощного бульона, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 стакан томатного сока, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью, перцем, чесноком и оставьте на 30 мин.

Затем обваляйте кусочки во взбитых яйцах и муке, жарьте до готовности.

Грибы мелко нарежьте, смешайте с мукой, жарьте в масле 5 мин. Добавьте вино, бульон, сок и кипятите 20 мин.

К шницелям отдельно подайте соус.

Шницель «Мечтать не вредно» (с креветками и орехами)

Требуется: 1 кг постной говядины, соль, перец по вкусу, 1/2 стакана растительного масла.

Для «гарнира»: 1 кг креветок, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сухого красного вина, 1 стакан измельченных грецких орехов, 2 больших помидора, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, оставьте на 30 мин, затем обжарьте на растительном масле.

Креветки отварите, очистите, мясо нарежьте кусочками. Помидоры нарежьте кусочками. Выложите креветок на сковороду, сверху положите слой помидоров, насыпьте орехи и залейте вином, посолите.

Запекайте в духовке, пока не покроется румяной корочкой. Подавайте мясо и креветки, посыпав зеленью, украсив мелко нарезанным вареным желтком.

Шницель «Огневушка-поскакушка»

Требуется: 500 г свинины, 500 г говядины, 2 клубня картофеля, 200 г хлеба, жир или растительное масло, соль, перец.

Для соуса: 1 стакан растительного масла, 1 стакан 3 %-ного столового уксуса, 1 ст. л. горчицы, 1 головка чеснока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку вместе с картофелем и хлебом, добавьте соль, перец по вкусу. Сформируйте шницели, обваляйте их в муке и жарьте до готовности.

Смешайте растительное масло, уксус и горчицу. Добавьте мелко нарезанный чеснок, соль, перец.

Перед подачей на стол шницели залейте приготовленным соусом, посыпьте зеленью.

Шницель «Классика»

Требуется: 500 г свинины, 1 яйцо, пол-лимона, 3 баклажана, тертые сухари, 2 ст. л. масла, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, поперчите, обваляйте в сухарях, обжарьте на масле до хрустящей корочки. Выложите на блюдо.

В оставшемся в сковороде мясном соусе обжарьте цедру лимона и мелко нарезанные баклажаны. Залейте готовым соусом шницели, посыпьте зеленью.

Шницель под соусом «Карлсон»

Требуется: 500 г свинины, соль, яйцо, тертые сухари.

Для соуса: 2 стакана сливок, 1 стакан рыбного бульона, по 2 ст. л. муки и сливочного масла, 1 лимон, 2 шт. красного острого перца, зелень, соль.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, обмакните в яйцо и тертые сухари, обжарьте в масле.

Отдельно приготовьте соус. Для этого муку смешайте с зеленью, слегка обжарьте в масле.

В бульон добавьте лимонный сок, кипятите 15 мин.

Выложите в готовый бульон муку с зеленью, долейте сливками и доведите до кипения, но не кипятите, а то сливки свернутся.

Затем дайте немного остыть и варите на медленном огне до загустения.

Перед подачей на стол шницели залейте соусом.

Шницель для испытателей (с грибами в соусе из йогурта)

Требуется: 500 г нежирной говядины, соль, немного муки, жир.

Для соуса: 200 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 200 г йогурта сливочного (несладкого), 100 г сыра, 2 ст. л. сливочного масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, обваляйте в муке и обжарьте до румяной корочки.

Лук обжарьте в масле вместе с грибами, выложите сверху на готовые шницели, посолите.

Добавьте йогурт, сверху посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовке 15 мин.

Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Шницель «Фэнтези»

Требуется: 500 г нежирной свинины, 200 г измельченного арахиса, 100 г муки, 500 г цветной капусты, 2 болгарских перца, 2 яйца, 500 г фасоли, 2 головки репчатого лука, 50 г растительного масла, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана апельсинового сока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите. Яйца взбейте, добавьте в них мелко нарезанную зелень. Шницели обваляйте поочередно в муке, яйцах, орехах и обжарьте на растительном масле.

Для гарнира капусту и лук обжарьте в сливочном масле, добавьте оставшиеся орехи. Фасоль отварите, переложите в гарнир.

Долейте апельсиновым соком и кипятите на медленном огне 5 мин. Гарнир снимите с огня, заправьте по вкусу соевым соусом.

Перед подачей на стол выложите шницели на блюдо вместе с гарниром. Украсьте дольками апельсина.

Эскалоп с гарниром «Огородник»

Требуется: 500 г свинины, 2 яйца, соль, растительное масло, мука.

Для гарнира: 2 больших помидора, 2 головки репчатого лука, 700 г цветной капусты, зеленый лук, укроп, петрушка, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Кусочки свинины отбейте, посолите, обмакните в яичную массу, обваляйте в муке и хорошо поджарьте с обеих сторон.

Лук нарежьте колечками, обжарьте в масле. Добавьте помидоры, зеленый лук, сметану, зелень. Кипятите 5 мин. Капусту отварите в соленой воде.

На большое блюдо выложите в середину эскалопы, по краям гарнир, залейте сметанным соусом, посыпьте свежей зеленью.

Эскалоп «Ниф-ниф, Нуф-нуф и Наф-наф» (с ветчиной)

Требуется: 500 г нежирной говядины, 200 г ветчины, 10 листочков шалфея, 100 г сливочного масла, 1 стакан грибного бульона из кубиков, 1/2 стакана белого вина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, поперчите, обжарьте до хрустящей корочки. На каждый эскалоп прикрепите с помощью деревянной палочки листик шалфея, положите ломтик ветчины, снова обжарьте в течение 5 мин. Готовые эскалопы выложите на большое блюдо. В сковороде, где жарилось мясо, добавьте вино и бульон, прокипятите.

Добавьте мелко нарезанную зелень, кипятите на медленном огне 10 мин.

Перед подачей на стол эскалопы украсьте колечками лука, маринованными грибами, зеленью, соус подайте отдельно.

Эскалоп «Индеец Джо»

Требуется: 500 г свинины, соль, перец, горчица, растительное масло или жир для жаренья.

Для соуса: 100 г очищенных грецких орехов, 5 зубчиков чеснока, острый красный перец, зелень кинзы, петрушки и укропа, 3 ст. л. винного уксуса.

Способ приготовления. Мясо сильно отбейте, посолите и поперчите, дайте постоять в холодильнике полчаса. После этого выньте оттуда и на растительном масле или жире обжарьте с двух сторон. На мясе должна образоваться хрустящая золотистая корочка.

Для того чтобы приготовить соус, грецкие орехи растолките с солью, чесноком и перцем. Мелко нарубите зелень кинзы и укропа, добавьте в смесь, перемешайте.

Влейте сначала винный уксус, а потом – кипяченую воду. Поставьте соус на средний огонь и варите 20 мин. Соус готов.

Мясо выложите в глубокое блюдо, залейте соусом и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, сверху снова положите слой мяса и опять залейте соусом и посыпьте зеленью. По желанию можете эту пирамиду сделать высокой, а верхушку посыпать острым красным перцем. Сбоку следует воткнуть веточку укропа, как перо индейца.

Эскалоп «Хозяйкина гордость» (с гарниром из спаржи и молодого картофеля под соусом)

Требуется: 1 кг говядины, соль, перец, жир для жарки.

Для гарнира: 2 кг спаржи, 1 кг молодого картофеля, 1 апельсин, 1 лимон, 250 г сливочного масла, 1 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, укроп, петрушка, мускатный орех, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте до очень тоненьких ломтиков, обжарьте в масле до хрустящей корочки. Для гарнира в кипящую воду добавьте сахар, 50 г сливочного масла, сок лимона и апельсина, положите очищенную спаржу и варите 20 мин. Отварить картофель.

Отдельно смешайте 2 ст. л. воды, уксус, соль, перец по вкусу, прокипятите. Желтки хорошо взбейте, добавьте в соус. В горячий соус, не переставая его взбивать, добавляйте порциями сливочное масло. Взбивайте до однородной массы, приправьте мускатным орехом, солью по вкусу.

Эскалопы лучше всего подавать с гарниром из вареной спаржи, картофеля, полив соусом. Украсьте зеленью укропа и петрушки.

Эскалоп «Вечер при свечах» (под винным соусом)

Требуется: 700 г телятины, соль, жир для жарки.

Для соуса: 1/2 стакана белого вина, 50 г сахара, 3 яйца, 1 лимон, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, посолите, обжарьте до хрустящей корочки. Яйца, вино, сахар, соль, сок лимона, немного лимонной цедры хорошо взбейте, поставьте на медленный огонь и взбивайте до загустения. Соус не должен закипеть, иначе яйца свернутся.

Перед подачей на стол эскалопы красиво разложите на блюде, залейте соусом, украсьте лимонными дольками или консервированными ананасами.

Эскалоп «Горе луковое»

Требуется: 500 г свинины, соль, перец, растительное масло для жарки.

Для соуса: 500 г репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1/2 стакана мясного бульона, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, обжарьте в растительном масле.

Мелко нарежьте лук, обжарьте его на сливочном масле. Добавьте пасту, соль, перец, залейте бульоном и кипятите в течение 10 мин. Готовый соус можно протереть сквозь сито.

Перед подачей на стол выложите эскалопы на плоское блюдо, залейте соусом, украсьте мелко нарезанным зеленым луком и веточками свежей зелени.

Эскалоп «Восток – дело тонкое» (с гарниром из баклажанов со специями)

Требуется: 1 кг мякоти баранины, соль, перец, растительное масло.

Для гарнира: 500 г баклажанов, 3 головки репчатого лука, 2 больших помидора, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 2 болгарских перца, 1 головка чеснока, полстакана растительного масла, укроп, петрушка, чабрец, соль, черный перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, оставьте на 1 ч, затем обжарьте в масле.

Баклажаны разрежьте пополам вдоль, замочите на 30 мин в соленой воде. Сельдерей и морковь отварите до полуготовности, остудите, мелко нарежьте. Смешайте с нашинкованным луком, перцем, мякотью одного помидора, обжарьте все на растительном масле. Добавьте чеснок, протертый с укропом, петрушкой и чабрецом, соль и перец по вкусу.

Баклажаны обжарьте с двух сторон на растительном масле. Осторожно выньте из них мякоть и смешайте с овощным пюре. Полученным фаршем начините баклажаны, на каждый овощ положите кружок помидора, выпекайте в духовке 20 мин. Подавайте эскалопы с баклажанами, украсив блюдо листочками мяты.

Эскалоп «Кармен»

Требуется: 1 кг молодой свинины, соль, растительное масло.

Для соуса: 2 больших розовых помидора, 50 г белого хлеба, 1 огурец, 1/2 банки майонеза, 3 ст. л. столового уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 головка репчатого лука, зелень, соль, черный и красный молотый перец.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью, обжарьте до хрустящей корочки на растительном масле.

Помидоры натрите на терке, смешайте с хлебом и взбейте в миксере. Добавьте майонез, мелко порезанный огурец, сахар и уксус. Лук обжарьте в масле, выложите на сковородку все остальные ингредиенты, дайте закипеть, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанную зелень.

Перед подачей на стол эскалопы залейте соусом, украсьте оливками.

Эскалоп «Шао-линь» (в кисло-сладком соусе по-китайски)

Требуется: 500 г свинины, соль, перец, растительное масло.

Для соуса: 250 г маринованных огурцов, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. уксуса, 1 ч. л. крахмала, 4 ст. л. воды, 3 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, обжарьте с двух сторон в масле до хрустящей корочки.

Масло разогрейте, добавьте в него толченый чеснок, уберите с огня. Смешайте уксус, сахар, крахмал, разведенный в воде, мелко нарезанные огурцы, выложите в сковороду с маслом и прокипятите. Добавьте соль, перец, мелко нарезанную зелень.

Мясо выложите на блюдо и облейте соусом, украсьте кусочками маринованного огурца.

Эскалоп «Пани Моника» (с винным соусом по-польски)

Требуется: 1 кг говядины или нежирной баранины, соль, жир для жаренья.

Для соуса: 3 головки репчатого лука, 80 г сливочного масла, 1/2 л бульона (мясного или овощного), 1/2 стакана красного вина, 50 г изюма, 1 лимон, 60 г муки, 2 ст. л. сахара, 100 г миндаля, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью, обжарьте до хрустящей корочки.

Лук мелко нарежьте, обжарьте в масле вместе с мукой, добавьте бульон, прокипятите. Затем долейте вином и соком лимона. Для придания соусу цвета сахар предварительно обжарьте на сковороде, затем добавьте в соус. Дайте соусу закипеть и добавьте протертый изюм и толченый миндаль, посолите по вкусу.

Подавайте соус к мясу, можно посыпать его зеленью.

Эскалоп «Венский вальс»

Требуется: 300 г постной телятины, растительное масло.

Для паштета: 10 г топленого сала, 10 г измельченных сухарей, 20 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Телятину отбейте, обжарьте на растительном масле до хрустящей корочки.

Лук мелко нарежьте, слегка поджарьте на сале. В молоке разведите дрожжи, добавьте сухари, перец, соль и томите на медленном огне, пока не загустеет. Яйца сварите, желтки разотрите и добавьте в паштет.

На эскалопы намажьте паштет, украсьте мелко нарезанными белками и веточками зелени.

Эскалоп «Чиполлино» (с подливкой из зеленого лука)

Требуется: 500 г свинины, соль, перец, растительное масло.

Для подливки: 500 г зеленого лука, по 1 ст. л. сливочного масла, муки и томатной пасты, 1 ч. л. уксуса, 1 зубчик чеснока, зелень, соль по вкусу, сметана или майонез.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите солью и перцем, обжарьте с двух сторон до хрустящей корочки.

Лук нарежьте кусочками длиной 3–4 см и отварите в подсоленной воде. Обжарьте в сливочном масле муку и томатную пасту, добавьте уксус, мелко нарезанный чеснок, отваренный лук. Посолите, посыпьте зеленью.

Выложите подливку на большое блюдо, сверху положите эскалопы, залейте сметаной или майонезом. Украсьте мелко нарезанным зеленым луком, веточками зелени.

Эскалоп «Глазастик»

Требуется: 1 кг свинины, перец, соль, 5 яиц, зелень петрушки и укропа, растительное масло, зеленый горошек.

Для подливки: 2 ст. л. сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. муки, соль и приправы по вкусу.

Способ приготовления. Мясо отбейте, натрите перцем и солью, хорошо обжарьте с двух сторон, пока не образуется хрустящая корочка.

После этого выложите готовые кусочки на блюдо и положите сверху зеленый горошек.

Лук нарежьте колечками, обжарьте в сливочном масле до золотистого цвета, добавьте муку, перемешайте, посолите.

Поджарьте на сковороде яйца, можно сделать глазунью, можно – перевернутую яичницу, это зависит от вашего вкуса.

Мясо полейте подливкой, выложите на него сверху яичницу, отделив одно яйцо от другого. Мелко нарежьте зелень и посыпьте сверху эскалоп.

Глава 3. Пицца

Приготовление дрожжевого теста

Первый способ

Требуется: 250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

Способ приготовления. На столе просейте горкой муку, сделайте лунку, положите подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешайте, добавьте маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставьте в теплое место на 2 ч.

Затем раскатайте не очень тонко, положите начинку и выпекайте.

Второй способ Требуется: 400 г белой муки, 20 г дрожжей, 4 ч. л. растительного масла, соль, вода.

Способ приготовления. Высыпьте на деревянную поверхность муку горкой и соорудите в ней небольшой «окопчик».

Как следует размягчите руками дрожжи, чтобы их можно было растереть с мукой, и поместите их в «окоп».

Туда налейте полный стакан теплой воды, где предварительно разведете 1 ч. л. мелкой поваренной соли.

Начинайте взбивать тесто: на ощупь оно должно быть эластичным и вязким.

Взбивайте до тех пор, пока дрожжи не соединятся с мукой, не допускайте комков в тексте.

Для этого периодически поднимайте его с деревянной поверхности и сильно шлепайте им об нее, пока тесто не начнет легко отделяться от поверхности и от рук и не обретет нужную эластичность. Теперь скатайте тесто в шар и сделайте сверху разрез ножом наподобие креста, чтобы облегчить подъем теста. Затем поместите его в широкую посуду, присыпанную мукой, укутайте и поставьте в теплое место на 2 ч.

Классические рекомендации гласят, что тесто считается готовым, если по истечении этого срока оно дважды увеличится в объеме.

После этого выньте тесто из посуды и вновь побейте его о деревянную поверхность.

Промаслите жаровню с высокими краями, тонко разровняйте по ней тесто и, начинив пиццу, поместите ее в горячую духовку.

Совет : не рекомендуется делать основание пиццы выше, чем 1 см.

Третий способ (для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих) **Требуется:** четверть пакетика или 2 ч. л. (с верхом) сухих дрожжей, 3,5 стакана молока, 2 стакана муки, 2 ст. л. подсолнечного масла, 50–70 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. На деревянную поверхность просейте муку в виде горки, сделайте в ней углубление, разбейте туда яйца и размешивайте яйца с мукой, постепенно вливая чуть теплое молоко.

Следите, чтобы не было комков. Добавьте соль, сахар, растительное и сливочное (комнатной температуры) масло, дрожжи. Должна получиться полужидкая масса.

Положите тесто в эмалированную посуду, присыпанную мукой, сверху тесто также присыпьте мукой, чтобы оно не заветрилось, накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

Когда тесто подойдет, добавьте муку и вымешивайте тесто до густоты, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

«Блиц-пицца»

Требуется: 1/2 кг дрожжевого теста, 1,5 кг мяса, 1 ст. л. топленого масла, 1 лимон, 2–3 помидора, 100 г тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте мясо мелкими кусочками, обжарьте. Положите в форму для выпечки, смазанную маслом, тесто.

Придайте ему нужную форму, оставив достаточно высокие бортики.

На середину выложите слой мяса, на него помидоры и лимон, нарезанные кружками. Дальше слой мяса и слой помидоров.

Сверху посыпьте тертым сыром.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С 20–25 мин. Перед подачей на стол украсьте пиццу цветком, сделанным из помидоров или вареной моркови.

Пицца «Табу»

Требуется: 500 г теста для пиццы, 150 г жареной говядины, 150 г мягкого сыра, 100 г маслин, растительное масло, черный перец горошком.

Способ приготовления. Приготовьте тесто как в предыдущих рецептах.

На раскатанное тесто уложите мясо, сыр, маслины без косточек, нарезанные кружочками.

Посыпьте начинку свежемолотым перцем и полейте растительным

маслом.

Запекайте в горячей духовке 20–25 мин. Украсьте пиццу кружками маслин.

Пицца «Классика»

Требуется: 1/2 кг теста, 200 г шампиньонов, 100 г шпика, 2–3 яйца, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки.

Способ приготовления. Нарезьте шампиньоны тонкими дольками и выложите на тесто, помещенное в форму, смазанную маслом, добавьте нарезанный кубиками шпик.

Взбейте яйца, прибавьте 1/2 стакана воды, лимонный сок, посолите, поперчите, положите нарезанную петрушку, все перемешайте и вылейте на грибы.

Выпекайте в духовке 20–25 мин при средней температуре. Перед подачей на стол можно посадить в центр пиццы небольшой грибок и украсить зеленью.

Пицца «Смерть вампирам»

Требуется: 400 г томатов, 250 г копченого мяса, 1 красный и 1 зеленый сладкий перец, 300 г сыра, 1 чашка (200 г) зеленых оливок с косточками, 12 анчоусов, фаршированных каперсами, по 1 ч. л. сухого базилика, 2 ст. л. оливкового масла и много чеснока.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как в предыдущих рецептах, рассчитывая на 6 порций. Раскатайте из него круглые лепешки.

Разогрейте духовку до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Помойте томаты, нарежьте их, как и мясо, кусочками, сладкий перец – соломкой, сыр – кубиками, чеснок пропустите через чеснокодавилку.

Разложите помидоры и мясо на тесте. Оливки разрежьте пополам и вместе с анчоусами и сладким перцем разложите поверх томатов, смешанных с чесноком.

Положите на тесто нарезанный сыр и посыпьте базиликом. Сбрызните оливковым маслом и поставьте на 15–20 мин печься.

Перед подачей на стол украсьте пиццу узором из тончайших пластинок чеснока и базилика.

Пицца «Малышка»

Требуется: 1/2 кг дрожжевого теста, 150 г говядины, 2 яблока, 1 апельсин, 1 ст. л. лимонного сока, 50 г тертого сыра.

Способ приготовления. Очистите яблоки и апельсины, удалите сердцевину и косточки. Говядину отварите, нарежьте мясо ломтиками, смешайте с мелко нарезанными яблоками и апельсинами. Заправьте все майонезом и лимонным соком. Сверху посыпьте тертым сыром.

Тесто уложите в форму для выпечки, смазанную маслом, в середину поместите готовую начинку и выпекайте как обычно. Перед подачей на стол украсьте пиццу кусочками яблока и апельсина.

Пицца «Пикантная»

Требуется: 1/2 кг дрожжевого теста, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового и растительного масла, 500 г фарша из баранины, 1 корнишон, 1/2 стакана красного вина, 1 ст. л. томатной пасты, 5 свежих помидоров, 4 баклажана, 100 г тертого сыра, тимьян, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Потушите 2 мелко нарезанные луковицы, 3 зубчика чеснока в оливковом масле. Положите туда бараний фарш, мелко нарезанный корнишон и обжарьте. Добавьте красного вина, тимьян, томатную пасту, посолите, поперчите и тушите 25 мин.

Баклажаны и помидоры нарежьте кружочками. Баклажаны потушите в растительном масле. В форму, смазанную жиром, выложите тесто и расправьте его руками, оставив высокие бортики. В середину выложите мясной фарш, тушеные баклажаны, сверху уложите помидоры и посыпьте тертым сыром.

Выпекайте пиццу в духовке при температуре 200 °С около 35 мин. Перед подачей на стол выложите на пицце узор из ломтиков помидор и веточек петрушки.

Пицца «Острая»

Требуется: 200 г вареной колбасы, несколько стручков фасоли, острого перца, аджики, 3–4 луковицы, 2 головки чеснока, жир животный, тертый сыр твердых сортов (желательно острый), соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите, слегка обжарьте. На отдельной сковороде пожарьте мелко нарезанный лук.

Стручки фасоли мелко нарубите и потушите до готовности.

Перемешайте с колбасой, заправьте рубленой зеленью мяты, петрушки, натертым на терке чесноком, острым перцем, аджикой и некоторое время потушите все вместе.

На форму для выпечки, смазанную животным жиром, выложите

дрожжевое тесто, приготовленное первым способом, расправьте его руками, оставив высокие бортики. В середину теста выложите подготовленную начинку, посыпьте все тертым сыром.

Поставьте выпекать в духовку при температуре 220 °С на 20–25 мин. Перед подачей на стол украсьте пиццу веточками зелени.

Пицца «Для гурманов»

Требуется: 1 кг говядины, 3 стручка сладкого перца, по полстакана чернослива и кураги, 1 морковь, 1 ст. л. сока лимона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто.

Натрите морковь на крупной терке, мелко нарежьте перец, нарубите предварительно замоченные, промытые и просушенные чернослив и курагу. Сбрызните лимонным соком всю массу и перемешайте.

Отбейте, посолите, поперчите и слегка обжарьте мясо на масле. На смазанную маслом форму выложите тесто, расправьте его руками и уложите на него подготовленную массу.

Запекайте в духовке при температуре 180–200 °С до полной готовности.

Перед подачей на стол можно выложить узор из кусочков мандарина.

Приготовление пресного теста

Первый способ Требуется: 150 г муки, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. холодного молока, соль.

Способ приготовления. На доске просейте горкой муку, в центр положите кусочками сливочное масло, влейте сырое яйцо, молоко, посолите, сформируйте шар, заверните в пергаментную бумагу и положите в холодильник. Через 30 мин скалкой на столе или доске, обсыпанной мукой, раскатайте не очень тонкий лист, которым покройте до краев сковороду, смазанную жиром. **Второй способ Требуется:** 400 г муки, 40 г маргарина, 1 стакан воды, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Просейте муку на деревянную поверхность в виде горки. В середине ее сделайте углубление и влейте в него стакан холодной воды с солью. Осторожно с помощью ножа соедините муку с водой. Руками замесите крутое, без комков, тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в холодильник на 1,5–2 ч.

Придайте размягченному маргарину продольную форму, поставьте его в холодильнике на 1 ч. Когда тесто и маргарин остынут, раскатайте тесто, придав ему форму, как у маргарина, но вдвое больше.

На середину теста положите маргарин и защипите его, как конверт. Присыпьте стол и тесто мукой, положите тесто швом вниз и раскатайте в длину как можно тоньше. Сложите тесто втрое и снова раскатайте. Опять сложите тесто втрое и выдержите в холодильнике в течение 1 ч. Теперь оно готово для употребления.

Пицца «Луковая»

Требуется: полкило пресного теста, 1/2 кг лука, 50 г копченой грудинки, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мелко нарезанный лук поджарьте, пока лук не размягчится, в растительном масле на сковороде на умеренном огне, посолите и поперчите.

В форму для выпечки, смазанную маслом, выложите тесто, в середину положите мелко нарезанную грудинку, сверху лук. Выпекайте 20–25 мин при температуре 220 °С.

Перед подачей на стол положите на пиццу кружок репчатого лука и несколько зеленых перьев лука.

Пицца «Привет из Венеции»

Требуется: 1/2 кг теста, 200 г сыра, 500 г очищенных, нарезанных помидоров, 5 сосисок или 200 г вареной колбасы, 1–2 ст. л. растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Тесто выложите на сковороду или в форму, смазанную маслом, тесто тоже смажьте маслом. Посыпьте его тертым сыром, положите сверху слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных дольками.

Сосиски нарежьте вдоль и уложите в виде решетки сверху, поперчите, посолите и сбрызните маслом.

В духовке выпекайте в течение 20–30 мин при средней температуре. Для украшения можно изобразить из сыра гондолу или волны.

Пицца «Скоростная»

Требуется: 1/2 кг пресного теста, 150 г говядины, пара соленых очищенных огурцов, зеленый салат, 3–4 луковицы, 2–3 яблока, четверть стакана оливкового масла, по ложке сахара и уксуса, паприка, горчица и соль по вкусу.

Способ приготовления. Если есть отварное мясо, на приготовление пиццы действительно уйдет не очень много времени. Нарежьте мясо, лук, соленые огурцы, яблоки небольшими кусочками. Зеленый салат

нашинкуйте и соедините с остальными ингредиентами.

Заправьте оливковым маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Смажьте форму для выпечки маслом или жиром и уложите тесто, оставив по краям высокие бортики.

Подготовленную начинку уложите на середину теста. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С 20–25 мин. Перед подачей на стол можно украсить пиццу кружочками помидора и салата.

Пицца «Болтушка»

Требуется: 1 говяжий язык, 250 г тертого сыра, 250 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, томатная паста, 2 головки лука, морковь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте пресное тесто.

Отварите язык в подсоленной воде до готовности. На несколько секунд поместите в холодную воду, чтобы было легче снять кожу. Нарежьте тонкими ломтиками.

Нарежьте лук, морковь и поджарьте их в масле, добавляя томатную пасту. Залейте этой смесью ломтики языка и слегка потушите все вместе.

Тесто выложите в форму, смазанную маслом, уложите готовую начинку, посыпьте сыром, смешанным с сухарями, полейте маслом и запекайте в горячей духовке до расплавления сыра.

При подаче на стол можно сделать украшения из белка яйца, вареной моркови, желтого перца.

Пицца «Солнце Мексики»

Требуется: 500 г пресного теста, 200 г свинины, 1/2 ч. л. соли, половина жареного цыпленка, луковица, 2 зубчика чеснока, 1 зеленый сладкий перец, 5 помидоров, 5 оливок с начинкой, 2 ст. л. изюма, 1,5 ст. л. оливкового или растительного масла, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. л. каперсов, 1/2 ст. л. уксуса и сахара, немного черного перца и молотого перца чили.

Способ приготовления. Проварите свинину 30 мин в подсоленной воде. Удалите у жареного цыпленка кожу и кости, а мякоть нарежьте маленькими кусочками. Мелко нарежьте лук и чеснок, сладкий перец, удалив плодоножку и семена, помидоры, сняв кожицу. Промойте изюм горячей водой и дайте стечь. В большой сковороде разогрейте масло и пожарьте на нем лук до прозрачности. Туда же добавьте чеснок, сладкий перец, помидоры, зелень петрушки, каперсы, уксус, сахар, изюм, оливки, соль, черный перец и чили. Все перемешайте, сверху положите мясо

цыпленка и под крышкой потушите 25–30 мин.

Свинину нарежьте кубиками и через 20 мин добавьте к овощам. Доведите начинку до готовности и уложите на тесто, помещенное в форму, смазанную маслом.

Поместите в духовку и выпекайте 30 мин. Перед подачей на стол украсьте пиццу солнцем из сыра и маленькими стручками острого перца.

Пицца «Рог изобилия»

Требуется: 1/2 кг теста, 50 г говяжьей вырезки, 50 г языка говяжьего, 80 г мяса индейки, 1 ст. л. топленого масла, 50 г брынзы, 1 ст. л. майонеза, 2 шт. перца маринованного, 1 свежий огурец и 1 соленый, 2 морковки, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г чернослива, зелень, соль.

Способ приготовления. Нарежьте говяжью вырезку и отварной язык тонкими пластинами, уложите на них протертую брынзу, смешанную с майонезом, и сверните в трубочку.

На форму для выпечки уложите тесто, в его середину поместите кусочки филе отварной индейки, по бокам помещают трубочки из языка и ростбифа. Сверху укладывают салат из маринованного перца, свежего и маринованного огурца, слегка поджаренной, нарезанной соломкой моркови.

Выпекайте в духовке 20–25 мин при температуре 220 °С. Перед подачей на стол оставшуюся брынзу подкрасьте свекольным соком и украсьте ею пиццу, используя кондитерский мешок. Можно оформить маринованным перцем, черносливом и зеленью.

Глава 4. Котлеты, зразы, битки

«Хозяин-барин»

Требуется: 250 г фарша, 1 яйцо, 3 ст. л. сметаны, 1 головка лука, 1–2 дольки чеснока, 2 ст. л. грибного соуса, 3–4 ст. л. жира, 1/2 стакана майонеза, 1 ст. л. коньяка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Соедините мясной фарш (лучше говяжий или свиной) со специями, яйцом и мелко нарезанным луком, перемешайте. Слепите из полученной массы 5–6 котлет и обжарьте их до образования коричневой корочки. Полейте котлеты майонезом и обжаривайте их с двух сторон еще 2–3 мин. Грибной соус прогрейте в отдельной посуде вместе со сметаной и коньяком. Не охлаждая, вылейте горячий соус на котлеты и обжаривайте, пока соус не впитается наполовину. Готовые котлеты подавайте на стол с отварным рисом, вермишелью, макаронами, поливая гарнир соусом, оставшимся после обжаривания.

«Карамболь»

Требуется: 600–800 г баранины (спинная часть) с реберными косточками, 2–3 ст. л. жира, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарезьте баранину, оставляя в каждом куске одну кость. Кости наполовину очистите от мяса. Слегка отбейте каждый кусок и придайте ему овальную форму. В хорошо прогретом жире обжаривайте котлеты до образования светло-коричневой корочки. После этого посыпьте солью, перцем и доведите котлеты до готовности на слабом огне в течение 10 мин. Котлеты приобретут отличный вкус, если вы дожарите их в течение нескольких минут в слабо разогретой духовке. Готовые котлеты подавайте к столу сразу же после приготовления, поскольку мясо может утратить свои вкусовые качества. Полейте котлеты соком, оставшимся на сковороде, украсьте ломтиками свежих или жареных помидоров. В качестве гарнира к котлетам вы можете использовать жареный картофель, отварной рис или фасоль. К бараньим котлетам подойдет луковый или грибной соус.

«Веселые котлетки»

Требуется: 250 г мясного фарша, 2 яичных желтка, 1 головка лука, 1 вареная свекла, 1 соленый огурец, 3 ст. л. молотых сухарей, 3 ст. л. свекольного отвара, 2–3 ст. л. жира, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Смешайте любой мясной фарш с яичными желтками, мелко нарезанным луком и вареной свеклой, пропущенной через мясорубку. Добавьте мелко нарезанный соленый огурец с удаленными семенами. Слегка разбавьте полученную массу отваром свеклы. Котлетную массу разделайте на 5–6 овальных плоских котлет, густо обваляйте их в молотых сухарях. Обжарьте с двух сторон в прогретом жире до образования коричневой корочки. В качестве гарнира подавайте овощной салат или картофельное пюре, отварной картофель с томатным соусом или кетчупом.

«Сезам, откройся!»

Требуется: 250 г мясного фарша, 1 яичный желток, 2 ст. л. жареного соленого арахиса, 1 маленькая головка лука, 4 ломтика белого хлеба (булки), черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Мелко изрубите ядра арахиса и добавьте в мясной фарш, затем положите мелко нарезанный репчатый лук, соль и перец, хорошо смешайте. Разделайте массу на 4 плоские котлеты и обжарьте их в растительном или сливочном масле (маргарине). Ломтики хлеба слегка поджарьте и положите на них готовые котлеты, полив их соком, получившимся при жарке. Подавайте к столу с салатом из помидоров, огурцов, украсьте зеленью петрушки, укропа и листьями салата.

«Кадриль»

Требуется: 250 г мясного фарша, 70–80 г консервированных грибов, 1 маленькая головка лука, 50 г черствого белого хлеба, 3 ст. л. жира, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Мелко нарежьте репчатый лук и консервированные или отварные грибы, размочите и измельчите белый хлеб и смешайте все эти продукты. Добавьте их к мясному фаршу и тщательно перемешайте, добавляя соль и перец по вкусу. Сделайте 7–8 небольших котлет, обваляйте их в муке и поджарьте в хорошо прогретом жире. К столу подавайте с грибным или луковым соусом, картофельным пюре или жареным картофелем, овощным салатом.

«Феодал»

Требуется: 400 г говядины, 100 г белого хлеба, 1/2 стакана воды, 1 головка лука, 60 г молотых сухарей, 50 г жира, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Из мяса, размоченного белого хлеба, лука,

соли и перца приготовьте котлетную массу.

Разделите фарш на небольшие овальные котлеты, обваляйте в молотых сухарях и обжаривайте в разогретом жире с двух сторон, периодически добавляя воду. Котлеты готовы, когда при прокалывании вилкой из них перестанет выделяться сок.

Готовые котлеты приправьте томатным или сметанным соусом.

Подавайте говяжьи котлеты с жареным или отварным картофелем, фасолью, овощными салатами.

«Весенние проталины»

Требуется: 300 г говядины, 75 г шпика свиного, 50 г белого хлеба, 15 г крахмала, 1/3 стакана воды, 1 маленькая головка лука, 20–25 г молотых сухарей, 50 г жира, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо и размоченный в воде хлеб пропустите через мясорубку дважды, добавьте измельченный лук, нарезанный маленькими кубиками свиной шпик, крахмал, перец, соль, воду и хорошо перемешайте. Из подготовленного фарша сделайте котлеты в виде продолговатых колбасок, обваляйте в молотых сухарях и обжарьте в духовке на противне, обильно политом жиром. Подавайте на стол с отварным картофелем и луковым соусом.

«Пастушка»

Требуется: 400 г телятины, 50–60 г белого хлеба, 100 г молока, 1 маленькая луковица, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г молотых сухарей, 60 г жира, соль по вкусу.

Способ приготовления. Куски телятины пропустите через мясорубку вместе с замоченным в молоке белым хлебом. Обжаренный на сливочном масле лук, яйцо и соль добавьте в смесь, тщательно перемешайте. Из полученного фарша сформируйте круглые котлеты средней величины, обваляйте в сухарях и обжарьте в разогретом жире. Подавайте со сметанным соусом.

В качестве гарнира подойдут отварной картофель, зеленый горошек, свежие помидоры или огурцы.

«Дикий помещик»

Требуется: 500 г баранины, 50 г сала, 100 г белого хлеба, 100 г воды, 1 яйцо, 50 г молотых сухарей, 2–3 дольки чеснока, 50–60 г жира, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо, сало и размоченный белый хлеб

пропустите через мясорубку, добавьте измельченный чеснок, соль, перец, яйцо и перемешайте. Из фарша сделайте овальные котлеты и обжарьте в хорошо разогретом жире с двух сторон до образования коричневой корочки. Подавайте к столу, посыпав рубленой зеленью, украсьте ломтиками свежего помидора, гарнируйте отварным рисом или картофелем. Отдельно подайте сметанный соус.

«Золотой шатер»

Требуется: 400 г свинины, 100 г белого хлеба, 100 г воды, 1 головка лука, 50–60 г молотых сухарей или муки, 2 дольки чеснока, 40 г жира, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мякоть нежирной свинины пропустите через мясорубку вместе с размоченным хлебом, добавьте натертый чеснок, соль, перец, перемешайте. Разделайте фарш на небольшие, но не очень тонкие котлеты, обваливайте в муке или сухарях, поджарьте на разогретом жире до готовности. Репчатый лук обжарьте отдельно на свином сале до золотистого оттенка. Готовые котлеты положите на блюдо, покройте сверху кольцами жареного лука. Гарнируйте салатом из овощей, картофельным пюре или отварным картофелем.

«Русское казино»

Требуется: 500 г свинины, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. бульона, 3 ст. л. молотых сухарей, 50 г жира, соль, перец, имбирь по вкусу.

Способ приготовления. Мякоть свинины пропустите через мясорубку 2 раза. Второй раз пропускайте, добавляя лук, спассерованный в жире до прозрачности. В фарш добавьте взбитое яйцо, приправы, соль, перец, воду и перемешайте до получения вязкой массы. Разделайте фарш на овальные, заостренные с одной стороны котлеты, обжарьте их с двух сторон в хорошо прогретом жире до образования румяной корочки. К готовым котлетам подавайте в качестве гарнира жареный картофель, тушеную капусту, отварную цветную капусту, жареные баклажаны. Отдельно подайте луковый соус.

«Золотой барашек»

Требуется: 500 г баранины, 1 яичный желток, 2 ст. л. молотых сухарей, 100 г молока, соль, перец, зелень по вкусу, 1/2 ч. л. тмина, 50–60 г жира.

Способ приготовления. Пропустите мясо через мясорубку 2 раза, добавьте яичный желток, соль, специи и молотые сухари, размоченные в

молоке. Смешайте и взбейте фарш в однородную массу. Разделайте небольшие овальные котлеты и обжарьте их в жире с двух сторон. За 2–3 мин до готовности залейте котлеты горчичным соусом. Готовые горячие котлеты выложите в блюдо, залейте этим же соусом и посыпьте рубленой зеленью укропа. Украсьте листьями салата, на гарнир подайте отварной картофель, свежие помидоры.

«Восточный вкус»

Требуется: 350 г баранины, 70–80 г свежих грибов, 30 г жира, 25 г сливочного масла, 1 яичный желток, 25 г сыра, 150 г красного вина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Очистите баранью корейку от сухожилий, нарежьте кусками с косточкой, мясо отбейте тыльной стороной ладони, натрите солью и перцем. Обжаривайте котлеты на сковороде, смазанной маслом или жиром. Когда они подрумянятся, налейте на дно сковороды бульон, смешанный с сырым яичным желтком и красным вином, сверху положите обжаренные котлеты, а на них – мелко нарезанные жареные грибы. Полейте их сливочным маслом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке. За несколько минут до готовности посыпьте рубленой зеленью. На гарнир подайте жареный картофель.

«Колесо фортуны»

Требуется: 350 г говядины, 60 белого хлеба, 100 г молока, 80 г пассерованного лука, 40 г жира, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 60 г молотых сухарей, 300 г томатного соуса, зелень по вкусу, 1 большая луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Куски говядины пропустите через мясорубку вместе с хлебом, размоченным в молоке, и луком, пассерованным в масле. Добавьте 1 яйцо, соль и хорошо перемешайте. Котлетную массу разделайте на широкие кружочки толщиной 1 см, положите на середину немного начинки, а края соедините, придав изделиям овальную форму. Для начинки смешайте мелко нарубленные крутые яйца и лук, нарезанный мелкими колечками, добавьте молотые сухари, соль, перец и рубленую зелень петрушки. Начиненные зразы обваляйте в молотых сухарях и обжарьте в разогретом жире. Подавайте готовые зразы с томатным соусом, посыпав их зеленью петрушки. В качестве гарнира подойдет отварной или жареный картофель, рисовая, гречневая или перловая каша.

«Львиная доля»

Требуется: 250 г говядины, 1 луковица, 80 г грибов, 30 г томатной

пасты, 25 г жира, 10 г сливочного масла, 20 г молотых сухарей, 10 г муки, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте говядину тонкими плоскими кусками, слегка отбейте. Пассерованный на сливочном масле лук смешайте с молотыми белыми сухарями, мелко нарезанными жареными грибами, рубленой зеленью петрушки и перемешайте. Подготовленную таким образом начинку положите небольшими порциями на отбитые куски мяса и заверните в виде колбасок. Каждую колбаску посолите и перевяжите белыми нитками, чтобы соединенные края не распадались. Обжарьте зразы в разогретом жире, затем залейте бульоном и тушите в течение 1 ч, выньте их из бульона и снимите нитки. В бульон положите томатную пасту, пассерованные в масле мелко нарезанные морковь, петрушку (корень), лук, поджаренную муку и прокипятите эту смесь 10–15 мин. Полученным соусом снова залейте зразы и тушите до готовности в закрытой посуде. Подавайте зразы с гречневой или рисовой рассыпчатой кашей, отварным картофелем. Гарнир полейте соусом, образовавшимся при тушении.

«Остров Пасхи»

Требуется: 10 ломтиков ветчины или копченой корейки, 4 небольшие моркови, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. масла, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. бульона, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. тертого сыра, зелень петрушки по вкусу, соль, перец.

Способ приготовления. Вымытую и очищенную морковь отварите в подсоленной воде, разрежьте вдоль на 2 части. Тонко нарезанные ломтики ветчины оберните вокруг каждой части моркови, завяжите белой ниткой и выложите на смазанную маслом сковороду. Сливочное масло (маргарин) растопите, добавьте муку и горчицу, прогрейте на огне, затем влейте бульон и сметану, добавьте специи и соль. В слегка охлажденный соус вбейте яйца, положите рубленую зелень петрушки и перемешайте. Полейте соусом зразы, сверху посыпьте тертым сыром и поставьте сковороду в духовку. Запекайте при высокой температуре (220 °С) до образования коричневой корочки. Подавайте горячие зразы с жареным картофелем, свежими помидорами.

«Золотой телец»

Требуется: 400 г телятины, 100 масла, 2 ст. л. зелени сельдерея или петрушки, 1 стакан бульона, 1 ст. л. жира, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мякоть телятины нарежьте тонкими кусками,

слегка отбейте, посыпьте солью и красным молотым перцем. Сливочное масло смешайте с зеленью и положите на каждый ломтик телятины по кусочку этой смеси. Сверните мясо в виде трубочек и завяжите нитками. В сильно разогретом жире поджарьте зразы, залейте их бульоном и варите еще 20–25 мин в закрытой посуде. Готовые зразы уложите на блюдо.

В сок, оставшийся после тушения, добавьте муку и сметану, прокипятите. Полученным соусом полейте готовые изделия и посыпьте их рубленой зеленью. В качестве гарнира подайте тушеную капусту, зеленый салат, отварной рис или картофель.

«Полтергейст»

Требуется: 450 г мясного фарша, отварной картофель, 1 головка лука, 50 г белого хлеба, 2 ст. л. сметаны, 1/2 стакана бульона, 50 г ветчины или копченого мяса, 2 зеленых яблока, 3 ст. л. молотых сухарей, 1 ст. л. муки, 50 г жира, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. В мясной фарш добавьте размятый отварной картофель, размоченный хлеб, соедините с мелко нарезанным луком, сметаной, солью, специями и перемешайте до образования вязкой массы.

Разделите фарш на большие четырехугольные лепешки, на каждую из них положите маленькие кусочки яблока и ветчины, соедините края лепешек, обваляйте их в муке и придайте форму трубочек. Положите зразы в разогретый жир, обжарьте со всех сторон.

Слейте жир, оставшийся после жарки, добавьте в него муку, сметану и воду (бульон), проварите все это несколько минут.

Зразы сложите в посуду с крышкой, залейте полученным соусом и запекайте в духовке до готовности. Подавайте с гарниром из макаронных изделий, отварным рисом, салатом из помидоров и огурцов.

«Рог изобилия»

Требуется: 600 г постной свинины, 1 ст. л. жира, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 крупная луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г свиного шпика, 2 стакана бульона или воды, 1 ст. л. сметаны, 10 г зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте свинину тонкими ломтиками поперек волокон, немного отбейте. Свиной шпик нарежьте маленькими кубиками (0,3 × 0,3 см) и смешайте с мелко нарубленным луком. Шпик с луком обжарьте на сковороде в течение 5–7 мин, смешайте с рубленой зеленью петрушки. Полученную начинку положите на ломтики свинины, посыпьте солью и мускатным орехом. Заверните зразы трубочками и

перевяжите нитками. Обжарьте в жире до появления румяной корочки, затем залейте бульоном или водой, положите сметану, перец и тушите в этом соусе до готовности в течение 40–45 мин. Готовые зразы освободите от ниток и сложите на блюдо, полейте отваром, в котором тушилось мясо. На гарнир подайте отварной картофель или картофельное пюре с солеными огурцами.

«Житейская мудрость»

Требуется: 500 г говядины (вырезки), 250 г сметаны, 1/2 ст. л. муки, 1/2 ч. л. горчицы, 1/4 ч. л. молотого перца, 25 г сухих грибов, 1 маленькая луковица, 1 ст. л. масла, 250 г картофеля, соль по вкусу.

Способ приготовления. Хорошо промытую говяжью вырезку нарежьте тонкими прямоугольными кусками, слегка отбейте и посыпьте солью и перцем. Картофель нашинкуйте мелкой соломкой, обжарьте до появления золотистой корочки, слегка посолите. Положите обжаренный картофель на кусочки говядины, заверните в виде сигары и закрепите ниткой. Обжарьте в масле на сильном огне. Затем сложите зразы в кастрюлю и залейте соусом, который приготовьте так: обжарьте нарезанный лук до золотистого цвета, сварите грибы, мелко изрубите их и добавьте к жареному луку. Влейте 1 ст. л. грибного отвара, всыпьте муку, положите сметану, горчицу, перец, соль и хорошо перемешайте. В этом соусе тушите зразы с картофелем в течение 30–40 мин, закрыв посуду крышкой. Готовые зразы подавайте к столу со свежими помидорами, зеленым горошком.

«Добыча грибника»

Требуется: 300 г копченой ветчины, 1 городская булка, 200 г свежих грибов, 150 г муки или панировочных сухарей, 200 г растительного масла, 50 г майонеза, 2 яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Замочите в воде булку и вместе с ветчиной пропустите через мясорубку. Грибы мелко нарубите и обжарьте на растительном масле. Смешайте грибы с массой из ветчины и хлеба, тщательно перемешайте, поперчите, посолите, добавьте майонез и сырые яйца и перемешайте как следует еще раз.

Из получившегося фарша сформируйте котлеты, обваляйте в муке и жарьте до образования золотистой корочки.

Гарниром могут служить жареный или вареный картофель, макаронные изделия, вареный рис, фасоль.

«Маэстро»

Требуется: 1–2 яйца, 1 батон, 400 г копченой ветчины, 2 стакана молока, 150 г майонеза, 100 г муки или панировочных сухарей, 100–200 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Ветчину пропустите через мясорубку и смешайте с вымоченным в молоке батоном. Добавьте в фарш сырые яйца, майонез, соль, перец по вкусу и тщательно перемешайте. Сформируйте из фарша котлеты, обваляйте их в сухарях или муке и жарьте до готовности.

В качестве гарнира вы можете подать жареный картофель, рис, макаронные изделия.

«Пальчики оближешь»

Требуется: 600 г картофеля, 400–500 г копченой ветчины, 400–450 г сметаны, 300 г муки, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, соли, воды и яиц. Раскатайте тесто в тонкий пласт и разрежьте его.

Для приготовления фарша пропустите через мясорубку вареный картофель и ветчину, посолите, поперчите и добавьте сметану.

Полученный фарш кладите чайной ложкой на тесто, защепляя края так, чтобы начинка была полностью закрыта.

Опустите изделия в кипящую воду, когда они всплывут, выньте их шумовкой. Полейте растопленным сливочным маслом и добавьте сметану.

Котлеты «Богатырские»

Требуется: 200–250 г копченой ветчины, 2 яйца, 200–250 г вареного риса, 100 г сметаны, 100 г сыра твердых сортов, 100 г муки или панировочных сухарей, 100 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Ветчину, пропущенную через мясорубку, тщательно перемешайте с вареным рисом, посолите, поперчите, добавьте яйца и сметану.

Из полученного фарша сформируйте котлеты, обваляйте в муке или сухарях и жарьте до готовности.

Перед подачей к столу посыпьте котлеты тертым сыром.

Глава 5. Тефтели, фрикадельки

«Орлиные глаза»

Требуется: 400 г говядины, 80 г белого хлеба, 100 г воды, 100 г лука репчатого, 40 г муки пшеничной, 40 г жира, 350 г соуса сметанного, соль, перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте котлетную массу из говядины, размоченного белого хлеба и пассерованного на масле репчатого лука. Разделите ее на отдельные шарики по 30–40 г каждый и обваляйте в муке. Обжарьте тефтели на противне, смазанном жиром, до появления темной корочки. Обжаренные тефтели уложите на сковороду в один ряд, залейте сметанным соусом и тушите до готовности. К столу подавайте с отварными макаронами или вермишелью, рисовой или пшеничной кашей.

Сверху полейте соусом, оставшимся после тушения, и посыпьте рубленой зеленью.

«Зуб дракона»

Требуется: 300 г телятины, 60 г белого хлеба, 100 г молока, 70 г муки, 50 г зеленого лука, 40 г жира, 1–2 шт. красного перца (паприки), 400 г томатного соуса, соль по вкусу.

Способ приготовления. Телятину и размоченный в молоке белый хлеб пропустите через мясорубку, посолите, смешайте. Скатайте из фарша шарики весом 30–35 г, обваляйте их в муке, обжарьте на сковороде, смазанной жиром. Затем залейте томатным соусом, добавьте паприку и тушите до готовности. За 2–3 мин до окончания тушения добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Подавайте к столу с отварным картофелем или отварным рассыпчатым рисом.

«Ламбада»

Требуется: 450 г баранины, 100 г зеленого лука, 1/2 стакана томатной пасты, 60–70 г белого хлеба, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. жира, соль, зелень по вкусу, 2 лавровых листа, 5–6 горошин перца.

Способ приготовления. Нарезанную мелкими кусками мякоть баранины пропустите через мясорубку, добавляя размоченный в воде белый хлеб и нарезанный зеленый лук. Хорошо перемешайте, посыпав солью. Разделите фарш на небольшие шарики (25–30 г), обваляйте их в муке и обжарьте на сковороде в разогретом жире. Затем сложите

обжаренные тефтели в неглубокую посуду, влейте стакан бульона, сваренного из костей баранины, добавьте томатную пасту, лавровый лист, перец горошком, натертый чеснок, закройте крышкой и тушите на небольшом огне 15–20 мин. При подаче к столу готовые тефтели полейте томатным соусом и посыпьте рубленой зеленью петрушки или укропа.

«Кукушкины слезы»

Требуется: 100 г говядины, 50 г свинины, 30 г белого хлеба, 1 маленькая луковица, 30 г сельди, 30 г соленых огурцов, 1 яичный белок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку говядину, свинину, кусочек сельди, размоченный белый хлеб и лук. В полученный фарш добавьте белок, мелко нарезанный соленый огурец и тщательно перемешайте. Разделайте фарш на тефтели диаметром примерно 3 см и отварите в кипящей подсоленной воде. Готовые тефтели полейте луковым соусом и украсьте листьями салата. На гарнир подайте картофель отварной с солеными огурцами или картофельное пюре.

«Городские жители»

Требуется: 450 г свинины, 1 небольшая луковица, 2/3 стакана молотых сухарей, 1 ст. л. жира, 1,5 стакана горчичного соуса, 850 г отварного картофеля, 3 ст. л. муки, 1/4 стакана бульона, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Свинину и лук пропустите через мясорубку 2 раза, добавьте соль, перец, бульон, половину подготовленных молотых сухарей и перемешайте. Сделайте из фарша тефтели диаметром 3 см, обваляйте их в муке и хорошо поджарьте на разогретом жире. Размятый картофель положите на сковороду, смазанную маслом и посыпанную оставшимися сухарями. В слое картофельного пюре сделайте углубления и положите в них обжаренные тефтели. Полейте тефтели горчичным соусом, поставьте сковороду в духовку и запекайте в течение 20–25 мин, пока картофель не подрумянится. Подавайте к столу со свежими помидорами, огурцами, зеленью.

Фрикадельки «Поплавки»

Требуется: 0,5 л говяжьего бульона, 200 г говядины или свинины, 2 луковицы, 3/4 стакана риса, 2 ст. л. томата, 1–2 зубчика чеснока, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мясо и лук пропустите через мясорубку,

добавьте промытый рис, томат, измельченный чеснок, посолите, поперчите, сформируйте небольшие шарики и положите их в горшочки из расчета 4–5 на одну порцию, залейте кипящим бульоном и поставьте в заранее разогретую духовку. За 10 мин до готовности посыпьте зеленью.

Глава 6. Бифштекс, бефстроганов, ростбиф

Бифштекс «Золушка»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. кокосовой стружки, 1/2 стакана пива, 1 ч. л. соуса чили, 2 яйца, 2 ст. л. оливкового масла, 1 банан, 4 ст. л. муки, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, вытрите насухо салфеткой, нарежьте ломтиками не менее 2 см толщиной и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Отдельно обжарьте на оливковом масле кокосовую стружку так, чтобы она приобрела золотистый цвет. Затем добавьте к ней соус чили. Бананы разомните, полученное пюре смешайте с майонезом и сметаной, затем добавьте кокосовую стружку с соусом чили.

Из муки, пива, яиц и соли приготовьте тесто. Поджаренные бифштексы обмакните в тесто, снова выложите на сковороду и поместите в духовку на 15–20 мин.

Перед подачей на стол выложите бифштексы на блюдо и залейте банановым соусом.

Бифштекс «Парадиз»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 2 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, половинка лимона, 1 маленькая головка цветной капусты, 1 маленькая головка брокколи, 1 морковь, 1 баклажан, 1 маленький цуккини, 2 стакана оливкового масла, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. муки, 1/2 стакана пива, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо помойте, вытрите насухо салфеткой, разрежьте на бифштексы, слегка отбейте, посолите, поперчите и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле.

Сок, выдавленный из половинки лимона, смешайте с 2 яичными желтками, помешивая, добавьте оливковое масло, очищенный и раздавленный чеснок, соль, черный молотый перец.

Из яиц, муки и соли приготовьте тесто. Овощи помойте, почистите и мелко нарежьте, затем слегка отварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг, когда вода стечет, переложите их на

сковороду с готовыми бифштексами. Залейте бифштексы и овощи ранее приготовленным тестом и поместите на 10 мин в духовку.

Бифштекс со шпинатом

Требуется: 800 г мяса (свинина или говядина), 100 г сливочного масла, 100 г белого хлеба, 500 г шпината, 250 г моркови, 3/4 стакана красного несладкого вина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Поджарьте бифштексы по схеме, указанной выше, залейте вином. Поджарьте на сливочном масле ломтики хлеба. Морковь натрите на крупной терке, шпинат нарежьте. Припустите шпинат и морковь с добавлением сливочного масла на сковороде. Полученную массу разложите по ломтикам хлеба. Бифштекс выложите на блюдо и загарнируйте бутербродами со шпинатом.

К этому блюду прекрасно подойдет вино «Бордо» или «Мадера».

Бифштекс «Средиземноморье»

Требуется: 800 г мяса, 100 г сливочного масла, 400 г баклажанов, 1/4 стакана муки, 1/3 стакана белого вина, 1/2 стакана томатного соуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Поджарьте бифштексы по схеме, приведенной ранее. Баклажаны нарежьте ломтиками, и поджарьте на сливочном масле. Выложите баклажаны на блюдо, сверху поместите бифштексы. Разведите томатный соус белым вином и этим соусом полейте сверху бифштексы.

Бифштекс «Декамерон»

Требуется: 800 г мяса, 100 г сливочного масла, 1/4 стакана мясного сока, 1/5 стакана белого вина, 250 г риса, 250 г помидоров, 100 г красного жгучего перца, 1/2 стакана томатного соуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Поджарьте бифштексы по приведенной ранее схеме, залейте их сначала мясным соком, а затем белым вином. Отварите рис в подсоленной воде, но не разваривайте его, слейте воду, добавьте сливочного масла. Перец нарежьте и слегка поджарьте на сливочное масло, при жарке добавьте в него несколько листиков базилика. Помидоры мелко нарежьте.

Смешайте вместе помидоры, перец и рис и выложите на блюдо, сверху поместите бифштексы и залейте все блюдо томатным соусом.

Бифштекс «Торжество»

Требуется: 800 г мяса, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана вина, 200 г

белого хлеба, 100 г куриной печени, 250 г маринованных грибов, 200 г петушиных гребешков, немного листового салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Поджарьте бифштексы по приведенной ранее схеме. Хлеб нарежьте ломтиками и поджарьте на сливочном масле. Отдельно пожарьте куриную печень и припустите с добавлением масла петушиные гребешки. На каждый ломтик хлеба положите лист салата, на него кусок куриной печени, петушиный гребешок и грибы. Выложите бифштексы на блюдо, обложите бутербродами и залейте соусом из вина, прокипяченного с мясным соком.

Прекрасным дополнением к этому блюду станет вино «Мадера» или какое-нибудь другое красное сладкое (полусладкое) вино.

Бифштекс «Королевский»

Требуется: 800 г мяса, 100 г сливочного масла, 50 г трюфелей, 1 ст. л. крахмала, 1/5 стакана отвара трюфелей, 1 л мясного сока, 200 г белого хлеба, 300 г картофеля, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Бифштексы поджарьте так, как описано выше, хлеб нарежьте ломтиками и поджарьте на сливочном масле. Бифштексы полейте соусом и выложите на хлебные ломтики, загарнируйте отварным картофелем и вновь полейте соусом.

Соус готовится следующим образом: в мясном соке растворите крахмал, поставьте кастрюлю на плиту и варите, помешивая, до загустения. Трюфели отварите в подсоленной воде и мелко нарежьте.

Мясной сок смешайте с крахмалом, нарезанными трюфелями и соком, оставшимся после их варки.

Бифштекс альпийский

Требуется: 800 г мяса, 100 г помидоров, 1/2 стакана белого вина, 250 г сливочного масла, 200 г белого хлеба, 300 г кабачков, 2 ст. л. муки (без верха), немного мясного сока.

Способ приготовления. Поджарьте бифштексы так, как описано выше. Помидоры мелко нарежьте и смешайте с белым вином и мясным соком. Получившимся соусом полейте бифштексы. Поджарьте хлебные ломтики на сливочном масле и разложите на них бифштексы, затем выложите на блюдо и обложите гарниром из кабачков.

Гарнир из кабачков приготовьте по следующему рецепту: кабачки очистите от кожуры, нарежьте кружками и посолите. Затем обваляйте каждый кружок в панировочных сухарях или в манной крупе и поджарьте

на сковороде со сливочным маслом. Помидоры мелко нарежьте и слегка потушите отдельно. Затем готовые кабачки залейте томатной массой.

Бифштекс «Христофор Колумб»

Требуется: для бифштекса: 800 г мяса, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана томатного соуса, 1/2 стакана сладкого красного вина, 200 г белого хлеба, соль, перец по вкусу.

Для гарнира: 1 кг картофеля, 150 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Пожарьте бифштексы так, как описано выше. Затем залейте их вином и томатным соком. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и поджарьте на сливочном масле. Выложите бифштексы на хлеб и переложите на блюдо. Вокруг поместите гарнир.

Для приготовления гарнира воспользуйтесь следующим рецептом: клубни картофеля хорошенько вымойте, но не чистите. Положите их на противень и поставьте в духовку. Когда картофель пропечется, разрежьте клубни пополам, выньте мякоть с помощью ложки.

Мякоть обжарьте на сливочном масле, посолите по вкусу, посыпьте мелко нарубленной зеленью.

Бифштекс «Кенгуру»

Требуется: 1 кг вырезки, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г свежих грибов, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, панировочные сухари, лимонная цедра, соль, черный молотый перец, красный молотый перец.

Способ приготовления. Грибы крупно нарежьте и жарьте на сливочном масле в течение 5 мин. Яйца взбейте, добавьте в них сухари, рубленую зелень и цедру лимона, вылейте смесь на сковороду. Затем добавьте туда же соль, красный и черный молотый перец и хорошенько все перемешайте.

Кусок вырезки надрежьте по всей длине, положите в образовавшийся кармашек начинку, зашейте и обжаривайте на сливочном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Затем поставьте сковороду в духовку и жарьте бифштекс на слабом огне в течение 2 ч, периодически поливая его выделившимся в ходе жарки соком.

Лучшим гарниром к этому блюду станет отварной картофель и салат из помидоров и огурцов с тертым сыром, заправленный майонезом.

Бифштекс «Розовый закат»

Требуется: 1 кг мяса, 2–3 головки репчатого лука, 3–4 зубчика чеснока, 200 г свеклы, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. л. муки, 100 г сливочного

масла, 4–5 шт. спелых слив, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку. Лук и чеснок мелко нарежьте, слегка поджарьте на сливочном масле и смешайте с фаршем. Свеклу отварите, мелко нарежьте или натрите на крупной терке и также добавьте в фарш. Положите туда соль и перец, добавьте сметану. Фарш хорошенько перемешайте, сделайте из него бифштексы и обжарьте их в глубокой сковороде на сливочном масле с обеих сторон.

Муку разбавьте горячей водой, добавьте оставшуюся сметану. Сливы помойте, очистите от кожицы и бобков, разомните, получившееся пюре добавьте в соус. Размешайте соус до однородной консистенции (чтобы не было комков) и залейте им бифштексы. Затем сковороду с бифштексами поставьте в духовку и тушите на среднем огне до готовности.

Бифштекс «Обезьянья радость»

Требуется: 1 кг мяса, 2 ст. л. муки (без горки), 4 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 2 головки репчатого лука, 4 спелых банана, 1/2 стакана сливок, 2 ст. л. тертого хрена, панировочные сухари, зелень базилика, половинка лимона, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо нарежьте тонкими ломтиками, отбейте и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле до готовности. Затем посолите и поперчите их. Бананы разрежьте вдоль на две половинки, слегка посолите и поперчите, обваляйте в муке, обмакните каждый кусок во взбитое яйцо, посыпьте панировочными сухарями и поджарьте на сливочном масле.

В сливки добавьте тертый хрен и 2 желтка, перемешайте и осторожно влейте в соус сок, оставшийся после жарки мяса. Добавьте туда же сок, выжатый из половинки лимона, мелко нарезанную зелень базилика, соль и перец.

Выложите на блюдо бифштексы и обжаренные бананы и залейте соусом.

Бифштекс «Фантазия»

Требуется: 500 г мяса, 3 стручка болгарского перца, 100 г ветчины, 6 яблок, 3 головки репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, базилик, 1 яйцо, красный молотый перец, четверть лимона, 1 ч. л. соуса чили, 1/2 стакана панировочных сухарей.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку ветчину, корни

сельдерея, петрушки и лук. Отдельно пропустите через мясорубку мясо. Затем смешайте все составляющие вместе, добавьте сок лимона, соус чили, красный молотый перец, мелко нарубленную зелень петрушки и базилика.

Затем постепенно добавляйте в фарш панировочные сухари до тех пор, пока фарш не станет вязким. После этого сделайте из фарша бифштексы и обжарьте их на сковороде на сливочном масле с обеих сторон.

Яблоки вымойте и очистите от кожицы. Половину яблок нарежьте кружочками и поджарьте на сливочном масле, остальные натрите на крупной терке.

Лук нарежьте кольцами, сладкий перец – тонкими полосками. Смешайте лук, перец и тертые яблоки и поджарьте на сливочном масле.

Бифштексы выложите на блюдо, на каждый положите жареное яблоко и по полной столовой ложке тушеных овощей. Сверху посыпьте бифштексы красным молотым перцем и оставшейся нарубленной зеленью петрушки и базилика.

Бифштекс «Круз Кастильо»

Требуется: 1 кг мяса, 2–3 зубчика чеснока, 4 средние луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 8 помидоров, 8 стручков болгарского перца, соль, перец, 1 ст. л. соуса чили, 1 авокадо.

Способ приготовления. Мясо помойте, вытрите насухо салфеткой, нарежьте ломтиками толщиной не менее 2 см, отбейте, поперчите и посолите и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон (мясо внутри должно остаться сочным, бледно-розового цвета). На другой сковороде поджарьте мелко нарезанные лук и чеснок, очищенный от семян и нарезанные соломкой перцы. Через 7 мин после начала жарки добавьте туда же мелко нарезанные помидоры, соус чили и авокадо. Тушите овощи до готовности. Перед подачей на стол выложите овощи на большое блюдо, на них положите бифштексы.

Бифштекс «Итальянское чудо»

Требуется: 1 кг мяса, 50 г брынзы, 1/2 стакана оливкового масла, 1/2 стакана консервированных оливок, половина батона, 2–3 головки репчатого лука, небольшой лимон, 2–3 моркови, зелень сельдерея, базилик, 200 г куриного мяса, 700 г мелких помидоров, 100 г грибов (белых или шампиньонов), имбирь, мускат, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо помойте, вытрите насухо салфеткой и сформируйте из него бифштексы. Морковь мелко нарежьте или натрите на

крупной терке, прибавьте к ней мелко нарубленную зелень сельдерея, базилика, мелко нарезанный лук, положите сырые бифштексы в эту смесь и выдержите в ней 2 ч, затем поперчите, посолите и поджарьте на сливочном масле с обеих сторон до готовности.

Грибы отварите, мелко нарежьте, слегка припустите на сливочном масле, смешайте с мелко нарезанным отварным куриным мясом, натертым на крупной терке сыром и раскрошенным батоном. Помидоры разрежьте на половинки, удалите мякоть с семечками и заполните их приготовленным фаршем. Заполненные фаршем помидоры поместите на несколько минут в духовку.

Готовые бифштексы выложите на блюдо, гарнируйте фаршированными помидорами, полейте соусом и украсьте оливками.

Соус приготовьте по следующему рецепту: 5 помидоров поместите в горячую духовку и запекайте до тех пор, пока на них не лопнет кожица. Когда это произойдет, выньте их из духовки, удалите кожицу, мякоть помните и получившееся пюре смешайте с соком, выжатым из лимона. Затем добавьте в смесь имбирь, мускат, мелко нарезанный и слегка поджаренный лук, черный молотый перец и соль. После этого соус процедите.

Бифштекс «Пьяный»

Требуется: 1 кг мяса, 200 г сыра, 300 г копченой грудинки, 2 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, укропа, кинзы, половинка лимона, 2 рюмки коньяка, 1/2 стакана растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, вытрите насухо салфеткой, нарежьте ломтиками толщиной не менее 2 см, слегка их отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до полуготовности и образования румяной корочки. Затем на каждый бифштекс положите по кусочку грудинки, полейте сверху коньяком и жарьте еще 10–15 мин до готовности.

После этого выложите бифштексы на блюдо, посыпьте тертым сыром и мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и кинзы.

Бифштекс «Потерянный рай»

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 небольшой цуккини, 2 сладких болгарских перца, половина батона, зелень петрушки, укропа, тимьяна, базилика, 300 г алычи, 7 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 1,5 ст. л. горчицы, 1/2 стакана маслин, 2 ч. л. соуса чили, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте и вытрите насухо салфеткой, нарежьте бифштексы не менее 2 см толщиной. Зелень мелко нарубите и смешайте с раскрошенным батоном, горчицей и яйцом. Бифштексы поперчите, посолите и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле до полуготовности. Затем обмажьте их ранее приготовленной смесью.

Цуккини, лук и сладкий перец мелко нарежьте. Лук поджарьте на растительном масле, затем добавьте к нему сладкий перец, цуккини и мелко нарезанные маслины. Жарьте все вместе еще несколько минут. Алычу вымойте, очистите от косточек и кожицы и пассеруйте на растительном масле. Смешайте все составляющие, добавьте соус чили. Бифштексы поместите на 15 мин в духовку. Когда корочка на бифштексах запечется, достаньте их из духовки, выложите на блюдо и гарнируйте ранее приготовленной смесью.

Бифштекс «Нежность»

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 2 перца чили, половинка лимона, 4 помидора, 1 свежий огурец, 4 луковицы, свежая зелень мяты, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо помойте, насухо вытрите салфеткой и разрежьте на бифштексы не менее 2 см толщиной. Посолите, поперчите и поджарьте на сливочном масле с обеих сторон до готовности. Помидоры и огурец помойте. Лук почистите и мелко нарежьте. Помидоры обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Затем нарежьте помидоры и огурец кубиками. Мяту ополосните водой и мелко нарубите. Перемешайте все составляющие, добавьте соус чили, полученный соус хорошенько перемешайте. Готовые бифштексы выложите на блюдо и залейте соусом.

Бифштекс «Корсиканец»

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 1 кубик мясного бульона, 3 апельсина, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана растительного масла, 1 ч. л. сахара, зелень розмарина и шалфея, рюмка коньяка, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Снимите цедру с одного апельсина и натрите ее на крупной терке. Зелень мелко нарубите и смешайте с тертой цедрой, заправьте половиной рюмки коньяка и 2 ст. л. растительного масла.

Мясо помойте, насухо оботрите салфеткой, разрежьте на куски не менее 2 см толщиной, посолите, поперчите, намажьте ранее приготовленной смесью и обжарьте на растительном масле с обеих сторон

до образования румяной корочки.

Затем добавьте сок, выжатый из одного апельсина, половину рюмки коньяка и 1/2 л бульона. Поместите бифштексы в духовку и запекайте примерно 1 ч.

Смешайте вместе сливочное масло, сахар и сок, выжатый из одного апельсина. Полученную смесь поставьте на огонь и варите до загустения. Оставшийся апельсин нарежьте кружочками и положите в кипящий соус. Перед подачей на стол выложите бифштексы на блюдо, залейте соусом и украсьте апельсиновыми кружочками.

Бифштекс «Лебединая песня»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 3 ст. л. сливочного масла, полстакана сметаны, 200 г йогурта, 1 ч. л. меда, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. корицы, 2 ст. л. молотого миндаля, молотая гвоздика, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, насухо вытрите салфеткой, нарежьте кусками толщиной не менее 2 см, посолите, поперчите и слегка поджарьте на сливочном масле.

Йогурт смешайте с имбирем, мелко нарубленным чесноком, корицей, миндалем, гвоздикой до однородной консистенции. Залейте бифштексы приготовленной смесью.

В разогретое сливочное масло добавьте мед, хорошенько перемешайте, вылейте в сковороду с бифштексами, но не размешивайте. Затем поместите сковороду в разогретую духовку на 15–20 мин.

Выделившийся в процессе жарки сок смешайте со сметаной, приправьте красным молотым перцем, солью и корицей. Соус подавайте отдельно.

Бифштекс «Восточный каприз»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 3 головки репчатого лука, 300 г каштанов (консервированных), стакан сметаны, 1 корень сельдерея, половинка лимона, 1 морковь, 1/2 стакана коньяка, 3 ст. л. сливочного масла, 300 г кураги, 1 кубик мясного бульона, 1 ст. л. крахмала, зелень шалфея и мяты, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, вытрите насухо салфеткой, нарежьте кусками не менее 2 см толщиной, посолите, поперчите и поджарьте с обеих сторон на сливочном масле до готовности.

Затем полейте бифштексы соком, выжатым из половинки лимона.

Лук, морковь и корень сельдерея почистите и измельчите, затем

обжарьте их в сливочном масле и добавьте к бифштексам. Залейте мясо с овощами 1/2 л мясного бульона, накройте сковороду крышкой и тушите содержимое примерно 40 мин.

Курагу вымойте, пересыпьте в кастрюлю, влейте полстакана воды и потушите на среднем огне. Через 15–20 мин добавьте в кастрюлю каштаны и оставьте на огне еще на 5 мин. В сок, выделившийся в процессе жарки мяса, влейте коньяк, заправьте соус крахмалом, сметаной и проварите до загустения. Перед подачей на стол выложите бифштексы на блюдо, загарнируйте тушеными овощами и залейте соусом.

Бифштекс «Жозефина»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 4 ст. л. сливочного масла, 500 г цветной капусты, 1 ст. л. муки, четверть батона, зеленый лук, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, 1/2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. соуса чили.

Способ приготовления. Мясо вымойте, насухо вытрите салфеткой, нарежьте ломтиками не менее 2 см толщиной, посолите, поперчите и обжарьте на сливочном масле до готовности.

Цветную капусту отварите в подсоленной воде до готовности и разберите на соцветия. Затем слегка поджарьте капусту на сливочном масле, добавьте к ней нарезанный зеленый лук и залейте молоком. Когда молоко вскипит, добавьте горчицу, соль, черный молотый перец и муку, хорошенько размешайте полученную массу так, чтобы не осталось комочков, и немного проварите.

Сыр потрите на крупной терке и смешайте с раскрошенным батонem.

Перед подачей на стол выложите бифштексы на блюдо, залейте густым соусом и посыпьте хлебной крошкой, смешанной с сыром.

Бефстроганов «Крестьянский пир»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 2 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. л. соевого соуса, 300 г зеленого горошка в стручках, 3–4 ст. л. растительного масла, 2 сладких болгарских перца, зелень петрушки и укропа, зеленый лук, молотый черный перец, соль.

Для соуса: 100 г майонеза, 2 ст. л. белого вина, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. сахарной пудры, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, насухо вытрите салфеткой, нарежьте на ломтики не менее 2–3 см толщиной и поджарьте на сливочном масле до готовности.

Перец, зеленый лук и стручки гороха помойте, перец очистите от

семян, все овощи мелко нарежьте и поджарьте на растительном масле. Яйца взбейте, посолите и поперчите, затем влейте их в овощную смесь и жарьте еще 5 мин, постоянно помешивая.

Перед подачей на стол выложите бифштексы на блюдо, загарнируйте яично-овощной смесью и полейте соусом.

Соус приготовьте по следующему рецепту: все указанные выше составляющие тщательно перемешайте, добавьте соль и черный молотый перец.

Бефстроганов «Аппетитный»

Требуется: 600 г говяжьей вырезки, 100 г сливочного масла, 3 головки (средние) репчатого лука, 2 ст. л. муки, полстакана сметаны, 3 ст. л. томатной пасты, зелень укропа, 50 г сыра, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Мясо нарежьте очень мелкими кусочками.

Обычно для бефстроганова мясо режется кусочками по 2–3 см, можно сделать их еще мельче.

Нарезанное мясо посолите и поперчите и обжарьте на сильном огне со сливочным маслом.

Не забывайте постоянно помешивать мясо, чтобы оно не подгорело.

Лук мелко нашинкуйте и пассеруйте. Отдельно пассеруйте муку, смешанную со сливочным маслом. Затем добавьте к пассерованной муке сметану, томатную пасту и пассерованный лук, соус прокипятите.

После этого залейте обжаренное мясо соусом и тушите несколько минут.

Перед тем как снять бефстроганов с огня, добавьте в них мелко нарезанный укроп и натертый на терке сыр, все хорошенько перемешайте.

Бефстроганов «Старая Англия»

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 3 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 3 средние моркови, 200 г репы, 100 г белокочанной капусты, 2 средние луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками по 2–3 см, обжарьте на сливочном масле. Отдельно пассеруйте мелко нарезанный лук, натертую на крупной терке морковь. Капусту нашинкуйте и обдайте кипятком. Затем смешайте вместе все составляющие, добавьте нарезанную мелкими кубиками репу и тушите на слабом огне до готовности.

Бефстроганов «Танго»

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 500 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, базилик, тимьян, 200 г сладкого болгарского перца, 3 ст. л.

сливочного масла, цедра лимона, 1/2 стакана сметаны, черный молотый перец, соль, сахар.

Способ приготовления. Нарезьте мясо кусочками по 2–3 см в длину, обжарьте на сливочном масле. Лук и чеснок мелко нарежьте и также обжарьте на сливочном масле. Смешайте поджаренное мясо с луком и чесноком, добавьте немного бульона или воды, добавьте соль, перец, нарезанный тимьян и базилик и тушите на слабом огне. За несколько минут до готовности добавьте нарезанный кольцами сладкий перец, цедру лимона и сахар (по вкусу).

Бефстроганов «Слабоалкогольный»

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 средние головки репчатого лука, 1/4 стакана любого красного вина, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 1/3 стакана сметаны, черный молотый перец, красный молотый перец, душистый перец горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Нарезьте мясо кусочками по 2–3 см, обжарьте на сливочном масле. Отдельно пассеруйте мелко нарезанный лук и смешайте его с мясом, добавьте муку, томатную пасту, перец, лавровый лист, соль. Залейте вином, разведенным пополам водой, тушите до готовности, за 10 мин до конца приготовления добавьте в кастрюлю сметану.

Бефстроганов «Абракадабра»

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 200 г помидоров, 200 г фасоли, 1/2 стакана красного вина, 2 перца чили, 100 г сливочного масла, 2 большие луковицы, 1 сладкий болгарский перец, соль, черный и красный молотый перец, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками по 2–3 см и обжарьте на сливочном масле. Замоченную заранее фасоль отварите. Лук мелко нарежьте и обжарьте отдельно от мяса на сливочном масле, туда же добавьте мелко нарубленный сладкий перец. Затем смешайте вместе мясо, лук с перцем и отваренную фасоль, добавьте перец чили, молотый перец, соль и мелко нарезанные помидоры. Залейте вином, слегка разбавленным водой, и тушите до готовности.

За несколько минут до готовности добавьте в кастрюлю сметану и муку и хорошенько размешайте, чтобы не осталось мучных комочков.

Бефстроганов «Грибной сезон»

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 100 г помидоров, 1 стакан сливок,

100 г сливочного масла, 2–3 ст. л. муки, 1 ч. л. горчицы, 200 г грибов (белых или шампиньонов), молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо помойте, нарежьте кусочками по 2–3 см, посолите, поперчите, добавьте горчицу. Поджарьте мясо на сливочном масле. Затем добавьте к нему мелко нарезанные помидоры, очищенные от кожицы, мелко нарезанные грибы и тушите примерно 3 мин. В сливки добавьте муку и размешайте до однородного состояния, чтобы не осталось мучных комочков, затем залейте смесью мясо и доведите до кипения. Тушите еще 2–3 мин.

Бефстроганов «Праздник»

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 1 кочан листового салата, 6 помидоров, зелень укропа, базилик, 200 г шампиньонов, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана растительного масла, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. уксуса, 1 ст. л. горчицы, 1/2 лимона, 200 г брынзы, соль, сахар, черный и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо вымойте, нарежьте кусочками по 2–3 см, посыпьте красным и черным молотым перцем и посолите. Обжарьте на сливочном масле, затем добавьте сметану и тушите до готовности. Помидоры, салат, укроп и базилик помойте, кочан салата разберите на листья. Помидоры, укроп и базилик мелко нарубите. Шампиньоны вымойте и нарежьте кружками, лук нарежьте кольцами или полукольцами. Смешайте все составляющие и разложите на листья салата. Брынзу нарежьте мелкими кубиками.

Растительное масло смешайте с горчицей, уксусом, перцем, сахаром и солью. Выдавите туда же сок из половинки лимона. При подаче на стол разложите бефстроганов по тарелкам, на каждую поместите по 2 листа салата с начинкой, сверху полейте их соусом из уксуса, лимонного сока и пряностей.

Бефстроганов с квашеной капустой

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 4 ст. л. сливочного масла, 300 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 1–2 ст. л. сладкой паприки, 1 ст. л. томатной пасты, 500 г квашеной капусты, 200 г картофеля, 1 кубик мясного бульона, 1 стакан сметаны, тмин, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо помойте, нарежьте кусочками по 2–3 см, обжарьте на сливочном масле. Лук нарежьте кольцами или полукольцами, чеснок мелко нарубите. Обжарьте лук и чеснок на

сливочном масле, добавьте томатную пасту и паприку, смешайте с обжаренным мясом. Капусту нашинкуйте, перемешайте с нарезанным дольками картофелем. Мясо с луком и чесноком и капусту с картофелем переложите в кастрюлю, залейте 1/2 л бульона, приправьте тмином и тушите до готовности. За 10 мин до готовности добавьте в кастрюлю сметану.

Бефстроганов с каперсами «Аллегро»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 1 стакан сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, 50 г консервированных каперсов, 1 кубик мясного бульона, 2 помидора вместе с маринадом, 1–2 ст. л. паприки, зелень сельдерея, половинка лимона, 4 головки репчатого лука, 2 ст. л. муки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо помойте и нарежьте кусочками по 2–3 см, затем обжарьте на сливочном масле. Отдельно поджарьте мелко нарубленный лук, добавьте его к мясу, туда же положите паприку, черный молотый перец и соль. Залейте мясо бульоном, доведите до кипения, добавьте нарезанные дольками помидоры и мелко нарубленную зелень сельдерея. За 10 мин до готовности добавьте сметану и каперсы с маринадом, всыпьте муку, хорошенько размешайте, чтобы не осталось мучных комочков, и варите до загустения.

Бефстроганов «Яблочный сон»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 2 стакана сидра, 3 яблока, 1 кубик мясного бульона, 1/2 стакана сметаны, 1/2 кг репчатого лука, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 1 корень петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, нарежьте кусочками по 2–3 см. Луковицы очистите и подрумяньте целиком на сливочном масле, затем добавьте к ним мелко нарезанную или натертую на крупной терке морковь, сельдерей и петрушку. Когда смесь поджарится, смешайте ее с жареным мясом и поставьте на сильный огонь. Далее осторожно вливайте сидр, затем слегка уменьшите огонь и кипятите, пока сидр не выпарится. Когда это произойдет, уменьшите огонь, влейте бульон и добавьте к мясу вымытые, мелко нарезанные, очищенные от сердцевин и кожицы яблоки. После этого влейте сметану и проварите еще несколько минут.

Бефстроганов из печени «Для гурманов»

Требуется: 1 кг говяжьей печени, 4 головки репчатого лука, 4 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, полстакана сметаны, 2 яблока, 1 груша,

черный молотый перец, соль, зелень укропа, петрушки и базилика.

Способ приготовления. Печень промойте, очистите от пленок и нарежьте маленькими длинными кусочками. Лук мелко нарежьте и поджарьте на сливочном масле. Яблоки и грушу вымойте, очистите от кожицы и сердцевин и мелко нарежьте. Печень выложите на разогретую сковороду со сливочным маслом, посолите, поперчите и также хорошенько обжарьте. Через 10 мин добавьте сметану и измельченные фрукты. Закройте сковороду крышкой и тушите печень на слабом огне еще 10 мин. Перед подачей на стол посыпьте бефстроганов мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и базилика.

Бефстроганов «Тещина радость»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 морковь, 200 г грецких орехов, 1/2 лимона, 200 г йогурта, 2 ст. л. орехового масла, 2–3 ст. л. растительного масла, 3–4 зубчика чеснока, зелень мяты и шалфея, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, вытрите насухо салфеткой, нарежьте кусочками по 2–3 см, поджарьте на сливочном масле. Корень сельдерея, корень петрушки и морковь положите в кастрюлю, залейте 1 л воды, посолите и доведите до кипения, проварите несколько минут. Затем залейте бульоном поджаренное мясо, снова доведите до кипения, добавьте измельченные ядра грецких орехов, мелко нарезанные лук, чеснок, влейте сок, выжатый из половинки лимона, растительное масло. Массу остудите и добавьте в нее йогурт, красный молотый перец, мелко нарезанную зелень мяты и шалфея.

Ростбиф «Тропики»

Требуется: 800 г говядины, 3–4 зубчика чеснока, 3 апельсина, 1 лимон, зелень базилика, 1 ст. л. меда, 100 г оливок, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте и вытрите насухо салфеткой, положите его в миску, добавьте 2 очищенных зубчика чеснока. Один из апельсинов нарежьте кружками, из 2 оставшихся выдавите сок в миску с мясом, туда же выдавите сок из лимона. Закройте миску крышкой и оставьте мясо мариноваться на 2 ч. Оставшийся чеснок подавите и смешайте с мелко нарубленной зеленью базилика и медом. Выньте мясо из маринада, обмажьте смесью из меда и специй, затем поместите в духовку и жарьте 20 мин. По истечении этого времени полейте мясо оставшимся после замачивания мяса маринадом и жарьте еще 30 мин, поливая мясо

время от времени выделившимся соком. Затем добавьте к мясу оливки, нарезанный кружками апельсин и жарьте еще 20 мин. Перед подачей на стол украсьте ростбиф дольками свежего апельсина и оливками.

Ростбиф «Изюминка»

Требуется: 800 г говядины, 5 ст. л. сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 2 кубика мясного бульона, зеленый лук, зелень укропа, петрушки, базилика, кинзы, 300 г риса, 1 ст. л. соуса чили, 1 ч. л. клубничного джема, 1 ч. л. уксуса, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте и насухо вытрите салфеткой. Чеснок подавите и смешайте со сливочным маслом. Этой смесью обмажьте мясо, затем поместите его в духовку и жарьте в течение 15 мин. Затем мясо посолите и поперчите и поместите в духовку еще на 15 мин. Рис обжарьте в сливочном масле, залейте 1/2 л бульона и тушите на среднем огне 20–30 мин.

Зеленый лук нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Добавьте к луку 1/4 л бульона, проварите соус на медленном огне, затем добавьте к нему клубничный джем, уксус и соус чили. Заправьте рис соусом с зеленью. Перед подачей на стол выложите ростбиф на блюдо и загарнируйте рисом. Сверху ростбиф посыпьте смесью из мелко нарубленной петрушки, кинзы и базилика.

Ростбиф душистый

Требуется: 800 г говядины, 100 г свиного сала, 1 ст. л. сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 2–3 бутона гвоздики, зелень петрушки, 1/2 лимона, черный молотый перец, корица.

Способ приготовления. Мясо вымойте и обсушите салфеткой. Гвоздику измельчите, смешайте с корицей, солью, черным молотым перцем и нарубленной зеленью петрушки. Репчатый лук мелко нарежьте и добавьте туда же. Свиное сало нарежьте мелкими кубиками и примешайте к ранее приготовленной смеси.

Нашпикуйте этой смесью кусок говядины. Растопите на сковороде сливочное масло, положите мясо и поместите сковороду в духовку.

Жарьте ростбиф 15 мин, постоянно его переворачивая, чтобы он равномерно обжарился, затем полейте его соком, выжатым из лимона, и соком, выделившимся в ходе жарки.

После этого жарьте ростбиф еще 15–20 мин.

Ростбиф «Империял»

Требуется: 1 кг говядины, 150 г сливочного масла, 100 г ветчины,

100 г языка, 1–2 ст. л. муки, половина батона, 100 г грибов (белых или шампиньонов), половинка лимона, 1/2 стакана белого вина, 200 г зеленого консервированного горошка, 1/2 стакана мясного сока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте и обсушите салфеткой. На сковороде растопите сливочное масло и жарьте ростбиф 15–20 мин. Затем полейте его соком, выделившимся в ходе жарки и соком, выжатым из половинки лимона, затем жарьте еще в течение 15–20 мин до готовности. Обычно ростбиф подается на стол целым куском, но, следуя этому рецепту, порежьте его ломтиками. Батон также порежьте тонкими ломтиками. Далее на каждый ломтик хлеба положите кусок ростбифа, на него тонкий ломтик ветчины, на ветчину смесь из мелко нарезанного языка и грибов (предварительно отваренных в подсоленной воде и слегка припущенных на сливочном масле). Затем разложите куски ростбифа на блюде и полейте соусом, приготовленным из мясного сока, разведенного вином, и загущенного мукой.

Прекрасным гарниром к этому блюду станет зеленый горошек, сваренный и заправленный маслом.

Ростбиф «Римские каникулы»

Требуется: 1 кг говядины, 4 помидора, 1/2 стакана растительного масла, 2 сладких болгарских перца, 1 лимон, розмарин, шалфей, 3–4 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 1 ч. л. растительного масла, 2 ч. л. коньяка, 500 г пикулей, 2 ч. л. крахмала, 1 ст. л. имбиря, 1 ч. л. томатной пасты, 1/2 ч. л. уксуса, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соуса чили.

Способ приготовления. Розмарин и шалфей мелко нарежьте, чеснок истолките, добавьте лимонную цедру и все вместе слегка поджарьте на растительном масле, добавив перец, соль и сок, выжатый из лимона. Мясо помойте, насухо вытрите салфеткой, обильно смажьте растительным маслом с пряностями и поместите в духовку на сильный огонь. Жарьте в течение 15 мин, затем посолите, поперчите и жарьте еще 15–20 мин до готовности, периодически поливая мясо выделяющимся в процессе жарки соком.

Помидоры и сладкий перец запеките целиком в духовке. Перед подачей на стол выложите ростбиф на подогретое блюдо, украсьте его запеченными овощами и полейте соусом.

Соус приготовьте по следующему рецепту. Пикули мелко порежьте и

поджаривайте вместе с молотым имбирем на растительном масле в течение 5–7 мин. Крахмал смешайте с сахаром, уксусом, томатной пастой, соусом чили и коньяком, перемешайте до получения однородной массы, добавьте немного воды и вылейте массу в жареные пикули, варите примерно 5–6 мин до загустения.

Ростбиф «Апельсиновая сказка»

Требуется: 1 кг говядины, 1 кубик мясного бульона, 1/2 стакана густой сметаны, 2 ст. л. муки, 1 кг цветной капусты, 2–3 апельсина, 2 ст. л. апельсинового джема, свежая зелень шалфея и мяты, черный молотый перец, соль, 2–3 гвоздики.

Способ приготовления. Мясо вымойте, насухо вытрите салфеткой, поместите в духовку и жарьте 15 мин, постоянно его переворачивая. Затем обмажьте его апельсиновым джемом, снова поставьте в духовку и жарьте до готовности. Капусту положите в кастрюлю вместе с луком, гвоздикой, снятой с 1 апельсина цедрой, соком, выжатым из 1 апельсина, шалфеем и мятой, залейте 1/2 л бульона, доведите до кипения и варите несколько минут. Готовую цветную капусту разомните с луком и мякотью оставшихся апельсинов. Выделившийся в процессе жарки мяса сок смешайте со сметаной и отваром из-под овощей, доведите до кипения, добавьте муку и варите, помешивая, до загустения. Затем добавьте в соус соль и перец. Перед подачей на стол выложите ростбиф на блюдо и залейте соусом.

Ростбиф «Серенада солнечной долины»

Требуется: 1 кг говядины, 2 ст. л. сливочного масла, 1 кг спаржи, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 лимона, 3 помидора, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, зеленый лук, зелень мяты, молотый красный и черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, вытрите насухо салфеткой, поместите в духовку и жарьте в течение 15 мин, затем посолите, поперчите и жарьте еще 15 мин, постоянно поливая мясо выделившимся в процессе жарки соком.

Спаржу очистите, обрежьте с обоих концов и варите 10–15 мин в подсоленной воде. За несколько минут до конца варки добавьте в воду сахар. Спаржу не рекомендуется разваривать. Чеснок, зеленый лук и листья мяты мелко нарубите. Чеснок и мяту обжарьте в растительном масле. Помидоры помойте, мелко нарежьте и удалите мякоть, посыпьте перцем и добавьте к чесноку вместе с мелко нарезанным зеленым луком. Затем положите в сковороду отваренную спаржу и все вместе потушите на

слабом огне в течение 10 мин. Перед подачей на стол выложите ростбиф на блюдо, гарнируйте спаржей с овощами, сверху сбрызните соком, выжатым из половинки лимона.

Ростбиф «Голубая луна»

Требуется: 1 кг говядины, 2 ст. л. сливочного масла, 1 кг цветной капусты, 100 г ветчины, 2 больших банана, 1 ч. л. соуса чили, 1 кубик мясного бульона, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. крахмала, зелень мяты, шалфея, сельдерея, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо помойте, вытрите насухо салфеткой, положите на сковороду с растопленным сливочным маслом, поместите в духовку и жарьте 15 мин. После этого посолите, поперчите и жарьте еще 15 мин, постоянно поливая соком, выделившимся в процессе жарки. Цветную капусту отварите в подсоленной воде до готовности, остудите и разберите на соцветия. Лук почистите и мелко нарежьте. Бананы нарежьте кружочками. Разведите бульонный кубик в 1/2 л воды, доведите до кипения, положите в него лук и бананы и проварите несколько минут. Затем добавьте в бульон сметану и хорошенько перемешайте. После этого всыпьте крахмал, варите бульон до загустения, добавьте соус чили. Ветчину мелко нарежьте и выложите в получившийся соус.

Перед подачей на стол выложите ростбиф на блюдо, залейте соусом и посыпьте сверху измельченной зеленью мяты, шалфея и сельдерея.

Ростбиф «Последний ужин на Титанике»

Требуется: 1 кг свежей говяжьей вырезки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 сладких болгарских перца (желательно разного цвета), 2 ст. л. оливкового масла, 3 головки репчатого лука, 1 головка лука-батуна, 1/2 кг куриного филе, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. крахмала, 1/2 лимона, 1/2 кг консервированных ананасов, 200 г консервированных персиков, 4 ст. л. томатной пасты, 2 кубика грибного бульона, 200 г консервированных грибов, 4 ст. л. соевого соуса, зеленый лук, зелень шалфея и мяты, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте и вытрите насухо салфеткой. На сливочном масле поджарьте часть измельченной зелени шалфея и мяты. Мясо полейте соком, выжатым из половинки лимона, положите на сковороду и поместите в духовку на 15 мин. После этого посолите, поперчите ростбиф и жарьте еще 15–20 мин, постоянно поливая его соком, выделившимся в процессе жарки, смешанным с приправленным зеленью сливочным маслом.

Перец, лук и чеснок почистите и мелко нарежьте. Лук и чеснок слегка припустите в растительном масле, добавьте к ним немного сока из-под ананасов и персиков, влейте бульон и маринад из-под грибов. Грибы отдельно слегка поджарьте на растительном масле и переложите в кастрюлю с овощами. Затем добавьте соевый соус и томатную пасту, всыпьте крахмал. Доведите смесь до кипения, остудите и добавьте в нее кусочки ананасов и мелко нарезанные персики. Посыпьте получившийся соус пряностями.

Перед подачей на стол выложите ростбиф на блюдо и залейте густым соусом.

Ростбиф «Мечта этого лета»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан чернослива, 4 зубчика чеснока, сладкий болгарский перец, зелень укропа, петрушки, кинзы и базилика, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Чеснок измельчите и смешайте с мелко нарубленной зеленью, черным молотым перцем, панировочными сухарями и солью. Мясо нарежьте ломтиками толщиной не менее 2 см, натрите ранее приготовленной смесью и поджарьте с обеих сторон на сливочном масле до готовности. Перец нарежьте полосками, потушите в растительном масле. Чернослив промойте, удалите из него косточки и добавьте к перцу за 10 мин до готовности. Перед подачей на стол выложите бифштексы на блюдо, гарнируйте тушеным перцем с черносливом.

Ростбиф «Аргентина»

Требуется: 800 г говяжьей вырезки, 4 ст. л. сливочного масла, 800 г краснокочанной капусты, 1 кубик мясного бульона, 1 ст. л. уксуса, 1 яблоко, 1 груша, 4 ст. л. конфитюра из черной смородины, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 стакана красного вина, розмарин, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо вымойте, насухо вытрите салфеткой, положите на горячую сковороду с двумя ложками растопленного сливочного масла, поместите в духовку и жарьте в течение 15 мин, затем посолите, поперчите и жарьте еще 15–20 мин, постоянно поливая мясом соком, выделившимся в процессе жарки.

Капусту нашинкуйте, потушите в сливочном масле, залейте стаканом бульона, добавьте уксус, лавровый лист и тушите на среднем огне примерно 20 мин. Затем посолите, влейте вино, поперчите и добавьте

конфитюр.

Яблоко и грушу вымойте, удалите кожицу и сердцевину, нарежьте фрукты тонкими длинными кусочками и пассеруйте на растительном масле вместе с мелко нарубленной зеленью розмарина.

Перед подачей на стол выложите ростбиф на большое блюдо, гарнируйте капустой со специями, сверху на мясо выложите фрукты, тушеные с розмарином.

Ростбиф «Сладкоежка»

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г пряников, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. крахмала, 100 г светлого изюма, 100 г кокосовой стружки, рюмка коньяка, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Пряники измельчите, смешайте с кокосовой стружкой, изюмом, залейте коньяком, добавьте немного воды. Оставьте смесь на 1 ч.

Мясо вымойте, насухо вытрите салфеткой, положите на разогретую сковороду с растопленным сливочным маслом, поместите в духовку и жарьте 15 мин, затем посолите, поперчите и жарьте еще 15–20 мин, постоянно поливая ростбиф выделившимся в процессе жарки соком.

Готовый ростбиф нарежьте толстыми ломтиками, залейте пряничной массой и поместите в духовку еще на несколько мин.

Это блюдо будет особенно изысканно с гарниром из отваренной цветной капусты. К нему прекрасно подойдет полусухое вино «Мускат».

Глава 7. Мясо в горшочках

«Царица полей»

Требуется: 1 кг свинины, 4 початка кукурузы, 1 луковица, 1 морковь, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Свинину нарежьте небольшими кусочками, зерна кукурузы отделите от початков, сложите мясо с кукурузой в горшочки, залейте холодной водой и поставьте в духовку.

Когда вода в горшочках закипит, положите мелко нарезанные лук и морковь, посолите.

За 5 мин до готовности посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

«Листопад»

Требуется: 500 г мяса, 2 стакана гороха, 1 яйцо, 50 г муки, 4 ст. л. растительного масла, 1 луковица, зелень, черный перец.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, положите в горшочки, залейте холодной водой и поставьте в духовку.

Лук мелко нарежьте и обжарьте в растительном масле. Горох разварите в небольшом количестве воды, слейте ее, хорошо разомните, остудите, смешайте с мукой, вбейте яйцо, посолите, поперчите, добавьте жареный лук и сформируйте небольшие клецки.

Когда мясо в горшочках будет готово, опустите в них клецки и поставьте в духовку на 5 мин.

«Аристократ»

Требуется: 500 г телятины, 100 г зеленого горошка, 1 луковица, 2 морковь, кинза, соль.

Способ приготовления. Нарежьте телятину узкими полосками вдоль волокон, сложите в горшочки, залейте холодной водой, посолите и поставьте в духовку. Лук натрите на мелкой терке, морковь нарежьте звездочками и после закипания мяса положите в горшочки. За 10 мин до полной готовности мяса всыпьте в горшочки зеленый горошек и положите листики кинзы.

«Хитрый Али»

Требуется: 1 кг молодой баранины, 50 г бараньего жира, 1 л бульона из бараньих костей, 2 ст. л. уксуса, 500 г лука, черный перец, тмин, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Баранину нарежьте небольшими кусочками, лук нарежьте кольцами, перемешайте, посолите, поперчите, залейте уксусом и оставьте на 2–3 ч. Потом мясо обжарьте на жире, сложите в горшочки, сверху посыпьте нарезанным кольцами луком, измельченным чесноком, тмином и залейте горячим бульоном. Поставьте на 2–3 ч в духовку, по мере убывания доливайте бульон. Подавайте с картофельным пюре.

«Горный пейзаж»

Требуется: 1 кг баранины, 50 г жира, 500 г соленой капусты, 3 красных болгарских перца, 2 луковицы, черный перец, соль.

Способ приготовления. Болгарский перец нарежьте тонкими колечками, обжарьте в жире вместе с луком, добавьте капусту и немного потушите. Мясо нарежьте небольшими кусочками, залейте небольшим количеством воды и поварите 30 мин.

Затем сложите мясо в горшочки, сверху положите капусту с перцем, посолите, поперчите и залейте бульоном. Поставьте в нагретую духовку и варите до полной готовности мяса.

«Ужин в сакле»

Требуется: 1 кг жирной говядины, 10 клубней картофеля, 4 луковицы, 2 моркови, лавровый лист, черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте небольшими кусочками, обжарьте в собственном жиру до образования румяной корочки. Добавьте лук, морковь, перец и немного потушите. Картофель нарежьте пластами и уложите в горшочки слоями: слой картофеля, слой мяса с овощами, слой картофеля. Посолите, положите лавровый лист, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Свинина с фасолью «Конфетти»

Требуется: 1 кг свинины со шпиком, 2 стакана цветной фасоли, 3 болгарских перца красного, желтого и зеленого цветов, 1 луковица, 2 ст. л. томата, зелень, соль.

Способ приготовления. Фасоль замочите на 1–2 ч. Возьмите часть шпика, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на нем лук, болгарский перец, нарезанный кружочками, и томат. Свинину нарежьте ломтиками, перемешайте с фасолью, залейте водой, доведите до кипения и переложите в горшочки. Тушите в духовке 1,5–2 ч, за 15 мин до готовности

введите перец с томатом и зелень.

«Сердечко овечки»

Требуется: 1 кг баранины, 200 г курдючного сала, 2 стакана индийского риса, 10–15 мелких крепких помидоров, 2 головки чеснока, черный перец, соль, кинза.

Способ приготовления. Рис замочите в соленой воде на 1 ч. Мясо нарежьте кусочками и обжарьте на жире до появления корочки.

Сложите мясо на дно горшочков, сверху засыпьте промытым рисом, в середину положите несколько помидоров, посолите, поперчите, залейте кипятком, поставьте в духовку и тушите до готовности мяса. При подаче на стол посыпьте кинзой.

«Два приятеля»

Требуется: 500 г телятины, 500 г куриного филе, 4 ст. л. топленого масла, 2 луковицы, 2 моркови, 2 стакана гороха, 1/2 стакана аджики, черный перец, соль.

Способ приготовления. Горох замочите на 2 ч. Телятину и курицу нарежьте кусочками, посолите, поперчите, обжарьте на топленом масле.

Добавьте нарезанные лук и морковь, поджарьте вместе, залейте аджикой и немного потушите.

Положите массу на дно горшочков, сверху засыпьте горох, залейте кипятком.

Поставьте в духовку и тушите 2–2,5 ч.

«Ужин у камина»

Требуется: 800 г свинины, 100 г сала, 8 клубней картофеля, 300 г цветной капусты, 1 луковица, 1 морковь, лавровый лист, укроп, соль.

Способ приготовления. Свинину нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте на сале, картофель нарежьте соломкой и тоже обжарьте, сложите мясо с картофелем в горшочки, сверху положите нарезанные цветную капусту, лук, морковь; посолите, добавьте лавровый лист, залейте горячей водой и поставьте в духовку.

За несколько минут до готовности блюдо посыпьте укропом.

«Осенняя фантазия»

Требуется: 1 кг молодой баранины, 6 шт. айвы, 4 початка кукурузы, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте небольшими кусочками, айву

нарежьте дольками, кукурузные зерна отделите от початков. Положите в горшочки слоями мясо, айву, зерна кукурузы.

Залейте водой, подсолите, поставьте в духовку и варите до готовности мяса.

«Праздник в ауле»

Требуется: 1,5 кг бараньих ребрышек, 200 г бараньего жира, 0,5 ст. томат-пасты, 500 г муки, 3 головки чеснока, 1 луковица, черный перец, соль.

Способ приготовления. Из муки, воды и соли замесите крутое пресное тесто и оставьте его на полчаса. Растопите бараний жир, поджарьте на нем лук, влейте томат-пасту, разведенную водой, всыпьте очищенный и измельченный чеснок и недолго потушите. Тесто раскатайте тонким пластом и нарежьте ромбиками. Ребрышки посолите, поперчите, сложите в горшочки, залейте водой, поставьте в духовку и отварите до полуготовности. Затем положите в каждый горшочек ромбики из теста, залейте томатной заправкой и варите до полной готовности мяса.

Плов «Порционный»

Требуется: 1 кг телятины, 3 стакана риса, 150 г говяжьего жира, 3 моркови, 2 луковицы, 0,5 стакана клюквы, черный перец, соль.

Способ приготовления. Рис замочите в подсоленной воде на 1 ч. Телятину нарежьте, обжарьте в жире, посыпьте перцем, добавьте нарезанные лук, морковь соломкой, обжарьте все вместе. Положите мясо с овощами на дно горшочков, сверху засыпьте промытый и перемешанный с клюквой рис, посолите и залейте кипятком на 1 см выше уровня риса. Поставьте в духовку и варите 1–1,5 ч.

«Пятачок в каше»

Требуется: 1 кг мяса молочного поросенка, 1,5 стакана риса, 1,5 стакана гречневой крупы, 5–6 зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте равными одинаковыми кусочками. В середине каждого кусочка сделайте надрез, заполните его толченым чесноком с солью. Рисовую крупу промойте, гречневую слегка поджарьте, равномерно перемешайте крупы с мясом, выложите в горшочки, посолите, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Печень «Му»

Требуется: 1,5 кг говяжьей печени, 1 л говяжьего бульона, 1/2 стакана растительного масла, 8 клубней картофеля, 4 луковицы, 2 соленых огурца, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Печень промойте, зачистите от пленок, посолите, нарежьте тонкими пластами и обжарьте на растительном масле с нарезанным кольцами луком. Картофель нарежьте соломкой, огурцы – звездочками. Сложите в горшочки слоями: слой картофеля, слой печени, опять слой картофеля, последними положите огурцы, залейте горячим бульоном, всыпьте зелень и поставьте в духовку.

«Острые язычки»

Требуется: 1 кг отварного говяжьего языка, 1 кг баклажанов, 200 г майонеза, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте наискосок потоньше, посолите и подождите, пока дадут сок. Чеснок мелко истолките, смешайте с майонезом и смажьте каждый пласт баклажана с обеих сторон.

Говяжий язык тонко нарежьте и уложите в горшочки вперемежку с баклажанами. Залейте сверху оставшимся майонезом, поставьте в духовку и запекайте до готовности баклажанов.

«Мулат»

Требуется: 2 кг говяжьей печени, 5 луковиц, 1 стакан растительного масла, 15 яиц, черный перец, соль.

Способ приготовления. Зачистите от пленок печень, нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле с луком, посолите, поперчите.

Печень с жареным луком пропустите через мясорубку и хорошо вымешайте с желтками яиц, добавьте туда же масло, оставшееся после жарки.

Белки яиц взбейте с солью в пену и осторожно введите в массу.

Выложите массу в горшочки и поставьте в духовку.

«Обжора»

Требуется: 2 кг рубца, 2 стакана риса, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 2 головки чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Рубец промойте, залейте небольшим количеством воды, добавьте соль, лавровый лист, черный перец и отварите до мягкости.

Рис промойте, лук и морковь спассеруйте на сливочном масле, чеснок измельчите, все смешайте и посолите. Рубец нарежьте крупными

квадратами, положите в середину начинку, заверните в рулетики, обвяжите ниткой.

Сложите рулетики в горшочки, залейте бульоном, поставьте в духовку и варите до готовности риса.

«Лужок»

Требуется: 1 кг рубца, 7 клубней картофеля, 1 стакан сметаны, 1 головка чеснока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Рубец отварите, нарежьте ромбиками. Картофель нарежьте кружками, выложите с рубцом слоями в горшочки, залейте сметаной, посыпьте нарезанным чесноком, добавьте немного бульона из-под рубца и поставьте в духовку. Незадолго до готовности картофеля всыпьте зелень.

Голубцы «Белый омут»

Требуется: 1 кг мяса, 1 стакан риса, 400 г сметаны, 1 кочан капусты, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления. Мясо с луком пропустите через мясорубку, добавьте промытый рис, 1/2 стакана сметаны, посолите.

Капусту разберите на листья, отварите, срежьте черешки и заверните в листья фарш. Сложите полученные голубцы в горшочки, залейте сметаной, разведенной кипятком, подсолите и поставьте в духовку.

Фасоль «Пикантная»

Требуется: 3 стакана фасоли, 300 г копченого сала, 4 клубня картофеля, 3 луковицы, 3 моркови, 1/2 стакана корнишонов, красный перец, мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Замочите на 2 ч фасоль, овощи почистите и нарежьте кружочками. Заложите в горшочки слоями: тонко нарезанное копченое сало, картофель, лук с морковью, фасоль, корнишоны. Пересыпьте слои по вкусу солью, красным перцем, мускатным орехом. Залейте кипящей водой, поставьте в духовку и тушите до готовности фасоли.

«Минное поле»

Требуется: 1 кг болгарского перца, 0,5 кг мясного фарша, 1 стакан риса, 2 луковицы, 0,5 л томатного сока, красный перец, соль.

Способ приготовления. У каждого перца аккуратно срежьте верхушку, уберите сердцевину.

Мясной фарш смешайте с рисом и мелко нарезанным луком, посолите и поперчите.

Начините перец фаршем, приложите сверху «крышечку» и уложите в горшочки. Залейте горячим томатным соком и поставьте в духовку.

«Тяни-толкай»

Требуется: 4 небольшие репки, 500 г бараньего легкого, 500 г бараньего сердца, 3 луковицы, соль, черный перец, кинза.

Способ приготовления. Очистите репу, срежьте верхушку и выдолбите середину. Легкое и сердце пропустите через мясорубку с луком, добавьте соль, перец и перемешайте. Начините репки этим фаршем, положите сверху веточки кинзы, закройте «крышечками». Поместите каждую репку в горшочек, залейте горячей подсоленной водой и поставьте в духовку.

«Светофор»

Требуется: 2 кг помидоров красного и оранжевого цвета, 1 кг печени и почек барана, 4 луковицы, 1 стакан риса, соль, черный перец, зелень, соль.

Способ приготовления. Зачистите печень от пленок. Почки разрежьте пополам, хорошо промойте под проточной водой и замочите в холодной воде на 1 ч. Потом пропустите печень и почки с луком через мясорубку, посолите, поперчите, перемешайте с рисом. У помидоров срежьте верхушку, ложечкой удалите середину и начините их фаршем. Сложите помидоры в горшочки, залейте горячей водой, посолите, положите сверху веточки кинзы и поставьте в духовку.

«Картофельные сундучки»

Требуется: 10 клубней картофеля правильной формы, 1 л бульона, 500 г мясного фарша, 1 стакан риса, 3 луковицы, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Картофель почистите, срежьте с одного конца верхушку, а сердцевину аккуратно выскоблите ложечкой, ножом или специальным инструментом. Фарш смешайте с рисом, мелко порезанным луком, посолите, поперчите и начините им картофель. Сложите картофель в горшочки, накройте «крышечками», залейте горячим бульоном и поставьте в духовку. За 5 мин до готовности посыпьте зеленью.

Глава 8. Плов

«Восток – дело тонкое»

Требуется: 500 г индийского риса, 2 ч. л. соли, 6 ст. л. растительного масла, 100 г куриной печени, 1 куриная грудка, 1 ст. л. очищенного миндаля, 100 г зеленого горошка, 1 ч. л. соли, немного мясного бульона шафран и тимьян по вкусу.

Способ приготовления. В приготовленную уже горячую подсоленную воду насыпьте рис, чтобы он полностью был покрыт водой. Через 10 мин откиньте его в сито и дайте воде стечь. Высыпьте рис на разогретое масло и, непрерывно помешивая, обжаривайте на медленном огне в течение 10 мин. Предварительно осушив куриную грудку и печень, нарежьте их мелко и вместе с миндалем, зеленым горошком положите в разогретый куриный бульон, не забудьте его при этом посолить. Варите в открытой кастрюле, периодически помешивая, пока жидкость не выпарится.

Затем накройте крышкой и тушите на медленном огне 20 мин до готовности.

Подавайте это блюдо горячим. Тимьян придаст этому блюду лимонный аромат.

«Праздник живота»

Требуется: 500 г риса, 2 ч. л. соли, 150 г телячьих почек, 80 г бараньей или телячьей печени, 300 г баранины, 150 г сливочного масла, 1 крупная луковица, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. сахара, 2 среднего размера помидора, долька лимона, 700 мл горячего мясного бульон, соль, черный перец.

Способ приготовления. Заранее вымочите в воде почки в течение 30 мин. Рис положите в подсоленную воду, откиньте в сито и дайте стечь воде. Мелко нарежьте почки, печень и баранину, пожарьте их в течение 5 мин на растопленном сливочном масле. Мелко нарезанный лук обжарьте на оливковом масле до прозрачности. Через 5 мин добавьте баранину и подрумяньте на сильном огне. Добавьте туда рис и поджарьте его до прозрачного цвета при непрерывном помешивании. Присоедините мясной бульон, помидоры, специи, сахар и варите, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте к мясу с рисом печень и почки вместе с укропом и мясным соком, положите туда же дольку лимона. И еще 20 мин на

медленном огне доводите плов до готовности.

Перед подачей на стол густо посыпьте зеленью.

«Пальчики оближешь»

Требуется: 300–400 г мяса (говядины или свинины), 250 г риса, большая головка лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 моркови, соль, черный и красный перец по вкусу.

Способ приготовления. Рис предварительно замочите в подсоленной воде. Порежьте лук кружочками и обжарьте на сильно разогретом масле в глубокой посуде до золотистого цвета. Мясо нарежьте мелкими кусочками, смешайте с обжаренным луком и жарьте до появления румяной корочки. Нашинкуйте мелко морковь и добавьте в мясо. Посолите и поперчите по вкусу. Когда мясо почти готово, добавьте к нему рис вместе с этой водой. Не перемешивая, доведите до готовности в течение 15–20 мин.

Подайте на стол горячим, зелень лучше есть вприкуску. Рекомендуются базилик, петрушка и кинза.

«Завтрак царя зверей»

Требуется: 500 г мяса кролика, 100 г жирной свинины, 50 г шпика, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. свиного жира, 2 стакана риса, 1 лавровый лист, несколько горошин черного перца, молотый перец, соль и много зелени.

Способ приготовления. Мелко нарежьте шпик и обжарьте его. Нарежьте свинину крупными кусками, мясо кролика – очень мелкими кусочками и добавьте их к шпику, тщательно все перемешайте. Положите туда также нарезанные лук, морковь, специи и тушите до готовности.

Растопите свиной жир в глубокой кастрюле и переложите туда приготовленное мясо и залейте все 700 мл мясного бульона, не забыв добавить и рис. Потушите в духовке 20 мин и подайте к столу с зеленью петрушки, базилика, шалфеем и тертым хреном.

«Иринкины причуды»

Требуется: 500 г риса, 500 г нежнейшей говядины, 2 больших луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, черный перец на кончике ножа, соль, зелень.

Способ приготовления. В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и доведите до кипения. Рис всыпьте в горячую воду и оставьте на 1 ч. Мелко нарежьте мясо и положите в кипящее масло. Обжарьте мясо до образования румяной корочки и добавьте туда

нарезанный кружочками лук. Посыпьте сверху нашинкованной морковью. Добавьте туда рис вместе с водой (уровень воды должен быть выше уровня риса на 3–4 см). Посолите, поперчите по вкусу, но не перемешивайте.

Когда рис будет почти готов, перемешайте плов так, чтобы мясо было наверху, а рис внизу, и варите до готовности.

Плов выложите на большое блюдо и украсьте зеленью.

«Момент истины»

Требуется: 400 г риса, 350 г свиных ребрышек, 3 ст. л. растительного масла, 1 большая луковица, соль, специи, терн.

Способ приготовления. Заранее положите рис в подсоленную воду на 20 мин. Свиные ребрышки поджарьте в кипящем растительном масле в кастрюле с толстым дном. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Смешайте лук с мясом и положите сверху терн, добавьте рис вместе с подсоленной водой. Накройте плотно крышкой и доведите до готовности. Подайте блюдо на стол в перевернутом виде (мясо – сверху, рис – внизу). Зелень добавьте по вкусу, но это не обязательно.

«Причуда»

Требуется: 250 г риса, 300 г белого мяса птицы, 100 г сливочного масла, 1 морковь, чернослив, соль, специи.

Способ приготовления. Хорошо промойте рис холодной водой. Мясо потушите на сливочном масле в течение 15–20 мин. Добавьте при этом нашинкованную морковь и чернослив. В приготовленное мясо положите рис и залейте желательно куриным или мясным бульоном. В конце процесса все перемешайте и подайте к столу на отдельном блюде, украшенном листочками зелени.

«Звездный час»

Требуется: 400 г баранины, 200 г риса, 2 луковицы, 3 больших зубчика чеснока, 2 ст. л. свиного жира, 3 помидора, щепотка черного перца, немного мясного бульона, соль, укроп и петрушка.

Способ приготовления. Оставьте рис на 20 мин в горячей подсоленной воде.

Лук нарежьте кружочками, а чеснок дольками. Обжарьте нарезанное большими кусками мясо на сковороде. Помидоры пропустите через мясорубку и добавьте соль, чеснок и черный перец. Выложите в мясо полученную смесь и лук и варите до полуготовности. Засыпьте все рисом и залейте бульоном.

Варите на слабом огне под крышкой, пока рис не впитает в себя всю жидкость.

Подайте готовое блюдо в красивой посуде и засыпьте зеленью.

«Блюдо служащего»

Требуется: 250 г вареного мяса говядины, 1 стакан риса, 30 г топленого масла, 2 куриных кубика, 1 луковица, 1 морковь, красный перец, соль, укроп.

Способ приготовления. Рис отварите в подсоленной воде и добавьте туда за 15 мин до готовности куриные кубики. Лук и морковь нарежьте соломкой. Мясо нарежьте мелкими кусочками и смешайте его с луком и морковью. Сильно нагрейте масло на сковороде с толстым дном и обжарьте до образования румяной корочки. Смешайте его с рисом, плотно накройте крышкой и тушите еще 5 мин. Ваше блюдо уже готово.

При подаче посыпьте плов красным перцем и украсьте веточками укропа.

«Ненавязчивое предложение»

Требуется: 2 луковицы, 50 г шпика, 300 г вареной колбасы, 200 г риса, 2 ст. л. томатной пасты, 3 кубика говяжьего бульона, соль, паприка или перец.

Способ приготовления. Мелко нарежьте шпик и обжарьте на нем порубленный лук. Нарезанную кубиками колбасу добавьте туда и оставьте тушить на некоторое время.

Под струей холодной воды хорошо промойте рис, перемешайте его с колбасой, добавьте туда же томатную пасту и залейте полученную массу бульоном так, чтобы уровень жидкости был выше уровня риса на 3–4 см.

Посыпьте пряностями и тушите около 20 мин, закрыв крышкой.

«Зимняя вариация»

Требуется: 300 г молодой говядины, 100 г риса, 2 соленых огурца, помидоры, чеснок, соль, несколько горошин черного перца, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Нарежьте говядину небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле.

Помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожицу. Нарежьте их кружочками, огурцы – кубиками. Добавьте овощи в мясо и хорошо перемешайте. Посолите, поперчите и на слабом огне доведите до готовности.

Добавьте рис в мясо и налейте достаточное количество воды. За 10 мин до готовности положите в блюдо несколько зубчиков чеснока. Подайте блюдо горячим и украсьте сверху зеленым горошком.

«Гюльчатай»

Требуется: 300 г мяса, 400 г риса, 4 ст. л. бараньего жира, 3 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. томатного соуса «Краснодарский», 2 стакана воды или мясного бульона, базилик, листья салата, соль, перец.

Способ приготовления. Рис хорошо промойте кипятком. Мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте на бараньем жире, посыпав при этом солью и перцем. Переложите мясо в чугунок, добавьте томатный соус, мясной бульон и дайте закипеть. Лук и морковь обжарьте на жире и добавьте в мясо рис вместе с овощами. Продолжайте все варить, пока не загустеет. Заранее нагрейте духовку и поставьте плов на 50 мин. Подайте плов на отдельном блюде, посыпав его зеленью.

«Ежик в тумане»

Требуется: 300 г говяжьего фарша, 100 г риса, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, соль, щепотка черного перца, зелень укропа.

Способ приготовления. Рис промойте и на час замочите в подсоленной горячей воде.

Готовый фарш перемешайте с мелко нарезанным луком, посолите, поперчите и хорошо все перемешайте. Нагрейте хорошо сковороду, добавьте в нее растительное масло и обжарьте на нем фарш в течение 3 мин. Переложите готовый фарш в глубокую кастрюлю и добавьте с подсоленной водой в рис. Вода должна накрывать рис. Тушите плов почти до готовности и добавьте в него немного томатной пасты. Потомите на медленном огне до готовности риса. При подаче посыпьте измельченной зеленью.

«Кактус в пустыне»

Требуется: 250 г свиного фарша, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, сельдерей и укроп, соль, красный перец.

Способ приготовления. Фарш (желательно домашнего приготовления) смешайте с мелко нарубленным луком, перцем и солью. Обжарьте его на топленом масле.

Отварите заранее рис и смешайте его с фаршем, добавив при этом немного воды. Поставьте в духовку и томите до готовности.

Мелко нарежьте сельдерей, укроп и чеснок и посыпьте готовое блюдо

при подаче на стол.

«Быстро и просто»

Требуется: 500 г жирного копченого мяса, 100 г риса, 2 ст. л. жира, соль, тимьян.

Способ приготовления. Мясо отварите в 1 л воды. Воду немного подсолите. Выньте мясо и в том же бульоне сварите рис.

Пока рис варится, нарежьте мясо мелкими кусочками или ломтиками. Смешайте его с почти готовым рисом и добавьте щепотку тимьяна. Еще чуть-чуть потомите, и ваш плов готов.

«Мина расслабления»

Требуется: 100 г свежего или копченого сала, 1 стакан риса, 1 большая луковица, 2 моркови, 3 помидора, большие листья салата, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Как можно мельче порежьте сало и пожарьте его. Добавьте порубленный лук, нашинкованную морковь, помидоры, порезанные кружочками. Все посолите и поперчите. Рис хорошо промойте, отварите и перемешайте со шкварками и овощами.

Подайте к столу, украсив ваше блюдо листьями салата и зеленым горошком.

«Полет на Луну»

Требуется: 500 г баранины, 200 г риса, 100 г бараньего жира, 2 гвоздики, немного черного перца, 1 стакан мясного бульона, сахар, 2 ст. л. лимонного сока, соль.

Способ приготовления. Рис хорошо промойте под струей холодной воды и залейте его на 40 мин. Потом отварите его до полуготовности.

Мелко нарежьте баранину, посыпьте ее смесью толченой гвоздики, соли, перца, полейте лимонным соком, добавьте мясной бульон и тушите на огне около 1 ч, медленно помешивая. Когда баранина будет готова, положите в нее полуготовый рис и томите до готовности.

Подайте плов к столу очень горячим, украсив его мелко порубленной зеленью.

«Лесные забавы»

Требуется: тушка кролика, шпик свиной, 2 ст. л. растительного масла, 2 головки репчатого лука, 200 г риса, 50 г сметаны, 1 морковь, корень петрушки, сельдерей, сахар, соль, черный перец.

Способ приготовления. Рис промойте, залейте кипятком и оставьте на 30 мин. Кролика разрежьте на куски и посыпьте со всех сторон перцем, солью и сахаром.

Обжарьте куски на хорошо разогретом жире, добавьте отдельно обжаренный лук, морковь и корень петрушки. Непрерывно помешивайте в течение 7 мин, потом все переложите в чугунок и залейте водой, чтобы она покрыла мясо. Потушите блюдо до готовности.

Между тем отварите рис и положите его в чугунок, добавив при этом сметану. Тушите еще 10 мин.

Подайте блюдо с овощами, посыпав нарезанным сельдереем.

Глава 9. Колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки

Шпикачка «Веснушка»

Требуется: 3 кг говядины, 2,5 кг свиного сала, 150 г соли, 13 г селитры, 25 г молотого черного перца, 13 г черного перца горошком.

Способ приготовления. Говядину без костей и жира оставьте в миске лежать на сутки, чтобы стекла кровь. Говядину пропустите через мясорубку. Сало нарежьте небольшими продолговатыми кусочками и смешайте с фаршем. Добавьте соль, селитру и перец, тщательно перемешайте.

Наполните фаршем свиные кишки. Подвесьте колбаски на свежем воздухе на 10 дней, затем коптите 8 дней.

После всех этих процедур ваши колбаски готовы к употреблению.

Колбаса «Не пьем, но закусываем»

Требуется: 3 кг свинины, 1 кг говядины, 1 кг шпика, 5 г селитры, 1,5 стакана портвейна, 150 г соли.

Способ приготовления. Нежирную свинину и говядину пропустите через мясорубку.

Свежий шпик мелко нарежьте продолговатыми кусочками, смешайте с фаршем, посолите, добавьте селитру и портвейн и тщательно перемешайте.

Очень туго набейте фаршем бычью кишку, поместите под пресс на 2 дня, затем вывесите на несколько дней на свежий воздух и коптите не менее 3 недель.

Горячий бутерброд с домашней колбасой

Требуется: 8 ломтиков хлеба средней толщины, 50 г сливочного масла, 8 ломтиков домашней колбасы, 100 г сыра, перец.

Способ приготовления. Этот изумительный бутерброд можно приготовить тремя способами, причем в каждом случае вкус получается разный. Итак, способ первый: хлеб намажьте маслом, положите на масло ломтик колбасы, сверху посыпьте черным молотым перцем и натертым на крупной терке сыром. Бутерброд поместите в духовку и запекайте до румяной корочки. Способ второй: колбасу мелко нарежьте кубиками. Хлеб намажьте маслом, положите колбасу, поперчите, посыпьте натертым на

терке сыром и запекайте. Способ третий: хлеб намажьте маслом, на масло положите ломтик сыра, затем ломтик колбасы, поперчите и запеките в духовке.

Шпикачки «Горе луковое»

Требуется: 1 кг свинины, 400 г говядины, 200 г сала, 200 г лука, 25 г соли, 6 г селитры, 10 г молотого черного перца.

Способ приготовления. Свинину и говядину пропустите через мясорубку. Сало нарежьте тонкими продолговатыми ломтиками, смешайте с фаршем. Половину мелко нарезанного лука обжарьте в масле. Добавьте в фарш обжаренный и сырой лук, соль, селитру и перец. Все хорошенько перемешайте. Свиные кишки наполните приготовленным фаршем, повесьте на 3 дня на свежий воздух, затем коптите в течение 2–3 недель.

Запеканка «Северное сияние»

Требуется: 400 г колбасы, 200 г сыра, 300 г вермишели, 2 яблока, 2 помидора, 2 зеленых сладких перца, 3 ст. л. сметаны или сливок, 3 яйца, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Вермишель отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте теплой водой. Колбасу и перец нарежьте соломкой. На масле обжарьте сначала колбасу, потом нарезанные дольками яблоки, затем перец. Все эти продукты смешайте с вермишелью, посолите, поперчите, выложите в глубокую сковороду, смазанную маслом. На массу разложите тонкие ломтики помидора.

Сыр натрите на крупной терке, посыпьте им приготовленную массу. Яйца взбейте со сметаной, залейте запеканку. Поместите в горячую духовку и запекайте до румяной корочки.

Шпикачки «Свирель»

Требуется: 1,5 кг говядины, 2 кг свинины, 700 г шпика, 20 г черного молотого перца, 10 г корицы, 50 г сыра, 5 г селитры, 40 г соли.

Способ приготовления. Мясо и сало измельчите ножом. Сыр натрите на терке, смешайте с мясом, добавьте соль, селитру, корицу и перец. Фарш тщательно перемешайте.

Кишки очень плотно набейте фаршем, повесьте в прохладное место. Чем дольше колбаски висят, тем лучше результат.

Салат со шпикачкой «Бодрость»

Требуется: 100 г шпикачки, 200 г редьки, 1 луковица, 1 морковь, 50 г грецких орехов, 100 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Редьку помойте, очистите, натрите на крупной терке. На растительном масле обжарьте мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь до золотисто-розового цвета. Колбаску нарежьте кубиками или тонкой соломкой. Орехи слегка обжарьте на сковороде без масла, мелко порубите.

Приготовленные продукты смешайте, заправив майонезом. Салат выложите в салатницу горкой, украсьте орехами.

Колбаса «Му-му»

Требуется: 4 кг говядины, 2,5 кг шпика, 170 г соли, 13 г селитры, 30 г перца, 5 зубчиков чеснока.

Способ приготовления. Из говядины сделайте фарш. Шпик нарежьте маленькими продолговатыми кусочками, смешайте с говядиной, добавьте чеснок, соль, селитру и истолченный перец. Фарш хорошенько перемешайте.

Начините кишки фаршем и повесьте в сухом прохладном месте на 8–10 дней. Коптите свое изделие неделю и смело употребляйте!

«Императорское кушанье»

Требуется: 200 г копченых шпикачек, 200 г фасоли, 100 г чернослива, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Фасоль замочите на несколько часов, затем отварите в подсоленной воде. Шпикачки нарежьте соломкой и немного обжарьте на половине приготовленного масла. Размоченный чернослив нарежьте и потушите в масле с сахаром. Все продукты перемешайте. Подавайте горячим или холодным.

Шпикачка «Темная ночь»

Требуется: 400 г печени, 1 кг шпика, соль, перец, гвоздика, мускатный орех.

Способ приготовления. Мелко изрубите свиную или говяжью печень, протрите через сито, добавьте соль, перец, гвоздику, мускатный орех.

Шпик отварите, мелко нарежьте, смешайте с печенью. Фарш тщательно перемешайте.

Наполните фаршем кишки и варите 1 ч. Храните в холодильнике.

Перед подачей колбаски обжарьте.

Бутерброд «Оригинальный»

Требуется: ломтик белого или черного хлеба, 1/2 ч. л. горчицы, ломтик вареной или копченой шпикачки, 1 ч. л. майонеза, 1 слива, зелень

петрушки.

Способ приготовления. Хлеб намажьте горчицей, положите колбасу, посыпьте мелко нарезанной сливой, полейте майонезом и посыпьте зеленью.

Шпикачка «Черное море»

Требуется: 6 стаканов крови, 3 стакана молока, 1/4 стакана гречневой крупы, 2 стакана растопленного свиного сала, 20 г соли, 10 г перца.

Способ приготовления. Свиную кровь процедите. Мелко истолките гречневую крупу. Молоко доведите до кипения. Все смешайте, добавьте соль и перец. Все перемешайте.

Свинные кишки натрите солью, завяжите один конец, наполните на 2/3 приготовленной массой, завяжите другой конец.

Колбаску кипятите 1/2 ч. Повесьте колбаску на несколько дней в холодное место. Перед подачей на стол разогрейте в духовом шкафу.

Шпикачка «Жар-птица»

Требуется: 1 кг куриного мяса, 1 кг свиного сала, 200 г лука, 100 г белого хлеба, 1 стакан молока, 3 яичных белка, соль, перец, мускатный орех.

Способ приготовления. Филе курицы и сало очень мелко нарежьте. В горячем молоке размочите хлебный мякиш, смешайте полученную массу с мясом. Измельченный лук обжарьте на масле, положите в фарш, добавьте яичные белки, соль и специи.

Все тщательно перемешайте. Приготовленным фаршем наполните кишки, варите 1/2 ч.

Салат «Удивительный»

Требуется: 1/2 вилка капусты среднего размера, 300 г вареной шпикачки, 200 г майонеза, горсть грецких орехов, соль, сахар, черный молотый перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Капусту сполосните холодной водой, нашинкуйте, переложите в миску и перетрите с солью и сахаром. Колбаску нарежьте тонкой соломкой, смешайте с капустой, поперчите. Орехи слегка обжарьте на сковороде без масла, мелко порубите, добавьте в салат. Салат заправьте майонезом, переложите в салатницу, украсьте листиками петрушки.

Шпикачки «Гиппопотам»

Требуется: 400 г телятины, 400 г свиного шпика, 400 г говяжьего сала, соль, перец, кардамон.

Способ приготовления. Мясо и сало пропустите через мясорубку, добавьте по вкусу соль и специи. Большие кишки наполните фаршем, проткните их в нескольких местах и прокипятите полчаса.

Пицца со шпикачками «Бегемот на лужайке»

Требуется: для теста – 300 г муки, 10 г дрожжей, 2/3 стакана воды, 30 г острого томатного соуса, 10 г растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ст. л. сахара; для начинки – 400 г шпикачек, 3 луковицы, 300 г сыра, 5 помидоров или 1/2 стакана томатной пасты, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сначала сделайте тесто. Дрожжи и сахар смешайте с 1/3 частью приготовленной теплой воды. Оставьте смесь на несколько минут, чтобы дрожжи разошлись. Отдельно смешайте растительное масло, томатный соус, соль и оставшуюся воду. Обе смеси влейте в просеянную муку, замесите тесто, оставьте его на 1/2 ч в теплом месте.

За это время приготовьте начинку. Шпикачку нарежьте мелкими кубиками.

Лук порежьте кольцами или полукольцами. Сыр натрите на крупной терке.

Тесто раскатайте не очень тонко, сделайте бортики, положите на смазанный противень и разложите начинку: сначала слой шпикачки, на него слой нарезанных тонкими ломтиками помидоров (или залейте томатной пастой), затем разложите кольца лука, посыпьте перцем и сверху засыпьте начинку сыром. Пиццу поместите в горячую духовку и запекайте.

Шпикачка «Собачья радость»

Требуется: телячий ливер и печень, 200 г свиного шпика, 200 г белого хлеба, 1 стакан мясного бульона, 3 яйца, 100 г лука, соль, перец, специи.

Способ приготовления. Ливер и печень очистите от хрящей и пленок, пропустите 2 раза через мясорубку. Хлебный мякиш размочите в бульоне, смешайте с фаршем, добавьте отваренный лук, яйца, соль и приправы. Массу еще раз пропустите через мясорубку. Шпик мелко нарежьте продолговатыми кусочками, соедините с фаршем, тщательно перемешайте.

Кишки наполните приготовленным фаршем. Эта шпикачка порадует вашего четвероногого друга, да и вас тоже.

«Подводная лодка»

Требуется: 1 большой батон, 400 г ливерных шпикачек, 2 яйца, 1 соленый огурец, 150 г сыра, 2 ст. л. сметаны, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. С батона срежьте верхнюю часть, удалите из него мякоть так, чтобы стенки остались. Шпикачки раскрошите, смешайте с половиной хлебного мякиша и сметаной.

Массу посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень. Половиной этой начинки нафаршируйте батон.

Сварите яйца, нарежьте их кружочками и уложите на фарш. Соленый огурец очистите от кожуры, нарежьте дольками и уложите сверху на яйца. Начинку покройте оставшимся фаршем. Сыр натрите на крупной терке, добавьте немного сметаны, чтобы он не рассыпался, намажьте на батон.

Теперь поставьте «подводную лодку» запекаться в разогретую духовку. Фаршированный батон нарежьте ломтиками и подавайте горячим или холодным, украсив зеленью.

Шпикачки «Пастушка и пастух»

Требуется: 1 кг баранины без жира, 250 г ветчинного сала, соль, перец, специи, цедра 1 лимона, 150–200 г портвейна.

Способ приготовления. Мясо, сало, лимонную цедру пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец, приправы и портвейн. Фарш хорошенько перемешайте.

Свинные кишки наполните приготовленным фаршем и отварите.

Омлет со шпикачкой «К ужину»

Требуется: 400 г картофеля, 200 г шпикачек, 1 луковица, 5 яиц, 1/2 стакана молока, 3 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень.

Способ приготовления. Картофель нарежьте соломкой и пожарьте на масле с луком. Шпикачки нарежьте тонкими колечками, разложите поверх картофеля.

Яйца взбейте с молоком, солью и перцем. Яичной массой залейте картофель, посыпьте зеленью и жарьте под крышкой до готовности.

Омлет разрежьте на порционные куски и подайте с кетчупом и сметанным соусом с чесноком.

Шпикачки «Змей Горыныч»

Требуется: 250 г свинины, 250 г говядины, 500 г шпика, 3–4 зубчика чеснока, черный перец горошком, соль, гвоздика, мускатный орех.

Способ приготовления. Мясо и шпик очень мелко нарежьте, добавьте истолченный чеснок, перец, гвоздику, мускатный орех и соль. Массу тщательно перемешайте. Кишки наполните фаршем, перевяжите через каждые 20 см, отварите.

«Мечта крокодила»

Требуется: 10 клубней картофеля, 300 г вареных или копченых шпикачек, 2 яйца, 150 г сыра, 2 ст. л. сметаны или майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Картофель очистите, отварите в подсоленной воде так, чтобы он не разварился. Каждую картофелину разрежьте вдоль пополам, ложкой выньте середину. Наполните каждую фаршем из мелко нарезанной колбасы, смешанной с сырыми яйцами и перцем. Сыр натрите на крупной терке, смешайте со сметаной, намажьте сверху на фаршированный картофель. Сковороду или противень намажьте маслом, выложите картофель и запекайте его до золотистого цвета.

Шпикачка «Обольстительница»

Требуется: 500 г свиного легкого и сердца, 100 г шпика, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Легкое и сердце отварите в подсоленной воде, вместе с салом пропустите через мясорубку 2 раза, добавьте сырые яйца, сметану, соль и перец. Мелко нарезанный лук обжарьте на масле, смешайте с фаршем. Приготовленной начинкой неплотно наполните кишки, варите 1/2 ч на медленном огне. Шпикачки выньте, остудите, проколите вилкой и обжарьте на масле. К столу подавайте горячими.

Сосиски с сыром

Требуется: 6 сосисок, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сметаны или майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления. С сосисок снимите оболочки, по всей длине со всех сторон сделайте неглубокие надрезы под углом. Смажьте сосиски сметаной и обваливайте в натертом на терке сыре. Осторожно положите сосиски в разогретое на сковороде масло и обжарьте их, переворачивая. Подавайте горячими, обсыпав измельченной зеленью.

Сосиски из мозгов «Горе от ума»

Требуется: телячьи мозги, 100 г батона, 1 стакан сливок или молока, 100 г сливочного масла, 5 яичных желтков, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. В подсоленной воде вскипятите мозги, пропустите их через мясорубку. Хлебную мякоть размочите в сливках, смешайте с мозгами, добавьте масло, соль, перец, желтки и оставшиеся сливки. Все тщательно перемешайте. Полученной массой начините сосиски до половины, сварите. Перед подачей на стол обжарьте.

Салат «Осенний джаз»

Требуется: 200 г сосисок, 5 маринованных огурцов, 6 луковиц, 10 белых грибов, 5 ст. ложек растительного масла, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Белые грибы отварите в подсоленной воде, остудите. Отварите и остудите сосиски. Огурцы и лук нарежьте соломкой, перемешайте, добавьте 1 ст. л. растительного масла и 3 ст. л. огуречного маринада, оставьте на 1 ч.

Затем добавьте грибы и сосиски, нарезанные соломкой, 2 ст. л. грибного отвара и оставшееся масло. Посолите по вкусу, поставьте на 1 ч в холодильник. Переложите салат в салатницу, посыпьте измельченной зеленью и подавайте на стол.

Сырный рулет с сосисками «НЛО»

Требуется: 200 г сосисок, 300 г сыра, 100 г творога, 1 ст. ложка сметаны, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Сосиски отварите, нарежьте маленькими кубиками. Творог разотрите со сметаной, добавьте чеснок, сосиски, измельченную зелень, посолите и хорошенько перемешайте.

Полиэтиленовый пакет смажьте изнутри растительным маслом, положите в него сыр, крепко завяжите и опустите в кипящую воду на 10–15 мин, чтобы сыр стал мягким. Сыр выньте из пакета и быстро раскатайте. Выложите на сыр приготовленную начинку, быстро сверните рулет, плотно оберните полиэтиленом. Поместите в холодильник на несколько часов.

Подавайте на стол, нарезав рулет ломтиками и обсыпав зеленью.

Окрошка с сосисками «На любителя»

Требуется: 200 г сосисок, 3 стакана кислого яблочного сока, 2 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 стакан сметаны, 100 г зеленого лука, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль, сахар.

Способ приготовления. Картофель сварите в мундире, остудите и очистите, нарежьте маленькими кубиками вместе с сосисками. Соленый огурец натрите на крупной терке, отожмите. Зелень и лук измельчите.

Яблочный сок смешайте со сметаной, добавьте соль и сахар по вкусу.

Зелень и мясо положите в тарелки и залейте смесью сметаны и яблочного сока. К столу окрошку подавайте холодной.

Яичница «Барская»

Требуется: 10 сосисок, 10 яиц, 50 г сливочного масла, 1 сладкий красный перец, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сосиски нарежьте мелкими кубиками. Сладкий перец нарежьте соломкой. Яйца взбейте с солью, смешайте с сосисками и перцем. На сковороде растопите масло, вылейте смесь, поперчите. Готовую яичницу подавайте горячей, посыпав измельченной зеленью.

Кабачки фаршированные «Перегруженный дирижабль»

Требуется: 3 кабачка молочной зрелости, 150 г сосисок, 100 г копченого сала, 1 ч. л. горчицы, 2 яйца, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. хмели-сунели, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Срежьте кружок кабачка от плодоножки. Осторожно вычистите внутренность так, чтобы остались стенки толщиной около 1 см. Внутренность кабачка и измельченный лук поджарьте на растительном масле. Яйца сварите вкрутую и мелко порубите. Сосиски, сало и очищенный огурец нарежьте маленькими кубиками. Приготовленные таким образом продукты смешайте, добавьте соль и специи.

Кабачки наполните начинкой, слегка встряхивая их. Срез кабачка закройте срезанным от плодоножки кружочком. Кабачки оставьте на несколько часов в холодильнике, затем поместите в духовку в закрытой посуде. Запекайте кабачки 30–35 мин.

К столу можно подавать как горячими, так и холодными, украсив измельченной зеленью и сметанным соусом с чесноком или хреном.

«Сосиски в облаках»

Требуется: 300 г сосисок, 1 кг картофеля, 50 г маргарина, 100 г манной крупы, 3 яйца, 300 г муки, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Картофель сварите, горячим пропустите через мясорубку, добавьте маргарин, 2 яйца, манную крупу, муку и соль. Полученное тесто раскатайте на доске, нарежьте на прямоугольники по размеру сосисок. С сосисок снимите пленку, заверните их в тесто, защипите со всех сторон. Выложите сосиски на смазанный противень.

Сливочное масло растопите, остудите и смешайте со взбитым яйцом. Полученной смесью смажьте сосиски в тесте. Запекайте их в духовом шкафу 10–15 мин до розовато-золотистого цвета. На стол подавайте горячими со сметаной или сливками.

Глава 10. Заливное, холодец, студень

Заливное «Обед Серого Волка»

Требуется: 1 тушка поросенка, 2 моркови, петрушка, 1 лимон, сельдерей, 2 яйца, пряности.

Способ приготовления. Поросенка отварите, очистив и разрезав на куски, в соленой воде с кореньями, после чего разберите по суставам на небольшие кусочки, уложите в форму, украсьте отварными кореньями и кусочками лимона, бульон же продолжайте кипятить с прибавлением пряностей, пока не загустеет. Затем горячий бульон процедите и вылейте в него сырые яйца, размешайте и кипятите 1–2 раза. Снова процедите и залейте в форму, где выложен украшенный поросенок. Теперь можно поставить застыть.

Отдельно подайте горчицу, соль, уксус, тертый хрен с уксусом, солью и сахаром.

Заливное «Воздушные шарики»

Требуется: 500 г мяса с костями, по 1/4 корня моркови, петрушки, сельдерея, 1 луковица, 10 г желатина на 1 стакан бульона, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления. Вареное мясо вместе с поджаренным луком 2 раза пропустите через мясорубку. Добавьте сметану, соль, перец, слегка подогрейте, смешайте с растертым добела сливочным маслом и сделайте небольшие шарики.

Бульон, в котором варилось мясо вместе с костями и кореньями, процедите, смешайте с размоченным желатином и вскипятите. Горячий бульон залейте небольшим слоем в форму, дайте остыть, украсьте нарезанной вареной морковью, кружочками сваренных вкрутую яиц.

Затем положите мясные шарики и залейте доверху оставшимся бульоном.

После того как желе застынет, погрузите форму на несколько секунд в горячую воду и опрокиньте на мелкое блюдо.

Заливное «Свинка – золотая щетинка»

Требуется: 1 тушка поросенка, 1 моркови, 2 луковицы, 2 ч. л. желатина, 3 горошины перца, соль и лавровый лист.

Способ приготовления. Поросенка ошпарьте или опалите,

распотрошите, промойте и варите с очищенными и нарезанными морковью, луком, лавровым листом, перцем горошком. Затем охладите его прямо в бульоне, нарежьте кусками, аккуратно разложите на продолговатое блюдо и украсьте кружочками нарезанной моркови.

Бульон процедите, положите в него замоченный в холодной воде желатин, вскипятите и залейте им уложенного на блюдо поросенка. Поставьте в холодное место для застывания.

К поросенку подайте хрен с уксусом.

Заливное «Пороссячий рай»

Требуется: 500 г свиной грудинки без кости, 1 яйцо, 100 г желе, 50 г сливочного масла, 60 г майонеза, 1 помидор, 50 г свежего огурца, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Очистите от жира грудинку, обмакните в яйцо, посолите, поперчите, обжарьте на сливочном масле, затем 40 мин томите в духовке.

Остудите, нарежьте, разложите на блюде и украсьте овощами.

Залейте майонезом, а затем желе. Для желе может быть использован любой крепкий бульон или бульон с желатином.

Заливное «Телячьи нежности»

Требуется: кости и мясо телят, желатин, специи, чеснок.

Способ приготовления. Сварите по отдельности кости и мясо, залив двойным количеством воды и добавив специи. Кости варите 5–6 ч, а мясо – 3–4 ч.

Возьмите желатин и замочите в холодной воде на 30 мин. Когда мясо сварится, выньте его из кастрюли, остудите и пропустите через мясорубку.

Бульоны процедите и соедините. Полученный бульон доведите до кипения, добавьте в него мясо, желатин, соль, специи, чеснок и проварите 5 мин.

Готовый студень разлейте в формы и охладите в холодильнике.

К столу его можно подать с соусом, хреном или с солеными огурцами и помидорами, или же с каким-нибудь острым салатом.

Заливной язык

Требуется: 1 говяжий язык, 4 белка, 500 г свинины, 5 стаканов воды, 2 ч. л. соли, 1 лавровый лист, черный перец горошком, 50 г желатина, 3 ст. л. 6 %-ного уксуса.

Способ приготовления. Язык отворите и остудите. Язык отварить до

готовности.

Пропустите мясо через мясорубку, положите фарш в кастрюлю, залейте белками, добавьте воду, соль, лавровый лист, перец, замоченный и отжатый желатин, уксус.

Все перемешайте, влейте 3 стакана кипятка и поставьте на слабый огонь.

Варите до тех пор, пока бульон не станет прозрачным. Процедите все через салфетку и немного остудите.

Холодный язык нарежьте ломтиками, залейте получившимся бульоном, украсьте лимоном и поставьте в холодильник.

Заливное из курицы и грейпфрута

Требуется: 6 куриных филе, 1/2 л куриного бульона, 6 г желатина, 3 грейпфрута, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Отварите куриное филе в бульоне, охладите и нарежьте на куски.

Бульон процедите, добавьте желатин и сок одного грейпфрута. Оставшиеся грейпфруты очистите и разберите на дольки.

Налейте немного желе на дно формы, заполните форму кусками курицы и дольками грейпфрута и залейте оставшимся желе. Заливное охладите в течение 8–10 ч и украсьте зеленью.

Заливное мясо

Требуется: 500–600 г говядины, 2 ст. л желатина, 3 стакана бульона, 4 яйца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, соль, перец.

Способ приготовления. Куски мяса посыпьте солью, перцем и обжарьте на сковороде с жиром, луком и морковью.

Затем сложите мясо в кастрюлю, налейте бульон или воду и тушите на слабом огне до готовности, добавив лавровый лист и специи.

Когда мясо станет мягким, охладите его и нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон.

Мясной бульон процедите и охладите, в бульон положить желатин и дайте ему набухнуть (около 1 ч).

Затем, постоянно помешивая, доведите бульон до кипения.

На блюдо налейте тонкий слой бульона, дайте ему слегка застыть.

Затем выложите украшения из яиц и зелени, сверху положите ломтики вареного мяса.

Все аккуратно залейте желе из бульона и оставьте на холоде для застывания.

Студень «Ассорти»

Требуется: по 0,5 кг свиной и говяжьей вырезки, свиных и говяжьих рубцов, 2 бараньи ноги, свиная голова и уши, говяжьи губы, 2 моркови, 2 корня петрушки, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Нарубите обработанные субпродукты, залейте холодной водой (на 1 кг 2 л воды) и варите на слабом огне 6–8 ч, снимая периодически жир.

Мясо положите через 3–4 ч после закладки субпродуктов.

За 1 ч до окончания варки положите специи и подпеченные корни.

Готовый бульон процедите, мясо отделите от костей, порубите.

Отварные субпродукты соедините с процеженным бульоном, посолите и прокипятите еще 25–30 мин.

После этого добавьте растертый чеснок, разлейте по формам и охладите.

Студень «Царская охота»

Требуется: 1 кг свиных или говяжьих субпродуктов (головы, ноги, губы), 2 л воды, 1 морковь, корень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, 5–6 горошин перца, соль.

Способ приготовления. В случае необходимости субпродукты надо опалить над некопящим пламенем, после чего залить холодной водой.

Через 3 ч разрубите их на куски, тщательно промойте, сложите в кастрюлю и залейте холодной водой. Кастрюлю поставьте на огонь.

За 1 ч до конца варки добавьте морковь, корень петрушки, лук, лавровый лист, соль и перец. Когда бульон будет готов, снимите его с огня и дайте отстояться 30 мин, снимите жир и удалите лавровый лист. Затем мясо нужно отделить от костей, мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

Бульон процедить, залить им мясо и снова прокипятить. Можно добавить мелко истолченный чеснок.

Теперь разлейте студень в формы и поставьте в холодное место.

Когда он застынет, украсьте его кружочками сваренных вкрутую яиц и снова уберите в холодное место для окончательного застывания. Для того чтобы студень был прозрачным, варите его нужно на маленьком огне, не допуская бурного кипения.

К студню подайте тертый хрен с уксусом, горчицу, соленые огурцы,

квашеную или маринованную капусту.

Студень «Простецкий»

Требуется: около 1 кг свиных ножек, 1 телячья ножка, около 2 л воды, 1–2 моркови, 1–2 соленых огурца, соль, лук, лавровый лист, коренья, сельдерей, уксус.

Способ приготовления. Тщательно обработайте ножки, положите в холодную воду, добавьте коренья, морковь, варите на слабом огне, пока мясо не станет мягким (около 2 ч). Не давайте сильно кипеть, так как при этом испаряется жидкость и бульон станет мутным и серым.

Чтобы бульон выглядел аппетитней, опустите в него неочищенную луковицу.

Готовое мясо отделите от костей, нарежьте, перемешайте с кусочками огурца, положите в блюдо или формочки, залейте процеженным и заправленным уксусом бульоном. Остудите.

Перед подачей украсьте дольками лимона, зеленью.

Студень «Бой быков»

Требуется: 2 говяжьих ноги, 1/2 губы, разные коренья, немного пряностей, 1/2 стакана уксуса и 1 лимон.

Способ приготовления. Ноги и губу хорошо очистите, разберите на куски, мозговые кости разрубите и все положите в кастрюлю, туда же прибавьте коренья. Затем залейте водой, посолите, закройте крышкой и сильно кипятите. По мере выкипания воды добавляйте ее. Когда коренья сварятся, уберите их, а остальное продолжайте варить до тех пор, пока мясо не будет свободно отделяться от костей, а бульон примет клейкообразную консистенцию. Тогда процедите бульон через частое сито или салфетку, а мясо освободите от костей и нарежьте. Процеженный бульон снова залейте в кастрюлю, опустите в него сырые яйца, хорошо взболтайте и дайте сильно кипеть 2–3 раза, после чего опять процедите и добавьте уксус. Рубленое мясо положите в формы, украсьте ломтиками лимона, вареными кореньями, нарезанными разными фигурками, и залейте бульоном. Поставьте на холод, чтобы студень застыл. Можно перед заливкой мясо посыпать мелко нарезанным чесноком. К студню подайте хрен с уксусом, солью и сахаром или горчицу.

Студень «Три поросенка»

Требуется: ноги и голова свиньи, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Ноги и голову очистите, положите в кастрюлю, залейте водой, прибавьте по вкусу соль, лавровый лист, перец и варите до тех пор, пока мясо не будет свободно отделяться от костей. После этого мясо очистите от костей и нарежьте не очень мелко, а бульон немного охладите и, размешав с 1–2 сырыми яйцами, дайте сильно вскипеть 1–2 раза и процедите. После этого размешайте с нарезанным мясом и залейте в форму. Остудите несколько часов в холодильнике.

Студень «Розовый пяточок»

Требуется: свиные ножки и голова свиньи с ушами (без мозгов), 0,8 л белого виноградного вина, 0,8 л воды, 2 ст. л. уксуса, 8 луковиц, 3–4 бутона гвоздики, коринка (черный сушеный виноград без косточек), 1 вареная морковь, 2 сваренных вкрутую яйца.

Способ приготовления. Ноги и голову варите 15 мин в воде, потом остудите, переложите в горшок, влейте вино, уксус, воду, положите луковицы, гвоздику, поставьте на слабый огонь и потомите под крышкой. В форму положите коринку, местами выложите ломтики свежего лимона, гвоздику, ломтики круто сваренных яиц, вырезанные фигурки из вареной моркови. Выложите мясо, нарезанное кусочками, и залейте процеженным бульоном. Поставьте остывать.

Студень «Кокетка»

Требуется: красивая свиная голова с красивыми ушами, уксус, соль, лавровый лист, черный перец горошком, шпик, свиная печень, 5 луковиц, французская булка, мускатный орех, 3 яйца, 2–3 корнишона, мускатный орех.

Способ приготовления. Очистите голову, снимите нижнюю челюсть, выньте из нее кости, залейте на несколько дней уксусом, вскипяченным с солью, лавровым листом и перцем горошком. Возьмите салфетку, положите на нее тоненькими ломтиками нарезанный шпик, вытрите досуха голову, положите ее на шпик кожей.

Далее приготовьте фарш из свиной печени следующим образом: 400 г свинины мелко нарубите, сырую печень наскоблите ножом, сложите в кастрюлю, поставьте варить, мешая, до полуготовности, затем выложите на салфетку, выжмите воду.

Луковицы поджарьте в масле, французскую булку намочите в воде, в молоке или бульоне, отожмите, добавьте соль, перец, мускатный орех, 3 яйца, все смешайте, истолките в ступке и протрите через дуршлаг.

После этого положите в голову ряд приготовленного фарша, ряд

корнишонов, ряд нарезанного маленькими продолговатыми кусочками шпика, нарезанные ломтиками крутые яйца, опять ряд фарша, и так пока не наполнится голова. Обшейте ее салфеткой и варите несколько часов в воде с кореньями, перцем, солью, небольшим количеством уксуса и вынутыми из головы костями. Когда голова будет готова, выньте, остудите, снимите салфетку, выложите на блюдо, облейте ланспигом из процеженного уваренного из головы бульона. Поставьте остудить, чтобы желе застыло.

Холодец «Пикантные ножки»

Требуется: 1 кг свиных ножек, по 1/2 корня моркови, петрушки, 1/2 луковицы, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. У опаленных свиных ножек удалите копыта, разрежьте их вдоль, залейте водой на 2–3 ч, промойте, дайте закипеть на сильном огне. Затем добавьте очищенные петрушку, лук, лавровый лист, перец горошком, соль и варите при слабом кипении до полной готовности ножек. После этого мясо отделите от костей, процедите бульон, удалив из него жир, залейте им мясо и дайте покипеть еще 6–7 мин. Затем разлейте в специальные формы и охладите. Подайте к холодцу сметанный соус с тертым хреном.

Зельц «Свиная голова с бычьим языком»

Требуется: 1 свиная и 1 телячья голова, говяжий язык, корица, гвоздика, мускатный орех, 200 г фисташек, 1,2 кг рубленого шпика, говяжий желудок.

Способ приготовления. Возьмите мясо со свиной головы и с головы теленка вместе с ушами, порубите не очень мелко и добавьте язык, хорошо очищенный. Сюда же положите корицу, гвоздику, мускатный орех, очищенные и крупно нарезанные фисташки, рубленый шпик, начините говяжий желудок и варите несколько часов на сильном огне. Выньте из кастрюли и еще горячим покройте доской и наложите гнет, чтобы, остывая, он принял круглый расплюснутый вид.

Вместо языка можно взять мясо.

Зельц «Домашний очаг»

Требуется: 1 свиная голова, 2 свиные ноги, 200 г соленых огурцов, 2 луковицы, 0,5 стакана винного уксуса, 1 ст. л. сахара, соль, перец.

Способ приготовления. Обработанную свиную голову разрубите пополам, маринуйте в растворе соли 3 дня. Затем сварите обе половинки головы как для студня, выньте их, а в оставшемся бульоне сварите свиные

ножки. После этого у головы и ножек отделите мясо от костей, мелко нарежьте, залейте бульоном и доведите до кипения. После закипания положите дольки соленых огурцов без семян и кожи, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, сахар, винный уксус. Хорошо все прокипятите.

Охладите зельц в формах, помешивая для равномерного распределения жира.

Отдельно можно подать жареный картофель.

Зельц «Хрю-хрю»

Требуется: свиная голова, ноги, 800 г свинины, коренья, соль, 3 луковицы, гвоздика, перец, лимонная цедра.

Способ приготовления. Свежую свиную голову, ноги и свинину сварите с кореньями и солью. Отделите мясо от костей, мелко нарежьте его, положите в кастрюлю. Сюда же прибавьте мелко нарубленные луковицы, толченую гвоздику, немного перца, соль, мелко нарезанную лимонную цедру, залейте бульоном, в котором варилось мясо, чтобы едва покрывал его. Поставьте на огонь и осторожно мешайте, чтобы не пригорело и не разварилось.

Когда будет готово, намочите салфетку в кипятке, выжмите, разложите на блюдо мясо из кастрюли, перевяжите салфетку бечевкой так, чтобы стянуть немного мяса, положите между двумя досками и прижмите гнетом.

На другой день, когда остынет, выложите из салфетки и пробуйте.

Глава 11. Тушеное мясо

«Пикантный барашек»

Требуется: 500–700 г баранины, 400 г риса, мята, мелисса, 200–250 г твердого сыра, 4–5 шт. моркови, лавровый лист, 1 луковица, 200 г масла, соль, перец.

Способ приготовления. Баранину нарежьте крупными кусками, залейте водой, предварительно поместив в кастрюлю. Посолите, добавьте черный перец горошком, лавровый лист и поставьте варить. Промытый рис 15–20 мин поварите в большом количестве воды, затем слейте воду и переложите рис в сотейник. Сверху на рис уложите мясо и поместите в духовку на 15 мин. Готовое мясо с гарниром посыпьте тертым сыром, добавьте шафран, мяту и мелиссу.

Свинина «Остренькая»

Требуется: 500–600 г постной свинины, 2 зубчика чеснока, 200 г соленых огурцов, 3 ст. л. уксуса, 5 сладких перца, 6 помидор, 2 ст. л. сахара, зелень укропа, петрушки, сельдерея, 3 ст. л. муки, 2–3 яйца, соль, перец, 4 ст. л. воды, 200 г растительного масла.

Способ приготовления. Нарежьте мясо кусками. Замесите тесто из муки, воды, яиц, добавьте по вкусу соль и перец. Обмакивайте куски мяса в тесто и тут же жарьте в кипящем масле. Растительное масло вылейте на сковороду, положите туда измельченный чеснок, рубленую зелень, мелко нарезанные огурцы, томаты, сладкий перец. Смесь через 3 мин снимите с огня, залейте ею куски мяса и потушите.

«Разыгрался аппетит»

Требуется: 500 г телятины, 80 г растительного масла, 200 г репчатого лука, 100 г красного сухого вина, листья базилика, зелень тимьяна и мяты, 150 г вишни, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, посолите, поперчите и поставьте тушить. К мясу добавьте нарезанный колечками лук, измельченные листья базилика, рубленую зелень тимьяна, мяты и ягоды вишни. Добавьте немного воды, а через 15 мин влейте вино. В качестве гарнира используйте рис.

«Радость»

Требуется: 500–600 г говядины, 300 г шампиньонов, 200 г фасоли,

20–30 г сухого вина, 1/2 стакана оливкового масла, 2 небольшие луковицы, 1/2 ст. л. черного перца, 100 г апельсиновой цедры.

Для соуса: 150 г свиного сала, кубик мясного бульона, лук, 60 г муки, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления. Пожарьте грибы, измельченный лук и мясо. Долейте немного горячей воды и тушите мясо на слабом огне при закрытой крышке.

Добавьте фасоль и цедру. Через некоторое время влейте вино.

Приготовьте соус. Сало порежьте кубиками, поджарьте, добавьте мелко нарезанный лук, муку. Влейте приготовленный бульон, прокипятите, добавьте сметану и соль. Соус подавайте к мясу в отдельной посуде.

«Спокойный вечер»

Требуется: 850 г свинины, 100 г топленого сала, 3 луковицы, 3–4 томата, 20 г муки, 1 ч. л. молотого черного перца, 500 г чернослива, 400 г фасоли, зелень кинзы.

Способ приготовления. Нарежьте свинину мелкими кусочками, обжарьте на сале, добавьте лук, муку, измельченные помидоры. Посолите и поперчите. Переложите все в кастрюлю, залейте небольшим количеством теплой воды, положите чернослив.

В отдельной кастрюле сварите хорошо промытую фасоль, затем соедините ее с мясом и поварите еще несколько минут. Перед тем как блюдо подать к столу, посыпьте его рубленой зеленью кинзы.

«Ужин для двоих»

Требуется: 600 г говядины, 3 зубчика чеснока, 3 небольших луковицы, 300 г свеклы, 400 г майонеза, 50 г масла, соль, перец, зелень укропа и петрушки, лавровый лист, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Говядину нарежьте порционно, немного отбейте. Возьмите кастрюлю, положите на дно мясо, добавьте измельченный лук, зелень укропа, петрушки и тушите в течение 30 мин при закрытой крышке. Свеклу натрите на мелкой терке, смешайте с толченым чесноком, заправьте майонезом и подайте к мясу.

Глава 12. Копченое мясо

«Пармская обитель»

Требуется: 150–200 г копченой грудинки, 1–2 средних луковицы, 3 больших помидора, 100 г твердого сыра, соль, перец.

Для теста: 400 г муки, 20 г сухих дрожжей, 80 г растительного масла, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Высыпьте муку на стол горкой и сделайте углубление, положите в него сухие дрожжи и налейте 1 стакан теплой воды, в которой разведете соль, и замесите тесто. Затем добавьте растительное масло. Помните, что тесто должно быть эластичным и однородным.

Из полученного теста сформируйте круглую булку и сделайте на ней сверху надрез ножом. Затем положите тесто в большую миску, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1,5–2 ч.

После этого разровняйте руками тесто на смазанном маслом противне, сделайте аккуратные бортики.

Между бортиками разместите копченую грудинку, нарезанную кубиками, нарезанные кружочками помидоры, рубленый лук и тертый на мелкой терке сыр, обильно посыпьте перцем и поставьте в духовку на 30 мин.

«Хрюнчики»

Требуется: для теста: 100 г сливочного масла или маргарина, 200 г муки, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 400 г копченой ветчины, 5 вареных яиц, 60–70 г толченых грецких орехов, 100 г сметаны.

Способ приготовления. Растопите в широкой посуде сливочное масло или маргарин, влейте воду, посолите. Доведите смесь до кипения, всыпьте муку и вымешивайте тесто до загустения.

Когда тесто загустеет, снимите его с плиты и остудите. Кладите на тесто чайной ложкой начинку. Выпекайте пирожки в хорошо разогретой духовке в течение 15–20 мин.

Для приготовления начинки пропустите через мясорубку ветчину, яйца натрите на мелкой терке, смешайте с орехами и добавьте сметану.

В готовых пирожках сделайте боковой разрез и положите начинку.

«Батон с начинкой»

Требуется: 1 батон, 150 г сливочного масла, 100 г копченой ветчины, 100 г копченой грудинки, 100 г сыра твердых сортов, 3 яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Обрежьте у батона концы и длинным ножом выньте из него мякиш. Нарежьте небольшими кусочками копчености, сыр, вареные яйца и разотрите со сливочным маслом. Если возникла необходимость в большем количестве фарша, вы вполне можете добавить нарезанный кубиками хлебный мякиш. Наполните фаршем батон и поставьте в холодильник на 45–50 мин. При подаче к столу нарежьте батон ломтиками.

«Нежность»

Требуется: 250 г копченой ветчины, 200 г сливочного масла, 200 г взбитых сливок, 5 вареных яиц, 100 г миндаля, соль, перец.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку ветчину и смешайте со взбитыми сливками и сливочным маслом до образования нежной пены. Сваренные яйца разрежьте вдоль, выньте желтки и добавьте к пене. Яичные белки украсьте пеной, а сверху уложите миндаль.

«Гамбургский счет»

Требуется: 200 г копченой ветчины, 20 г копченого сала, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Поджарьте копченое сало, полминуты подержите на сковороде мелко нарезанный лук, потом быстро обжарьте ветчину, нарезанную небольшими кусочками. Посолите, поперчите и тушите 10–15 мин, и пропустите через мясорубку. Паштет вы можете использовать не только как самостоятельное блюдо, но и намазать его на обжаренный с обеих сторон хлеб.

«Томаты с сюрпризом»

Требуется: 6 крупных помидоров, 3 вареных яйца, 150–200 г копченой ветчины, 200 г майонеза, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Срежьте у помидоров верхушки, удалите сердцевину и переверните, чтобы вытек сок. Вареные яйца и ветчину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и добавьте майонез. Наполните томаты фаршем и закройте срезанными верхушками. При подаче к столу посыпьте фаршированные помидоры зеленью.

«Илья Муромец»

Требуется: 1 буханка ржаного хлеба, 200–300 г копченой корейки,

200–300 г сыра, 3–4 вареных яйца, 3–4 помидора, рубленая зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб достаточно большими кусками. На хлеб положите кусок корейки, а рядом положите сыр. Вареные яйца и помидоры нарежьте кружочками и положите в следующей последовательности: на сыр кладите кружки яйца, а на корейку – помидоры.

Подавая бутерброды к столу, украсьте их зеленью.

«Император»

Требуется: 1 буханка ржаного хлеба, 200–250 г копченой ветчины, 70 г красной икры и 70 г черной икры, 200 г сливочного масла, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб, обжарьте его с обеих сторон, намажьте на него масло. На хлеб положите ломтики ветчины, а сбоку – немного красной и черной икры. Сверху посыпьте зеленью.

«Путешествие в Брно»

Требуется: 300 г копченой грудинки, 4–5 клубней отварного картофеля, 1–2 соленых огурца, 1 луковица, 1–2 вареных моркови, 200–250 г консервированной кукурузы, 200–250 г майонеза, соль, перец, мелко рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Овощи и копченую грудинку нарежьте маленькими кубиками, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Перед подачей к столу украсьте зеленью.

«Новый русский винегрет»

Требуется: 150 г ветчины, 150 г копченой грудинки, 2 небольших свеклы, 3–4 моркови, 2 луковицы, 150 г кислой капусты, 4–5 клубней картофеля, 3 соленых огурца, 100 г растительного масла, соль.

Способ приготовления. Картофель, свеклу, морковь отварите, остудите и нарежьте кубиками. Ветчину и грудинку – маленькими кусочками. Лук мелко порубите. Огурцы нарежьте кубиками.

Винегрет посолите и хорошо перемешайте, заправьте растительным маслом.

«Добро пожаловать»

Требуется: 300 г копченой грудинки, 2–3 свежих огурца, 2–3 крупных яблока, 2–3 вареных яйца, 70–80 г сметаны и 70–80 г майонеза, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления. Грудинку, огурцы нарежьте небольшими кубиками. Яблоки натрите на крупной терке, яйца мелко порубите.

В отдельной посуде смешайте сметану с майонезом. Мясо, огурцы, яблоки и яйца посолите, добавьте специи по вкусу, тщательно перемешайте и заправьте смесью из сметаны и майонеза.

«Званный вечер»

Требуется: 300 г копченой ветчины, 300 г зеленого горошка, 100 г соленых грибов, 2 вареных яйца, 2–3 клубней отварного картофеля, 1 луковица, 200–250 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте кубиками картофель и ветчину, смешайте их с зеленым горошком, рублеными яйцами и репчатым луком, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заправьте майонезом.

«Светлого мая привет»

Требуется: 250–300 г копченой корейки, 2 свежих огурца, 6–8 шт. редиса, 3–4 средних помидора, 200 г сметаны, соль, перец, рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Овощи нарежьте тонкими кружочками, а корейку – ломтиками.

Смешайте все составляющие салата, посолите, поперчите и заправьте сметаной. Перед подачей к столу обязательно украсьте салат зеленью.

«Пикник»

Требуется: 200 г копчено-вареного окорока, 3–4 болгарских перца, 400 г консервированной фасоли, 2–3 вареных яйца, 250 г майонеза, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Окорок нарежьте кубиками, яйца мелко порубите, перец нарежьте соломкой. Все ингредиенты посолите, добавьте перец и заправьте майонезом.

«Царица полей»

Требуется: 250 г копченой грудинки, 150 г сыра твердых сортов, 100 г консервированной кукурузы, 2 вареных яйца, 200 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления. Мясо и вареные яйца мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке, добавьте кукурузу и посолите. Заправьте салат майонезом и посыпьте зеленью.

«Дружба»

Требуется: 200 г копченой ветчины, 250 г плавленого сыра «Дружба», 2–3 зубчика чеснока, 200 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Ветчину, сыр и чеснок тщательно измельчите, перемешайте и заправьте майонезом.

«Любимый»

Требуется: 150–200 г копченой корейки, 1–2 вареные свеклы, 1–2 средних яблока, 2–3 зубчика чеснока, 70 г сметаны и 70 г майонеза, соль, сахар.

Способ приготовления. Свеклу и яблоки натрите на крупной терке, смешайте с нарезанной ломтиками корейкой, измельченным чесноком, посолите, добавьте сахар. Заправьте салат перемешанными сметаной и майонезом.

«Капустник»

Требуется: 250 г копченого окорока, 500–700 г свежей капусты, 2 луковицы, 50–70 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Налейте в глубокую посуду растительное масло, положите туда нашинкованную капусту и обжарьте ее. Затем плотно закройте крышку и тушите капусту 20 мин.

Затем добавьте нарезанный кубиками окорок и продолжайте тушить.

Через 10 мин положите рубленый лук, соль, перец и тушите до готовности.

«Пикантный»

Требуется: 300 г свежей капусты, 200 г консервированной фасоли, 2–3 вареных яйца, 300–400 г копченой ветчины, 250 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Мелко нарежьте капусту, добавьте фасоль, рубленые яйца, ветчину, нарезанную кубиками. Все ингредиенты посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заправьте сметаной.

Матросский борщ

Требуется: 600 г свежей капусты, 700 г копченого свиного окорока, 3 моркови, 2 средние луковицы, 2–3 небольшие свеклы, 4–6 клубней картофеля, 50–70 г томатной пасты, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, соль, сахар, специи, рубленая зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте брусочками окорок и свеклу, залейте холодной водой и варите на среднем огне около 20–25 мин, затем положите нашинкованную капусту, чеснок и поварите на слабом огне еще

5–7 мин.

Натрите на терке морковь и мелко порубите лук, обжарьте их на растительном масле, добавьте томатную пасту и положите в борщ, добавьте сахар, специи, лавровый лист.

При подаче к столу заправьте зеленью.

Щи по-киевски

Требуется: 200–300 г копченой грудинки, 250–300 г свежей капусты, 1 луковица, 3–5 клубней картофеля, 2–3 моркови, лавровый лист, соль, перец, рубленая зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Сварите бульон из грудинки, положите нашинкованную свежую капусту и нарезанный кубиками картофель.

Варите овощи до полуготовности и положите в щи тертую морковь и рубленый лук. За 5 мин до готовности положите лавровый лист. Посыпьте зеленью щи, разлитые по тарелкам.

«Воскресный завтрак»

Требуется: 200–250 г копченой корейки, 100 г муки, 1 яйцо, 60–80 г молока, 1 ст. л. тертого сыра, 150–200 г растительного масла или жира, соль.

Способ приготовления. Нарезьте корейку соломкой, опустите в кляр (жидкое тесто) и жарьте до готовности во фритюре.

Для приготовления кляра просейте муку, смешайте с яйцом и тертым сыром, разведите молоком.

«Незванный гость...»

Требуется: 4 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 60 г твердого сыра, 150 г копченой ветчины, 30–40 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Отварите картофель в мундире и разрежьте пополам, из каждой половинки извлеките мякоть и разомните ее вилкой. Чеснок разотрите с солью, ветчину нарежьте маленькими кусочками, смешайте с картофельной мякотью, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом. Наполните половинки картофеля приготовленным фаршем, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке, пока сыр не расплавится.

«На скорую руку»

Требуется: 6 клубней картофеля, 3–4 вареных яйца, 150 г копченой грудинки, 100–150 г сливочного масла, 50 г сливок, соль.

Способ приготовления. Отварите очищенный картофель и нарежьте кубиками. Смешайте с мелко нарубленными яйцами, копченой грудинкой и полейте растопленным сливочным маслом.

«Дачники»

Требуется: 200 г риса, 200 г копченого окорока, 2–3 помидора, 70 г твердого сыра, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Обжарьте нарезанный кубиками окорок с рубленным луком и добавьте вареный рис. Положите сверху ломтики помидоров, посыпьте тертым сыром и поставьте на 5–8 мин в духовку.

«Солнечной Болгарии привет»

Требуется: 200 г копченой свиной корейки, 1 луковица 2–3 болгарских перца, 2–3 помидора, 20–30 г свиного сала, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Порубите репчатый лук, нарежьте корейку соломкой и обжарьте на сале в глубокой посуде. Добавьте нарезанные ломтиками болгарский перец и помидоры, посолите, поперчите.

В качестве гарнира предложите гостям вареный рис или картофель.

При подаче к столу украсьте зеленью.

«Мясной»

Требуется: 150 г ветчины, 100 г копченой грудинки, 40 г свиного шпика, 150 г свиного окорока, 700 г свежей капусты, 2–3 луковицы, 3–4 клубня картофеля, 2–3 небольшие моркови, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Обжарьте свиной шпик и добавьте к нему нашинкованную капусту, влейте небольшое количество воды и тушите 15–20 мин. Затем положите нарезанный кубиками картофель, морковь и лук, продолжайте тушить на слабом огне еще 20–25 мин.

Когда овощи будут готовы, положите нарезанное ломтиками мясо и не убирайте с огня еще 5 мин. При желании добавьте лавровый лист и рубленую зелень.

«Гурман»

Требуется: 400 г копченого свиного окорока, 200 г муки, 2–3 яйца, 100 г свиного сала, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте свиной окорок тонкими ломтиками, слегка отбейте, посолите, поперчите. Отбивные опустите в яичную смесь, обваляйте в муке и жарьте на растопленном свином сале до образования румяной корочки.

На жире, оставшемся после отбивных, обжарьте рубленый лук. На гарнир подайте вареный рис или картофель, полив их предварительно салом с жареным луком.

«Август»

Требуется: 300 г копченой грудинки, 3–4 баклажана, 2 больших кабачка, 5–6 помидоров, 2 луковицы, 150 г сыра твердых сортов, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Очищенные кабачки и баклажаны нарежьте кубиками, посолите, поперчите и поджарьте на разогретом жире.

Добавьте к кабачкам и баклажанам рубленый лук, нарезанные дольками помидоры и продолжайте обжаривать овощи. Через 20 мин переложите все овощи на большой противень, положите сверху кусочки грудинки, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 10–15 мин.

«Деревенская трапеза»

Требуется: 250 г гречневой крупы, 200 г копченого окорока, 40–50 г свиного шпика, 1–2 небольшие луковицы, 2 моркови, 50 г томатной пасты, соль, сахар, перец.

Способ приготовления. Обжарьте свиной шпик, добавьте нарезанный мелкими кусочками окорок. Здесь же обжарьте рубленый лук и тертую морковь. Когда лук приобретет золотистый цвет, смешайте массу с томатной пастой, посолите, поперчите, добавьте сахар.

Залейте полученной подливой гречневую кашу.

«Омлет грибной»

Требуется: 200 г копченого окорока, 200 г свежих грибов, 5 яиц, 150 г молока, 80 г муки, 2 небольших помидора, 2 свежих огурца, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мелко порубите грибы и обжаривайте их 10–15 мин. В посуду, где жарятся грибы, положите нарезанный кубиками свиной окорок и продолжайте жарить на слабом огне.

Размешайте яйца с молоком, мукой, солью и залейте этой массой грибы и окорок, поставьте омлет в духовку на 15–20 мин.

При подаче к столу выложите по краям омлета кружочками нарезанные огурцы и помидоры, украсьте зеленью.

«Завтрак джентльмена»

Требуется: 100 г копченого окорока, 2 луковицы, 4 яйца, 80 г сливочного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Лук порубите, окорок нарежьте соломкой и жарьте на сливочном масле. Обжаренные лук и окорок залейте яйцами, посолите, поперчите. Подавая на стол яичницу, украсьте ее веточками укропа или петрушки.

«Плов-экспресс»

Требуется: 600 г копченого окорока, 300–400 г риса, 2–3 моркови, 1 луковица, рубленая зелень.

Способ приготовления. Нарежьте кубиками окорок, обжарьте его несколько минут. Лук мелко порубите, морковь натрите на крупной терке и обжарьте вместе с окороком, влейте стакан воды и тушите еще 20 мин. Затем добавьте рис и варите до готовности. Выложите рис на блюдо и посыпьте зеленью.

«Макаронник»

Требуется: 300–400 г макаронных изделий, 500 г копченой ветчины, 150–200 г твердого сыра, 2 луковицы, соль, зелень.

Способ приготовления. Отварите макароны, промойте их холодной водой. Ветчину, репчатый лук пропустите через мясорубку. Готовые макароны перемешайте с ветчиной, посолите, добавьте перец и выложите на противень, смазанный жиром. Запекайте в духовке в течение 20 мин. Перед подачей к столу посыпьте тертым на мелкой терке сыром и украсьте зеленью.

«Радуга»

Требуется: 1 кг красного и зеленого болгарского перца, 400 г копченой ветчины, 200 г вареного риса, 1 городская булка, 3–4 вареных яйца.

Способ приготовления. Удалите из перца семена, промойте. Булку замочите в молоке, ветчину пропустите через мясорубку, яйца мелко порубите.

Ветчину, булку, яйца и рис посолите, поперчите, тщательно перемешайте.

Начините перцы фаршем и запекайте в духовке 40–60 мин.

«Синьор помидор»

Требуется: 7–8 средних помидоров, 400 г копченой ветчины, 200 г вареного риса, листья салата, веточки укропа и петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Ветчину пропустите через мясорубку и смешайте с вареным рисом, посолите, поперчите.

Помидоры разрежьте пополам, начините фаршем и соедините половинки. Поставьте фаршированные помидоры в духовку на 30 мин.

Выложите на блюдо листья салата, на них положите готовые помидоры, украсьте их веточками зелени.

«Вкуснее не бывает»

Требуется: 1 небольшой вилок белокочанной капусты, 250 г копченой грудинки, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. уксуса, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, 150 г майонеза, 300 г шампиньонов, 50 г консервированной кукурузы, 50 г свеклы.

Способ приготовления. Разрежьте кочан на 4 части, удалите кочерыжку. Нашинкуйте капусту. Грудинку нарежьте кубиками, соедините с капустой и залейте небольшим количеством масла.

Оставшееся масло смешайте с уксусом, сахаром, солью, черным перцем и смешайте с майонезом. Полученным соусом заправьте нашинкованную капусту, перемешанную со свеклой, кукурузой, грибами.

Дайте блюду настояться 15 мин.

Глава 13. Мясо-гриль

«Телячьи восторги»

Требуется: 4 телячьих бифштекса, подсолнечное масло, 700 г овощей, соль, зелень.

Способ приготовления. Смажьте маслом приготовленные бифштексы, зажарьте на гриле. Когда мясо будет готово, слегка посолите его и подавайте с овощами и зеленью.

«Божья коровка»

Требуется: 1 кг говядины, горчица, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления. Нарежьте мясо толстыми кусками, приблизительно по 200 г, смажьте их горчицей и растительным маслом, посыпьте перцем и, положив ломти друг на друга, поместите в холодильник на три дня.

Перед тем как жарить мясо, посыпьте его перцем и солью, сделайте в каждом ломте 4 надреза до середины и вложите в каждый тонкую полоску шпика и кусочек лука. Для этого лук разделите на части руками. Далее перевяжите нашингованные куски мяса шпагатом, чтобы шпик и лук не выпали. Затем обжарьте мясо на гриле до готовности. В качестве гарнира подойдет картофель фри.

«Запретный плод»

Требуется: 500 г филе постной говядины, 1 луковица, крупно нарезанная, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. лайма, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотого кумина, 1 измельченный зубчик чеснока, 100 мл куриного бульона, 2 ст. л. арахисового масла, 1 ст. л. черной патоки, 2 ст. л. красного молотого перца.

Способ приготовления. Нарежьте мясо крупными кубиками, положите в полиэтиленовый пакет и залейте маринадом. Для маринада возьмите лук, соевый соус, сок лайма, сахар, кумин и чеснок и смешайте все это в шейкере. Залейте полученным маринадом мясо и плотно закройте пакет. Поместите его в холодильник на 4 ч, периодически встряхивая. Затем слейте маринад в миску.

Теперь займитесь соусом. Смешайте в кастрюле бульон, арахисовое масло, патоку, соевый соус, красный молотый перец и чеснок. Поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, но не доводите до кипения.

Нанижите мясо на вертел и жарьте на гриле до готовности. Маринад, который остался от мяса, используйте для смазывания жарящегося мяса.

Соус нужно подавать горячим.

«Кавказский пленник»

Требуется: 300 г говяжьей вырезки, жир, зелень, специи, соль.

Способ приготовления. Вырезку посолите, поперчите и зажарьте на гриле, время от времени поливая жиром, чтобы мясо не высохло.

Подавайте на стол с овощным гарниром.

«Волк и ягнята»

Требуется: 400 г баранины, зелень петрушки, соль, специи.

Способ приготовления. Баранью корейку нарежьте кусками вместе с реберными костями, посолите, поперчите. Наденьте на вертел гриля вдоль и обжарьте.

Подавайте на стол с соусом и любым гарниром.

«Восточный экспресс»

Требуется: 3 моркови, нарезанные кусочками в 3 см, 300 г консервированных ананасов с соком, 100 мл красного вина, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ч. л. кукурузного крахмала, 2 ч. л. сахара, 1 измельченный зубчик чеснока, 400 г нежирной свинины, нарезанной кусочками в 3 см, по одному красному и зеленому сладкому перцу, нарезанному квадратиками.

Способ приготовления. Сварите морковь. Ананасы нарежьте квадратиками. А теперь приготовьте соус. Смешайте ананасовый сок, уксус, растительное масло, соевый соус, кукурузный крахмал, сахар и чеснок. Сварите до загустения и появления пузырьков. Теперь возьмите шампуры для гриля и нанижите на них кусочки свинины, морковь и сладкий перец. Поместите в гриль и жарьте 10 мин, не закрывая его. Периодически смазывайте соусом.

«Нежданный гость»

Требуется: 500 г постной баранины, 1/2 стакана воды, 3 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. измельченной мяты, 1 ст. л. неострой горчицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 измельченный зубчик чеснока, 2 мелких цуккини, нарезанных ломтиками, 1 стакан очень мелких луковок, 5 томатов-«вишенки».

Способ приготовления. Мясо нарежьте соломкой и положите в

полиэтиленовый пакет. Приготовьте маринад. Смешайте воду, лимонный сок, мяту, горчицу, растительное масло и чеснок и залейте этой смесью баранину. Плотно закройте пакет и маринуйте в холодильнике 3 ч, периодически встряхивая. Затем выньте мясо и обсушите. Варите цуккини около 2 мин. Возьмите шампуры и нанижите попеременно луковицы, цуккини и мясо. Поместите в гриль и жарьте 10 мин. За минуту до окончания наколите на конец каждого шампура помидорчик.

«Песня трубадура»

Требуется: 1 белок, 1/4 стакана хлебных крошек, 1/4 стакана мелко нарезанной моркови, 1/4 стакана мелко нарубленного лука, 1/4 стакана мелко нарезанного сладкого зеленого перца, соль, черный молотый перец, 2 ст. л. тертого сыра пармезан, 500 г фарша индейки или телятины, 1 помидор, нарезанный ломтиками, растительное масло.

Способ приготовления. Возьмите большую миску и соедините в ней яичный белок, хлебные крошки, морковь, лук, сладкий перец, соль, черный молотый перец и все хорошо перемешайте.

Добавьте в эту смесь сыр и фарш и еще раз хорошо перемешайте.

Из полученной массы слепите котлеты. Решетку гриля смажьте растительным маслом и выложите на нее бургеры. Жарьте их в открытом гриле.

За минуту до готовности положите на каждый бургер по кружочку помидора.

«Райское наслаждение»

Требуется: 6 ромштексов, молотый черный перец, растительное масло, 100 г сыра, 6 долек ананаса.

Способ приготовления. Поперчите ромштексы, смажьте растительным маслом и поджарьте в гриле с обеих сторон. За 2–3 мин до окончания поджаривания положите на каждый ромштекс по кусочку сыра.

Перед тем как вынуть мясо из гриля, положите сверху кусочки ананаса.

«Белые ночи»

Требуется: 200 г говяжьей вырезки, 200 г копченого сала, несколько маленьких луковиц, томатная паста, растительное масло, соль, перец.

Способ приготовления. Кусочки говяжьей вырезки и копченого сала и луковицы нанижите на шампуры, посыпьте солью, перцем, смажьте томатной пастой, растительным маслом и обжарьте в гриле.

«Царь зверей»

Требуется: 300 г консервированной кукурузы, 1 стакан нарезанного зеленого перца, 1 помидор, нарезанный ломтиками, 1 стакан салатной заправки, 2 ст. л. грубо помолотого черного перца, 1 ст. л. уорчестерширского соуса, 1 ч. л. сухого кумина, 600 г говяжьих стейков.

Способ приготовления. В небольшой миске смешайте кукурузу, перец и помидор. Закройте крышкой и заморозьте. Затем приготовьте маринад. Смешайте в миске салатную заправку, черный перец, уорчестерширский соус и кумин. Возьмите стейки и сделайте ножом надрезы. Положите мясо в пластиковый пакет, залейте приготовленным маринадом и плотно закройте пакет. Маринуйте в холодильнике 6 ч, периодически встряхивая. Перед приготовлением слейте маринад и обсушите стейки. Поместите мясо в гриль на холодную решетку. Обжаривайте на расстоянии 8 см от нагревателя в течение 15 мин. Переверните стейк 1 раз. Перед подачей к столу нарежьте стейки тонкими полосками и выложите на них кукурузную смесь.

«Сон в летнюю ночь»

Требуется: 1 взбитый яичный белок, 1 стакан размятой консервированной фасоли, 1/3 стакана хлебных крошек, 1/4 стакана измельченного корня сельдерея, 1 ст. л. нарезанного кубиками консервированного перца чили, чесночный порошок, 500 г постной говядины, мелко нарезанной, 5 кукурузных лепешек, разрезанных пополам, 10 листьев зеленого салата, 1 стакан сальсы (острого соуса из томатов, перца и лука).

Способ приготовления. Возьмите большую миску и смешайте в ней яичный белок, фасоль, хлебные крошки, сельдерей, перец чили и чесночный порошок. Добавьте говядину и хорошо перемешайте. Сформируйте из этой массы 10 овальных лепешек толщиной 1 см. Поместите их в гриль на холодную решетку и обжаривайте на расстоянии 10 см от нагревателя, пока сок не станет прозрачным. Затем положите на каждую половинку лепешки по бургеру, завернутому в лист салата. На каждый бургер положите ложку сальсы. Сверните лепешку и закрепите ее края, а сверху положите еще 1 ст. л. сальсы.

«Деревенский ужин»

Требуется: 4 свиные отбивные, 200 г смеси овощных соков, 2 ст. л. нарезанного зеленого лука, 2 ст. л. консервированного перца чили, нарезанного кубиками, 1 измельченный зубчик чеснока, 1 ч. л.

урчестерширского соуса, 1/2 ч. л. сухого измельченного базилика, 2 стакана отварного риса, немного острого соуса.

Способ приготовления. В маленькой миске смешайте все овощные соки, зеленый лук, перец чили, чеснок, урчестерширский соус, базилик и острый соус. Поместите мясо в пластиковый пакет и залейте приготовленным маринадом. Пакет плотно закройте и маринуйте в холодильнике около 6 ч, периодически встряхивая. Когда отбивные достаточно промаринуются, выньте их из пакета, обсушите и поместите в гриль. Жарьте 5 мин в 10 см от нагревателя с одной стороны и 5 мин с другой. Оставшийся от мяса маринад слейте в небольшую кастрюлю и поставьте на огонь. Доведите до кипения и сразу выключите. Подавайте отбивные с отварным рисом и горячим маринадом.

Отбивные в остром соусе

Требуется: 200 г томатного соуса, 1/2 стакана мелко нарубленного репчатого лука, 1/2 стакана мелко нарубленного зеленого сладкого перца, 2 измельченных зубчика чеснока, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. черной патоки, 1 ст. л. вустерского соуса, щепотка черного молотого перца, немного соуса из жгучего перца, 6 свиных отбивных из филейной части общим весом 1 кг.

Способ приготовления. Сначала приготовьте соус. В небольшой кастрюле соедините томатный соус, лук, зеленый перец, чеснок, уксус, патоку, вустерский соус, перец, соус из перца и все хорошо перемешайте. Затем поставьте на огонь и доведите до кипения. Как только закипит, убавьте пламя и накройте крышкой. Тушите еще 15 мин. Потом откройте крышку и варите 5–10 мин. Возьмите 1/2 стакана этого соуса для отбивных. Мясо жарьте в открытом гриле на решетке 5 мин, затем переверните и обжарьте еще 5 мин. После этого полейте отбивные соусом и обжаривайте 3 мин, пока свинина не утратит розового цвета.

«Три мушкетера»

Требуется: 2 ч. л. черного перца горошком, 500 г говяжьего стейка, 1 стакан свежих грибов, нарезанных ломтиками, 1/2 стакана мелко нарубленного зеленого лука, 1/4 стакана воды, 1/2 ч. л. растворимого гранулированного говяжьего бульона, 1/3 стакана йогурта, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ч. л. горчицы, 300 г ростков спаржи, отваренных и осушенных.

Способ приготовления. Возьмите стейк и натрите его с обеих сторон грубо помолотым перцем. Поместите в гриль на расстоянии 10 см от

нагревателя и обжаривайте по 5 мин с каждой стороны. Затем в кастрюле соедините грибы, зеленый лук, воду и бульонные гранулы. Накройте крышкой и варите 5 мин. В небольшой миске смешайте йогурт, муку, горчицу и к этой смеси добавьте грибы. Снова поставьте на огонь и варите до появления пузырьков. Полейте этим соусом нарезанные на ломтики стейки и гарнируйте их побегами спаржи.

«Пир на весь мир»

Требуется: 1 ст. л. кетчупа, 1 ст. л. воды, 1 ст. л. вустерского соуса, 1 ч. л. сухой горчицы, соль и перец по вкусу, 500 г стейка из говядины.

Способ приготовления. Возьмите небольшую миску и смешайте в ней кетчуп, воду, вустерский соус, сухую горчицу, соль и перец. Мясо положите в гриль и жарьте 5–7 мин на среднем огне.

Затем смажьте соусом, переверните и, часто смазывая соусом, жарьте до желаемого состояния. Перед подачей на стол вылейте остатки соуса на мясо.

«Ночное randevu»

Требуется: растительное масло, 2 стейка по 100 г каждый, 2 ст. л. сухого шерри, соль и перец по вкусу, щепотка сушеного эстрагона, 1 ст. л. нарубленной петрушки.

Способ приготовления. Стейки обжарьте с каждой стороны по 5 мин на смазанной маслом решетке гриля. Выложите их на блюдо. А теперь приготовьте соус. Вылейте на сковороду шерри, затем добавьте соль, перец и эстрагон. Варите 1 мин, все время помешивая.

Перед тем как подать на стол, полейте готовые стейки соусом и посыпьте рубленой петрушкой.

«Чудо-рулет»

Требуется: 1 кг говяжьей мякоти, 1 лимон, 40 г сушеных белых грибов, 2 стакана воды, 50 г копченой жирной грудинки, 1 ст. л. сливочного масла, 2 нашинкованные луковицы, 1 ст. л. толченых сухарей, 1 сырое яйцо, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, молотый перец, 1 морковь, 1/3 корня сельдерея, 1 луковица и 1 кольраби.

Способ приготовления. 1 кг говяжьей мякоти отбейте и смажьте соком лимона. Далее приготовьте фарш. Возьмите грибы, залейте 2 стаканами воды и варите до тех пор, пока не останется 1 стакан насыщенного грибного отвара. Дайте грибам остыть, пропустите их через мясорубку и добавьте копченую грудинку, нашинкованные луковицы, поджаренные в сливочном масле, толченые сухари, яйцо, сметану, зелень

петрушки и перец. Как следует вымесите фарш и посолите по вкусу. Возьмите отбитое мясо и намажьте фаршем, скатайте в рулет и перевяжите ниткой. Положите на решетку в гриль и обжарьте до готовности. В небольшую кастрюлю положите немного сливочного масла. Поставьте ее в гриль и разогрейте. Затем положите в нее мелко нарезанные овощи: морковь, сельдерей, луковицу и кольраби. На овощи положите подрумяненное мясо и залейте его грибным отваром. Накройте крышкой и тушите 30 мин. Перед подачей к столу мясо нарежьте тонкими ломтиками и полейте протертым через сито соусом.

«Гусарская баллада»

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, сок 1/2 лимона, 50 г муки, 100 г сливочного масла, 4 луковицы, 30 г натертого черного хлеба, 1 яичный желток, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Говядину отбейте, сбрызните лимонным соком и дайте постоять в холодном месте около 1 ч. Затем обсыпьте мясо мукой и обжарьте в гриле на смазанной маслом решетке. Не доводя мясо до полной готовности, выньте его и дайте немного остыть. Затем сделайте несколько глубоких надрезов, но не до конца. Теперь приготовьте фарш. 3 луковицы очистите и нашинкуйте. Тушите их на сливочном масле, не допуская, чтобы лук подрумянился. Добавьте в лук тертый черный хлеб, соль и перец по вкусу, а когда масса немного остынет, влейте сырой желток. Нафаршируйте мясо приготовленной смесью. Фарш кладите в каждый второй надрез. В кастрюлю положите масло, 20 г муки и нарезанную тонкими кружочками луковицу. Поставьте на огонь и, когда лук станет мягким, влейте полстакана кипятка и положите мясо. Накройте крышкой и поставьте в гриль на решетку. Выпекайте несколько минут, пока мясо не станет мягким. Подать к столу можно с картофельным пюре.

«Свинные медальоны»

Требуется: 700 г филейной части свинины, 70 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 75 г муки, 500 мл молока, 50 г сыра, сок 1 лимона, 10 ломтиков белого хлеба, 250 г свежих грибов, 1 яйцо, 1 баклажан, 2 ст. л. муки, соль и белый молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо нарежьте на ломтики, отбейте, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон в гриле. В небольшой кастрюле разогрейте сливочное масло, добавьте муку, затем залейте горячим молоком и быстро размешайте. Варите 20 мин, постоянно помешивая. Нарежьте грибы ломтиками и обжарьте на сливочном масле с

солью и перцем. Ломтики белого хлеба (без корки) тоже обжарьте на сливочном масле. Уложите гренки в большую посуду, на них выложите мясо и тушеные грибы. В теплый соус влейте лимонный сок и взбитый желток. Процедите его через сито на гренки с мясом и грибами, посыпьте тертым сыром и снова поставьте в гриль, пока не зарумянится. Баклажан очистите, нарежьте ломтиками, посолите и дайте постоять 10 мин, чтобы выделился горький сок. Сок слейте. После этого поджарьте ломтики баклажанов с обеих сторон. Медальоны подавайте горячими с гарниром из баклажанов.

«Первая любовь»

Требуется: 500 г мяса, 125 г белого хлеба, полстакана сухарей, 1 стакан молока, 2 ст. л. масла, рубленая зелень.

Способ приготовления. Мясо вымойте и пропустите через мясорубку. Добавьте в фарш белый хлеб без корок, предварительно замоченный в молоке, и нашинкованный лук. Все хорошо перемешайте и снова пропустите через мясорубку. Из приготовленного фарша сделайте котлеты и обваляйте в сухарях. Затем положите на холодную решетку гриля и жарьте до готовности по 5 мин на каждой стороне. Посыпьте мелко нарубленной зеленью и подавайте к столу.

«Праздник в кишлаке»

Требуется: 600 г баранины, 2 луковицы, 5 ст. л. уксуса, 25 г сливочного масла, 100 г зеленого лука, 4 помидора, 3 ст. л. соуса ткемали, 15 шт. свежего или сушеного барбариса, 1 лимон, укроп, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте баранину кубиками. Положите в миску, посолите, поперчите, добавьте мелко нарубленный лук, зелень петрушки, винный уксус или лимонный сок, перемешайте и дайте постоять в прохладном месте 5 ч.

Затем куски мяса нанижите на шампуры, смажьте сливочным маслом и жарьте до полной готовности в гриле или в электрошашлычнице. Готовый шашлык уложите на блюдо, украсьте зеленью.

К шашлыку подайте крупно нарезанный зеленый лук, свежие помидоры, дольки лимона, соус ткемали и барбарис.

«Золотой теленок»

Требуется: 300 г телятины, 100 г вишни, 30 г масла, 2 ст. л. вишневого сока, соль, специи.

Способ приготовления. В куске телятины острым ножом сделайте глубокие проколы вдоль волокон и нашпируйте их вишнями без косточек. Мясо посолите, посыпьте корицей и поместите в гиль. Периодически мясо нужно поливать вишневым соком.

Обжарьте с обеих сторон до готовности и подавайте со свежими овощами.

Царский ужин

Требуется: 200 г свиной грудинки, 100 г свежей капусты, 100 г яблок, 25 г масла, 30 г репчатого лука, соль, специи, зелень.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, посолите и отожмите. Очистите яблоки от кожицы и сердцевины, нашинкуйте так же, как капусту. Перемешайте капусту и яблоки и заправьте маслом. Сделайте в грудинке надрез и поместите в него фарш. Зашейте надрез. Мясо посолите, натрите толченым луком и поместите в гриль. Жарьте до полной готовности по 10 мин на каждой стороне.

Колбаски «Лакомый кусочек»

Требуется: 200 г говядины, шпик, 1 зубчик чеснока, сода, 1 ст. л. бульона, красный молотый перец.

Способ приготовления. Говядину пропустите через мясорубку, добавьте в фарш соль, красный молотый перец, соду, бульон, чеснок и хорошо перемешайте. Поставьте на холод на 10 ч. Затем готовый фарш разделайте на колбаски длиной 10–15 см и обжарьте на смазанной шпиком решетке гриля с обеих сторон до полной готовности.

«Обед аксакала»

Требуется: 300 г баранины, 20 г курдючного сала, 25 г репчатого лука, 10 мл коньяка или водки, красный молотый перец, лимонная кислота, сухая зелень.

Способ приготовления. Мясо баранины нарежьте крупными кусками диаметром 15 см и толщиной 4 см. Такими же кусками нарежьте и курдючное сало. В миску положите мясо и сало, посыпьте солью, перцем, мелко нарубленным луком, добавьте лимонную кислоту, коньяк или водку, пряную сухую зелень и перемешайте. Поставьте в холодное место на 6 ч. Затем нанижите маринованную баранину на шампуры, чередуя с кусками сала. Жарьте в электрошашлычнице в вертикальном положении, периодически срезая мясо тонкими ломтями на тарелку.

«Прекрасная Лейла»

Требуется: 300 г баранины, 20 г курдючного сала, 20 г репчатого лука, 40 г зеленого лука, зелень петрушки, базилик, сумах, соль, перец, 50 г пшеничной муки, 1 ст. л. воды.

Способ приготовления. Возьмите баранью лопатку и срежьте с нее мякоть. Пропустите ее через мясорубку вместе с луком и салом. Посолите, поперчите и хорошо перемешайте. Приготовленный фарш поставьте на 20 мин в холодильник. Затем слепите из него люля в виде сарделек. Нанижите на шампуры и обжарьте в гриле или в электрошашлычнице. Теперь приготовьте лаваш. Из муки, воды и соли замесите тесто, раскатайте его в форме лепешки толщиной 1 мм и диаметром 30 см. Положите лаваш на противень и выпекайте в жарочном шкафу без жира. При подаче люля-кебаб заворачивают в лаваш.

«Золотое руно»

Требуется: 300 г баранины, 70 г репчатого лука, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, жир, несколько помидоров, зеленый лук, черный молотый перец.

Способ приготовления. Нарежьте баранину в виде широкой ленты, отбейте, посолите и поперчите. Затем добавьте нарезанный кольцами репчатый лук, залейте уксусом и поставьте на 3 ч в холодное место. Далее на середину маринованного мяса положите нарезанные дольками свежие помидоры и лук, с которым мариновалось мясо. Сверните мясо трубочкой и нанижите на шпажку сначала помидор, затем мясо, потом снова помидор. Обжарьте в электрошашлычнице до полной готовности, периодически смазывая жиром.

«Колбаски из сказки»

Требуется: 100 г бараньих кишок, 80 г баранины, 20 г внутреннего сала, 30 г сердца, 20 г бараньих почек, 1–2 луковицы, чеснок, зелень кинзы, соль, специи.

Способ приготовления. Субпродукты пропустите через мясорубку, сало нарежьте мелкими кубиками, добавьте мелко нарубленные лук, чеснок, черный молотый перец, соль и все хорошо перемешайте. Этим фаршем наполните промытые бараньи кишки, нарезанные длиной 10–15 см, свяжите оба конца, чтобы получилось кольцо, наденьте на вертел и поместите в гриль. Обжарьте до готовности и подавайте, посыпав рубленой зеленью.

«Сезам»

Требуется: 100 г говядины, 1–2 луковицы, 1/3 ч. л. 80 %-ой уксусной

эссенции, красный молотый перец, анис, семена кориандра, соль.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку мясо, лук, семена кориандра, анис и красный перец. Посолите, добавьте уксусную эссенцию, перемешайте и поставьте на 3 ч на холод. Замаринованное мясо сформируйте в виде небольших колбасок, наденьте на вертела и поместите в гриль на 10 мин. Подают это блюдо с мелко нарезанным репчатым луком.

«Царская охота»

Требуется: 300 г баранины, 1–2 луковицы, чеснок, зелень, соль, специи.

Способ приготовления. Нарежьте баранину полосками по 10–15 см, положите на них фарш, заверните, нанижите на шпажки и обжарьте в гриле. Для приготовления фарша возьмите лук, чеснок, мелко нарубленную зелень, перец, соль и хорошо перемешайте.

Готовый шашлык посыпьте зеленью.

«Сюрприз»

Требуется: 200 г говядины, 3 сосиски, 30 г копченой грудинки, немного сушеных грибов, топленое сало, красный соус, специи.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и разделайте в форме лепешек. Приготовьте фарш. Смешайте мелко нарезанные сосиски, отваренные грибы, свиную грудинку и пассерованный лук. Этой смесью нафаршируйте лепешки, сверните и обжарьте до полной готовности в гриле на смазанной маслом решетке. Готовые зразы полейте красным соусом и гарнируйте жареным картофелем.

«Деревенская идиллия»

Требуется: 300 г телятины, чеснок, сок половинки лимона, шпик, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо нарежьте, отбейте, посолите, поперчите, посыпьте измельченным чесноком, сбрызните лимонным соком и оставьте мариноваться на 5 ч. Затем на куски телятины положите куски сала, сверните телятину в виде рулета, нанижите на шампур и обжарьте в гриле. При подаче украсьте зеленью петрушки и гарнируйте свежими овощами. Отдельно подайте майонез с хреном.

«Свинарка и пастух»

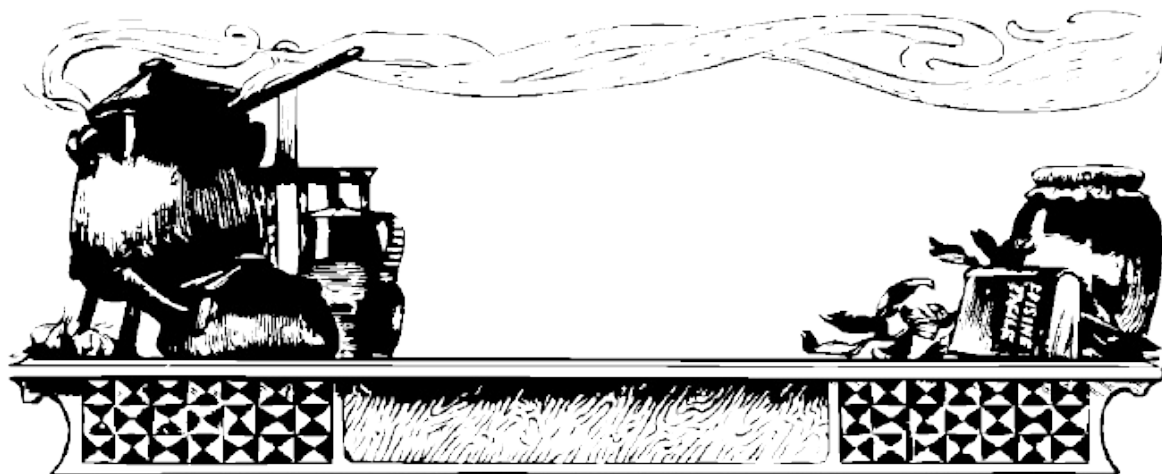
Требуется: 200 г свинины, немного свиного несоленого сала, тонкие

свиные кишки, 1 луковица, чеснок, вода, соль, перец, свиной жир.

Способ приготовления. Свинину, лук, чеснок пропустите через мясорубку. Добавьте в фарш нарезанное мелкими кубиками сало, воду, соль и специи. Полученной массой начините кишки, варите в подсоленной воде 15 мин, затем обжарьте на решетке в гриле до готовности. При подаче полейте свиным жиром. На гарнир подайте картофельное пюре.



Раздел 2 МЯСО ПТИЦЫ



Глава 1. Фаршированная и запеченная птица

«Волшебный фазан»

Требуется: 1 тушка фазана, 100 г жира, 2 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Приготовленную тушку фазана заправьте «в кармашек». Для этого в разрезы кожи на брюшине вставьте концы обрубленных ножек, а крылышки подверните за спину. Посолите, поперчите, смажьте жиром и уложите на противень спиной вниз.

В процессе жарки поливайте тушку образовавшимся соком и жиром.

Если сока недостаточно, то можно вместо него поливать горячей водой.

Мясо можно считать готовым, если, проколов самую толстую часть тушки, вы увидите светлый сок без примеси сукровицы.

Готовую тушку разрежьте на куски и перед подачей на стол полейте соком.

Утка с яблоками

Требуется: 1 тушка утки, 100 г жира, 2 ст. л. сметаны, 3–4 яблока, соль, перец.

Способ приготовления. Яблоки помойте, разрежьте на 4 части, удалите сердцевину и сырыми заложите в подготовленную тушку утки. Утку зашейте, посолите, поперчите, обмажьте сметаной и уложите на смазанный жиром противень спиной вниз. Во время жарки поливайте утку жиром и образовавшимся соком. Если утка окажется очень жирной, то будет лучше, если вы будете поливать ее горячей водой. Жарьте утку до готовности. Перед подачей на стол освободите утку от ниток. Печенные яблоки будут подходящим гарниром.

Утка с рисом и грибами

Требуется: утка, 100 г жира, 2 ст. л. майонеза, 1 стакан риса, 200 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Начать нужно с приготовления начинки. Отварите рис, обжарьте на растительном масле грибы и спассеруйте лук,

затем смешайте все вместе – начинка готова.

Теперь положите начинку внутрь утки и зашейте разрез. Посолите, поперчите, обмажьте майонезом и, уложив спинкой вниз на смазанную жиром сковороду, запекайте до готовности.

Во время жарки поливайте тушку образовавшимся соком и жиром.

Утка с черносливом

Требуется: 1 тушка утки, 200 г чернослива, 100 г жира, 2 ст. л. сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Чернослив предварительно замочите и удалите из него косточки. Затем положите его в приготовленную тушку утки, зашейте, посолите, поперчите, обмажьте сметаной и уложите дичь на смазанную жиром сковороду спиной вниз.

Во время жарки поливайте утку образовавшимся соком и жиром. Готовность определите, проколов утку в самом толстом месте. Если выделившийся сок будет без сукровицы, то утка готова.

На гарнир можно приготовить жареный картофель, сложный гарнир из овощей, тушеную капусту или рассыпчатую кашу.

Гусь по-берлински

Требуется: 1 гусь, 1,5 кг белокочанной капусты, 2 ст. л. сахара, 6–7 шт. картофеля, 4–5 шт. яблок, 2 ст. л. майонеза, соль.

Для соуса: 1 стакан бульона, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления. Приготовленную тушку гуся посолите внутри, начините его очищенными и нарезанными крупными дольками яблоками и смажьте майонезом. Зашейте тушку и зажарьте в духовке. Незадолго до готовности варки положите вокруг гуся оставшиеся яблоки. Из жира, оставшегося после жарки гуся, приготовьте соус. Чтобы приготовить соус, жир разведите бульоном, вскипятите, добавьте муку, перемешайте и процедите. Капусту потушите отдельно. Готового гуся нарубите порционными кусками, выложите их на блюдо, обложите капустой, печеными яблоками и залейте соком.

Индейка в вине

Требуется: 400 г индейки, 1 ст. л. сметаны, 10 г жира, 1/2 ст. вина, 1/2 стакана бульона, соль, 1 ч. л. желатина, специи.

Способ приготовления. Приготовленную индейку заправьте «в кармашек», посолите, поперчите, смажьте сметаной и доведите до готовности в духовке, периодически поливая ее выделившимся соком.

Готовую индейку разрубите на порции, уложите на блюдо и залейте соусом. Соус готовится следующим образом. Мясной бульон соединяют с вином и добавляют желатин. Из вин лучше всего подходит малага или мадера.

Имбирный фазан

Требуется: 1 фазан, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 3 головки репчатого лука, 1/2 ч. л. красного перца, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 100 г йогурта, 1 ст. л. имбиря, соль.

Способ приготовления. С приготовленного фазана снимите кожу, разрубите его на 4 части, проткните их в нескольких местах вилкой и посолите. Лук, чеснок и имбирь тщательно истолките вместе до образования густой пасты, можно добавить немного воды.

Теперь приготовьте маринад: пасту соедините с йогуртом, добавьте уксус, красный перец и соль. Вымачивайте в этом маринаде фазана 10 ч. После этого смажьте его маслом, положите на смазанный маслом противень и запекайте в духовке около 30 мин. Затем снова намажьте кусочки маслом и запекайте еще полчаса.

Утка по-английски

Требуется: 1 утка, 100 г черствого пшеничного хлеба, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. майонеза, 40 г сливочного масла, 100 г шпика, красный молотый перец, зелень, соль.

Способ приготовления. Утку выпотрошите, промойте и обсушите полотенцем, посолите, поперчите. Лук мелко нарежьте и пассеруйте вместе со шпиком, нарезанным соломкой, затем добавьте хлебные крошки и мелко нарезанную зелень петрушки. Приготовленным фаршем начините утку и зашейте. Смажьте ее майонезом, уложите в сотейник и запекайте в духовке, периодически поливая маслом. Подавайте к столу вместе с овощами.

Рябчики в томатном маринаде

Требуется: 500 г рябчиков, 40 г растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1–2 зубчика чеснока, долька лимона, 1 ст. л. муки, зелень, соль, специи.

Способ приготовления. Приготовьте томатный маринад: мелко нарежьте лук, морковь, помидоры и спассеруйте, затем добавьте муку, специи, чеснок, бульон или воду и доведите до кипения.

Птицу обработайте, нарежьте кусками весом приблизительно 30–40 г,

обжарьте их в растительном масле, уложите на смазанную жиром сковороду или противень, залейте маринадом и запекайте в духовке. Перед подачей на стол посыпьте зеленью и положите сверху ломтик лимона.

Фазан, запеченный в луковом соусе с картофелем

Требуется: 500 г фазана, 6 клубней картофеля, 2 стакана лукового соуса, 50 г жира, 2 ст. л. толченых пшеничных сухарей, 40 г сыра, 2 ст. л. майонеза, специи, соль, перец, зелень.

Для соуса: 3 головки репчатого лука, 1/2 стакана томатного соуса, 20 г жира, 2 ст. л. 9 %-ного уксуса, 20 г сливочного масла, перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. Приготовленного фазана отварите, нарежьте небольшими кусочками приблизительно по 2 куска на порцию. Сковороду или противень смажьте жиром, налейте луковый соус, положите кусочки фазана, а вокруг мяса – кусочки вареного нарезанного картофеля. Затем мясо и картофель смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями и поставьте в духовку для запекания.

Блюдо будет готово, когда на его поверхности появится золотистая корочка. Перед подачей на стол украсьте зеленью. Для лукового соуса вам нужно спассеровать мелко нарезанный лук, влить в него уксус, добавить перец горошком, лавровый лист, соединить с томатным соусом и варить на небольшом огне 10 мин, непрерывно помешивая. Когда соус будет готов, положите в него кусочки сливочного масла и перемешайте.

Глухарь, запеченный в соусе с грибами и сливками

Требуется: 600 г глухаря, 3 стакана грибного соуса, 50 г жира, 1 ст. л. молотых сухарей, 30 г жира, специи, соль, зелень петрушки и укропа.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 1/2 стакана сливок, 200 г грибов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. сухого белого вина, 30 г сливочного масла, лавровый лист, перец горошком, соль.

Способ приготовления. Тушку птицы нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите и выложите на смазанную жиром сковороду. Сбрызните кусочки глухаря растопленным сливочным маслом и поставьте в разогретую духовку. Когда кусочки начнут подрумяниваться, залейте их грибным соусом, посыпьте тертым сыром, перемешанным с молотыми сухарями, и доведите до полной готовности.

Соус готовится следующим образом. Репчатый лук мелко нарубите и поджарьте до золотистой корочки на сливочном масле. Затем добавьте нарезанные вареные грибы и жарьте еще 5 мин, после чего введите специи,

добавьте томатный соус и варите на слабом огне 10 мин. Когда соус будет готов, влейте сухое вино и заправьте сливками.

Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Перепела, запеченные в сметане

Требуется: 400 г перепелов, 20 г жира, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Обработанные тушки перепелов отварите, разрежьте на порционные куски, посолите, поперчите и выложите на смазанную жиром сковороду. Куски залейте сметаной и запекайте в жарочном шкафу до образования золотистой корочки. Подавая к столу, украсьте зеленью.

Печеный тетерев

Требуется: 1 тетерев, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, сельдерей, 7–8 клубней картофеля, 30 г сливочного масла, перец, мускатный орех, соль.

Для теста: 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовленную тушку обработайте, разрежьте на порционные куски и обжарьте вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Затем обжаренные куски залейте водой и тушите в течение 1 ч. Добавив нарезанные кубиками морковь, картофель и сельдерей, тушите еще 30 мин. Затем выложите тетерева на противень, раскладывая вокруг овощи. Посыпьте его перцем, солью, мускатным орехом. Из муки, воды, масла и соли вымесите тесто, раскатайте его пластом размером с противень и покройте им тетерева с овощами. Блюдо будет готово тогда, когда тесто зарумянится.

Цыпленок фаршированный

Требуется: 2 кг цыплят, 100 г шампиньонов или белых грибов, 3 луковицы, 1 кг мясного фарша, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, зеленый горошек, 1 морковь, соль по вкусу.

Способ приготовления. Измельченный лук, морковь, грибы обжарьте на сливочном масле с мясным фаршем. К полученной начинке добавьте зеленый горошек, нарезанное кубиками яйцо. Начините фаршем тушки цыплят, зашейте и обжарьте на сливочном масле. Подайте с картофельным пюре или рисом.

Утка в горшочке

Требуется: 1 утка весом 500–600 г, 1–2 головки репчатого лука, 7–10 клубней картофеля, 50–60 г жира, 1–2 зубчика чеснока, 4 стакана бульона или воды, соль, перец горошком.

Способ приготовления. Приготовленную утку нарежьте маленькими кусочками, с расчетом 2–3 кусочка на порцию. Обжарьте их со всех сторон до образования золотистой корочки. Затем обжаренные кусочки положите в порционные горшочки, добавьте туда нарезанный крупными дольками картофель, мелко нарубленный чеснок, соль, перец горошком, лавровый лист и все залейте водой или бульоном так, чтобы жидкость покрывала продукты полностью. Горшочки закройте крышками и поставьте в духовку для доведения мяса до готовности.

При подаче на стол горшочек поставьте на мелкую тарелку, а содержимое посыпьте зеленью.

Рябчики с лимоном

Требуется: 400 г рябчиков, 30 г топленого масла, сок одного лимона, перец, соль.

Способ приготовления. Приготовленных рябчиков разрубите на порционные куски, посолите и обжарьте на масле, предварительно хорошо разогретом. Затем обжаренные куски залейте соком лимона и небольшим количеством воды и доведите до готовности в жарочном шкафу. Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Бекасы по-польски

Требуется: 400 г бекасов, 40 г сливочного масла.

Для фарша: черствая булка белого хлеба, 1/2 стакана молока, 3 ст. л. молотых сухарей, 20 г растительного масла, 1 яйцо, печень бекасов, укроп, петрушка, перец, соль.

Способ приготовления. Птиц обработайте и посолите за 1 ч до фарширования. Птиц заправьте «в кармашек», в тушки вложите кусочки желудка. Черствую булку размочите в молоке, слегка отожмите и пропустите через мясорубку вместе с печенью.

К фаршу добавьте яйцо, сливочное масло, соль, перец, молотые сухари, мелко нарезанную зелень и все хорошо перемешайте. Приготовленный фарш положите внутрь птиц и зашейте. Затем выложите их на смазанный жиром противень, обмажьте сверху майонезом и жарьте до полной готовности в духовке, периодически поливая их образовавшимся жиром.

«Ужин при свечах»

Требуется: 1 курица, 200 г копченой ветчины, 250 г майонеза, 2 луковицы, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Аккуратно снимите кожу с курицы, мясо отделите от костей. Филе курицы и копченую ветчину пропустите через мясорубку, добавьте рубленый лук, соль, перец, майонез и тщательно перемешайте.

Плотно набейте снятую куриную кожу приготовленным фаршем, натрите солью, перцем, обмажьте майонезом и поставьте запекаться в духовку на 1,5–2 ч.

Готовое блюдо украсьте зеленью.

«Г уси-лебеди»

Требуется: 1 большая индейка, 1 кг репчатого лука, 1 головка чеснока, 200 г муки, 200 г оливкового масла, 2 стакана уксуса, черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте и обдайте кипятком. Затем очень аккуратно проколите кожу и мясо в 6–8 местах кончиком ножа. В получившиеся отверстия заложите по половине лаврового листа, соль и перец. Лук нарежьте колечками, замаринуйте в уксусе и положите внутрь индейки.

Индейку хорошо обмажьте оливковым маслом с добавлением муки, натрите солью и перцем и положите в огнеупорную посуду с разогретым маслом. Поставьте в очень горячую духовку и запекайте там до готовности.

Через каждые 15–20 мин доставайте индейку из духовки и поливайте вытапливающимся из нее жиром.

При подаче к столу посыпьте индейку мелко нарезанным чесноком и украсьте зеленью.

«Пламя свечи»

Требуется: 1 индейка, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г сыра, 100 г муки, 1 банка майонеза, соль, черный перец.

Способ приготовления. Лук и морковь очистите, нарежьте и перемешайте. Полученную смесь обжарьте в небольшом количестве масла и дайте остыть, затем добавьте тертый сыр, майонез, соль, перец. Индейку поварите в небольшом количестве воды до полуготовности и обсушите. Подготовленную таким образом индейку туго нафаршируйте луком и морковью. В оставшуюся часть добавьте муку и перемешайте до

получения тестообразной массы. Затем покройте индейку толстым слоем этой массы, поставьте в духовку и запекайте до готовности на медленном огне. Готовая индейка должна быть покрыта красивой темно-рыжей корочкой. При подаче на стол индейку чуть-чуть сбрызните лимонным соком и посыпьте зеленью.

«Паприка»

Требуется: 1 индейка, 0,5 л аджики, 10–12 болгарских перцев, соль, красный перец.

Способ приготовления. Индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды, добавьте красный перец. Достаньте и поставьте остужаться.

Перцы припустите в кипятке и тоже охладите. Затем натрите индейку солью и перцем и обмажьте аджикой. Вовнутрь уложите перцы, наполненные аджикой, и плотно зашейте отверстие. Поставьте в духовку и запекайте до готовности, как можно чаще поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей на стол снимите нитки, достаньте из индейки 4 перца и наденьте их на крылышки и ножки. Остальные перцы можно подать отдельно в качестве гарнира. Все блюдо хорошенько полейте аджикой.

Индейка в вине

Требуется: 1 индейка, 200 г белого сухого вина, 1 банка майонеза, 2 лимона, соль, черный перец.

Способ приготовления. Вымойте индейку, просушите, натрите солью и перцем снаружи и внутри, обмажьте майонезом.

Возьмите шприц с толстой иглой и в нескольких местах впрысните в мясо индейки белое вино, вводя иглу на 1,5–2 см чуть наискосок. Для каждого такого укола набирайте в шприц не более 2 мл. белого вина.

После того как индейка заправлена вином, ей необходимо постоять около 1 ч в теплом месте. Затем еще раз обмажьте ее майонезом.

Запекайте в очень горячей духовке до готовности, не забывая время от времени поливать индейку вытапливающимся из нее жиром. Перед подачей к столу обложите индейку тонко нарезанными ломтиками лимона.

«Скромница»

Требуется: 1 индейка, 200 г пшеничных сухарей, 100 г сметаны, тмин, соль, черный перец.

Способ приготовления. Половину сухарей растолките и смешайте с

солью, тмином и перцем. Индейку намажьте очень густой сметаной и хорошо обсыпьте сухарями. Оставшуюся сметану выложите вовнутрь индейки и туда же уложите целые сухари. Отверстие плотно зашейте. Подготовленную таким образом птицу поставьте в очень горячую духовку и запекайте на медленном огне до готовности.

Перед подачей на стол нитки, которыми была зашита индейка, снимите, а запекавшиеся внутри сухари осторожно достаньте, уложите на блюдо вокруг индейки и посыпьте мелко нарезанным чесноком.

«Голубки»

Требуется: 1 индейка, 1 кочан свежей капусты, 1 кабачок, 1 яйцо, 50 г муки, 200 г сметаны, черный перец, соль, укроп.

Способ приготовления. Вымойте индейку, натрите солью и перцем и дайте постоять в тепле около 1 ч. В это время разберите капусту на листья и отварите их в подсоленной воде в течение 5 мин, затем выньте и дайте остыть.

Кабачок натрите на мелкой терке, смешайте с сырым яйцом, сметаной, солью и мелко нарубленным укропом. Добавьте в кабачок муки так, чтобы получилась масса средней густоты, разделите массу на порции и заверните каждую в капустный лист на манер голубцов. Но наши голубцы должны быть небольшими, чтобы могли поместиться внутри индейки. Уложите их туда, а отверстие в тушке зашейте. Индейку густо обмажьте сметаной и поставьте в духовку запекаться. За все время запекания блюдо надо будет 3–4 раза полить жиром, чтобы мясо не было слишком сухим. Перед подачей на стол нитки снимите, а голубцы достаньте из индейки и подайте на отдельном блюде под сметаной или томатным соусом.

«Полет во сне»

Требуется: 1 индейка, 4 соленых огурца, 200 г огуречного рассола, 100 г сметаны, черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте. В обыкновенный медицинский шприц наберите огуречный рассол и сделайте индейке 10–15 «уколов». Следует оговориться, что вкус этого блюда может изменяться в зависимости от того, какие огурцы вы предпочитаете: кислые или соленые. Возьмите те, которые вам больше по вкусу. Затем натрите индейку солью. Под кожу по всей поверхности тушки введите по тонкому кружочку огурца. Оставшиеся огурцы уложите вовнутрь индейки так, как вам захочется: целиком или нарезанными. Густо обмажьте индейку сметаной и поставьте в духовку. Запекайте до готовности. Так как индейка обмазана

жирной сметаной, то часто поливать ее жиром не требуется, достаточно 2–3 раз. При подаче на стол полейте индейку более жидкой сметаной и обложите вокруг половинками соленых огурцов.

«Луковое счастье»

Требуется: 1 индейка, 5 луковиц, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г соевого соуса, 1 головка чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, черный перец, соль.

Способ приготовления. Половину лука нарежьте колечками, вторую половину нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета и слегка остудите. Смешайте с мукой, измельченным чесноком, перцем и соевым соусом до получения густой однородной массы. Этой массой густо обмажьте индейку снаружи и внутри. Лук, нарезанный кольцами, смешайте с соевым соусом и уложите внутрь индейки. Поставьте ее запекаться в духовку, не забывая поливать вытапливающимся жиром. Перед подачей к столу выложите индейку на блюдо, покрытое листьями салата, и сверху посыпьте рубленой зеленью.

«Цыплятки»

Требуется: 1 очень большая индейка, 5–6 яиц, 1 головка чеснока, соль, перец, 100 г сметаны, семена укропа.

Способ приготовления. Индейку отварите в небольшом количестве подсоленной воды со специями. Яйца сварите всмятку, остудите и очистите, разрежьте наполовину. Приготовьте заправку для яиц: чеснок пропустите через чеснокодавилку и перемешайте с желтком, прибавьте немного бульона из-под индейки, перец, все перемешайте, положите обратно в яйца и закройте их. Затем уложите индейку на противень, вовнутрь спрячьте яйца и зашейте отверстие так, чтобы потери сока были минимальными. Запекайте в духовке до готовности, поливая бульоном. Перед подачей к столу нитки снимите, яйца достаньте и разделите опять на половинки. Индейку уложите на блюдо и окружите половинками яиц. Возьмите немного оставшегося бульона, смешайте его со сметаной, солью, перцем и семенами укропа и подайте в качестве соуса.

«Полевые цветы»

Требуется: 1 гусь, 1/2 банки майонеза, 100 г муки, 5–6 зубчиков чеснока, гвоздика, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Гуся отварите до полуготовности в небольшом количестве воды, затем выньте из бульона и остудите. Натрите

гуся солью, измельченным чесноком и обмажьте майонезом. Уложите на противень и по всей свободной поверхности нашпигуйте гвоздикой так, чтобы она не выпала в процессе приготовления.

Поставьте в духовку и запекайте до готовности, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Если вы любите гвоздику, то из оставшегося бульона можно приготовить соус: немного бульона смешайте с измельченной гвоздикой, мукой и перцем, дайте закипеть и снимите с огня. При подаче на стол гвоздику из гуся вынимать не надо.

«Гусь пятизвездочный»

Требуется: 1 гусь, 200 г хорошего коньяка, 100 г муки, 1 банка майонеза, 1 головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Гуся вымойте и обсушите. Затем заправьте его коньяком с помощью шприца, как было сказано в рецепте «пьяная индейка», и натрите солью с чесноком. Приготовьте соус: муку, майонез, соль и перец смешайте с большим количеством чесночного сока до получения густой однородной массы. Этой массой как можно гуще обмажьте гуся снаружи и внутри и поставьте его на 1 ч в теплое место, чтобы он хорошенько пропитался коньяком.

После этого обмажьте гуся смесью еще раз и поставьте в духовку. Во время запекания поливайте гуся вытапившимся жиром, а когда гусь будет почти готов, сбрызните его коньяком.

Перед подачей к столу выложите гуся на блюдо и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

«Богема»

Требуется: 1 гусь, 500 г меда, 300 г цукатов, имбирь.

Способ приготовления. 250 г меда разведите в небольшом количестве теплой воды и положите туда вымытого гуся на 3–4 ч. Затем выньте гуся и дайте ему обсохнуть. Когда он будет почти сухим, его надо обмазать растопленным медом и внутри, и снаружи. Цукаты и имбирь уложите вовнутрь гуся и плотно зашейте отверстие. Запекайте в духовке на медленном огне, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу гуся уложите на блюдо и обложите вокруг любыми сладкими фруктами.

Гусь «Королевский»

Требуется: 1 гусь, 500 г сушеных грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 100 г соевого соуса, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы отварите в небольшом количестве воды и измельчите; лук мелко нарубите, обжарьте в сливочном масле и смешайте с грибами. Гуся отварите в грибном бульоне почти до готовности. Выньте, остудите и обмажьте соевым соусом. Вовнутрь уложите грибной фарш и зашейте отверстие. Запеките в очень горячей духовке до готовности, часто поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки снимите, гуся выложите на блюдо и полейте еще раз соевым соусом.

«Два в одном»

Требуется: 1 большой гусь, 1 маленький цыпленок, 1 яйцо, 50 г топленого масла, 50 г томатного соуса, 1 большой капустный лист, соль, красный перец, кинза.

Способ приготовления. Яйцо сварите всмятку. Цыпленка слегка обжарьте в небольшом количестве масла со специями. Гуся отварите до полуготовности в подсоленной воде, достаньте и дайте остыть. Затем очищенное яйцо положите в цыпленка и зашейте отверстие. Лист капусты отварите и оберните им цыпленка, обмазанного густым томатным соусом. Если лист плохо держится, его можно перевязать нитками.

Гуся натрите солью, перцем и кинзой, положите внутрь гуся цыпленка и поставьте в духовку запекаться. Пеките до готовности, очень часто поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки с гуся и цыпленка снимите, гуся уложите на блюдо и полейте сверху томатным соусом.

Гусь по-польски

Требуется: 1 гусь, 0,5 кг соли, 0,5 кг молотых сухарей, 1 небольшая булка, 1 стакан молока.

Способ приготовления. Опалите, вымойте и обсушите гуся. Хорошо натрите его солью снаружи и внутри, обсыпьте его молотыми сухарями. Булку (желательно целиком) размочите в молоке, положите ее внутрь гуся и зашейте отверстие нитками. Положите гуся в духовку, хорошо разогретую, и запекайте, поливая вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, положите его на блюдо, разрежьте нитки, выньте булку, полейте ее гусиным жиром и нарежьте кусками.

«Традиция»

Требуется: 1 большой гусь, 1 стакан сметаны, 2 кг яблок, 50 г сахара, соль.

Способ приготовления. Возьмите большого гуся, помойте его, положите в гусятницу и немного поварите. Потом выньте его, вытрите и обсушите. Натрите солью внутри и снаружи.

Несколько яблок почистите, потушите в небольшом количестве воды, протрите через сито до состояния пюре, насыпьте немного сахара. Смешайте сметану с яблочным пюре и обмажьте этой смесью всего гуся снаружи и внутри.

Половину оставшихся яблок почистите, нарежьте четвертинками, посыпьте сахаром и положите внутрь гуся. Зашейте его нитками, положите на противень, вокруг обложите яблоками и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки регулярно поливайте его собственным жиром, не забывайте поливать и разложенные рядом яблоки.

Когда гусь будет готов, выньте его, снимите нитки, нарежьте порционными кусками, в каждую тарелку положите кусок гуся, 1–2 свежих яблока и несколько долек яблок из брюшка гуся.

«Сочельник»

Требуется: 1 гусь, 1 кг кислой капусты, 1 кг антоновских яблок, 5 луковиц, 1/2 стакана подсолнечного масла, соль.

Способ приготовления. Гуся отварите в соленой воде до полуготовности, выньте, вытрите, обсушите. Лук нарежьте не очень крупно, разогрейте подсолнечное масло, обжарьте на нем лук. Кислую капусту отожмите, положите в сковороду с поджаренным луком, потушите вместе с ним. Половину антоновских яблок почистите, удалите семена, нарежьте ломтиками, смешайте с охлажденной капустой и луком. Натрите гуся солью, положите в середину смесь капусты с яблоками и плотно зашейте нитками.

Положите гуся на противень, обложите оставшимися яблоками. 4 яблока используйте так: выньте из них сердцевину и наденьте их на ножки и крылышки гуся. Поставьте гуся запекаться в хорошо разогретую духовку. По мере приготовления поливайте его кипящим жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, снимите нитки, нарежьте порционными кусками, положите в каждую тарелку кусок гуся, печеное яблочко, на гарнир подайте кислую капусту с яблоками, политую гусиным жиром.

Гусь фаршированный

Требуется: 1 гусь, 0,5 кг потрохов гуся, 2 стакана риса, 2 стакана сметаны, 2 стакана изюма, 3 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 50 г муки,

мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Гусиные потроха промойте, ошпарьте, мелко нарежьте и припустите в небольшом количестве подсоленной воды. Рис отварите до готовности, откиньте и остудите. Разогрейте в небольшой кастрюле 1 стакан сметаны, добавьте соль, сахар, уксус, мускатный орех, всыпьте 1 стакан изюма, муку и разбавьте бульоном от потрохов. Перемешайте нарезанные потроха с рисом, залейте их сметанным соусом так, чтобы получилось не очень жидко.

Гуся помойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте маленькие проколы под кожу и положите в каждый по изюминке. Смажьте гуся смесью сметаны, муки и мускатного ореха внутри и снаружи, начините смесью потрохов с рисом, плотно зашейте отверстие нитками, положите его на противень и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Готового гуся выньте из духовки, уберите нитки. Выньте начинку и положите ее в качестве гарнира на тарелки с кусками гуся.

«Полет на юг»

Требуется: 1 индейка, 1 кг айвы, 2 стакана томата, 100 г муки, 2 головки чеснока, черный перец, красный перец.

Способ приготовления. Вымойте, обсушите индейку, натрите ее смесью соли и измельченного чеснока. Айву разделите на 2 части: одни плоды нарежьте дольками очень тонко, с других «снимите стружку» спиралями. Сделайте в коже индейки небольшие проколы ножом и поместите в них тоненькие дольки айвы. Остальные дольки заложите в брюшко и зашейте нитками. Положите индейку на противень, вокруг разложите «спирали» айвы и поставьте в горячую духовку. Не забывайте регулярно поливать индейку вытапливающимся жиром. Пока индейка тушится, приготовьте соус к ней. Возьмите немного ее жира, налейте в маленькую кастрюлю, добавьте томат, толченый чеснок, черный перец, красный перец, соль, муку и немного проварите до загустения.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите начинку, разрежьте на куски и полейте соусом каждый кусок.

«Гулять так гулять»

Требуется: 1 гусь, 3 стакана пшена, 300 г сала, 3 луковицы, 3 моркови, 2 свежих огурца, 2 банки майонеза, 50 г муки, 1 головка чеснока, черный перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Гуся обмойте, осторожно выньте из него

позвоночник и кости, сварите из них бульон и приготовьте на нем рассыпчатую пшеничную кашу. Сало нарежьте кубиками, обжарьте, мелко нарежьте лук и морковь и обжарьте на сале. Перемешайте сало, лук и морковь с пшенной кашей.

Гуся без костей натрите изнутри и снаружи солью, смажьте смесью майонеза с измельченным чесноком. Положите внутрь кашу и аккуратно зашейте так, чтобы получилась целая тушка, положите ее на противень и поставьте в горячую духовку. По мере тушения гуся поливайте его вытопившимся жиром. Пока гусь готовится, приготовьте соус: майонез подогрейте, положите туда измельченный чеснок, соль, черный перец, мелко нарезанную петрушку, всыпьте муку и немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, нарежьте кусками, положите на каждую тарелку кусок гуся, политый соусом, гарнир и несколько кусочков нарезанных свежих огурцов.

Гусь с помидорами

Требуется: 1 гусь, 2 кг крепких помидоров, 2 стакана томатного сока, 100 г муки, 100 г топленого масла, 100 г зеленого горошка, 3 головки чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления. Помойте гуся, обсушите, натрите солью снаружи и внутри, потом измельченным чесноком. Сделайте в коже гуся маленькие надрезы и положите в них нарезанные дольки чеснока. Надрезов должно быть как можно больше, чтобы весь гусь был нашпигован.

Выберите самые крепкие помидоры, положите их в тушку гуся и крепко зашейте. Положите гуся на противень, обложите вокруг помидорами и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте гуся и помидоры вытопившимся жиром.

Приготовьте соус: поджарьте муку на топленом масле (можно использовать вытопившийся гусиный жир) до коричневого цвета. Разбавьте муку томатным соком, добавьте измельченный чеснок, соль, черный перец, немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки. Осторожно выньте помидоры изнутри, стараясь, чтобы они не лопнули. Положите в каждую тарелку кусок гуся, несколько помидоров, полейте гуся и помидоры томатным соусом и сверху посыпьте зеленым горошком.

Индейка «Рождественская»

Требуется: 1 индейка, 2 кг картофеля, 1 кочан капусты, 3 луковицы, 1 банка майонеза, 100 г сливочного масла, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Специальным инструментом нарежьте спиральки из картофеля. Оставшуюся часть картофеля отварите в подсоленной воде, слейте воду, добавьте сливочное масло, сделайте пюре.

Кочан капусты отварите в течение 4–5 мин, разберите на листья. Чеснок измельчите, смешайте с майонезом, дайте немного постоять.

Индейку помойте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри, обмажьте майонезом с чесноком. Большой капустный лист смажьте майонезом с чесноком, положите на него картофельное пюре, закройте лист и заложите его в брюшко индейки, тщательно зашейте нитками.

Поместите индейку на противень, вокруг нее разложите капустные листья, каждый из которых обмазан майонезом с чесноком, сверху на листьях красиво разместите картофельные спиральки и лук, нарезанный колечками, и поставьте индейку в разогретую духовку. По мере вытапливания жира поливайте им индейку и картофель с луком.

Когда индейка будет совсем готова, выньте ее из духовки, нарежьте кусками и положите в каждую тарелку кусок индейки, пюре и капустный лист со спиральками и колечками.

«Чернушка»

Требуется: 1 индейка, 1,5 кг чернослива, 1 стакан риса, 1/2 л молока, 150 г муки, 100 г сахара, мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Разварите 200 г чернослива в небольшом количестве воды, добавьте столовую ложку сахара, мускатный орех и уварите до густой массы. Оставшиеся 300 г чернослива разварите так, чтобы плоды были мягкими, но целыми. Рис отварите, посыпьте сахаром и перемешайте с плодами.

Помойте, обсушите птицу, натрите ее солью снаружи и внутри, положите внутрь рис с черносливом, зашейте. На коже сделайте небольшие, но частые проколы и заложите в каждый «кармашек» по кусочку разваренного чернослива. Обмажьте индейку массой, которую сделали сначала, и поставьте в разогретую духовку.

Сварите оставшийся чернослив в молоке, выньте, протрите через сито, положите обратно, размешайте, добавьте сахар, мускатный орех, всыпьте муку и немного поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, выньте фарш, нарежьте индейку кусками. И индейку, и фарш хорошо полейте соусом из чернослива.

«Домоседка»

Требуется: 1 индейка, 3 стакана гречневой крупы, 1 кг говяжьей

печени, 2 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, 100 г муки, 2 стакана сметаны, 1 головка чеснока, 1 стакан каперсов, соль.

Способ приготовления. Индейку помойте, высушите, натрите солью снаружи и внутри. Отлейте 1/2 стакана сметаны, положите в нее несколько зубчиков чеснока, растертых с солью, 2 ст. л. муки и обмажьте этой смесью утку снаружи и изнутри. Гречневую крупу переберите, поджарьте, залейте кипятком, посолите и сварите рассыпчатую кашу.

Печень зачистите от пленок, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и обжарьте с мелко нарезанным луком в растительном масле.

Разделите жареную печень на 3 части: одну натрите на мелкой терке, а две другие нарежьте мелкими кубиками и вместе с луком добавьте в гречневую кашу.

Начините индейку кашей, плотно зашейте, обмажьте еще раз сметаной с чесноком и поставьте в разогретую духовку. По мере приготовления поливайте индейку вытапливающимся из нее жиром.

Сливочное масло разогрейте, поджарьте на нем муку, разбавьте сметаной, посолите, всыпьте перетертую печень, измельченный чеснок и немного поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку, разрежьте птицу. Положите на каждую тарелку кашу, кусок индейки, полейте сверху сметанным соусом и посыпьте каперсами.

Гусь по-флотски

Требуется: 1 гусь, 500 г фигурных макарон, 500 г свинины, 100 г сала, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 2 банки майонеза, 2 головки чеснока, зелень, черный перец, соль.

Способ приготовления. Измельчите чеснок, перемешайте его с майонезом. Гуся помойте, положите в гусятницу и отварите до полуготовности. Выньте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри. Обмажьте его чесночным майонезом.

Пропустите свинину с луком через мясорубку, посолите, поперчите, обжарьте на сале. Макароны отварите, смешайте с поджаренным фаршем. Начините гуся этой смесью, зашейте нитками, положите на противень.

Капусту нарежьте так, чтобы из листьев получились длинные широкие изогнутые ленты. Положите их на противень вокруг гуся, посолите, полейте майонезом, посыпьте рубленой зеленью и поставьте гуся в духовку. Во время приготовления регулярно поливайте гуся и капусту

вытапливающимся жиром.

Когда вы вынете из духовки готового гуся, уберите из него нитки, достаньте начинку и положите на каждую тарелку кусок гуся, макароны с мясом, политые гусиным жиром, и «волны» из капусты.

«Посадил дед репку»

Требуется: 1 индейка, 1 средняя репка, 10 небольших репок, 3 стакана пшеничной крупы, 100 г муки, 100 г топленого масла, 1 стакан сметаны, 4 ст. л. горчицы, 3 луковицы, 1/2 стакана подсолнечного масла, черный перец, соль.

Способ приготовления. Репки почистите, отварите в подсоленной воде до полуготовности. Выньте, срежьте верхушку, аккуратно выдолбите сердцевину так, чтобы получились горшочки. Сварите густую пшеничную кашу. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте измельченные кусочки репок, обжарьте вместе и перемешайте с кашей, поперчите. Начините каждую репку кашей, закройте «крышечками».

Индейку помойте, обсушите. Натрите ее снаружи и внутри солью, положите внутрь крупную репку, заполните остальное пространство кашей, зашейте. Положите индейку на противень, обмажьте ее горчицей, окружите фаршированными репками и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте индейку и репки вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Муку обжарьте на топленом масле до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, добавьте горчицу и немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, положите в каждую тарелку кусок индейки, фаршированную репку, кашу и хорошо полейте горчично-сметанным соусом.

«Шут гороховый»

Требуется: 1 индейка, 4 стакан гороха, 100 г муки, 1 черствая булка, 3 луковицы, 1 стакан подсолнечного масла, 2 яйца, черный перец, соль.

Способ приготовления. Отварите индейку в подсоленной воде до полуготовности. Горох залейте небольшим количеством воды, сварите, разомните, остудите. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, поперчите. Смешайте лук с гороховым пюре, посолите, посыпьте мукой, вбейте яйца, хорошо перемешайте. Выньте из булки середину, измельчите и соедините с остальными ингредиентами. Потом возьмите индейку, натрите ее солью и черным перцем внутри и снаружи, положите внутрь нее булку, в булку – гороховый фарш и зашейте отверстие.

Уложите индейку на противень, вокруг нее широкой лентой

размажьте гороховый фарш, и поставьте в разогретую духовку. Во время приготовления не забывайте поливать индейку и горох вытапливающимся жиром.

Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте булку, нарежьте ее широкими кусками, гороховую ленту тоже нарежьте кусками и положите в каждую тарелку кусок индейки, кусок булки и кусок запеканки.

«Лакомка»

Требуется: 1 индейка, 1 кг клюквы, 1 кг сушеных слив, 2 стакан молока, 100 г муки, 100 г топленого масла, 50 г сахара.

Способ приготовления. Индейку отварите в подсоленной воде до полуготовности. Выньте, обсушите, сделайте на коже небольшие проколы. Размочите в горячей воде сушеные сливы. Положите в каждый надрез под кожу по клюковке и по кусочку размоченной сливы. В брюшко индейки положите смесь из клюквы и слив, зашейте отверстие. Немного ягод оставьте для соуса. Положите индейку на противень и поставьте в разогретую духовку. Не забывайте поливать ее вытапливающимся жиром.

Для соуса подогрейте топленое масло в неглубокой посуде, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, влейте молоко. Отложенные ягоды клюквы и слив протрите через сито и тоже введите в соус, всыпьте сахар, немного поварите. Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите ягоды, разрежьте на части. Положите на каждую тарелку кусок индейки, ягоды и полейте фруктовым соусом.

«Утиная история»

Требуется: 1,5 кг утки, 2 луковицы, 2 моркови, зеленый горошек, 2 яйца, гвоздика, соль, перец, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Для начинки обжарьте на сливочном масле лук, морковь. Сварите яйца и нарубите их. Перемешайте лук, морковь, зеленый горошек и яйца. Посолите, поперчите. Натрите тушку утки измельченной гвоздикой, начините и зашейте. Поставьте утку в разогретую духовку и тушите до готовности при средней температуре. Выложите готовую утку в глубокое блюдо, украсьте зеленью и подавайте с гарниром из свежих или отварных овощей.

Гусь с маслинами

Требуется: 1 гусь, 1 стакан нарезанных маслин, соль, 1 долька чеснока, 1/2 кг мясного фарша, 1/2 кг кислой капусты, перец, 3 луковицы, 2 моркови.

Способ приготовления. Вырежьте из гуся как можно больше внутреннего жира. Натрите птицу солью, тертым чесноком и перцем. Поджарьте на небольшом количестве гусиного жира мясной фарш, измельченный лук, морковь, маслины. Начините тушку гуся, зашейте и поставьте в разогретую духовку на 2,5 ч. Часто поливайте его соком.

Подайте к столу с кислой капустой.

Курица с рисом

Требуется: 1 курица, 2 лимона, соль, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана изюма, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, корица.

Способ приготовления. Рис отварите, смешайте с нарезанным кубиками яйцом, корицей, 2 ст. л. сливочного масла. Начините курицу, зашейте, посолите и смажьте лимонным соком. Жарьте в разогретой духовке до готовности.

Подайте к столу с жареным картофелем, дольками лимона и рубленой зеленью петрушки.

Гусь фаршированный

Требуется: 1 гусь, 300 г квашеной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, перец сладкий стручковый, соль, 1/2 стакана бульона из кубиков, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца.

Способ приготовления. Обжарьте на сливочном масле измельченные лук, морковь, перец. Положите на сковороду квашеную капусту, залейте бульоном и тушите под закрытой крышкой.

Гуся посолите. В начинку из тушеной капусты добавьте измельченные сваренные вкрутую яйца, перемешайте. Начините гуся, зашейте и поставьте в разогретую духовку на 2,5 ч.

«Прибаутка»

Требуется: 1 утка, 1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 3 луковицы, 100 г свежих боровиков, зелень и корень сельдерея, соль, 2 ст. л. сливочного масла, перец.

Способ приготовления. Перловую крупу переберите, промойте несколько раз холодной водой и залейте кипятком на 40–60 мин. Распаренную перловую крупу варите 40–45 мин. На сковороде обжарьте мелко нарезанные корень сельдерея, лук, грибы, добавьте рубленую зелень. Полученное перемешайте с перловой кашей.

Утку посолите, поперчите, начините фаршем, зашейте и поставьте в

разогретую духовку на 2 ч.

«Троянский конь»

Требуется: 2 цыпленка, черный молотый перец, соль, 1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды или молока, 2 яйца, зеленый лук, соль, 1 лимон, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Сварите гречневую кашу, положите в нее измельченный зеленый лук и нарезанные кубиками яйца, сливочное масло, перемешайте.

Тушки цыплят посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком, начините гречневой кашей, зашейте и поставьте в разогретую духовку на 30–35 мин.

Индейка по-немецки

Требуется: 1 тушка индейки или индюка (весом 2–3 кг), 100–150 г шпика, 1 ст. л. красного молотого перца, 1 большая луковица, 1 кг квашеной капусты, черный молотый перец, соль по вкусу, немного тмина, жир для жарки.

Способ приготовления. Подготовленную тушку индейки разрубите на порционные куски, посыпьте каждый солью, черным и красным перцем, нашпируйте тонкими ломтиками шпика.

На противень, смазанный жиром, выложите подготовленные куски индейки кожей вниз, равномерно выложите на них репчатый лук, нарезанный колечками, и жарьте около 20 мин. Затем добавьте на противень немного кипяченой воды, переверните куски и жарьте еще 20 мин.

Нашинкованную квашеную капусту потушите в жире, периодически помешивая, в течение 10 мин. Мясо индейки выньте, а на противень выложите капусту, на нее поместите мясо и продолжайте запекать до тех пор, пока кусочки не станут коричнево-красноватого цвета.

Готовое блюдо подавайте как самостоятельное на порционных тарелках или выложите в глубокое блюдо и подайте к нему отварной картофель.

Цыпленок в пиве

Требуется: 1 цыпленок, 1/2 бутылки светлого пива, 1 ч. л. сахара, 30 г сливочного масла, 20 г копченой ветчины, 3–5 ст. л. растительного масла, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Разведите в пиве сахар. Разрубите цыпленка

на куски и положите в пиво. Выдержите 1–2 ч в прохладном месте. Противень смажьте растительным маслом, выложите на него куски цыпленка, положите между кусками нарезанную тонкими ломтиками ветчину, кусочки сливочного масла, посолите, поперчите и запекайте в горячей духовке, периодически переворачивая мясо и подливая пиво. Готовое мясо выложите в глубокое блюдо, украсьте зеленью и подавайте с отварным картофелем.

«Сытный обед»

Требуется: 1 большой гусь, соль по вкусу, зелень петрушки, 1 лимон, жир, клюквенный сироп.

Для сиропа: 1 стакан сахара, 1/2 стакана воды, 1 стакан свежих ягод клюквы, 1/2 стакана вишневого сока.

Способ приготовления. Гуся выпотрошите, опалите, тщательно промойте и натрите солью снаружи и внутри. Сильно надавите на грудную кость, чтобы тушка стала плоской. Положите гуся на противень с разогретым жиром, влейте 1 стакан кипяченой воды и поставьте в хорошо нагретую духовку. Жарьте 2–3 ч, часто добавляя воду.

Готового гуся выложите на разделочную доску и нарежьте широкими ломтями. Посыпьте гуся мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте кружочками лимона, сверху полейте клюквенным сиропом и подавайте с отварным картофелем.

Приготовьте сироп: вскипятите воду с сахаром, добавьте ягоды клюквы, вишневый сок и варите до загустения.

«Неожиданные гости»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 2 лимона, 5 зубчиков чеснока, 5 помидоров, 3 луковицы, 50 г плавленого сыра, соль, красный и черный перец, 2 шт. гвоздики, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Окорочка промойте. Разделите каждый окорочок на 2 части. Чеснок очистите, натрите на мелкой терке. После этого обработайте каждый кусочек куриного мяса чесноком, посолите и поперчите по вкусу. Гвоздику размельчите и посыпьте ею окорочка.

Духовку разогрейте. Противень смажьте сливочным маслом и уложите на него приготовленные окорочка, поставьте в духовку и уменьшите огонь. Жарьте окорочка около 15 мин.

Затем прибавьте огня. Как только появится на окорочках румяная корочка, выньте противень из духовки.

Выжмите сок из лимонов и полейте им окорочка. Помидоры промойте

холодной водой и нарежьте кружочками толщиной в 1 см.

Лук очистите и нарежьте кольцами. Уложите на окорочка нарезанные помидоры и кружочки лука. Плавленный сыр натрите на крупной терке, посыпьте сверху.

Поставьте противень снова в духовку. Как только сыр расплавится, достаньте окорочка из духовки.

«Завтрак европейца»

Требуется: 4 куриных окорочка, 0,5 стакана муки, 1–2 яйца, 6 ст. л. сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. подсолнечного масла, 1 стакан панировочных сухарей, 1 ч. л. соли.

Для гренок: 1 ст. молока, 5 яиц, 0,5 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла, 100 г майонеза, 1 батон, укроп, петрушка, зеленый лук.

Способ приготовления. Промойте куриные окорочка под холодной проточной водой и разделите их на небольшие одинаковые кусочки. В одной тарелке вы должны смешать муку с солью, в другой – слегка взбить яйца, а в третью положить панировочные сухари. Сначала обваляйте кусочки курицы в муке с солью, затем обмакните в яйцо, после этого обваляйте в панировочных сухарях. Смажьте противень подсолнечным маслом, выложите на него окорочка и поставьте их в предварительно хорошо разогретую духовку на 30–40 мин.

Эти окорочка можно подавать с гренками. Взболтайте в глубокой тарелке молоко, 1 яйцо и соль. Затем обмакните в этой смеси тонко нарезанные ломтики батона, кстати, батон не обязательно должен быть мягкими, и обжарьте их на растительном масле. Отварите оставшиеся 4 яйца и разрежьте их на равные по толщине кружочки. После того как гренки остынут, намажьте их майонезом, а сверху положите кружочки из яиц.

Гренки можно украсить также веточками укропа, лука, петрушки или мелко нарезанной зеленью.

«Полечка»

Требуется: 4–5 куриных окорочков, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 60 г топленого масла, 200 г говяжьей печени, 1/2 стакана молока, 200 г черствого белого хлеба, 1 ст. л. муки, 3/4 стакана сметаны, 50 г панировочных сухарей.

Способ приготовления. Хорошо промытые окорочка нафаршируйте под кожу. Для этого поднимите кожу с краев ножек, а также сделайте небольшие надрезы по поверхности всего окорочка и слегка отделите кожу

от мяса. Затем приготовьте фарш: намочите хлеб в молоке и пропустите его через мясорубку вместе с печенью. Посолите и поперчите.

Теперь возьмите сырые яйца и отделите желтки от белков. Желтки тщательно разотрите со сливочным маслом и перемешайте с фаршем. Отдельно взбейте белки до состояния густой сметаны. Чтобы легче было взбивать, бросьте туда щепотку соли. Взбитые белки тоже смешайте с фаршем.

Нафаршируйте окорочка под кожу, если потребуется, зашейте разрезы и положите в сковороду с разогретым топленым маслом, сверху также не забудьте полить маслом, накройте крышкой сковороду и поставьте ее в разогретую духовку приблизительно на 1 ч.

Готовые окорочка выньте из сковороды, а вместо них положите туда ложку муки, влейте стакан бульона, смешайте с вытопившимся куриным жиром, прокипятите и добавьте сметаны. Готовым соусом пропитайте фаршированные окорочка.

Перед подачей к столу разрубите окорочка на части, снова полейте соусом и посыпьте панировочными сухарями.

«Деревенские мотивы»

Требуется: 3–4 окорочка, 1 ст. л. сливочного масла, 450 г сметаны, 300 г маринованных яблок или груш, 30 г сыра, зелень сельдерея.

Способ приготовления. Чистые окорочка сварите, снимите мясо с костей, нарежьте его соломкой и обжарьте. Смешайте курицу со сметаной и поддержите на слабом огне под крышкой еще 10–15 мин. После этого сверху выложите слой нарезанных кусочками маринованных яблок, намажьте сметаной и посыпьте толстым слоем тертого сыра. Поставьте запекать в духовку на 30 мин.

Подавая на стол, посыпьте блюдо нарубленной зеленью сельдерея.

«Золотой петушок»

Требуется: 2 куриных окорочка, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина, 2 яйца, щепотка молотого перца, 1/2 ч. л. соли, чабрец.

Способ приготовления. В горячую подсоленную воду положите окорочка на 5–7 мин, затем выложите их в сковороду, добавьте маргарин и немного воды, накройте крышкой и тушите на слабом огне до мягкости. В это время отделите белки от желтков. Посолите белки, добавьте перец и хорошо взбейте миксером. Эту массу вылейте на подготовленные окорочка, накройте крышкой и поставьте печь в духовку. После того как белок будет готов, осторожно выложите окорочка на красивое блюдо (или

на заранее поджаренные ломтики хлеба), полейте сверху сливочным маслом, посыпьте вареными нарубленными яичными желтками и украсьте зеленью чабреца.

Глава 2. Котлеты, битки, рулеты

«Знахарские»

Требуется: 4 куриных филе, 100–150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана толченых сухарей, 3–4 ст. л. жира, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления. Отделите внутреннее и внешнее филе, удаляя пленки. Косточки крыла не удаляйте, а слегка очистите от мяса. Немного отбейте его, на каждое большое филе положите по кусочку сливочного масла, накройте его маленьким филе и заверните края. Взбейте яйцо и смажьте каждую котлету, затем обваляйте в толченых сухарях. Вторично смочите яйцом, чтобы панировка была очень густой. Обжарьте котлеты в растопленном, прогретом жире и сразу подавайте к столу. Посыпьте сверху рубленой зеленью и полейте растопленным сливочным маслом. В качестве гарнира к этому блюду используйте жареный картофель или салат из свежих огурцов, помидоров, капусты.

Котлеты из курицы

Требуется: 350–370 г куриного мяса, 100 г белого хлеба, 100 г молока, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления. Подготовленное зачищенное и промытое мясо курицы без косточек пропустите через мясорубку дважды, добавляя размоченный в молоке черствый белый хлеб. Посолите и тщательно перемешайте массу. Затем добавьте размягченное сливочное масло и еще раз перемешайте. Разделайте фарш на круглые котлеты, не панируйте их, а уложите в глубокую сковороду, на дно которой налито растопленное масло и немного бульона, и поддержите на огне 15–20 мин. Когда котлеты будут готовы, полейте их лимонным соусом. Подавайте с жареными грибами или отварным рисом.

«Гармония»

Требуется: 350 г мяса курицы, 80 г белого хлеба, 80 г молока, 10 г сливочного масла, 1 яйцо, 80 г молотых сухарей, 50 г растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте котлетную массу из мяса курицы, замоченного в воде или молоке хлеба и взбитого яйца. Все тщательно перемешайте, посолите. Из готового фарша сделайте узкие

длинные котлеты, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле. Подавая котлеты к столу, полейте их сметанным, яичным соусом или растопленным сливочным маслом. В качестве гарнира к готовому блюду используйте жареный картофель, отварную морковь, нарезанную кружочками, зеленый горошек, оформите листьями салата.

Котлеты из тетерева

Требуется: 400 г филе тетерева, 100 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 100 г сливочного масла, специи, соль.

Способ приготовления. Мякоть птицы пропустите через мясорубку и соедините с предварительно замоченным в молоке белым хлебом. Затем добавьте в фарш соль, приправу, все хорошо перемешайте и выбейте.

Полученный фарш разделите на одинаковые по массе шарики, придайте им форму котлет и запанируйте в сухарях. Котлеты жарьте на сковороде на разогретом сливочном масле 15–20 мин с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Перед подачей на стол котлеты выложите в блюдо, украсьте зеленью и полейте сливочным маслом. На гарнир можно подать жаренный ломтиками, вареный картофель или картофельное пюре. Для приготовления котлет можно использовать любую другую крупную дичь: глухарей, фазанов.

Котлеты по-киевски из куропаток

Требуется: 400 г филе куропаток, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г пшеничного хлеба, 50 г жира, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, специи, пряная зелень.

Способ приготовления. Филе отбейте так, чтобы поверхность была ровной, без разрывов. Кусочек сливочного масла соедините с мелко нарубленной зеленью и, придав ему форму колбаски, поставьте в холодильник. Когда масло остынет, положите его на приготовленное филе и заверните. Котлету посолите, поперчите, смочите во взбитом яйце и запанируйте в сухарях. Затем еще раз смочите в яйце и запанируйте. Это делается для того, чтобы при жарке котлета не разорвалась и не вытекло масло.

Обжарьте котлету во фритюре со всех сторон, можно после обжаривания поставить котлету на 2–3 мин в духовку. На гарнир подайте жаренный соломкой картофель или сложный овощной гарнир. Блюдо украсьте веточками зелени.

Котлеты куриные

Требуется: 1 курица, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сухарей, 1 стакан сливок, 1 ст. л. муки, 100 г грибов, соль, 1/2 булки, перец.

Способ приготовления. Отделите куриное мясо от костей и пропустите через мясорубку. Мякоть булки размочите в сливках, разомните и тоже пропустите через мясорубку вместе с грибами. Добавьте в фарш яйцо, соль, перец, 1 ст. л. муки. Все тщательно перемешайте. Пожарьте на сливочном масле котлеты, предварительно обваляв их в сухарях.

Котлеты по-казахски

Требуется: 2 окорочка, 40 г риса, 1 яйцо, 250 г баранины, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 50 г изюма, 4 луковицы, 1/4 ч. л. перца, 10 г кориандра, 1/2 ч. л. соли, 60 г панировочных сухарей.

Способ приготовления. Окорочка отделите от костей, вместе с бараниной пропустите через мясорубку 2 раза. Промойте рис и отварите его до полуготовности. Спассеруйте мелко нарезанный репчатый лук и добавьте его в рис. Приготовьте лезон. Смешайте молоко с яйцом и солью. Теперь в рис с луком налейте лезон, положите туда же мясо, промытый изюм, перец и кориандр. Все это хорошо перемешайте. Если масса получится очень жидкая, то добавьте побольше панировочных сухарей. Из готового фарша сделайте котлеты, выложите их на сковороду, залейте бульоном и накройте крышкой, варите на слабом огне 20–30 мин. К котлетам подайте маринованные ягоды и фрукты. Особенно хорошо это блюдо сочетается с брусничным или клюквенным вареньем.

Котлеты старославянские

Требуется: 1 окорочок (или 2 небольших), 1 яйцо, 150 г пшеничного хлеба, 150 г сливочного масла, 10 г молотого перца, 15 г сельдерея или другой пряной зелени, 1 ч. л. соли, 300 г панировочных сухарей.

Способ приготовления. Мясо окорочков отбейте по всей поверхности, чтобы оно имело везде равную толщину, без разрывов. У вас должно получиться равное количество больших и маленьких отбивных. Размягченное сливочное масло смешайте с мелко нарубленной зеленью, скатайте его в небольшие шарики и поставьте в холодильник.

На большую отбивную положите шарик масла и накройте ее маленькой, причем края большой заверните наверх. Затем добавьте специи, посолите получившуюся котлету, обмакните ее во взбитое яйцо, а затем – в

панировочные сухари. Сухарей должно быть много, чтобы масло не вытекало из котлет. Обжарьте котлеты в большом количестве масла или любого другого жира. В качестве гарнира подойдет картофель, жаренный во фритюре. Украсьте блюдо зеленым горошком, отварным яйцом и веточками зелени.

Котлеты по-польски

Требуется: 4 куриных окорочка, 150 г черствого ржаного хлеба, 150 г молока, 60 г сливочного масла или маргарина, 1 сырое яйцо, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, 80 г белых сухарей.

Способ приготовления. Вымойте окорочка и снимите с них кожу. Срежьте мясо с костей и пропустите его через мясорубку, а затем еще раз пропустите мясо, но уже с размоченным в молоке ржаным хлебом. Добавьте размягченное масло, соль и все тщательно перемешайте.

Из фарша сделайте небольшие котлетки, обмакните их во взбитое яйцо с молоком и обваляйте в измельченных белых сухарях.

Обжарьте их на разогретой сковороде с маргарином или сливочным маслом до образования золотистой корочки, после чего накройте крышкой и немного подержите на слабом огне.

Перед подачей к столу полейте котлеты топленным маслом, а хорошим гарниром будет вареная фасоль с морковью.

«Янтари»

Требуется: 2 окорочка, 90 г хлеба, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 85 г плавленого сыра, 8 г семян кориандра, веточки кинзы и сельдерея.

Способ приготовления. Окорочка освободите от кожи и костей. Мякоть курицы пропустите 2 раза через мясорубку, посыпьте размолотые семена кориандра и перемешайте. Из фарша слепите котлеты, во внутрь которых положите кусочки масла с тертым плавленым сыром. Теперь смочите котлеты во взбитом яйце и жарьте на сковороде в кипящем масле, после чего выложите их на продолговатое блюдо и украсьте зелеными веточками сельдерея и кинзы.

«Жизнь прекрасна»

Требуется: 4 окорочка, 3 яйца, 2 больших луковицы, 300 г свежих белых грибов (можно шампиньонов), 2 кусочка белого хлеба, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. сметаны, 100 г молока, 1/2 ч. л. молотого перца, 40 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Сначала приготовьте грибной фарш. Грибы

промойте и нарежьте маленькими кусочками. Обжарьте их в масле вместе с мелко нашинкованным луком, сырым желтком, сметаной, перцем и солью. Мякоть курицы нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку. Затем добавьте туда кусочки хлеба, лук, соль и снова пропустите все через мясорубку.

Из полученной массы сделайте шарики и раскатайте лепешки. В середину лепешек положите грибной фарш и слепите края, как у пирожков. Обваляйте биточки в панировочных сухарях и обжарьте их с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом.

Гарнируйте фаршированные котлеты жареным во фритюре картофелем.

«Пудинг для Алисы»

Требуется: 6 куриных окорочков, 1/2 стакана молока, 200 г сливочного и оливкового масла, 8 яиц, 1 луковица, 1 морковь, 180 г пшеничного хлеба, 25 г маргарина, 50 г панировочных сухарей, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени, 15 г соли, молотый перец на кончике ножа.

Для соуса: 1 стакан куриного бульона, 3/4 стакана растительного масла, 4 яйца, зелень петрушки или сельдерея.

Способ приготовления. В глубокую кастрюлю с кипящей водой положите очищенную луковицу, морковь и окорочка. Когда мясо станет мягким, выньте окорочка, снимите мясо с костей и удалите кожу.

Пропустите его через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом.

В размягченное масло или маргарин по очереди растирайте желтки. Смешайте его с куриным фаршем, добавьте рубленую зелень, посолите, поперчите и влейте хорошо взбитые белки.

Осторожно все перемешайте и переложите всю массу в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями. Варите на пару под крышкой около 1 ч до полной готовности.

Чтобы приготовить соус, отварите яйца, мелко их покрошите, смешайте с подсолнечным маслом и бульоном, посолите по вкусу и добавьте мелко нарубленную зелень.

«Котлеты особые»

Требуется: 1–2 окорочка, 4 яйца, 1 яичный белок, 1/2 стакана риса, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г говяжьей печени, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. топленого масла, зелень майорана, 1,5 ч. л. соли, 3 ст. л. панировочных сухарей.

Способ приготовления. Отварите рис и откиньте его на дуршлаг. Промойте окорочка, отделите мясо от костей и пропустите куриную мякоть с кожей через мясорубку вместе с отварным рисом. Смешайте с яйцами и солью. Из этого фарша сделайте шарики и, слегка приплюснув, в середину каждого положите начинку из печени.

Печень слегка обжарьте на маргарине вместе с мелко нарубленным луком, посолите и пропустите через мясорубку. Фарш готов. Придайте продолговатую форму котлетам, обмакните их во взбитый белок и запанируйте в сухарях. Жарьте на топленом масле.

К столу котлеты подавайте с печеными яблоками и веточками майорана.

Рулет картофельный с фаршем фазана

Требуется: 8 клубней картофеля, 300 г филе фазана, 2 яйца, 50 г жира, 1 ст. л. молотых сухарей, 1 головка репчатого лука, соль, перец, майонез по вкусу.

Способ приготовления. Картофель очистите, отварите и приготовьте картофельное пюре, добавив масло, соль, яйца. Филе фазана нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на жире до образования золотистой корочки. Затем переложите обжаренное мясо в сотейник, залейте небольшим количеством бульона или воды, добавьте соль, перец, доведите до кипения, закройте крышкой и тушите до полной готовности на медленном огне. Готовое мясо пропустите через мясорубку и смешайте с небольшим количеством бульона, в котором оно тушилось, и пассерованного репчатого лука.

Картофельное пюре выложите на чистую, смоченную водой салфетку и разровняйте, придавая прямоугольную форму. На середину массы выложите мясной фарш и соедините с помощью полотенца края картофельной массы. Приготовленный рулет переложите с полотенца на смазанный жиром противень, смажьте его яйцом и посыпьте молотыми сухарями, поставьте в предварительно разогретую духовку. Можно смазать рулет майонезом для лучшего вкуса.

Готовый рулет разрежьте на порции и украсьте зеленью.

Рулет из мякоти фазана, сваренной в фольге

Требуется: 300–400 г мякоти фазана, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, соль, перец.

Способ приготовления. Мякоть птицы отделите от костей, положите на разделочную доску кожей вниз, посыпьте перцем, посолите и сверните

рулет.

Рулет заверните в фольгу и перевяжите ниткой, чтобы он не развернулся во время варки.

Опустите рулет в кипящую подсоленную воду, положите в нее морковь и луковицу, не очищенную от шелухи. Варите рулет на медленном огне приблизительно 45–60 мин.

Панированный рулет «Белое безмолвие»

Требуется: 1 кг куриного филе, 1 кусочек сливочного масла (величиной с грецкий орех), 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 сырое яйцо, 3–5 ст. л. панировочных сухарей, 1/2 стакана тертого сыра, 1 ст. л. лимонного сока, 1–1,5 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, жир для жарки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Куриное филе слегка отбейте, посолите, посыпьте черным перцем, сбрызните лимонным соком и выдержите в прохладном месте 1 ч. Приготовьте начинку для рулета. В отдельной посуде нарубите сваренное вкрутую яйцо, смешайте со сливочным маслом, тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, поперчите, посолите. Положите полученную начинку на подготовленное куриное филе, обвяжите ниткой, смочите во взбитом яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте до золотистого цвета на сковороде с высокими краями. Готовый рулет освободите от нитки, выложите на блюдо и подавайте с жареным или отварным картофелем и салатом из свежих овощей.

Рулет «Варшавский»

Требуется: 3–4 окорочка, 1 яйцо, 50 г очищенных грецких орехов, 50 г сала, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, соль, перец, 100 г майонеза, 1 морковь.

Способ приготовления. Окорочка немного разморозьте и промойте водой. Разрежьте каждый окорочок на 3 приблизительно равные части. Острым ножом от кости срежьте пласт мякоти в одну сторону.

Сделайте так, чтобы на кости оставалось некоторое количество мяса, а остальное пластом отходило в сторону. Но не отрезайте этот пласт полностью от кости, они должны соединяться в одном месте. Пласт куриного мяса слегка отбейте, посолите и поперчите по вкусу.

Грецкие орехи пропустите через мясорубку вместе с чесноком, который предварительно почистите и нарежьте дольками. В полученный фарш вбейте сырое яйцо и тщательно перемешайте. Фарш аккуратно выложите на отбитые куриные окорочка и сверните их в рулет. Каждый

рулетик перевяжите крепкой ниткой.

На достаточно глубокой сковороде растопите сало, выложите рулетики из окорочков. Накройте сковороду крышкой и на слабом огне потушите рулетики. Непосредственно перед готовностью влейте в сковороду майонез и добавьте морковь, предварительно очистив ее и нарезав тонкими кружочками.

Потушите блюдо до полной готовности и выложите на блюдо, снимая с каждого рулета нитку. Перед употреблением посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Глава 3. Паштеты

Паштет «Из бабушкина погребка»

Требуется: 500 г куриной печени, 3 стакана молока, 1–2 луковицы, 1 морковь, 50–70 г сливочного масла, 3–5 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Печень тушите в молоке до готовности, пропустите через мясорубку. Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. Морковь натрите на крупной терке. Спассеруйте нарезанные морковь и лук на растительном масле, пропустите через мясорубку и смешайте с куриной печенью, тщательно перемешайте и пропустите еще раз через мясорубку вместе со сливочным маслом. Поместите готовый паштет в прохладное место.

Паштет из гусяной и телячьей печени

Требуется: 500 г гусяной печени, 300 г телячьей печени, 2–3 ломтика белого хлеба, 5 ст. л. сметаны, 3 стакана куриного бульона, 2 ст. л. коньяка, 1/2 стакана маринованных грибов, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Печень очистите от пленок, промойте в холодной воде. Телячью печень нарежьте кубиками и отварите до мягкости. Гусиную печень нарежьте полосками и потушите в курином бульоне. Затем выньте из духовки, посолите и охладите. Гусиную и телячью печень вместе с хлебом пропустите через мясорубку, добавьте сметану, коньяк и мелко нарезанные маринованные грибы, посолите и поперчите. Тщательно перемешайте массу, чтобы она стала гладкой.

Используйте паштет для приготовления бутербродов и легких закусок.

Паштет «Генерал»

Требуется: 500 г куриного мяса, 2 головки репчатого лука, 3 яблока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, соль, красный молотый перец, мускатный орех.

Способ приготовления. Пожарьте отдельно 500 г куриного мяса, 2 головки репчатого лука, пропустите все через мясорубку.

Натрите на терке 3 яблока, 2 яйца мелко порубите, добавьте в мясо, посолите, посыпьте красным молотым перцем и натертым мускатным орехом, добавьте 100 г сливочного масла. Массу тщательно перемешайте.

Нарежьте хлеб прямоугольными ломтиками, подсушите в тостере или

обжарьте, намажьте паштетом и украсьте звездой из сливочного масла, чтобы бутерброд имел вид генеральского погона.

Паштет «Потапыч»

Требуется: 300 г копченого окорока, 3 корня сельдерея, 50 г маринованных грибов, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. 300 г копченого окорока и 3 отваренных корня сельдерея пропустите дважды через мясорубку.

В полученную массу добавьте 50 г измельченных маринованных грибов, 3 ст. л. сметаны и 1 ст. л. сливочного масла. Все тщательно перемешайте, охладите.

Паштет можно подать как отдельное блюдо или использовать для бутербродов, украсив кружочками сладкого красного и зеленого перца, консервированным зеленым горошком и петрушкой.

«Нежность»

Требуется: 1 батон, 200 г мяса курицы, 50 г масла, 50 г майонеза, 50 г горчицы, 2–3 моркови, 1 луковица, зелень кинзы, соль, перец.

Способ приготовления. Вареное куриное мясо пропустите через мясорубку вместе с морковью и луком. На хлебные ломтики положите полученный паштет (предварительно можно намазать их маслом). Смешайте горчицу с майонезом, добавьте измельченный чеснок (по вкусу) и нанесите сверху на бутерброды. Украсьте зеленью кинзы.

«Синьор помидор»

Требуется: 50 г куриного мяса, 50 г шампиньонов, 6–10 помидоров, уксус, зелень петрушки.

Способ приготовления. Отварите или обжарьте 50 г куриного мяса, пропустите через мясорубку или мелко нарежьте. В подсоленной воде отварите 50 г шампиньонов, мелко их изрубите и добавьте в мясо. Возьмите 6–10 помидоров средних размеров, срежьте верхушки, извлеките мякоть, посолите ее, поперчите, добавьте уксуса, слейте лишнюю жидкость и смешайте мякоть помидоров с грибами и мясом. Заправьте паштет майонезом, наполните им помидоры. Сверху украсьте майонезом, кусочками шампиньонов и зеленью петрушки.

Глава 4. Филе, голубцы

Жаркое из рубленого мяса глухаря

Требуется: 300 г филе глухаря, 100 г молотых сухарей, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана молока, 20 г жира, перец, соль.

Способ приготовления. Мясо и лук пропустите через мясорубку, добавьте молотые сухари, яйцо, соль и перец, влейте молоко, все хорошенько перемешайте и дайте постоять 30 мин.

Затем выберите массу, сформируйте из нее хлебцы массой приблизительно 200 г, выложите их на противень, смазанный жиром, и тушите в духовке, периодически поливая их бульоном, до полной готовности.

Салат «Тоска»

Требуется: 300 г филе птицы, корень сельдерея, 100 г белых грибов или шампиньонов, 1 ст. л. консервированных каперсов, 30 г сыра, 1/2 банки майонеза, 1 помидор, соль.

Способ приготовления. Для этого салата вы можете использовать любую крупную птицу: фазана, глухаря, тетерева или даже курицу.

Птицу отварите, отделите филе и нарежьте его соломкой. Нарежьте сельдерей и вареные грибы. Приготовленные продукты соедините с каперсами, тертым сыром, солью, перцем и заправьте майонезом.

Салат можно украсить тонко нарезанными ломтиками помидоров.

Салат из дичи по-мексикански

Требуется: 200 г филе дичи, корень сельдерея, 2 красных сладких перца, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Тушку дичи отварите, отделите филе, нарежьте соломкой и обжарьте его на сливочном масле. Сельдерей очистите и натрите на терке, сладкий перец и репчатый лук нашинкуйте соломкой. Мясо и овощи сложите в салатник, заправьте оливковым маслом, уксусом, солью и сахаром.

Филе из гуся, жаренное с перцем

Требуется: 400 г филе гуся, 2 головки репчатого лука, 1 стручок красного перца, 1 яйцо, 1 ст. л. крахмала, 50 г свиного сала, 1 ст. л. соевого соуса, соль.

Способ приготовления. Филе гуся нарежьте кубиками, смочите их во взбитом яйце, смешанном с крахмалом, предварительно разведенным водой, и обжарьте во фритюре до образования золотистой корочки. Красный перец очистите от семян и мелко нарежьте, репчатый лук нарежьте кубиками.

На сковороде растопите небольшое количество жира, положите в нее красный перец, репчатый лук и жарьте их вместе. Затем положите гусиное филе, соевый соус, соль и растопленное свиное сало. Блюдо доведите до полной готовности.

Голубцы из фазана

Требуется: 400 г фазана, 500 г белокочанной капусты, 20 г жира, 30 г томатного соуса, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. муки, 20 г свиного сала, зелень, лавровый лист, соль, 1/2 ч. л. красного перца.

Способ приготовления. Капусту разделите на листья и отварите их в слегка подсоленной воде. Фазана нарежьте небольшими кусочками, приблизительно по 2 на порцию, посолите, поперчите и обжарьте в масле до золотистой корочки. Обжаренные кусочки выложите на подготовленные листья капусты, смазав их томатным соусом и посыпав спассерованным репчатым луком.

Затем мясо заверните в лист в виде голубцов, уложите в сотейник, залейте водой или бульоном и тушите до полной готовности.

За несколько минут до окончания тушения в бульон добавьте соль, перец, лавровый лист и зелень.

«Девичьи мечты»

Требуется: 5–6 небольших окорочков, 100 г картошки, 0,5 кг квашеной капусты, 75 г репчатого лука, 4 ст. л. сливочного масла, 100 г обезжиренной колбасы или сосисок, 100 г пшеничного хлеба, 1 банка майонеза, 30 г петрушки, 30 г кинзы, 1/2 ч. л. красного перца.

Способ приготовления. Куриные окорочка промойте в холодной воде и отварите. Отделите кости от мяса и нарежьте его вместе с кожей на мелкие кусочки. Нарежьте кубиками белый хлеб и обжарьте его на сливочном масле (можно на маргарине).

В другой сковороде обжарьте на растительном масле мелко нарезанные репчатый лук, петрушку, кинзу и нарезанную кубиками колбасу. Затем почистите картофель, также нарежьте его кубиками и слегка обжарьте. Обратите внимание на то, что кубики должны быть приблизительно одинакового размера.

Квашеную капусту мелко нашинкуйте, обжарьте на курином жире и посыпьте красным перцем. Разогрейте духовку, смажьте противень сливочным маслом или куриным жиром, затем переложите на него кусочки курицы, картофеля, колбасы, хлеба и капусты. Все закройте слоем майонеза и запекайте в духовке 15–20 мин.

«Радость»

Требуется: 2–3 окорочка, 250 г лука, 300 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Промойте окорочка, отварите и отделите их от костей. Нарежьте мякоть на мелкие кусочки и обжарьте их. В это время на другой сковороде обжарьте на сливочном масле нарезанный репчатый лук и смешайте его со сметаной. После того как курица будет готова, залейте ее сметанным соусом и потушите еще 10–15 мин в закрытой сковороде.

Глава 5. Тушеное мясо

«Воспоминания о Франции»

Требуется: 2 окорочка, 2 л воды, 30 г сливочного масла или маргарина, 1/2 батона или любого другого пшеничного хлеба, 3 ст. л. толченого арахиса, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Разрежьте окорочка на небольшие куски и слегка обжарьте их на сливочном масле. Затем отделите подрумянившееся мясо от костей и положите его в кипящую воду. Продолжайте варить курицу на медленном огне еще 20 мин. Отлейте немного куриного бульона в небольшую емкость и замочите в нем кусочки белого хлеба. После того как они хорошо пропитаются, пропустите через мясорубку кусочки отварного мяса вместе с хлебом и толченым арахисом. Эту массу выложите обратно в бульон и прокипятите все еще раз. Подайте к столу это блюдо с гренками, обжаренными на вытопленном курином жире, и с зеленым горошком.

«Мечта гурмана»

Требуется: 5–6 куриных окорочков, 4 зубчика чеснока, 3 небольшие луковицы, 7 ст. л. кукурузного масла, 1 ст. л. сладкого красного перца, 1 лавровый лист, 120 г сухого красного вина, 2 ст. л. сметаны, 3 ч. л. меда, 30 г грецких орехов, 1 ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. сушеных грибов.

Способ приготовления. Вымытые окорочка надрежьте в нескольких местах и натрите их солью и красным перцем. Затем отложите окорочка на 15 мин. В это время на сковороду налейте кукурузное масло и обжарьте до золотистого цвета мелко нарезанные лук и чеснок.

В другой сковороде вы так же слегка подрумяньте со всех сторон куриные окорочка. После этого соедините их с луком и чесноком, полейте все это красным сухим вином, яблочным уксусом, сметаной, добавьте к ним сушеные грибы, накройте сковороду крышкой и поставьте тушиться на слабом огне на 25–35 мин.

Перед подачей к столу посыпьте окорочка толчеными грецкими орехами.

«Райская птичка»

Требуется: 3 куриных окорочка, 250 г персиков, 250 г чернослива, 1 луковица, 1/2 стакана кукурузного масла, 1 ст. кипяченой воды, 2 ст. л.

муки, 1/2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. соли, красный перец.

Способ приготовления. Вымытые куриные окорочка разрубите на 6 кусков. В большой кастрюле разогрейте масло и обжарьте с обеих сторон окорочка. Персики и чернослив тщательно промойте, разрежьте каждый пополам и удалите косточки. В отдельную плошку слейте масло, на котором жарились куски курицы, постоянно помешивая, всыпьте постепенно муку, чтобы получилась однородная каша. Затем таким же образом влейте кипяченую воду.

В этот соус добавьте мелко нашинкованный репчатый лук и варите его 5–6 мин. После этого подмешайте в соус дольки персиков и чернослива, посыпьте сахарной пудрой, перцем, солью и перемешайте. После чего выложите окорочка обратно в приготовленный соус и потушите еще 20–30 мин. Подавать это блюдо лучше всего с картофельным пюре.

«Южное солнце»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 3 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 2 апельсина, 250 г куриного бульона, 30 г оливок, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. соли, молотый черный перец.

Способ приготовления. Хорошо обработанные окорочка разделите на 6–8 частей и обжарьте в сковороде на растительном масле со всех сторон. Мелко нарежьте лук, чеснок и высыпьте в курицу вместе со специями и солью. Продолжайте жарить все вместе еще около 10 мин. Затем подлейте разогретый куриный бульон. Нарежьте апельсины на дольки и положите к куриным окорочкам. На медленном огне потушите под крышкой 35–40 мин. Перед подачей к столу украсьте готовые окорочка оливками.

«Чилийское танго»

Требуется: 3 окорочка, 1 морковь, 3 луковицы, 1 лимон, 125 г кукурузного масла, 2 лавровых листа, 2 веточки эстрагона, 1/4 ч. л. тмина, 5 веточек петрушки, 1 стакан сухого столового вина, 125 г яблочного уксуса, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Тоненькими кружочками нарежьте лук, морковь и лимон.

Промытые окорочка разрежьте на 9 частей и как следует обжарьте их на кукурузном масле в утятнице.

Затем полейте куски курицы вином, уксусом и добавьте стакан горячей воды, посолите. Заверните лавровый лист, эстрагон и тмин в чистую марлю, сложенную вчетверо. Теперь в маринад с курицей добавьте

ломтики лука, моркови и мешочек с пряностями, который не забудьте вынуть в конце тушения. Тушите все вместе под крышкой около 30 мин. Перед подачей на стол украсьте окорочка ломтиками лимона и веточками петрушки.

Печень птицы, тушенная в соусе

Требуется: 400 г печени птицы, 50 г шпика, 1 головка лука, 100 г сливок, 2 ст. л. муки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Шпик нарежьте брусочками и слегка обжарьте. Печень обваляйте в муке, смешанной с солью, и обжарьте вместе со шпиком.

Затем добавьте мелко нарезанный лук, немного горячей воды, сливки и тушите не более 7 мин в закрытой крышкой посуде. На гарнир подайте вареный картофель и сладкие салаты.

Вальдшнепы, тушенные с гранатовым соком

Требуется: 400 г вальдшнепов, 50 г жира, 3 головки репчатого лука, 2 ст. л. муки, 1/2 стакана гранатового сока, 1/2 стакана грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. хмели-сунели, 1/2 ч. л. корицы, 1 стакан бульона или воды.

Способ приготовления. Приготовленные тушки вальдшнепов разрежьте на кусочки весом приблизительно 30–40 г. Кусочки посолите, поперчите, положите на разогретую, смазанную жиром сковороду и обжарьте до образования золотистой корочки, а затем выложите их в сотейник.

Лук мелко нарежьте, обжарьте вместе с мукой до образования золотистой корочки и влейте бульон. Все поставьте на огонь и доведите до кипения, затем добавьте корицу, хмели-сунели, гранатовый сок и истолченные вместе грецкие орехи и чеснок.

Этой смесью залейте обжаренные кусочки птицы и поставьте тушить на медленном огне до полной готовности.

Глухарь с фасолью

Требуется: 400 г глухаря, 200 г стручковой фасоли, 2 головки репчатого лука, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатного соуса, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Подготовленного глухаря разрубите на порционные куски и обжарьте на масле, добавив муку и лук. Фасоль очистите и уложите на птицу, добавив немного воды, тушите на слабом

огне под закрытой крышкой. За несколько минут до готовности добавьте томатный соус, подсолите, поперчите.

Тушеная утка

Требуется: 400 г утки, 20 г топленого масла, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. муки, 20 г томатного соуса, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Обработанную утку разрежьте на порционные куски, посолите, уложите в сотейник с разогретым топленым маслом, обжарьте утку до образования золотистой корочки. Лук нарежьте полукольцами и добавьте в сотейник вместе с мукой. Когда мука и лук поджарятся, влейте теплую воду, добавьте томатный соус, перец, лавровый лист, чеснок, соль и тушите до полной готовности.

Молочные рябчики

Требуется: 500–600 г рябчика, 50 г шпика, 2–3 головки репчатого лука, 2 стакана молока, соль, специи.

Способ приготовления. Обработанные тушки рябчиков нарежьте на куски, уложите их на разогретую сковороду и поджарьте до образования золотистой корочки. Шпик нарежьте тонкими ломтиками и уложите их на дно сотейника. Репчатый лук мелко нашинкуйте и засыпьте им шпик, на него уложите кусочки обжаренных рябчиков. Все залейте горячим молоком, посолите, положите перец горошком, посуду закройте крышкой и тушите на слабом огне до полной готовности.

Жареные вальдшнепы

Требуется: 600 г вальдшнепов, 60 г жира, 100 г свиного сала, соль, перец.

Способ приготовления. Обработанные тушки птицы нашпируйте свиным салом, нарезанным брусочками. Сало придаст дичи сочность. Теперь посолите, поперчите тушки и уложите в глубокий смазанный жиром и разогретый сотейник. Обжарьте со всех сторон до образования золотистой корочки, добавьте немного воды, накройте крышкой и доведите до готовности на слабом огне.

Дупеля с рисом

Требуется: 400 г дупелей, 50 г сливочного масла, 50 г шпика, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. белого вина, 1/2 стакана риса, 20 г сыра, соль, черный перец.

Способ приготовления. Дупелей обработайте и разрежьте на порционные куски. Шпик нарежьте брусочками. Куски птицы и шпик обжарьте в масле до румяной корочки, добавьте мелко нарезанный лук, томатный соус, белое вино, соль, черный перец и тушите на слабом огне до полуготовности. Затем переложите куски на противень, смазанный жиром, выложите промытый рис, посыпьте перцем, залейте соусом и тушите в духовке до полной готовности. Сыр натрите на терке и посыпьте им готовое блюдо.

Вальдшнепы с соевым соусом

Требуется: 400 г вальдшнепов, 10 г свиного сала, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. водки, 1 ч. л. имбиря, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Тушки птиц обработайте, разрежьте пополам и обжарьте во фритюре до тех пор, пока не образуется светло-коричневая корочка. Обжаренные кусочки переложите в сотейник и залейте водой или бульоном так, чтобы он полностью покрывал мясо, добавьте водку, имбирь, соевый соус и тушите до готовности. Затем выньте куски из бульона, выложите на блюдо, а в оставшийся бульон добавьте сахар и варите до загустения. Этим соусом залейте кусочки дупелей, украсьте их зеленью и подавайте к столу.

Утка «Карри»

Требуется: 500 г утки, 40 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. муки, 1/2 ч. л. карри, 2 средних яблока, зелень, соль.

Способ приготовления. Приготовленную утку порубите на порционные куски, посолите и слегка обжарьте на масле. Лук нарежьте полукольцами, спассеруйте, добавьте муку, карри, соль и небольшое количество бульона.

Этим соусом залейте кусочки утки, сверху положите дольки яблок и тушите до полной готовности. Готовое мясо выложите на блюдо, залейте соусом и украсьте зеленью.

Куропатки с рисом

Требуется: 500 г куропатки, 2 головки репчатого лука, сок половинки лимона, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 2 сладких перца, 2 ст. л. томатного соуса, 1/2 стакана риса, 2 ст. л. сухого белого вина, перец, соль.

Способ приготовления. Обработанных куропаток разрежьте пополам, натрите солью, соком лимона, толченым чесноком и оставьте на 1 ч.

Чеснок, крупно нарезанный репчатый лук, томатный соус спассеруйте в масле. Сладкий перец нарежьте кольцами и немного потушите в масле. Куропатку порубите на порционные кусочки и обжарьте до образования золотистой корочки. Затем положите обжаренные кусочки в сотейник, насыпьте промытый рис, влейте вино, воду или бульон, добавьте спассерованные лук, чеснок, перец, посолите, поперчите и тушите под закрытой крышкой до полной готовности всех продуктов.

«Утиное золото»

Требуется: 1 утка, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, 1 морковь, 1 ст. л. муки, петрушка, 50 г жира, пряности, соль, перец горошком.

Способ приготовления. Обработанную тушку птицы нарежьте на крупные куски и напигуйте их морковью, нарезанной брусочками, и петрушкой. Напигованные кусочки утки уложите на разогретую с жиром сковороду и обжарьте со всех сторон до образования золотистой корочки. Затем переложите кусочки утки в утятницу, залейте наполовину бульоном или водой и доведите до кипения. Через 5–10 мин положите нарезанную соломкой и спассерованную морковь, петрушку, репчатый лук, томат-пюре, а еще через 10–15 мин– перец горошком, лавровый лист, соль. Посуду закройте крышкой и тушите на слабом огне до полной готовности.

Готовые кусочки переложите на противень, добавьте бульон и поставьте на несколько мин в духовку для образования золотистой корочки.

Фазан по-княжески

Требуется: 500 г филе фазана, 2 сладких зеленых перца, 50 г сливочного масла, 100 г шампиньонов, 1/2 стакана сливок, 1 яйцо, 3 ст. л. белого сухого вина, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Зеленый перец нарежьте тонкими длинными полосками и потушите в сливочном масле на слабом огне, затем добавьте в него нарезанные грибы, посолите, поперчите и тушите до полной готовности всех продуктов. Затем влейте сливки, доведите до кипения и положите нарезанное узкими полосками филе. Яйцо разотрите с вином и полейте им приготовленное блюдо.

Утка с грибами

Требуется: 1 утка, 250 г шампиньонов или белых грибов, 1–2 головки репчатого лука, 50 г жира, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, пряности, соль, перец.

Способ приготовления. Тушку птицы нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и обжарьте на разогретой и смазанной жиром сковороде. В конце жарки добавьте репчатый лук, нарезанный дольками. Обжаренные кусочки переложите в сотейник и положите туда спассерованный томат, соль и залейте бульоном или водой. Доведите до кипения, закройте крышкой и тушите на слабом огне.

За 15–20 мин до готовности в мясо положите перец горошком и лавровый лист.

Когда мясо будет готово, бульон слейте и приготовьте на нем соус. Для этого нашинкуйте белые грибы, обжарьте их на жире и положите в мясо.

Затем залейте мясо приготовленным соусом, перемешайте и доведите до кипения. Перед подачей на стол блюдо украсьте зеленью.

Рябчики, тушеные с красным перцем и сметаной

Требуется: 500 г рябчиков, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 красный сладкий болгарский перец, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, 50 г жира, 50 г сливок, 2 помидора, соль, перец.

Способ приготовления. Рябчиков обработайте и нарежьте на порционные куски из расчета 2 куса на порцию. Лук мелко нарежьте и слегка спассеруйте на разогретом жире, затем положите разделанных рябчиков, посолите, поперчите, добавьте нарезанный красный перец, помидоры, толченый чеснок и, закрыв крышкой, тушите на медленном огне, переворачивая кусочки время от времени и добавляя бульон или воду, но так, чтобы продукты не варились, а тушились до полуготовности.

Муку спассеруйте и смешайте ее сметаной, добавьте сливок, посолите, положите специи, все соедините с мясом и тушите до полной готовности.

Курупатки в зеленом соусе

Требуется: 500 г курупаток, 50 г салата, 2 ст. л. растительного масла, 50 г семян тыквы, 2 зеленых сладких перца, соль.

Способ приготовления. Семена тыквы очистите, поджарьте и пропустите через мясорубку. Зеленый перец очистите от сердцевины, мелко нарежьте и обжарьте в растительном масле вместе с салатом. Все выложите в сотейник, сверху положите порционные кусочки курупатки, залейте водой или бульоном и тушите до полной готовности на слабом огне.

Фазан, тушенный с солеными грибами

Требуется: 400 г фазана, 40 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 200 г соленых огурцов, 2 ст. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления. Лук мелко порубите и спассеруйте. Подготовленные порционные куски мяса посолите, посыпьте перцем, выложите в посуду с пассерованным луком и обжарьте до образования золотистой корочки. Затем добавьте немного бульона, поставьте в духовку и тушите под крышкой до полуготовности, периодически подливая воды. Добавьте нарезанную полукольцами морковь и тушите до полной готовности.

Когда мясо будет готово, выложите его на блюдо, а в оставшийся сок положите очищенные и нарезанные соломкой соленые огурцы, доведите до кипения, добавьте муку и проварите. Готовым соусом полейте куски фазана.

«Перепелиная песня»

Требуется: 500 г перепелок, 60 г жира, 1 ст. л. муки, 6 ст. л. сметаны, 100 г бульона, специи, зелень, соль.

Способ приготовления. Обработанные тушки перепелок нарежьте на большие куски, посолите, обмажьте сметаной и уложите на смазанный жиром противень и обжарьте их в духовке, время от времени переворачивая куски и поливая их образовавшимся соком и жиром. Обжаривайте кусочки до образования золотистой корочки, но не до полной готовности. Затем крупные куски разрежьте на более мелкие, положите их в сотейник, залейте горячим бульоном, добавьте сметану, соль, перец горошком и лавровый лист. Закройте посуду крышкой и тушите на слабом огне до полной готовности.

«Крокодильчик»

Требуется: 1 гусь, 1 большой кочан капусты, 1 банка майонеза, 400 г зелени, 1 головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Капусту (лучше, если она будет зеленой) разберите на листья и отварите их в подсоленной воде в течение 5–10 мин. Гуся потушите в гусятнице почти до готовности, охладите. Натрите солью и чесноком, затем уложите внутрь тушки большое количество рубленой зелени с добавлением соли и оберните гуся капустными листьями так, чтобы вся тушка была спрятана. Если листья плохо держатся, то гуся можно перевязать нитками.

Перед подачей к столу нитки снимите, а капустные листья оставьте.

К гусю подайте острый соус из зелени: зелень (любую) мелко нарубите, добавьте соль, перец, измельченный чеснок, разведите майонезом и все протрите через сито.

«Некоторые любят погорячее»

Требуется: 1 большой гусь, 1 луковица, 1 морковь, 3 ст. л. горчицы, 1 головка чеснока, гвоздика, соль.

Способ приготовления. Гуся вымойте, обсушите и натрите толченым чесноком, затем густо намажьте горчицей и уложите в гусятницу. Запекайте в очень горячей духовке, поливая вытопившимся жиром. Через полчаса положите нарезанную кубиками морковь и луковицу, разрезанную на 6 частей, посыпанную толченой гвоздикой. Влейте в гусятницу 1 стакан воды и тушите до готовности на слабом огне.

При подаче к столу гуся уложите на блюдо, полейте оставшимся в гусятнице соком без моркови и лука.

Бабушкин рецепт

Требуется: 500 г цыпленка, 200 г репчатого лука, 3 помидора, 2 ст. л. топленого масла, 1/2 ст. л. острой горчицы, 1 ч. л. паприки, 1/2 л сухого вина, 200 г шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 2 стакана сметаны, зелень укропа и петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Обжарьте цыпленка в топленом масле до полуготовности, посолите, поперчите. Залейте сухим вином и потушите в течение 20–25 мин под закрытой крышкой.

Нарежьте мелко лук, грибы и поджарьте их в другой сковороде на растительном масле до золотистого цвета, посолите.

Когда цыпленок будет готов, залейте его сметаной и дайте ему постоять под крышкой еще 10 мин. Добавьте грибы с луком.

Подайте порезанного на кусочки цыпленка в глубоком блюде с грибами, посыпьте измельченной зеленью, добавьте нарезанные дольками помидоры.

Цыпленок жареный

Требуется: 2–3 цыпленка, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. л. острой горчицы, 1 ч. л. паприки, соль.

Способ приготовления. Нарежьте тушки цыплят кусочками, освободите от костей.

Взбейте яйцо с мукой и солью, смажьте этой массой каждый кусочек цыпленка и положите на горячую сковороду, обжарьте на сливочном

масле.

Лук нарежьте кубиками и положите в сковороду с цыпленком. Потушите лук до полуготовности, добавьте горчицу и тщательно перемешайте.

Посыпьте готового цыпленка паприкой. Подавайте к отварному картофелю и тушеной капусте.

Гусь, тушенный в сметане

Требуется: 1 кг гуся (можно взять утку), 1 стакан сметаны, 400 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. паприки, лавровый лист, зелень укропа, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Гуся или утку разрежьте на 8 частей и обжарьте на сливочном масле вместе с мелко нарезанными луком и чесноком.

Затем тушите гуся в сметане с добавлением полученного при жарении сока. Положите лавровый лист, перец, соль.

Посыпьте готовое гусиное мясо паприкой. Подайте с отварным картофелем и салатом из свежих помидоров.

«Фантазия»

Требуется: 1 курица, 1 сладкий стручковый перец, 5 персиков, 30 г чернослива, 1 стакан сливок, 1 ст. л. сливочного масла, шалфей, базилик, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подрумяньте курицу на сливочном масле. Нарежьте перец, мякоть персиков и чернослива. Поджарьте все с добавлением черного перца, базилика и шалфея. Залейте 1 стаканом сливок и тушите до готовности под закрытой крышкой. Готовую курицу разрежьте на порционные кусочки и подавайте со свежими овощами.

Курица тушеная

Требуется: 1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 3 луковицы, 1/4 ч. л. сушеного чабреца, зелень петрушки, 1 стакан сливок, 1 ст. л. тертого швейцарского сыра, 100 г белых грибов, 200 г картофеля, 2 моркови, соль по вкусу.

Способ приготовления. Разрежьте курицу на 4 части, обжарьте на сливочном масле. Нарежьте лук и морковь кружочками, измельчите грибы. Пассеруйте до полуготовности, влейте сливки, посолите. Тушите 30–40 мин. За 20 мин до готовности положите нарезанный ломтиками картофель. Добавьте чабрец. Подайте к столу с тертым сыром и рубленой зеленью.

Курица с миндалем

Требуется: 500 г курицы, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, зелень петрушки, мята, эстрагон, укроп, миндаль, соль.

Способ приготовления. Курицу посолите, сбрызните соком лимона, обжарьте. Добавьте миндаль, зелень.

«Нечаянная радость»

Требуется: 2–3 цыпленка, 1 стакан арахиса, 3 ст. л. масла сливочного, 2 яйца, 2 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Арахис очистите, обжарьте, пропустите через мясорубку. Смешайте полученную массу с яйцами, сливочным маслом и мукой. Кусочки цыпленка посолите, поперчите, обмакните в арахисовую кашу и обжарьте на сливочном масле.

«Бодрость»

Требуется: 2–3 цыпленка, 1/2 стакана оливкового масла, 1/2 стакана белого сухого вина, 300 г свежих грибов, 1 сладкий стручковый перец, соль, 1/2 стакана бульона из кубиков, 2 луковицы, 100 г ветчины, зелень кинзы.

Способ приготовления. Цыплят разрежьте на куски, посолите, обжарьте на масле. Залейте бульоном и вином, тушите до готовности.

Отдельно поджарьте грибы, измельченный перец, лук, вареную ветчину, добавьте зелень.

Индейка с орехами

Требуется: 1 индейка, 100 г грецких орехов, 3 ст. л. сливочного масла, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, соль, 1/2 стакана сметаны, корень и зелень петрушки.

Способ приготовления. Индейку посолите, обжарьте на масле до полуготовности, залейте сметаной и тушите, пока мясо не станет мягким.

Отдельно пожарьте измельченный лук, корень петрушки, чеснок, добавьте к индейке.

За 5 мин до готовности добавьте измельченные грецкие орехи, рубленую зелень.

«Мгновение»

Требуется: 1 индейка, 2 луковицы, 2 моркови, корень сельдерея, 10 ягод можжевельника, 1 стакан кислого молока, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Индейку разрежьте на куски, посолите, натрите толчеными ягодами можжевельника и обжарьте на сливочном масле. Спассеруйте измельченные лук, морковь, корень сельдерея. Влейте кислое молоко и тушите до готовности.

«Первый поцелуй»

Требуется: 1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ч. л. шафрана, 1/2 стакана бульона из кубиков, 5 ст. л. сливок, 1 ст. л. муки, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Курицу разрежьте на кусочки, посолите и поджарьте на сливочном масле до полуготовности. Обжарьте муку, постоянно помешивая.

Влейте бульон, смешанный с шафраном, сливки и тушите курицу до готовности.

Подайте к столу с рубленой зеленью.

«Откроем Америку»

Требуется: 1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан воды, корень петрушки, корень сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, 1 ч. л. горчицы, 1,5 стакана кислого молока, соль.

Способ приготовления. Разрежьте курицу на кусочки, посолите, натрите горчицей и обжарьте на сливочном масле до образования румяной корочки.

Приготовьте отвар из корней петрушки и сельдерея, моркови, репчатого лука. Влейте к обжаренной курице отвар, кислое молоко и тушите до готовности.

«Эскиз»

Требуется: 3 цыпленка, 1 лавровый лист, 1 стакан сухого белого вина, 2 луковицы, мята, петрушка, кинза, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Цыплят обжарьте на сливочном масле до полуготовности. Спассеруйте лук. Влейте сухое вино и тушите, пока мясо не станет мягким. Добавьте лавровый лист, соль, зелень.

«Подарок от щедрых болгар»

Требуется: 1 курица или утка, 2 моркови, 300 г консервированного зеленого горошка, 30–50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 3–5 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Отделите от тушки кости и кожу, нарежьте небольшими кусочками, залейте холодной водой и тушите в течение 20 мин. Морковь нарежьте кружочками и тушите на растительном масле. Прибавьте к моркови мясо, прибавьте 1/2 стакана сока консервированного горошка, тушите под закрытой крышкой до готовности мяса. Готовое мясо выложите в блюдо, а в оставшуюся жидкость положите горошек, сливочное масло, муку, соль и перец, доведите до кипения. Полейте соусом курицу, посыпьте зеленью и подавайте с гарниром и листьями зеленого салата.

«Провинившиеся цыплята»

Требуется: 2 небольших цыпленка, 100 г сливочного масла, 200 г грибов, 4 луковицы, 1 рюмка коньяка, 1/2 л красного сухого вина, лавровый лист, тмин, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. муки, специи, зелень, соль.

Способ приготовления. Цыплят разрежьте на 4 части и обжарьте в глубокой сковороде на масле. Когда цыплята будут готовы, поместите их в отдельную посуду, а в сковороду положите мелко нарезанные грибы, измельченный лук, чеснок, зелень и некоторое время потушите. Теперь положите цыплят обратно на сковороду, влейте рюмку коньяка, посыпьте мукой, добавьте лавровый лист, тмин. Хорошо перемешайте и в конце подлейте вина. Соль, перец добавьте по вкусу.

«Гукетль»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 4 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. л. маргарина, 3 лавровых листа, 1 пучок укропа, 1 корень петрушки, 1 ч. л. муки, соль, перец горошком, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подготовьте окорочка и разрежьте на средние кусочки. Натрите их солью.

Маргарин растопите на сковороде и обжарьте окорочка с обеих сторон.

После этого сложите мясо в кастрюлю и добавьте туда горячей воды, чтобы окорочка были только покрыты водой. Доведите до кипения и продолжайте тушить на слабом огне.

Лук очистите и порежьте полукольцами. Обжарьте их на маргарине, который остался от обжаривания окорочков. Незадолго до готовности добавьте в кастрюлю обжаренный лук, чеснок, очищенный и натертый на терке, а также мелко нарезанный укроп.

Корень петрушки очистите, нарежьте тонкими кружочками и положите в кастрюлю. В завершение добавьте соль, перец и лавровый лист. Все перемешайте и тушите на слабом огне до полной готовности.

Орехи пропустите через мясорубку и смешайте со сметаной. Влейте соус в кастрюлю с тушеными окорочками и все перемешайте. Доведите блюдо до закипания.

Муку разведите в небольшом количестве теплой воды, затем смешайте соус со стаканом воды. Разотрите муку тщательно, чтобы не было комочков. Влейте полученную смесь в кастрюлю с куриным мясом. Снова все перемешайте и доведите до кипения. После этого снимите окорочка с огня, выложите на блюдо и охладите.

Глава 6. Блюда из копченого мяса

Бутерброды закусочные

Требуется: 1 батон, 2 свежих огурца, 5–6 шт. редиса, 200 г копченой индейки, 100 г майонеза, зелень.

Способ приготовления. Батон можно разрезать вдоль, чтобы получилось два длинных куска, а можно нарезать на порционные ломтики. Нарежьте огурцы и редис кружочками, а индейку небольшими ломтиками, положите на хлеб. Сверху положите по 1 ч. л. майонеза, украсьте веточкой петрушки.

Торт «Царская охота»

Требуется: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, щепотка соли.

Для начинки: 150 г сливочного масла, 150 г сыра твердых сортов, 5 вареных яиц, 250 г копченой ветчины, 200 г филе копченой индейки, 250 г майонеза, рубленая зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Испеките 3 коржа из указанных ингредиентов.

Ветчину пропустите через мясорубку и добавьте 2 рубленых яйца, майонез. Оставшиеся яйца натрите на мелкой терке, взбейте со сливочным маслом, посолите.

На первый корж положите массу из ветчины и яиц, накройте другим коржом. Второй корж покройте фаршем из масла и яиц. Уложите сверху третий корж, смажьте его сливочным маслом, положите филе индейки, нарезанное тонкими ломтиками, сверху посыпьте тертым сыром и поставьте на холод.

Смешайте с оставшимся сливочным маслом рубленую зелень и обмажьте бока торта.

Перед подачей на стол вы можете украсить торт веточками петрушки или укропа, листьями салата.

Индейка в апельсинах

Требуется: 200 г копченой индейки, 150–200 г нежирного творога, 50 г измельченных орехов, 200–250 г сметаны, 1 яблоко, 1 апельсин.

Способ приготовления. Очень мелко нарежьте мясо индейки. Смешайте индейку с творогом, орехами, полейте сметаной и снова

перемешайте.

«Райское наслаждение»

Требуется: 250 г мяса копченой индейки, 2 зубчика чеснока, 150–200 г фасоли, 70–80 г очищенных орехов (грецких или арахиса), 150 г сметаны, 150 г майонеза.

Способ приготовления. Мясо индейки нарежьте тонкими брусочками, орехи истолките, чеснок мелко порубите и, добавив фасоль, перемешайте.

Салат заправьте смесью из сметаны и майонеза.

«Изыск»

Требуется: 200 г копченой индейки, 70 г лимонного сока, 2 свежих яблока, 150 г сладкой кукурузы, 100 г отварного риса, 170–200 г майонеза.

Способ приготовления. Яблоки натрите на крупной терке, смешайте их с кукурузой, рисом, добавьте индейку, нарезанную тонкими ломтиками и сбрызнутую лимонным соком. Заправьте салат майонезом и при желании посыпьте зеленью.

«С Рождеством Христовым»

Требуется: 1 копченая индейка, 200 г вареного риса, 100 г кураги, 100 г изюма, 100 г измельченных орехов, 2–3 больших яблока для украшения.

Способ приготовления. Смешайте вареный рис, сухофрукты и орехи, начините этим фаршем копченую индейку и зашейте. Поставьте индейку в духовку на 10–15 мин. Когда индейка будет готова, переложите ее на блюдо и разложите по краям дольки яблок.

«Экзотика»

Требуется: 400 г копченой индейки, 3–4 средних яблока, 3–4 банана, 2 больших апельсина.

Способ приготовления. Нарежьте тонкими ломтиками филе индейки, положите на смазанный маслом противень. Яблоки нарежьте дольками, а бананы – кружочками. Нарезанные фрукты положите на ломтики индейки и поставьте запекаться в духовку на 10–15 мин. На каждый ломтик индейки с яблоком или бананом положите дольку апельсина и подайте к столу.

«Щеголиха»

Требуется: 1 копченая утка или индейка, 2–3 зубчика чеснока, 150 г панировочных сухарей, 150 г толченых грецких орехов, 80–100 г рубленой

зелени петрушки, 100–150 г любого растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте толченые орехи и панировочные сухари, добавьте к ним растительное масло, зелень петрушки, соль, перец и еще раз тщательно перемешайте.

Полученной смесью натрите копченую птицу и поставьте в духовку на 15–20 мин.

«Вечеринка»

Требуется: 100 г ветчины, 150 г мяса копченой индейки, 2 яйца, 200 г консервированной фасоли, 250 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления. Ветчину и мясо индейки нарежьте небольшими кусочками.

Сложите ветчину и индейку в миску и добавьте консервированную фасоль.

Яичные белки порубите, а желтки разотрите с майонезом.

Соедините все ингредиенты, перемешайте, посолите и посыпьте зеленью.

Глава 7. Мясо птицы с овощами

Фазан, жаренный с баклажанами

Требуется: 1 фазан, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. белого сухого вина, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного соуса, 3 баклажана среднего размера, 1 ст. л. муки, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 4–5 клубней картофеля, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Разрежьте приготовленного фазана на порционные куски, обжарьте на растительном масле, залейте белым вином и водой, добавьте томатный соус, посолите, поперчите, положите мелко нарубленную зелень и тушите до мягкости.

Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте кружочками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте. Помидоры мелко нарежьте и обжарьте вместе с чесноком. Картофель пожарьте отдельно. Готового фазана выложите на блюдо, полейте соусом, баклажаны, картофель, жареные помидоры выложите вокруг мяса. Блюдо украсьте зеленью.

Тетерев, жаренный с картофелем

Требуется: 1 тетерев, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, 5–6 клубней картофеля, 60 г жира, соль, перец.

Способ приготовления. Тушку тетерева нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите и обмажьте сметаной. Кусочки выложите на смазанную жиром и разогретую сковородку или противень.

Картофель почистите и порежьте крупными кусками. Когда кусочки тетерева поджарятся с одной стороны, переверните их и выложите картофель. Посолите, смажьте майонезом и выпекайте до полной готовности всех продуктов.

Бекасы с жареными помидорами

Требуется: 500 г бекасов, 100 г жира, 200 г свиного сала, 500 г свежих помидоров, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Сало нарежьте тонкими широкими пластами, немного отбейте и оберните им приготовленные тушки птиц, перевяжите ниткой, посолите, поперчите и уложите в сотейник. Обжарьте птиц со всех сторон до образования золотистой корочки. Накройте сотейник крышкой и доведите до готовности на слабом огне. Когда бекасы будут готовы, освободите их от ниток.

Помидоры нарежьте кружочками толщиной 4–5 мм, посолите, посыпьте перцем и обжарьте на жире. Готовые помидоры выложите на плоскую тарелку, сверху положите жареных бекасов, полейте соком, образовавшимся во время жарки, посыпьте зеленью и положите кругом пожаренный ломтиками картофель.

Рагу из фазана

Требуется: 500–600 г фазана, 1–2 моркови, 2 головки репчатого лука, 6–8 шт. картофеля, 1–2 корня петрушки, 50–60 г жира, 2 ст. л. томатной пасты, соль, перец.

Способ приготовления. Тушку фазана разрубите на крупные одинаковые кусочки массой приблизительно 50–60 г. Порубленные куски положите на разогретую с жиром сковородку и обжарьте до образования золотистой корочки.

Картофель нарежьте кубиками, а морковь, петрушку, репчатый лук – небольшими дольками, все обжарьте на жире. Обжаренные куски фазана положите в сотейник, залейте горячей водой, добавьте спассерованный томат, сотейник закройте крышкой и тушите 30 мин. Затем добавьте обжаренные овощи, перец горошком, соль, лавровый лист и тушите до готовности.

Дичь с морковью

Требуется: 500 г мелкой дичи, 100 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 ст. л. сахара, зелень, соль.

Способ приготовления. Приготовленную птицу разрубите на порционные куски, посолите и обжарьте на масле. Репчатый лук мелко нарежьте, спассеруйте и добавьте к обжаренной птице, залейте бульоном или водой так, чтобы жидкость полностью покрывала все куски, положите зелень и тушите, закрыв крышкой, на медленном огне до полной готовности.

Морковь нарежьте кружочками, обжарьте в масле и, добавив сахар, потушите.

Кусочки птицы уложите на блюдо, а вокруг разложите морковь, украсьте зеленью.

Рагу из бекасов

Требуется: 400 г бекаса, 100 г шпика, 2 моркови, 1 репа, 6–8 шт. картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1/2 ст. томатного соуса, перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Подготовленные тушки бекасов залейте 3 л холодной воды и добавьте в нее уксус.

Тушки маринуйте в течение 3–4 ч, затем нарежьте крупными кусочками и выложите на кусками нарезанного шпика.

Обжарьте в духовке до полной готовности, остудите, порубите на куски по 30–40 г, положите в кастрюлю, добавьте морковь, репу, петрушку, картофель, лук, посолите, поперчите, залейте томатным соусом и тушите до полной готовности.

Гуляш из куропаток

Требуется: 500 г куропаток, 2 головки репчатого лука, 30 г жира, 1 красный сладкий болгарский перец, 1 ч. л. тмина, 50 г томатной пасты, 1 морковь, соль, перец.

Способ приготовления. Обжарьте в сотейнике с жиром мелко нарезанный лук и болгарский перец до золотистого цвета. Куропаток порубите на порционные куски, уложите их в сотейник, посолите, заправьте тмином и тушите на медленном огне до полуготовности.

Затем положите нарезанный кубиками картофель, морковь, нарезанную полукружиями, томатную пасту и тушите до полной готовности. Если будет необходимо, то добавьте немного воды или бульона.

«Кактусенок»

Требуется: 1 индейка, 6 шт. моркови, 6 луковиц, соль, перец, 200 г соевого соуса, 50 г муки, черный перец, соль.

Способ приготовления. Отварите индейку до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды с черным перцем, достаньте из бульона и дайте остыть. Соевый соус смешайте с мукой, бульоном, солью и перцем, вскипятите, непрерывно помешивая, а когда загустеет, снимите с огня и остудите. Обмажьте полученной смесью индейку как можно толще. Сырую морковь нарежьте тонкими палочками. Уложите индейку на противень и по всей свободной поверхности утыкайте морковными палочками, на каждую из которых повесьте несколько колечек лука. Оставшиеся морковь и лук мелко нарежьте, смешайте с соевым соусом и перцем и уложите внутрь индейки. Запекайте до готовности, часто поливая вытапливающимся жиром. Перед подачей на стол очень аккуратно, чтобы морковные палочки не выпали, переложите индейку на блюдо и полейте оставшимся на противне жиром.

«Сказка»

Требуется: 1 гусь, 1 крупный и 5 мелких патиссонов, 1 крупная свекла и 5 маленьких, 6 средних помидоров, 1 крупное яйцо, 1 луковица, 2 банки майонеза, 2 стакана риса, 2 головки чеснока, 1 стакан оливкового масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Измельчите чеснок и зелень и смешайте их с майонезом. Отварите гуся до полуготовности, выньте, обсушите, натрите солью, смажьте чесночным майонезом и оставьте на некоторое время.

Яйцо сварите вкрутую, разрежьте поперек, выньте желток, разотрите его с чесночным майонезом, положите желток обратно и закройте яйцо. Сварите отдельно рис.

Свеклу отварите до полуготовности, у каждой снимите «верхушку» и аккуратно выньте середину. Прodelайте ту же операцию с патиссонами, с той лишь разницей, что время их варки до полуготовности гораздо меньше. Сделайте то же с помидорами, только отваривать их не нужно.

Потом нарежьте мелко лук и овощи, обжарьте на оливковом масле, посолите и смешайте с майонезом и отварным рисом до однородной массы. Начините этой массой все мелкие овощи.

А с крупными поступите так: положите яйцо в помидор, свободное пространство заполните майонезом, закройте «крышечкой». Помидор положите внутрь патиссона, а патиссон в свою очередь – в свеклу. Свеклу поместите внутрь гуся. Если останется внутри еще свободное место, заполните его рисом с майонезом. Зашейте гуся, еще раз обмажьте майонезом, положите на противень, вокруг разложите вперемежку начиненные мелкие овощи и поставьте в разогретую духовку. По мере вытапливания жира из гуся поливайте им птицу и овощи.

Когда гусь приготовится, выньте его из духовки, уберите нитки и положите содержимое гуся вместе с гусиной ножкой на тарелку самому уважаемому гостю – это будет сюрприз. На остальные тарелки положите по куску птицы и по несколько запеченных овощей.

«Сплетник»

Требуется: 1 гусь, 1 кг говяжьего языка, 1 кочан капусты, 3 луковицы, 3 моркови, 10 клубней картофеля, 1 стакан подсолнечного масла, 100 г муки, 100 г топленого масла, 2 ст. л. томата, 1 корень хрена, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Для начала отварите язык. Снимите с него кожицу, нарежьте длинными тонкими ломтиками. Потом приготовьте соус. Для этого поджарьте муку на топленом масле до коричневого цвета,

разбавьте томатом, добавьте натертый хрен, измельченный чеснок, соль. Гуся промойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, смажьте густым слоем томатного соуса и пока отложите в сторону. Нашинкуйте капусту, обжарьте на подсолнечном масле, добавьте мелко нарезанные лук с морковью, накройте крышкой, потушите.

Положите на каждый ломтик языка немного тушеной капусты и перевяжите его ниткой (можно проткнуть специальной шпажкой или обструганной спичкой). Заложите «язычки» внутрь гуся, плотно зашейте его нитками, еще раз обмажьте соусом и положите на противень. Обложите его вокруг тонко нарезанным и посоленным картофелем и поставьте в разогретую духовку.

Во время готовности не забывайте поливать гуся и картофель вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите «язычки». Уберите нитки или шпажки, скрепляющие «язычки».

Положите в каждую тарелку кусок гуся, несколько «язычков», печеный картофель и полейте сверху томатным соусом.

«Тебе, любимому»

Требуется: 1 гусь, 2 кг баклажанов, 2 кг картофеля, 4 луковицы, 1 стакан растительного масла, 1 яйцо, 2 банки майонеза, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Гуся отварите в подсоленной воде до полуготовности, выньте, обсушите. Измельчите чеснок и смешайте его с майонезом. Натрите солью гуся снаружи и изнутри. Потом густо смажьте его майонезом с чесноком и оставьте на некоторое время.

Из больших баклажанов выскоблите мякоть, слегка отварите их в соленой воде. Остальные баклажаны нарежьте крупными кольцами, посолите, поджарьте на растительном масле, можете добавить мякоть других баклажанов. Потом на растительном масле обжарьте мелко нарезанный репчатый лук.

Картофель почистите, нарежьте и отварите в подсоленной воде до готовности, слейте воду, растолките. Заправьте поджаренным луком, охладите, вбейте сырое яйцо, перемешайте. Начините этой смесью большие баклажаны.

Ломтики баклажанов с двух сторон смажьте майонезом с чесноком, положите внутрь гуся и зашейте отверстие. Выложите гуся на противень, еще раз смажьте майонезом, положите вокруг фаршированные баклажаны. Оставшееся картофельное пюре тоже положите на противень, придав ему

овальную форму. Полейте сверху чесночным майонезом и поставьте в духовку. Гуся и баклажаны поливайте по мере приготовления вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки и положите на каждую тарелку кусок птицы, фаршированный баклажан, запеченное картофельное пюре и несколько нарезанных баклажанов в майонезе.

«Признание в любви»

Требуется: 1 курица, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, красный молотый перец, 1/2 стакана топленого масла, кинза, помидоры, 100 г тертого сыра.

Способ приготовления. Обжарьте в топленом масле кусочки курицы, добавьте измельченные морковь, лук, подрумяньте их. Положите в сковороду освобожденные от кожицы и семян помидоры, нарезанные дольками, посолите, поперчите, посыпьте тертым сыром и зеленью кинзы.

«Евклидова геометрия»

Требуется: 1 некрупный цыпленок, 200 г репчатого лука, 1 морковь, 2 сладких красных перца, 3 ст. л. топленого масла, 1 кг баклажанов, 1/2 л кислого молока, 2 зубчика чеснока, корица, имбирь, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Поджарьте цыпленка на топленом масле, залейте кислым молоком и тушите до готовности. Слегка посолите.

Мелко нарежьте морковь, лук, чеснок, красный перец, баклажаны и обжарьте их в топленом масле, добавьте специи, соль. Подайте к столу с зеленью и отварным рисом.

«Рождественская ночь»

Требуется: 1 курица, 100 г репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. тимьяна, 400 г моркови, 400 г белокочанной капусты, 1 стакана белого сухого вина, 2 свежих помидора, корень сельдерея, соль, 1 ст. л. хрена, зелень сельдерея и петрушки, 3–4 картофелины.

Способ приготовления. Нарежьте курицу на кусочки и обжарьте на сливочном масле до полуготовности.

Натрите на мелкой терке морковь, нарежьте лук, корень сельдерея, капусту и обжарьте на отдельной сковороде. Недожаренного цыпленка залейте стаканом сухого вина, положите специи, обжаренные овощи и нарезанный дольками картофель. Тушите 15–20 мин. За 2 мин до готовности добавьте нарезанный дольками помидор.

Утка тушеная

Требуется: 1 утка или гусь, 3–4 помидора, 200 г лука репчатого, 1/2 стакана сухого рислинга, 1 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, зелень кинзы, соль.

Способ приготовления. Птицу порежьте на кусочки и обжарьте на сливочном масле. Пассеруйте лук до золотистого цвета. Очистите помидоры от кожицы и семян, нарежьте и положите в сковороду. Влейте вино, сок лимона. Посолите. Добавьте зелень. Подавайте готовое блюдо с отварным картофелем.

«Египетские ночи»

Требуется: 1 курица, 3 ст. л. оливкового масла, 200 г свежих грибов, 2 луковицы, 2 моркови, 4 помидора, 100 г зеленого лука, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Курицу обжарьте на оливковом масле вместе с измельченным зеленым луком, посолите. Отварите лук, морковь в небольшом количестве воды. Влейте овощной отвар в сковороду с курицей, добавьте нарезанные грибы и очищенные от кожицы и измельченные помидоры. Через 15–20 мин блюдо готово. Добавьте рубленую зелень и подавайте к столу.

Цыплята с яблоками

Требуется: 1/2 л бульона из кубиков, 2 цыпленка, 3 яблока, 3 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 3 ст. л. водки, зеленый горошек, соль.

Способ приготовления. Цыплят нарежьте на куски, обжарьте на сливочном масле с пассерованным луком и 3 ст. л. водки. Влейте бульон из кубиков, посолите. За 10 мин до готовности положите очищенные от кожицы и сердцевины яблоки, нарезанные дольками, и зеленый горошек. Посолите.

Курица пряная

Требуется: 1,5 кг курицы, 2 ст. л. крахмала, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 2 луковицы, 1 морковь, 60 г имбиря, гвоздика, корица, бадьян, соль, зелень сельдерея, петрушки и укропа, 4 ст. л. топленого масла.

Способ приготовления. Размешайте яйца с крахмалом и сахаром. Обмакните кусочки курицы в эту смесь и положите на разогретую сковороду. Обжарьте курицу, измельченные лук и морковь в топленом масле. Добавьте пряности, соль, зелень.

«Искушение»

Требуется: 2 цыпленка, 200 г картофеля, 3 моркови, 3 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1/2 стакана зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана бульона из кубиков, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. Обжарьте на сливочном масле кусочки цыпленка. Нарежьте мелко лук, морковь, спассеруйте их, залейте бульоном. Положите нарезанный дольками картофель, влейте сметану и тушите до готовности. Добавьте соль, зеленый горошек. Посыпьте нарезанным чесноком.

Утка с мускатным орехом

Требуется: 1 утка, 2 луковицы, 1 лавровый лист, укроп, 2 веточки базилика, соль, 1 стакан белого вина, 2 ст. л. коньяка, мускатный орех, 1 лимон, 4 зубчика чеснока, 1 сладкий стручковый перец.

Способ приготовления. Утку натрите соком лимона и толченым с солью чесноком. Обжарьте с луком и сладким перцем на сковороде. Слейте вытопившийся жир. Залейте утку вином и коньяком. Положите лавровый лист за несколько минут до готовности. Приправьте измельченными и перемешанными укропом, базиликом и мускатным орехом.

«Сюита»

Требуется: 2 цыпленка, 3 ст. л. муки, 2 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, 100 г зеленого лука, 3 помидора, соль, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г репчатого лука.

Способ приготовления. Взбейте яйца. Кусочки цыплят посолите, обмакните в муку, яйца, сухари и обжарьте на сливочном масле.

Помидоры очистите от кожицы и семян, нарежьте дольками и спассеруйте с измельченным зеленым луком и нарезанным кольцами репчатым луком.

Курица по-венгерски

Требуется: 1 курица, 4 моркови, 50–80 г картофеля, 3 луковицы, 2 ст. л. масла, 1 ч. л. паприки, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. тимьяна, 2 баклажана, 1 ч. л. горчицы, соль, зелень петрушки и укропа, 1 стакан белого сухого вина, красный молотый перец.

Способ приготовления. Курицу разрежьте на кусочки, посолите, поперчите. Обжарьте на сливочном масле, часто поливая вином, пока мясо не станет мягким. Морковь натрите на терке, измельчите баклажаны, лук и

пассеруйте с добавлением тмина, тимьяна. За 5 мин до готовности положите горчицу, перемешайте. Курицу посыпьте паприкой, добавьте рубленую зелень.

«Венец творенья»

Требуется: 2–3 цыпленка, 100 г тертого сыра, 50 г свежих помидоров, 2 моркови, 70 г картофеля, 3 ст. л. сметаны, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Разделите каждую тушку на 8 частей, посолите, поперчите, смажьте сметаной и обжарьте на сливочном масле.

Лук нарежьте кольцами, залейте растительным маслом и дайте постоять 15 мин.

Измельчите морковь, спассеруйте. Помидоры освободите от кожицы и семян, нарежьте дольками.

Подайте к столу цыплят с вареным картофелем, луком, помидорами и морковью. Посыпьте тертым сыром.

«Итальянское торжество»

Требуется: 4–5 окорочков, 6 помидоров, 150 г оливок (маслин), 3–4 зубчика чеснока, 7 ст. л. растительного масла, веточки петрушки или сельдерея, 3 листика шалфея, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Очистите и мелко нарежьте чеснок, обжарьте его на сковороде в растительном масле. После того как чеснок станет коричневым, извлеките его из масла, а вместо него положите туда промытые окорочка, разрезанные на мелкие куски. Пока окорочка подрумяниваются, вы тем временем обдайте кипятком свежие помидоры, чтобы с них легко снималась кожица. Мелко нарежьте томаты и оливки, посолите, добавьте листочки шалфея, подсолнечного масла и тушите все овощи вместе при непрерывном помешивании 5–10 мин. Получившуюся овощную икру выложите к куриным окорочкам, поддержите ее под крышкой еще 20 мин до готовности.

Перед подачей к столу украсьте курицу веточками петрушки или любой другой зелени, а по краям кушанья разложите оливки.

«Сельская тушенка»

Требуется: 4 окорочка, 6–7 картофелин, 200 г шампиньонов, 1 стакан куриного бульона, 50 г свиного сала, 2 ст. л. сливочного или оливкового масла, 25 г измельченного кориандра, соль, перец.

Способ приготовления. Промытые окорочка разделите на части,

обваляйте их в смеси из муки, соли и перца, обжарьте в утятнице на сливочном масле.

В это же время почистите картофель, снимите кожицу с шампиньонов и нарежьте их. На сковороде растопите сливочное масло, положите туда нарезанные грибы, очищенные клубни картофеля и слегка обжарьте все вместе. Затем добавьте приготовленные овощи к окорочкам, посыпьте кориандром и залейте куриным бульоном. В хорошо разогретую духовку поставьте утятницу с плотно закрытой крышкой на 50–60 мин. Готовые окорочка украсьте ломтиками свиного сала, порезанной зеленью и кружочками свежего огурца.

«Болгарская жар-птица»

Требуется: 4–5 куриных окорочков, 1,5 л мясного бульона, 4 луковицы, 400 г помидоров, 300 г моркови, 6 зубчиков чеснока, 1/2 стакана оливкового масла, 2 ст. л. муки, 1/2 ч. л. соли, перец или другие специи (имбирь, кориандр, гвоздика и т. п.) по вкусу.

Способ приготовления. Куриные окорочка тщательно вымойте и разделите на 8–10 кусочков. Обжарьте их на оливковом масле. Теперь займитесь приготовлением томатного маринада. Нашинкуйте морковь, очистите от кожицы помидоры, почистите лук и мелко его нарежьте. Спассеруйте все овощи и добавьте к ним муку, соль, чеснок, перец (или другие специи).

Залейте мясным бульоном и варите 10–15 мин. После этого опустите в маринад кусочки курицы и запекайте в горячей духовке в течение 40–50 мин. Готовое блюдо украсьте свежей зеленью и лимонными дольками.

«Сюрпризы в лимонном соусе»

Требуется: 1 окорочок, 500 г картофеля, 150 г грибов, 50 г сливочного масла или маргарина, 40 г сыра, 1/2 ч. л. соли.

Для соуса: 2 ст. л. масла, 3 ст. л. муки, 50 г белого вина, 1/2 лимона, 2 ч. л. сахара, 3 желтка.

Способ приготовления. Отварите куриные окорочка и освободите их от костей. Отварите грибы в отдельной посуде.

Курицу и грибы порежьте небольшими кубиками. Отберите ровный и одинаковый по величине картофель, почистите его. Смажьте противень маслом и испеките картофель в духовке. Затем срежьте небольшую верхушку с каждого клубня картофеля и выньте середину при помощи чайной ложки или ножа. При этом толщина стенок должна быть не меньше 0,5 см.

Для приготовления соуса смешайте муку с желтком, маслом, соком лимона, сахаром и белым вином. Тщательно все разотрите и соедините с нарезанными кубиками курицей и грибами. Полученной массой нафаршируйте подготовленный картофель, посыпьте тертым сыром. Поставьте снова в духовку, пока сыр не покроется золотистой корочкой.

«Пещера одинокого дракона»

Требуется: 3–4 окорочка, 4 помидора, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 300 г тыквы, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. лимонной цедры, 2 красных перца, 1/2 стакана кипяченой воды, 6 ст. л. подсолнечного масла.

Способ приготовления. Измельчите в миксере лук, чеснок, перец и цедру до консистенции кашицы, налейте в нее подсолнечное масло и разогрейте массу на сковороде. После этого долейте в кашницу кипяченую воду и положите промытые, разрезанные на небольшие кусочки куриные окорочка. Сковороду плотно накройте крышкой и тушите на слабом огне около 20 мин.

Тем временем почистите картофель, помидоры, тыкву и нарежьте их небольшими кубиками. Выложите к окорочкам. Теперь вам придется запастись терпением еще на полчаса, чтобы тушить все вместе до окончательной готовности.

«Птичье пюре»

Требуется: 1 окорочок, 3 яйца, 30 г сливочного масла, 5 небольших помидоров, 1 яблоко, 2 ст. л. майонеза, 1 корень сельдерея, семена кориандра и шалфея, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца.

Способ приготовления. Куриный окорочок отварите в подсоленной воде с корнем сельдерея. Отделите мясо от костей и трижды пропустите через мясорубку. В полученную массу добавьте майонез, сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешайте. Переложите полученную массу в небольшую кастрюльку, вылейте взбитое с солью и перцем яйцо и поставьте в горячую духовку на 15 мин. Перед подачей полейте пюре томатным соусом, который вы заранее приготовите.

Возьмите помидоры, обварите их кипятком и подержите в воде несколько минут. Когда вода остынет, томаты выньте, очистите от кожуры и мелко нарежьте. Яблоко тоже очистите от кожуры и натрите на терке. Мелко нарезанный лук обжарьте до прозрачности, добавьте яблоко, томаты, кориандр, шалфей, посолите. Пассеруйте около 10–15 мин.

«Изобилие»

Требуется: 4 окорочка, 1/2 кг кабачков, 1/2 кг помидоров, 250 г зеленого болгарского перца, 250 г гороха, 3 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 ч. л. соли, 1 банка консервированной кукурузы, щепотка черного перца, 8 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замочите горох в воде на 5–6 ч, а затем отварите его. Вымойте окорочка и разрежьте каждый пополам.

Стручки болгарского перца промойте в теплой воде, выньте зерна, нарежьте его соломкой. Томаты нарежьте на дольки и также удалите все семена.

Кабачки очистите от кожуры и уберите изнутри содержимое.

Лук и чеснок почистите и измельчите. Сначала слегка обжарьте куски курицы на подсолнечном масле в утятнице или в большой кастрюле, после этого добавьте лук и чеснок. Когда лук станет прозрачным, положите туда помидоры, нашинкованные кабачки и зеленый перец. Посолите блюдо по вкусу.

Тушите овощи с курицей в течение 50 мин под крышкой на слабом огне.

За 10–15 мин до готовности положите в утятницу с овощами отваренной горох и перемешайте.

«Тибетский монах»

Требуется: 3 куриных окорочка, 300 г чечевицы, 1–2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1/5 кг помидоров, 1 л куриного бульона, 250 г баклажанов, 3 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 5 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. гвоздики, 1 ч. л. кориандра, зелень петрушки, мяты, лука, кокосовая стружка.

Способ приготовления. Замочите в воде чечевицу приблизительно на 10 ч. Куриные окорочка вымойте и разрежьте на 7–9 кусков. Обжарьте лук и чеснок до прозрачности в большой сковороде на оливковом масле. Затем положите куски окорочков, чтобы они хорошенько подрумянились. После этого снимите их со сковороды, насыпьте туда вымоченную чечевицу и залейте бульоном. Варите около 20–30 мин. Тем временем очистите томаты, баклажаны и крупно нарежьте их. Добавьте овощи и все специи в чечевицу, посолите, а через полчаса выложите в эту массу обжаренные окорочка. Все вместе перемешайте и поставьте еще на 1 ч томиться на медленном огне. Перед подачей на стол посыпьте тертым кокосом.

«Пеструшка»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 200 г топинамбура, 100 г редьки,

10 г подсолнечного масла, 500 г помидоров, 100 г моркови, 300 г зеленого горошка, 3 зубчика чеснока, 200 г сливочного масла, 200 г мясного бульона, 25 г петрушки, 35 г пастернака, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Окорочка промойте, посолите их и оставьте так на несколько минут. Не разрезая на куски, обжарьте в кастрюле с маслом. Залейте окорочка бульоном и добавьте в него мелко нарезанные морковь и зелень. Накройте крышкой и тушите до мягкости. В это время слегка обжарьте лук, чеснок, добавьте муку и очищенные помидоры. Спассерованные овощи положите в бульон и поварите еще 15–20 мин. Готовое блюдо подайте с салатом из тертого топинамбура и редьки с подсолнечным маслом и зеленым горошком.

«Фантазия»

Требуется: 2 окорочка, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 1 ломтик пшеничного хлеба, 2 яйца, 75 г сметаны, 2 корня сельдерея, 1 ст. л. муки, на кончике ножа молотый черный перец, 1/2 ч. л. соли, 25 г зелени петрушки, 3 ст. л. молотых сухарей, 1 ч. л. лимонной цедры, 10 г сливочного масла, 1 стакан растительного жира.

Способ приготовления. Промытые куриные окорочка разрубите на куски, залейте горячей водой и варите. После закипания посолите воду. Когда мясо курицы станет мягким, выньте его из бульона, а вместо него положите корни сельдерея и очищенный картофель. Варите овощи в бульоне в течение 20 мин. Затем пропустите их через мясорубку. Обжарьте в масле хлеб, смоченный в молоке, и тоже пропустите его через мясорубку вместе с отварным мясом окорочков. Перемешайте мясо с картофелем, сельдереем, сметаной, изюмом, сырым яйцом, мелко порубленными вареными грибами, лимонной цедрой, зеленью петрушки, мукой, перцем и солью. Эту смесь оставьте на полчаса. Через 30 мин из приготовленного фарша сделайте крокеты диаметром приблизительно 5 см. Обмакните их во взбитый белок, а затем в панировочные сухари. Обжарьте крокеты до золотистого цвета в большом количестве растительного жира на сильно разогретой сковороде. Готовые крокеты выньте из жира, выложите на блюдо и подайте вместе с тертой отварной свеклой и майонезом.

«Дичь в крыжовнике»

Требуется: 1–2 куриных окорочка, 2 ст. л. сливочного масла, 20 г ломтиков свиного сала, 50 г листьев салата.

Для соуса: 2–3 стакана бульона, 6 ч. л. сахара с горкой, 1 стакан незрелого крыжовника.

Способ приготовления. Тщательно промойте окорочка и просушите их салфеткой, разрубите на небольшие куски, заверните их в широкие листья салата, а сверху покройте ломтиками сала и обвяжите нитками. Слегка обжарьте завернутые окорочка на сковороде. Затем смажьте противень сливочным маслом и запекайте эти кусочки курицы уже в духовке в течение 15–20 мин до готовности. Затем снимите нитки, уложите окорочка на блюдо и полейте соусом из крыжовника.

Для приготовления соуса смешайте бульон с сахаром, добавьте туда зеленый крыжовник и тушите под крышкой до готовности.

«Земное наслаждение»

Требуется: 5–6 окорочков молодой курицы, 3 ч. л. соли, 2 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. молотого черного перца, свежие помидоры и огурцы.

Способ приготовления. Промытые окорочка хорошо натрите солью и выдержите 5–10 мин, тогда мясо станет более сочным. Наденьте окорочка на вертел гриля. При жарке поворачивайте вертел, чтобы окорочка зажаривались равномерно со всех сторон.

Поперчите мясо после того, как кожа слегка подрумянится, и периодически поливайте окорочка топленым маслом. Мясо будет готово, когда приобретет светло-коричневую корочку.

К столу подавайте окорочка вместе с отварным рисом и салатом из свежих помидоров и огурцов.

«Куручка Ряба»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 30 г сливочного масла, 1/3 стакана белого вина, 1 стакан бульона, 150 г цуккини, 100 г тыквы, 100 г моркови, лавровый лист, 1 большая луковица, зелень укропа, 1/2 ст. л. соли, черный перец горошком.

Способ приготовления. Разрубите на куски промытые окорочка и посолите. Цуккини и тыкву почистите, нарежьте крупными кубиками, лук и морковь мелко нашинкуйте. На хорошо разогретую глубокую сковороду с маслом положите куски окорочков, морковь и лук. Слегка посыпьте их мукой и обжарьте до золотистого цвета. Затем добавьте нарезанные овощи, лавровый лист, перец, налейте вино, кипящий бульон и тушите все вместе при слабом кипении около 2 ч. Перед подачей к столу переложите рагу в блюдо и обильно посыпьте рубленой зеленью укропа.

«Волжский»

Требуется: 2 нежирных окорочка курицы, 200 г свинины, 4 ст. л. томатной пасты, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 луковица, 100 г зеленого горошка, 1–2 морковки, 1 стакан риса, 2–3 стакана бульона, 20 г зелени кориандра и петрушки, 1/4 ч. л. красного перца, лавровый лист.

Способ приготовления. Промойте рис и обжарьте его на подсолнечном масле. Куриные окорочка порубите на 6 кусков, обжарьте вместе с нашинкованным луком.

Свинину порежьте на мелкие кубики и обжарьте с томатом и тертой морковью.

В глубокую сковороду сложите вместе курицу, свинину, рис, лавровый лист и специи, залейте все бульоном и потушите на слабом огне. За 50 мин до полной готовности добавьте зеленый горошек. К столу плов подайте, посыпав зеленью кориандра и петрушки.

«Морковная сказка»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 600 г моркови, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. соли, перец.

Способ приготовления. Куриные окорочка разрубите на куски, посолите и обжарьте на масле. Затем снимите окорочка со сковороды, а в оставшемся жире спассеруйте крупно натертую морковь. Добавьте муку и тоже обжарьте. После этого положите обратно куски курицы, залейте горячей водой, посыпьте солью, перцем и тушите на слабом огне 30–40 мин. Перед подачей на стол посыпьте окорочка мелко нарубленной петрушкой.

«Домашнее жаркое»

Требуется: 4 куриных окорочка, 600 г картофеля, 100 г моркови, 3 луковицы, 350 г острого кетчупа, 2 помидора, 3 зубчика чеснока, 150 г зеленого горошка, 50 г топленого масла, 2 лавровых листа, зелень укропа, 1 ч. л. соли, перец.

Способ приготовления. Куриные окорочка промойте и разрубите на небольшие порции. Посыпьте их солью и перцем, обваляйте в муке и пожарьте на топленом масле. Затем переложите окорочка в кастрюлю, полейте кетчупом и оставьте тушиться под крышкой на слабом огне. В это время обжарьте нарезанный кружочками картофель, зеленый горошек, морковь, лук и лавровый лист, потом долейте воды, накройте крышкой и тушите 20–30 мин. После соедините мясо с тушеными овощами, хорошо перемешайте, а сверху положите кружочки помидоров с тертым чесноком.

и порезанным укропом.

«Орловская солянка»

Требуется: 3 окорочка, 1 кг квашеной капусты, 1 ст. л. муки, 100 г оливкового масла, 1 луковица, 250 г соленых огурцов, 100 г маринованных грибов, 300 г соленых помидоров, 1/2 стакана мясного бульона, 100 г оливок.

Способ приготовления. Куриные окорочка отварите, снимите кожу и выньте кости. Мясо мелко порежьте. Нашинкованный лук пассеруйте на оливковом масле, добавьте в него нарезанную капусту и тушите в течение 1 ч. Затем перемешайте с мукой.

Возьмите утятницу, смазанную маслом, уложите слоями капусту и мясо. Мелко нарежьте соленые огурцы, оливки, грибы и уложите их сверху. После залейте все это бульоном и поставьте под закрытой крышкой тушить в духовку на 50 мин.

Перед подачей на стол украсьте солянку солеными помидорами и оливками.

«Царская забава»

Требуется: 3–4 окорочка, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 30 г плавленого сыра, 1 морковь, 50 г свежей тыквы, 1 луковица, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Окорочка разморозьте, промойте и разрежьте на маленькие кусочки. Мясо отделите от костей и слегка отбейте. Мякоть поперчите, посолите по вкусу, обмакните в сметану и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон.

Свежую тыкву нарежьте мелкими кубиками. Морковь очистите и нарежьте полукольцами толщиной до 1 см. Добавьте овощи к обжаренным окорочкам и продолжайте все тушить на слабом огне, накрыв сковороду крышкой. Лук почистите, мелко нашинкуйте и добавьте к общей массе продуктов, которые тушатся на сковороде. Положите в сковороду лавровый лист.

Из молока и яйца приготовьте омлет, посолите его по вкусу и залейте все продукты в сковороду омлетом. На умеренном огне доведите блюдо до готовности.

Сыр натрите на крупной терке и за 3 мин до окончания приготовления посыпьте ровным слоем на омлет. Накройте крышкой и через несколько минут снимите сковороду с огня.

Выложите запеченные в омлете окорочка на блюдо и подайте к столу с

бульоном, сваренным из куриных косточек.

«Северное сияние»

Требуется: 2 окорочка, 10 г желатина, 1 стакан воды, 100 г маринованных овощей (помидоров, огурцов, грибов, перцев и т. п.), 1/2 луковицы, бутоны гвоздики, 50 г сливочного маргарина.

Способ приготовления. Окорочка тщательно промойте и обжарьте до готовности. Когда мясо остынет, нарежьте маринованные овощи и лук колечками, украсьте ими окорочка, добавьте пряности, залейте разведенным желатином и поставьте на холод.

«Лапландия»

Требуется: 3 куриных окорочка, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 20 г желатина, 1 луковица, 1 морковь, 50 г корня сельдерея, 15 г базилика.

Способ приготовления. Окорочка обработайте, промойте, разрубите на порции. Налейте в кастрюлю 1,5 л воды, опустите туда куски курицы и варите при несильном кипении 1–1,5 ч. Не забывайте снимать жир и пену.

Шашлык из окорочков «Веселый пикник»

Требуется: 5–6 окорочков, 1 л воды, 2 ст. л. уксуса, 1 стакан белого вина, 2 лимона, 5 помидоров, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Окорочка разморозьте и тщательно промойте водой, разрежьте окорочка на небольшие одинаковые кусочки, посолите. Замочите в растворе уксуса с водой (1 ст. л. на 1 кг мяса) на 30 мин. Как и всякий другой шашлык, он жарится на раскаленных углях с помощью специальных приспособлений. При жарке сбрызгивайте шашлык белым вином, тогда он будет особенно сочным. Лимон нарежьте кружочками, не очищая. Так же порежьте помидоры. На блюдо с жареными окорочками выложите слои помидоров и лимона.

Курица с овощами в молочном соусе

Требуется: 200 г курицы, 1 морковь, 20 г свежего горошка, 50 г молока, 1 ст. л. сливочного масла, зелень, корень сельдерея, соль.

Способ приготовления. Подготовленную птицу положить в кастрюлю, залить водой. Добавить в кастрюлю соль, морковь, зелень и варить 30 минут.

Птицу вынуть, а из оставшегося бульона приготовить соус с добавлением молока (1:1).

Отдельно отварить в подсоленной воде зеленый горошек и корень

сельдерея. Птицу подать вместе с овощами, полить соусом и посыпать зеленью.

Глава 8. Мясо, гриль

«Цыпленок жареный»

Требуется: 1 цыпленок, 100 г сыра сулугуни, 1 гранат, жир.

Способ приготовления. Нарезьте сыр на мелкие кусочки и смешайте его с гранатовыми зернами.

Возьмите тушку цыпленка, выпотрошите ее, вымойте и посолите внутри и снаружи. Затем нафаршируйте брюшную полость сырно-гранатовой смесью и зашейте отверстие. Поместите цыпленка в гриль и обжарьте до готовности, не забывая поливать жиром.

«Крылья, ноги и хвосты»

Требуется: 1 курица, 200 г листьев шпината, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г молотого миндаля, 50 г муки, 1/2 литра куриного бульона, 2 ст. л. горчицы, лимон, соль, перец, 1 тост.

Способ приготовления. Вымойте курицу, посолите и поперчите. Чеснок и лук мелко порубите и обжарьте в оливковом масле. Нарезьте тост кубиками и смешайте с луком, чесноком, шпинатом и миндалем. Полученной массой нафаршируйте тушку. Отверстие зашейте суровой ниткой. Курицу поместите в гриль и обжарьте до золотистого цвета. Теперь приготовьте соус. Возьмите растопленное сливочное масло, пассеруйте в нем муку и затем добавьте куриный бульон. Поварите 5 мин. В конце приправьте солью, перцем и горчицей и подавайте на стол вместе с курицей, украшенной дольками лимона.

«Последний из могикан»

Требуется: 1 курица, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, листья шалфея, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, соль, перец.

Способ приготовления. Вымойте курицу и натрите ее изнутри и снаружи солью и перцем. Возьмите лимон и разрежьте пополам. Из одной половинки выжмите сок, а другую очистите и нарежьте мелкими кубиками. Измельчите чеснок и смешайте с нарезанным лимоном и несколькими листочками шалфея.

Приготовленной смесью наполните курицу. Отверстие зашейте. Из оливкового масла, цедры лимона и оставшихся листьев шалфея приготовьте соус. Намажьте им тушку и поместите в гриль. Во время обжаривания сбрызните курицу лимонным соком.

«Одиссея жареной индейки»

Требуется: 1 кг мяса индейки, 1 острый перец, 3 помидора, 5 зубчиков, 10 ст. л. оливкового масла, соль, перец, 1 кочан салата, 3 сладких красных перца, 3 ст. л. винного уксуса, петрушка.

Способ приготовления. Мясо индейки нарежьте кубиками. Помидоры очистите от кожицы и нарежьте. Острый перец освободите от семян и нарежьте колечками. Измельчите 4 зубчика чеснока и смешайте с 5 ст. л. оливкового масла. Посолите и поперчите. Добавьте нарезанный помидор и острый перец. В полученном маринаде замочите курицу на 3 ч, поместив ее в холодильник. Затем выньте мясо из маринада, наденьте на деревянные шпажки и жарьте в гриле 10 мин. Далее возьмите салат, мелко нарежьте и соедините со сладким перцем, нарезанным соломкой. Добавьте в эту смесь уксус, оставшееся оливковое масло, измельченный зубчик чеснока и полученным маринадом полейте салат.

Затем посыпьте его рубленой петрушкой и подавайте к готовому мясу.

«Мечта гурмана»

Требуется: 600 г грудок цыпленка без кожи и костей, 2 ч. л. растительного масла, 1 измельченный зубчик чеснока, мелко нарезанный зеленый лук, сушеный измельченный чабрец, 1/2 папайи, 1 ст. л. неострой горчицы, 1 ст. л. йогурта, 1/2 стакана мелко нарубленного цуккини, 1/4 стакана мелко нарубленного красного лука, 4 листа красной капусты.

Способ приготовления. Каждую грудку цыпленка разрежьте пополам вдоль. В миске смешайте растительное масло, чеснок, зеленый лук и чабрец и натрите этой смесью мясо. Поместите цыпленка в гриль и обжарьте до готовности. Далее очистите папайю от семян и кожицы, Теперь приготовьте соус.

В небольшой миске соедините горчицу, йогурт, цуккини и красный лук. Положите на каждую тарелку по листу капусты и по 3 куска папайи. На листья выложите соус и сверху – жареного цыпленка.

«Донна Роза»

Требуется: 1/2 стакана яблочного уксуса, 1 ст. л. вустерского соуса, 1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1/4 ч. л. семян сельдерея, 1/4 ч. л. соуса из острого перца, 800 г куриного мяса без кожи, соль.

Способ приготовления. Сначала приготовьте соус. В кастрюле смешайте уксус, вустерский соус, горчицу, паприку, перец, семена

сельдерея, черный перец и соль. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5 мин, непрерывно мешая.

Полученный соус немного охладите и намажьте им куски цыпленка.

Затем поместите его в гриль и жарьте, не закрывая, пока не будет готов.

«Лакомый кусочек»

Требуется: 2 ст. л. апельсинового мармелада, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. соевого соуса, 1 измельченный зубчик чеснока, карри, 4 стейка из вырезки индейки (по 100 г).

Способ приготовления. Возьмите маленькую миску и смешайте в ней мармелад, сок лимона, соевый соус, чеснок и карри. Этой глазурью смажьте стейки с обеих сторон. Поместите их в гриль и жарьте до готовности, не закрывая дверцу.

«Птица счастья»

Требуется: 1 курица, красный молотый перец, розмарин, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Курицу предварительно отварите. Натрите изнутри розмарином, а снаружи – красным молотым перцем и солью. Наденьте на вертел, смажьте растительным маслом и поместите в гриль. Жарьте до готовности.

«Курочка Ряба»

Требуется: 400 г куриных грудок без кожи и костей, разрезанных пополам, 4 средних свежих гриба, измельченный зеленый лук, 1 апельсин, нарезанный брусочками, 1/2 стакана кетчупа, 2 ст. л. готового желе, отварной рис, свежий розмарин.

Способ приготовления. Вымойте мясо цыпленка и нарежьте полосками. Далее возьмите шампур и нанижите на них мясо. На другие шампур нанижите грибы и лук, и на отдельный шампур – куски сладкого зеленого перца. В маленькую кастрюлю положите кетчуп и желе и подогрейте, но не доводите до кипения. Этой массой смажьте овощи и мясо. Поместите шампур в открытый гриль и готовьте 10 мин. Время от времени мясо и овощи надо поворачивать и поливать соусом. Подавайте с горячим рисом, посыпав сверху розмарином.

«Бахчисарайский фонтан»

Требуется: 1 грудка индейки с косточкой (1 кг), 1/2 стакана хлебных крошек, 1/2 стакана измельченной кураги, 1/4 стакана измельченных

поджаренных орехов пекан, 2 ст. л. яблочного сока, 1 ст. л. масла, щепотка сухого истолченного розмарина, 1/4 ч. л. чесночной соли, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. воды.

Способ приготовления. Освободите мясо от косточки. В самой толстой части куска сделайте надрез в виде кармана. Возьмите миску и смешайте в ней хлебные крошки, курагу, орехи, яблочный сок, масло, розмарин и чесночную соль. Затем эту смесь положите в подготовленный карман и сшейте края толстой ниткой. Готовьте индейку в закрытом гриле до тех пор, пока вытекающий из нее сок не станет прозрачным. Смешайте горчицу с водой и этой смесью смазывайте время от времени индейку. Перед тем как подать на стол, мясо нарежьте ломтями.

«Ямайка»

Требуется: 4 куриные грудки без кожи и костей, 1/2 стакана крупно нарезанного репчатого лука, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. измельченного красного перца, соль, специи, каэрри, измельченный тимьян, сухой имбирь, черный молотый перец, 2 зубчика чеснока, разрезанного на 4 части, 1 сладкий перец, нарезанный на кусочки, 1 маленький цуккини, нарезанный ломтиками, 1 ст. л. масла, 1/4 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Для начала вымойте цыпленка. В миксере смешайте лук, лимонный сок, измельченный красный перец, соль, специи, карри, тмин, имбирь, черный перец и чеснок. Выложите цыпленка на блюдо и влейте в него смесь из миксера, чтобы она покрыла внутри все мясо. Затем закройте крышкой блюдо и поставьте в холодильник на 30 мин. Пока цыпленок маринуется, нанижите кусочки сладкого перца и кусочки цуккини на вертелы, сбрызните маслом и посыпьте черным молотым перцем.

Достаньте цыпленка, жарьте 15 мин, пока мясо не размягчится и не потеряет розового цвета. Смажьте мясо один раз пряной смесью.

В последние 10 мин поместите в гриль овощи, их надо все время поворачивать.

«А-ля Париж»

Требуется: 4 куриные грудки без костей и кожи, 2 ст. л. лимонного сока, 4 ч. л. соевого соуса, 1 персик, очищенный от косточки и нарезанный, 1 маленький нарезанный томат, 2 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. тертого корня имбиря, 1/4 ч. л. пряной горчицы, отварной рис, свежий тимьян.

Способ приготовления. Возьмите небольшую миску и смешайте в ней 2 ст. л. лимонного сока и соевый соус. Вымойте куриные грудки и натрите этой смесью. Накройте крышкой и дайте постоять 30 мин при комнатной температуре. Теперь приготовьте соус. Для его приготовления возьмите небольшую миску и смешайте в ней нарезанный персик, томат, зеленый лук, 1 ст. л. лимонного сока, корень имбиря и горчицу. Накройте миску крышкой и дайте настояться при комнатной температуре 30 мин. Далее положите мясо на холодную решетку и жарьте 15 мин в 10 см от нагревателя до тех пор, пока мясо не потеряет розового цвета.

Цыпленка можно подавать с горячим рисом и веточкой тимьяна.

«Сладкая жизнь»

Требуется: 1/2 стакана кетчупа, 1/4 стакана апельсинового мармелада, 1 ст. л. уксуса, 1/2 ч. л. порошка чили, 1/2 ч. л. уорчестерширского соуса, 500 г куриного мяса без кожи.

Способ приготовления. Сначала приготовим соус. В небольшой миске смешайте кетчуп, мармелад, уксус, порошок чили и уорчестерширский соус.

Вымойте мясо, обсушите и поместите в гриль на 1 ч, пока мясо не размягчится.

За 10 мин до готовности намажьте цыпленка приготовленным ранее соусом.

«Курочка-Снегурочка»

Требуется: 300 г куриного мяса, 150 г белого хлеба, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления. В небольшую миску налейте молоко и замочите в нем белый хлеб без корочек. Мясо курицы пропустите через мясорубку, добавьте белый хлеб и снова пропустите через мясорубку.

В полученный фарш положите соль, перец, оставшееся молоко и хорошо перемешайте. Далее из этой смеси сделайте шарики, внутрь которых положите кусочек размягченного масла. Обваляйте котлеты в сухарях и обжарьте на решетке в гриле по 5 мин с каждой стороны.

Подавайте котлеты горячими.

«Лебединая песня»

Требуется: 200 г утки потрошенной, 16 г масла, 150 г груздей, 20 г очищенных огурцов, 20 г каперсов, сахар, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, укроп, специи.

Способ приготовления. Вымойте утку и нафаршируйте ее солеными груздями. Отверстие зашейте ниткой.

Поместите тушку в гриль, а сами пока приготовьте соус. В небольшой кастрюле соедините мелко нарубленные огурцы, каперсы, укроп, уксус, крепкий бульон, сахар и все хорошо перемешайте.

Когда утка будет готова, нарежьте ее на куски и подавайте с груздями, полив соусом из огурцов и каперсов.

«Винный погреб»

Требуется: 2 яблока, 300 г сливочного масла, 2 ст. л. сидра, соль, перец, 4 ч. л. горчицы, 8 шницелей из индейки (по 100 г), 2 стебля лука-порея, 1 пучок шалфея.

Способ приготовления. Яблоки натрите на терке и обжарьте в 40 г сливочного масла. Затем влейте сидр. Смешайте со 180 г масла, солью и перцем. Оставьте на 5 ч. Приправьте этой смесью шницели. Стебли лука-порея разрежьте на 4 части. Положите вместе с шалфеем на мясо, сверните и закрепите. Поместите в гриль и жарьте 15 мин. Смажьте маслом. Подавайте с яблоками.

Глава 9. Салаты

Салат из печени птицы

Требуется: 200 г печени, 1/2 банки фасоли, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, 100 г майонеза, 30 г жира, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Печень нарежьте кусочками и обжарьте в жире. Лук нужно почистить, мелко нарезать и спассеровать до золотистого цвета, яйца отварить и мелко нарезать. Все продукты смешайте, посолите, поперчите, украсьте зеленью.

Салат из дичи с апельсинами

Требуется: 200 г отваренного филе дичи, 2 яблока, 1 апельсин, 4 ст. л. майонеза, долька лимона.

Способ приготовления. Яблоки и апельсины очистите и нарежьте ломтиками. Филе нарежьте кубиками и смешайте с яблоками, апельсином и заправьте майонезом.

Салат из домашней птицы по-индийски

Требуется: 200 г вареного мяса птицы, 100 г окорока, 300 г рассыпчатого сваренного риса, 300 г майонеза, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки и базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо птицы и окорок нарежьте кусочками, смешайте с рисом и зеленью. Заправьте майонезом, добавьте соль.

Салат «Оригинальный»

Требуется: 500 г вареного мяса курицы, 100 г вареного языка, 200 г консервированных шампиньонов, 100 г зелени сельдерея, 200 г майонеза, 1 ст. л. острого томатного кетчупа, листики кудрявой петрушки.

Способ приготовления. Мясо птицы нарежьте кусочками. Язык нарежьте тонкими полосочками, шампиньоны – небольшими кубиками. Зелень сельдерея нарежьте, отожмите через салфетку. Смешайте с мясом и грибами, добавьте соль, черный молотый перец, острый томатный кетчуп, заправьте майонезом.

Выложите готовый салат в вазочку и украсьте листиками кудрявой петрушки.

Салат «Банкетный»

Требуется: 300 г вареного мяса утки или индейки, 200 г очищенных

апельсиновых долек, 150 бананов, 100 г ягод свежей или консервированной черешни, 1/4 ст. вишневого сока, 200 г майонеза.

Способ приготовления. Мясо утки или индейки нарежьте кусочками. Дольки апельсина разрежьте пополам. Бананы нарежьте кружочками. Из черешни удалите косточки. Вишневый сок смешайте с майонезом, добавьте нарезанные фрукты и мясо. Выложите салат в небольшую вазочку, подавайте охлажденным к легким коктейлям.

Салат «Мазурка»

Требуется: 300–500 г вареного мяса птицы, 200 г сладкого перца, 100 г сваренных вкрутую яиц, 50 г свежей клубники, 300 г майонеза.

Способ приготовления. Мясо нарежьте маленькими кусочками. Из перца удалите семена и прожилки, нарежьте соломкой, яйца – крупными кубиками. Смешайте, заправьте майонезом, слегка посолите. Выложите готовый салат в вазочку, украсьте зеленью.

Салат «Американская мечта»

Требуется: копченый цыпленок, 2 стакана клубники, разрезанной пополам, 1/2 кг консервированных ананасов, долек мандарина и апельсина, 1/2 стакана майонеза, 3 ст. л. сметаны. 2 ст. л. концентрированного апельсинового сока, 1 ч. л. карри, 5 ст. л. обезжиренного молока, листья салата, 250 г цыпленка, нарезанного на кусочки, кокосовые хлопья.

Способ приготовления. Перемешайте в миске клубнику и консервированные фрукты. Затем в небольшой миске смешайте майонез, сметану, концентрат апельсинового сока, карри и молоко. Это будет заправка для салата.

Подают этот салат в порционных тарелках. Выложите их листьями салата, положите на них фрукты и кусочки цыпленка, а сверху залейте заправкой. Кокосовые хлопья используйте в качестве гарнира.

Салат «Пикантные подробности»

Требуется: 500 г спаржи, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г куриной грудки, 10 ст. л. растительного масла, 2 стебля сельдерея, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 1 яблоко, 1 манго, 150 помидоров, 1 головка салата лолло бионда, 4 ст. л. винного уксуса, 2 ч. л. горчицы, соль, сахар, черный молотый перец.

Способ приготовления. Очистите спаржу, разрежьте пополам, поперек, и сварите в подсоленной воде 15–20 мин, добавьте в воду немного

сахара и сливочного масла. Далее возьмите филе курицы, посолите, поперчите и обжарьте в растительном масле. Когда курица будет готова, нарежьте ее ломтиками. Шампиньоны тоже нарежьте и обжарьте. Готовый сельдерей нарежьте на кусочки. Сыр, яблоко и манго нарежьте кубиками. Томаты разрежьте пополам. Нарежьте салат и все приготовленные компоненты перемешайте в миске. Осталось заправить салат соусом. Для приготовления соуса смешайте растительное масло, уксус, горчицу, соль, перец и сахар. Полейте салат этим соусом и подавайте на стол.

Салат «Робинзон Крузо»

Требуется: 1 стакан вареной мелко нарезанной курицы, 1/2 стакана сельдерея, 1/2 стакана нарезанного кубиками апельсина, 1/2 стакана французской приправы, 4 авокадо, несколько маслин для украшения.

Способ приготовления приправы. Взбейте 1/4 стакана оливкового масла и 1/4 стакана грейпфрутового сока. Добавьте к ним 1 ч. л. лимонного сока и на кончике ножа соль и паприку. Это и есть приправа.

Способ приготовления. Теперь займемся салатом. Смешайте в миске сельдерей, курицу и апельсин и заправьте приготовленной приправой. Авокадо очистите от кожицы, разрежьте пополам и выньте середину. Внутрь половинок авокадо положите салат и залейте майонезом. Можно подавать салат. Но сначала украсьте его оливками, а подать к столу его лучше на листке латука.

Салат «Ноктюрн»

Требуется: 2 яйца, 2 персика, 300 г отварного мяса курицы, 100 г зеленого горошка, 1 средняя небольшая спаржа, майонез, 1 апельсин, зелень, 1 луковица, соль.

Способ приготовления. Нарежьте мясо соломкой, персик (без косточки) и отваренную спаржу кубиками. Лук мелко порубите. Сложите все в салатницу, добавьте туда горошек, порубленное яйцо и майонез. Осторожно перемешайте. Осталось украсить салат. Из долек апельсина и зелени сделайте цветочек.

Салат «Меч самурая»

Требуется: 1 стакан отварного риса, 200 г жареной или вареной курицы, 2 апельсина, 1 яйцо, 125 г растительного масла, 1 ст. л. муки, 150 г майонеза, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления. Отварите рис в 2 стаканах воды. Взбейте хорошенько желток одного яйца, 1 ст. л. уксуса, столько же сахара, соль. Прибавьте 125 г растительного масла. Выжмите сок из апельсина и

разбавьте его водой. Разведите в этой воде 1 ст. л. муки и смешайте с майонезом. Рис, мясо и апельсин перемешайте.

Сбрызните лимонным соком и подавайте на стол, предварительно охладив.

Салат «Метрополь»

Требуется: 200 г отварной курицы, 50 г отварной куропатки, 100 г картофеля, 100 г корнیشонов, 200 г майонеза, 50 г соуса «Южный», 500 г черной икры, 50 г красной икры, 1 вареное яйцо, фрукты для украшения, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо курицы, куропатки, отваренный картофель и корнیشон мелко нарежьте, посолите и поперчите, добавьте соус и 100 г банки майонеза. Возьмите часть черной и красной икры и смешайте с салатом. Выложите горкой в салатницу и залейте оставшимся майонезом.

Украсьте салат дольками фруктов, яйцом и оставшейся икрой.

Салат «Обед цезаря»

Требуется: 1/2 стакана творога, 1 стакан кетчупа, 1 яйцо, мелко нарезанное, зеленый лук, 1 ст. л. маринованной приправы, 100 г отварного нарубленного мяса цыпленка, 1/2 стакана нарезанного сельдерея, 1,2 стакана нарезанного болгарского перца, листья салата, 2 ст. л. миндаля, нарезанного кружками и поджаренного.

Способ приготовления. Поместите в шейкер творог и кетчуп. Хорошенько перемешайте. Выложите творожную массу в миску и добавьте яйцо, лук, маринованную приправу и соль. В другой миске смешайте нарезанное мясо цыпленка, сельдерей и перец. Соедините содержимое обеих мисок. Осталось добавить заправку и осторожно, чтобы не получилась каша, смешать. Закройте миску крышкой и поставьте в холодильник на сутки. Перед подачей на стол приготовленное кушанье нужно выложить в сервировочные тарелки на листья салата и посыпать обжаренным миндалем.

Глава 10. Праздничные блюда

Фазан в пивном кляре

Требуется: 2 кг фазана, сельдерей, 150 г муки, 250 г пива, 2 яйца, 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка зеленого лука, 1 ч. л. желатина, соль, перец.

Способ приготовления. Очистите и нарежьте сельдерей для бульона.

Птицу и нарезанный сельдерей залейте холодной водой, посолите, доведите до кипения и варите 40 мин.

Пока птица варится, можно приготовить кляр.

Приготовление кляра . Муку, яйца, пиво, желатин, соль, порезанную зелень, перец смешайте.

Готовую птицу охладите и порежьте на порционные кусочки.

Обмакните в кляр и обжарьте со всех сторон до образования золотистой корочки.

Перепела, жаренные в сухарях

Требуется: 300 г перепелов, 2 ст. л. муки, 50 г сухарей, 60–70 г свиного жира, 1 яйцо, 1 пучок петрушки, соль, перец.

Способ приготовления . Приготовленных перепелов разрубите пополам, промойте, обсушите полотенцем, посолите и поперчите.

Каждый кусочек запанируйте в муке, затем обмакните во взбитое яйцо и обваляйте в сухарях.

Обжарьте их во фритюре до образования золотистой корочки. Кусочки кладите только в разогретый жир, иначе панировка отстанет от мяса.

Доведите до полной готовности в духовке.

Жареные дупеля

Требуется: 500–600 г дупелей, 60 г жира, 200 г свиного сала, соль, перец.

Способ приготовления. Сало нарежьте тонкими большими пластами и слегка отбейте.

Затем оберните им тушки птиц и перевяжите ниткой. Подготовленную таким образом дичь посолите, поперчите, уложите в глубокий сотейник и обжарьте со всех сторон до образования золотистой корочки.

Теперь накройте сотейник крышкой и доведите до готовности на слабом огне.

Готовую дичь освободите от ниток и подайте на стол целыми тушками.

Вокруг можно уложить гарнир: маринованные фрукты или печеные яблоки.

Бекасы жареные

Требуется: 500 г бекасов, 2 зубчика чеснока, сок половины лимона, 2 головки репчатого лука, 50 г топленого сала, лавровый лист, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Обработанных бекасов разрежьте на порционные куски, посолите, поперчите.

В сотейник положите свиной жир, мелко нарезанный репчатый лук и кусочки птицы, запекайте их до полуготовности в духовом шкафу.

Затем добавьте лавровый лист, сок лимона, соль, истолченный чеснок, воду или бульон.

Все это доведите до кипения.

Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Жареный глухарь

Требуется: глухарь (целиком), 3 л маринада, 400 г шпика, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, специи, пряная зелень; для маринада: 3 стакана 3 %-ного уксуса, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. л. сахара, перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. Тушку птицы положить в холодную воду, влить немного уксуса и вымачивать в течение 1 ч. Затем воду слить и залить мясо холодным маринадом.

Для маринада морковь, корень петрушки, репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю и влить 3 %-ный уксус.

Добавить специи: перец горошком, лавровый лист, соль, сахар – и варить при слабом кипении 15–20 мин.

Готовый маринад поставить в прохладное место остывать.

Маринованную птицу разрезать на порционные кусочки, нашпиговать кусочками сала, нарезанными брусочками, посолить, поперчить, положить на смазанный жиром противень, смазать сметаной и поставить в духовку.

Запекать при температуре 180–200 °С до полной готовности, периодически поливая мясо образовавшимся соком и жиром.

Куропатки жареные

Требуется: 500–600 г куропаток, 2 ст. л. сметаны, 50 г жира, 1–2 зубчика чеснока, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Тушки куропаток обработайте, разрежьте грудинку и сделайте небольшую насечку по позвоночнику с внутренней стороны.

Слегка отбейте места суставов, натрите чесноком, посыпьте солью и перцем. Перед жаркой смажьте внутреннюю часть сметаной и положите на разогретую с жиром сковороду спинкой вверх. Сверху положите крышку и поставьте на нее пресс.

Когда спинка зарумянится, переверните куропаток, смажьте спинку сметаной и жарьте до готовности.

Готовых куропаток переложите на блюдо, украсьте зеленью и подавайте к столу.

Небольших куропаток можно подавать целиком, а более крупных следует разделить на 2 части.

Утка по-арабски

Требуется: 1 утка, 3 яйца, 2 ст. л. муки, 2 головки репчатого лука, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. томатного соуса, 1 ч. л. лимонной кислоты, 2 зубчика чеснока, зелень, соль.

Способ приготовления. Утку отварите, нарежьте на порционные куски и замаринуйте в течение 1 ч в чесночной массе с добавлением лимонной кислоты и мелко нарезанной зелени.

Яйцо взбейте и добавьте в него спассерованный лук, зелень, лимонную кислоту и соль.

Когда утка замаринуется, запанируйте ее в муке, обмакните в яйцо и выложите на раскаленную и смазанную жиром сковороду. Оставшееся яйцо вылейте на кусочки утки и запеки в духовке.

Перед подачей на стол украсьте блюдо зеленью и томатным соусом.

Фазан отварной

Требуется: 1 фазан, 2 головки репчатого лука, 1–2 корня петрушки, соль, пряная зелень.

Способ приготовления. Обработанную тушку фазана заправьте «в кармашек».

Для этого сделайте на брюшине разрезы и вставьте туда концы обрубленных ножек, а крылышки подверните за спину.

Тушку положите в кастрюлю и залейте горячей водой так, чтобы вода ее только немного покрывала, доведите до кипения и варите на слабом огне, периодически снимая накипь.

Когда фазан сварится до полуготовности, в бульон положите петрушку, сельдерей, 2 головки репчатого лука, соль.

Посуду закройте крышкой и продолжайте варить до полной готовности.

Когда фазан будет готов, выньте его из бульона и дайте ему остыть, а потом разделите на порции.

На гарнир подавайте рассыпчатый рис, картофельное пюре. Блюдо украсьте зеленью.

Сладкая утка

Требуется: 1 утка, 50 г жира, 1–2 головки репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. муки, 1 корень петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления. Приготовленную тушку нарежьте порционными кусками, перережьте сухожилия, посолите, поперчите и запанируйте в пшеничной муке.

Запанированные куски положите на разогретую, смазанную жиром сковороду и обжарьте со всех сторон до золотистого цвета.

Обжаренные кусочки уложите в один ряд в глубокую кастрюлю.

На них положите нарезанную дольками и обжаренную морковь, петрушку, репчатый лук, пассерованный томат-пюре.

Посолите, залейте горячим бульоном или водой так, чтобы все было покрыто жидкостью полностью, кастрюлю закройте крышкой и тушите примерно 1 ч.

Потом добавьте лавровый лист, перец горошком, сахар, уксус, измельченные сухари, и тушите при слабом кипении до полной готовности.

Плов «Дикий»

Требуется: 600 г любой дичи, 1 ст. л. томатной пасты, 1,5 стакана риса, 50 г жира, 1 головка репчатого лука, 2 стакана бульона или воды, 1 морковь, перец, соль.

Способ приготовления. Плов лучше всего готовить из фазана или куропатки. Обработанную тушку птицы разрубите на куски, обжарьте на разогретой с жиром сковороде до образования золотистой корочки.

Обжаренные кусочки положите в сотейник, залейте горячим бульоном или водой так, чтобы жидкость полностью закрывала куски.

Посолите, поперчите, закройте сотейник крышкой и тушите на слабом огне 30 мин.

Репчатый лук мелко нарежьте и спассеруйте с томатом. Морковь нарежьте небольшими кусочками. Рис переберите и хорошо промойте.

В кипящий бульон добавьте нарезанную морковь, спассерованные томат и лук, посолите, засыпьте промытый рис, все перемешайте, накройте посуду крышкой и варите на слабом огне до тех пор, пока рис полностью впитает жидкость.

Затем поставьте плов на один час в разогретую до 150 °С духовку.

Утка в томате

Требуется: 500 г утки, 100 г томатного соуса, 40 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Обработанную утку разрежьте на порционные кусочки и обжарьте без жира.

После этого положите ее в сотейник, заправьте пассерованным томатным соусом и тушите под закрытой крышкой до готовности.

Когда утка станет мягкой, выложите ее на сухой противень, смажьте ее сливочным маслом и запекайте в духовке до образования золотистой корочки.

Чахохбили из куропатки

Требуется: 600 г куропатки, 2 головки репчатого лука, 60 г жира, 1 ст. л. томатной пасты, 2 помидора, 1 ч. л. винного уксуса, 1–2 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа, кинзы, соль, перец.

Способ приготовления. Подготовленную куропатку нарубите кусочками массой примерно 30 г, на каждую порцию по 5–6 кусочков.

Кусочки положите на смазанную жиром разогретую сковороду и обжарьте до образования золотистой корочки. Репчатый лук мелко нарежьте, спассеруйте, залейте томатным соусом и, закрыв посуду крышкой, тушите на слабом огне 15–20 мин.

Затем к обжаренным кусочкам добавьте лук и очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры, винный уксус и лимонный сок, мелко нарезанный чеснок, перец горошком, соль, рубленую зелень и снова, закрыв посуду, тушите еще 10 мин. Перед подачей на стол украсьте блюдо зеленью.

Утка в ореховом соусе

Требуется: 1 утка, 200 г майонеза, 1/4 стакана грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. л. хмели-сунели, соль, перец.

Способ приготовления. Утку отварите в подсоленной воде, остудите

и порубите на порционные куски. Куски уложите в салатник и полейте ореховым соусом.

Чтобы приготовить соус, истолките в ступке грецкие орехи, зубчик чеснока, добавьте майонез, охлажденный бульон и хмели-сунели. Все перемешайте.

Глухарь в винном соусе

Требуется: 1 глухарь, 1 стакан ядер грецких орехов, 1/2 стакана красного вина, 1 зубчик чеснока, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Приготовленного глухаря отварите в подсоленной воде, остудите, порубите на порционные куски, уложите их в салатник и залейте соусом.

Приготовление соуса. Ядра грецких орехов истолките с чесноком, добавьте красного перца, соль и влейте вино и немного бульона.

Шашлык из гусиной печени

Требуется: 200 г гусиной печени, 50 г шпика, 1 головка репчатого лука, 20 г жира, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Печень нарежьте кусочками, шпик – тонкими ломтиками, лук – кольцами. Все продукты наколите на шампур попеременно и обжарьте над углями равномерно со всех сторон.

Можно вместо шампуров использовать остро отточенные деревянные палочки и обжаривать печень на сковороде в сильно разогретом жире.

За несколько минут до готовности посолите и поперчите шашлык.

Перед подачей на стол украсьте зеленью.

«Крылышки Пегаса»

Требуется: 500–600 г крылышек и шеек птиц, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сметаны, соль, пряная зелень.

Способ приготовления. Если ваша охота оказалась очень удачной и вы принесли домой много дичи, то самое время попробовать приготовить блюдо из крылышек и шеек птицы.

Крылышки и шейки птицы порубите небольшими кусочками, залейте горячей водой и доведите до кипения.

Во время варки постоянно снимайте накипь, а затем добавьте петрушку, репчатый лук, морковь, нарезанную дольками, соль и закройте посуду крышкой. Варите до полной готовности и переложите крылышки в другую посуду.

На бульоне приготовьте соус, добавив в него сметану и обжаренную муку и доведя его до кипения.

Форшмак из дичи

Требуется: 500 г филе любой крупной дичи, 1 сельдь, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 1/2 стакана сливок, 1 ст. л. молотых сухарей, 50 г жира, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления. Вы можете приготовить форшмак из любой крупной дичи: глухаря, фазана, утки, тетерева.

Мякоть дичи обжарьте в масле, дайте остыть и пропустите через мясорубку.

Сельдь разделайте на филе, репчатый лук почистите и все пропустите через мясорубку.

В фарш добавьте специи, соль, яйцо, сливки и все хорошо взбейте.

Готовый фарш выложите на смазанную жиром и обсыпанную молотыми сухарями сковороду и поставьте в предварительно разогретую духовку.

Запекайте фарш до полной готовности.

Подаявая к столу, блюдо можно украсить зеленью петрушки и укропа.

Кнели из глухаря

Требуется: 500 г мякоти глухаря, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/4 стакана сливок, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мякоть глухаря пропустите через мясорубку 2–3 раза.

Затем добавьте в фарш распущенное сливочное масло, яйцо и все хорошенько взбейте до пышной однородной массы. С помощью чайной ложечки отделяйте небольшие порции фарша и сразу опускайте их в кипящий бульон или воду. Кнели можно также запечь в духовке.

При подаче к столу посыпьте кнели рубленой зеленью.

Суфле из утки

Требуется: 400 г мякоти утки, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, 1/4 стакана белого сухого вина, 1/4 стакана молока или сливок, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Мякоть утки пропустите через мясорубку с мелкой решеткой, перетрите фарш через сито, а затем добавьте вино, размягченное сливочное масло, молоко и взбитое яйцо, соль, перец.

Порционные формочки смажьте маслом, посыпьте молотыми

сухарями и выложите в них фарш, заполнив только на треть.

Формочки поставьте на пар и доведите фарш до готовности. Готовое суфле украсьте зеленью.

Студень из субпродуктов птицы

Требуется: 1,5 кг субпродуктов (желудки, ноги, крылья, головы, шеи), 2 головки лука, 2 моркови, 2 ч. л. желатина, 2 зубчика чеснока, соль, перец горошком.

Способ приготовления. Субпродукты птицы залейте холодной водой и варите 4–5 ч, снимая накипь и жир.

За 1 ч до готовности положите морковь, лук, специи. Когда субпродукты будут готовы, процедите бульон, добавьте в него желатин и варите, периодически помешивая, 10 мин на медленном огне.

Мясо отделите от костей, измельчите, выложите в приготовленную посуду.

Добавьте туда мелко нарезанный или истолченный чеснок и залейте бульоном.

Студень поставьте на холод для застывания.

«Восьмое чудо света»

Требуется: для теста – 1 стакан муки, 1 стакан воды, соль, 1 яйцо; для фарша – 300 г мяса гуся или утки, 1–2 головки репчатого лука, 1 морковь, 50 г сливочного масла, 4 клубня картофеля, соль, перец.

Способ приготовления. Сначала нужно приготовить тесто: для этого смешайте муку с 1 стаканом воды и немного посолите, затем вымесите тесто.

Раскатайте тесто тонкими лепешками, вырежьте из них круги диаметром приблизительно 10 см.

На одну половинку лепешки положите фарш и небольшой кусочек сливочного масла. Аккуратно залепите концы теста, смачивая кончики пальцев водой, а затем смажьте изделие яйцом.

Приготовленные «чудеса» выложите на смазанный жиром противень и поставьте в предварительно разогретую духовку.

Выпекайте до полной готовности 30–40 мин.

Для приготовления фарша мякоть гуся или утки мелко нарежьте, морковь, лук слегка обжарьте, картофель почистите и мелко нарежьте соломкой, все поперчите, посолите и перемешайте.

Фрикадельки из дичи

Требуется: 500 г филе любой крупной дичи, 50 г сливочного масла,

1/2 стакана воды, 1/2 стакана сметаны, 150 г молотых сухарей, 1–2 яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Из филе приготовьте фарш, добавьте в него воду, сметану, молотые сухари и взбейте так, чтобы получилась вязкая однородная масса.

Из нее сделайте небольшие шарики и обжарьте их на сковороде в масле.

Чтобы шарики поджарились равномерно, периодически встряхивайте сковородку.

Канапе с мясом фазана

Требуется: 200 г филе фазана, 50 г сливочного масла, 100 г хлеба, 1 ч. л. горчицы, 3 ст. л. майонеза, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Белый хлеб нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте его на масле.

Сливочное масло распустите, смешайте его с горчицей и намажьте на обжаренный хлеб.

Фазана отварите, отделите мясо от костей, мелко его порубите, посолите и заправьте майонезом.

Приготовленную массу уложите на середину гренок, украсьте зеленью.

Бульон с куриными «облачками»

Требуется: 1 л куриного бульона, 400 г мякоти курицы, 2 яйца, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления. Мякоть курицы с луком пропустите через мясорубку 2 раза, прибавьте яичные желтки, посолите. Яичные белки взбейте, перемешайте с нарезанной зеленью. Доведите до кипения бульон, перелейте в горшочки.

Смоченной в воде чайной ложкой берите небольшие кусочки фарша и быстро опускайте в бульон.

Поставьте горшочки в предварительно разогретую духовку. За 5 мин до готовности введите белки с зеленью.

Лапша домашняя

Требуется: 1/2 курицы, 400 г муки, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Курицу отварите до готовности, слейте

бульон. Муку посолите, смешайте с яйцом и водой, замесите крутое пресное тесто, 30 мин дайте постоять. Затем тонко раскатайте, сверните тесто в трубочку и тонко нарежьте. Бульон подогрейте, залейте в горшочки, всыпьте лапшу, поставьте в духовку и варите до готовности лапши. Перед подачей на стол положите в каждый горшочек кусочек курицы и посыпьте зеленью.

«Поляна»

Требуется: 1/2 курицы, 500 г зеленой фасоли, 1/2 стакана оливкового масла, 2 яйца, 1 луковица, 1 морковь, зелень, соль.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, нарежьте кусочками, положите в горшочки, залейте холодной водой, посолите и поставьте в духовку. Стручки зеленой фасоли разрежьте на 2–3 части. Лук и морковь мелко нарежьте, обжарьте в оливковом масле, всыпьте зеленую фасоль, обжарьте вместе с ней. Выложите в тарелку, охладите, посолите, вбейте яйца. Когда курица в горшочках будет готова, введите фасолевяичную массу, добавьте зелень и держите в духовке еще 15 мин.

«Доверчивая хохлатка»

Требуется: 1 курица, 3 стакана пшена, 300 г тыквы, 100 г столового маргарина, 1 луковица, 1 морковь, соль.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, нарежьте кусочками и обжарьте в столовом маргарине с луком и морковью. Тыкву нарежьте маленькими кубиками и смешайте с промытым пшеном. Выложите все в горшочки, посолите, залейте кипятком и поставьте в духовку.

«Птичий двор»

Требуется: 1 курица, 1 л молока, 1 яйцо, 1 кг кукурузы, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления. Отделите мясо курицы от костей, посолите, сложите в горшочки. Кукурузу очистите, зерна насыпьте в горшочки поверх курицы, сверху положите нарезанный лук и залейте теплым молоком. Поставьте в духовку на 2–2,5 ч.

За 10 мин до готовности в каждый горшочек добавьте взбитое яйцо.

«Яйца курицу не учат»

Требуется: 1 курица, 25 яиц, 200 г майонеза, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Курицу отварите в воде до полуготовности, отделите от костей, мясо нарежьте кусочками. Чеснок измельчите и

смешайте с майонезом. Каждый кусочек курицы посолите, обмажьте майонезом с чесноком и сложите в горшочки, сверху осторожно вбейте яйца, стараясь, чтобы желтки сохранили форму, посолите, полейте майонезом и поставьте в духовку.

«Красна девица»

Требуется: 1 курица, 1 л томата, 1/2 стакана смальца, 1 кг болгарского красного перца, 4 луковицы, 4 моркови, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, нарежьте кусочками, смажьте смесью измельченного чеснока с солью и оставьте на 45 мин. Овощи нарежьте, обжарьте в смальце, залейте томатом, добавьте чеснок и 5 мин потушите. Мясо курицы сложите в горшочки, залейте томатом с овощами и поставьте в духовку.

«Курочка Ряба»

Требуется: 1 кг куриных желудков, 1 банка майонеза, 4 луковицы, черный перец.

Способ приготовления. Куриные желудки пропустите через мясорубку с луком.

Посолите, поперчите, смешайте с майонезом и выложите всю массу в горшочки, поставьте в разогретую духовку и запекайте.

«Курортница»

Требуется: 1 курица, 400 г майонеза, 2 головки чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Отделите курицу от костей, нарежьте мясо крупными кусочками, посолите каждый из них, поперчите.

Чеснок мелко истолките, перемешайте с майонезом и обмажьте каждый кусок.

Сложите курицу в горшочки, равномерно поливая майонезом, поставьте в духовку и запекайте.

«Иллюзион»

Требуется: 1 индейка, 1 стакан красного вина, мускатный орех, 1 л фритюрного жира, 100 г майонеза, 100 г муки, соль.

Способ приготовления. Для этого блюда требуется небольшая и обязательно молодая индейка.

Чисто вымытую индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды с мускатным орехом.

Затем достаньте ее из воды и положите в разогретую, но уже

выключенную духовку, для того чтобы она как можно лучше подсохла.

В небольшой, но высокой кастрюле растопите и хорошо прогрейте фритюрный жир. Его должно быть столько, чтобы он мог покрыть индейку.

Сухую индейку опустите в горячий жир и накройте крышкой во избежание брызг.

Так как индейка почти готова, то держать ее в кастрюле надо до тех пор, пока она не приобретет приятный золотистый оттенок.

Затем индейку достаньте и уложите на блюдо, украсив по вашему вкусу.

Бульон, оставшийся от варки индейки, уварите наполовину, добавьте в него муку, красное вино и майонез, все взбейте до получения густой однородной массы и подайте с индейкой в качестве соуса.

«Рождественский гусь»

Требуется: 1 большой гусь, 30 г уксусной эссенции, 1 стакан белого сухого вина, 1 ч. л. сахара, 200 г майонеза, 1 кг лука, перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Гуся надо начинать готовить с вечера. Приготовьте чуть кислый раствор уксусной эссенции, добавьте в него соль, перец и репчатый лук, нарезанный кружочками. Вымытого гуся положите в этот раствор и поставьте его на ночь в теплое место.

Несколько небольших луковиц целыми замаринуйте в уксусе с 1 ч. л. сахара.

На следующий день, когда вы будете готовить рождественский обед гуся насадите на вертел и жарьте в шашлычнице, как можно чаще поливая его маринадом, оставшимся в кастрюле.

Непосредственно перед тем как снять готового гуся с вертела, можно полить его небольшим количеством белого сухого вина.

Перед подачей к столу гуся уложите на блюдо, полейте майонезом, посыпьте большим количеством рубленой зелени, а вокруг разложите маринованный лук.

«Звездопад»

Требуется: 1 гусь, 100 г хрена, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 2 л фритюрного жира, 200 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Тертый хрен соедините со сливочным маслом и поставьте в холодильник на 10–15 мин.

Сделайте льезон: взбейте яйца с солью и перцем. Гуся вымойте, обсушите, наполните хреном со сливочным маслом и плотно зашейте.

Затем обмажьте льезоном и быстро опустите во фритюр.

Жарьте до готовности, перед подачей на стол нитки снимите, гуся уложите на блюдо и полейте сметаной.

«Хитрец»

Требуется: 1 гусь, 1 кг рубца, 2 стакана белого сухого вина, 5 яиц, 2 стакана оливкового масла, 4 ст. л. горчицы, черный перец, имбирь, соль.

Способ приготовления. Рубец отварите в течение 3–4 ч в подсоленной воде, выньте, остудите и пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте, обжарьте в оливковом масле и смешайте с фаршем.

Гуся обмойте, начините фаршем из рубца, крепко зашейте и оберните в чистую неплотную промасленную ткань, обвяжите нитками.

Положите гуся в следующий раствор: разбавьте белое сухое вино водой, добавьте соль, черный перец, имбирь и варите до готовности.

Когда гусь сварится, его на некоторое время оставьте в том же бульоне, чтобы он немного остыл, потом выньте, освободите от ткани и ниток, выложите начинку, разрежьте гуся на куски и полейте соусом.

А для соуса сварите вкрутую яйца, выньте желтки, разотрите их с горчицей, оливковым маслом, посолите, поперчите и немного разбавьте бульоном, в котором варился гусь.

«Нежнее нежного»

Требуется: 1 индейка, 2,5 л молока, 2 стакана сметаны, 2 стакана риса, 1/2 стакана изюма, 100 г муки, 100 г сливочного масла, шафран, соль.

Способ приготовления. Индейку помойте, обсушите, положите в кастрюлю, посолите, залейте молоком и отварите до полуготовности. Рис отварите, откиньте, смешайте с изюмом, добавьте немного сметаны, чтобы получилась не очень жидкая масса, подсолите.

Выньте индейку из молока, вытрите, обсушите, начините ее рисовой массой и крепко зашейте. Натрите индейку солью, обмажьте сметаной и поставьте в хорошо разогретую духовку. Время от времени поливайте индейку вытопившимся жиром.

Приготовьте соус: растопите в кастрюльке сливочное масло, всыпьте муку и прожарьте до светло-желтого цвета. Разбавьте сметаной, добавьте соль, шафран и немного поварите.

Выньте готовую индейку из духовки, уберите нитки, положите на каждую тарелку рис, кусок индейки и полейте его соусом.

«Бабушкин сундук»

Требуется: 1 гусь, 1 кг куриных шеек, 1 стакан риса, 3 луковицы, 3

моркови, 100 г сливочного маргарина, 100 г муки, 1 стакан сметаны, 1 головка чеснока, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Возьмите куриные шейки, отварите их в небольшом количестве воды. Снимите кожицу и зашейте с одной стороны.

Лук, морковь мелко нарежьте, обжарьте на сливочном маргарине.

Рис отварите в подсоленной воде. Смешайте рис с луком и морковью, посолите, начините им шейки и зашейте их с другой стороны.

Гуся отварите до полуготовности, выньте, обсушите, натрите солью, посыпьте мукой, положите в середину куриные шейки, смажьте их сметаной и зашейте тушку.

Поставьте гуся в разогретую духовку, дождитесь, пока начнет вытапливаться жир, поливайте им гуся и возьмите часть на соус. Подогрейте муку на гусином жире до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, всыпьте толченый чеснок, толченую зелень укропа и петрушки, посолите и немного поварите.

Когда гусь в духовке будет готов, выньте его, снимите нитки, достаньте из брюшка шейки, тоже удалите нитки. Положите на каждую тарелку кусок гуся, несколько шеек и густо полейте соусом из сметаны и зелени.

«Лесная красавица»

Требуется: 1 индейка, 500 г мелких маринованных маслят, 1 кг свежих шампиньонов, 1 стакан риса, 200 г топленого масла, 2 стакана сметаны, 150 г муки, 3 луковицы, соль, черный перец.

Способ приготовления. Отварите рис. 1 луковицу мелко нарежьте, обжарьте на топленом масле, смешайте с отварным рисом, немного посолите.

Из банки с маринованными маслятами слейте жидкость, смешайте грибы с рисом и луком.

Индейку помойте, обсушите, натрите внутри и снаружи солью и перцем. Начините брюшко грибным фаршем и осторожно зашейте. Поставьте индейку в хорошо разогретую духовку и готовьте, время от времени поливая вытапливающимся жиром.

Свежие шампиньоны хорошо промойте, мелко нарежьте, лук тоже мелко нарежьте, посолите и обжарьте их вместе в топленом масле.

Муку поджарьте на сковороде до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, поперчите, добавьте туда же жареные грибы, немного поварите. Снимите, остудите и протрите соус через сито.

Когда индейка будет уже готова, выньте ее, снимите нитки, достаньте фарш. Нарежьте индейку на куски, положите на каждую тарелку кусок, грибной фарш и густо полейте все грибным соусом.

«Желанная»

Требуется: 1 индейка, 2 кг вишни, 1 кг сушеной кураги кислых сортов, 1 лимон, 1 стакан риса, 200 г сахара, 200 г муки, 1 л молока, корица, гвоздика, соль.

Способ приготовления. Помойте индейку, высушите ее, натрите солью снаружи и внутри.

Возьмите 200 г кураги, залейте небольшим количеством воды, разварите на медленном огне, добавьте немного сахара, корицы, растолченной гвоздики и разомните вилкой до густой однородной массы, остудите.

Смажьте этой массой индейку снаружи и внутри и оставьте ее на 1 ч, чтобы обмазка подсохла.

Из вишен удалите косточки, половину ягод разрежьте на 2 части. Достаньте индейку, сделайте небольшие, но частые проколы кожи острым ножом, поместите в каждый надрез половинку вишни и еще раз обмажьте сверху повидлом из кураги.

Сварите рис. Смешайте его с вишнями, посыпьте сахаром. Заложите рис внутрь индейки, аккуратно зашейте нитками и поставьте в разогретую духовку. Регулярно поливайте ее вытапливающимся жиром.

Разварите в небольшом количестве воды оставшуюся курагу, протрите ее через сито. Также протрите оставшуюся вишню. Лимон разрежьте на 2 половинки: одну отложите, из другой выжмите сок в неметаллическую посуду, а цедру пропустите через мясорубку.

Молоко вскипятите, положите в него сахар, корицу, гвоздику, протертую вишню, курагу, лимонную цедру, осторожно введите муку, хорошо перемешайте, немного поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку. Положите на каждую тарелку несколько ложек риса с вишнями, полейте жиром. Кусок индейки сбрызните лимонным соком, полейте все это молочным соусом и положите сверху ломтик лимона.

«Птица феникс»

Требуется: 1 неоципанный гусь, 1 кг яблок, 2 кг картофеля, 1 стакан красного вина, соль.

Способ приготовления. Это блюдо можно порекомендовать тем, кто

решил отмечать Рождество на свежем воздухе, может быть, в лесу у зеленой ели. Запаситесь березовыми дровами и глиной. Глину нужно заготовить заранее.

Возьмите гуся, выпотрошите и начните обмазывать его снаружи глиной, промазывая хорошо между перьев.

Внутри гуся хорошо натрите солью, выложите холщовую тряпочку, смоченную в красном вине, в нее положите яблоки целиком, зашейте гуся. Обмажьте его всего уже толстым слоем глины.

Когда костер прогорит и останутся только угли, закопайте в них «глиняного» гуся, рядом закопайте клубни картофеля.

О готовности гуся вы узнаете по запаху. Тогда смело разрывайте гуся, разбивайте глину.

Перья останутся на ней, а мясо свободно отделится от костей.

Вместе с куском гуся подавайте каждому яблочко и картофель.

Гусь по-царски

Требуется: 1 гусь, 2 бутылки сухого столового вина, 800 г балыка, 15 яиц, 3 стакана риса, 1 банка копченых сардин, 3 луковицы, 1 банка оливок, 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления. Замочите гуся на ночь в сухом вине.

В посуду с ним нарежьте также кольцами репчатый лук. Рис отварите, часть отложите.

Яйца тоже отварите, разрежьте пополам. 300 г балыка пропустите через мясорубку, смешайте с яичными желтками, разотрите в однородную массу, добавьте чуть-чуть майонеза, положите обратно в середину яиц и закройте. Оставшийся балык тонко нарежьте.

Отварной рис заправьте майонезом, немного посолите и перемешайте с кусочками балыка.

Достаньте гуся из вина, обсушите его, натрите солью внутри и снаружи.

Сделайте на коже маленькие надрезы, просуньте под них кусочки балыка.

Заправьте внутрь рис с балыком, зашейте нитками.

Смажьте гуся густым слоем майонеза, положите его на противень.

Вокруг гуся рассыпьте рис, положите вокруг фаршированные яйца, разложите сардины, кусочки балыка, оливки, маринованный лук, полейте майонезом и поставьте в разогретую духовку.

По мере готовки поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет совсем готов, выньте его из духовки, уберите нитки,

выложите фарш. Положите в каждую тарелку кусок гуся, рис с балыком, политый жиром, несколько яиц, сардинок, колечки лука.

«Царевна-лягушка»

Требуется: 1 большая индейка, 2 стакана сметаны, 1 кг говядины, 1 стакан риса, 100 г муки, 4 соленых огурца, 2 луковицы, 10 клубней картофеля, 1 головка чеснока, 200 г виноградных листьев, 400 г зелени укропа и петрушки, 2 банки маслин, соль.

Способ приготовления. 1/2 стакана сметаны смешайте с измельченным чесноком, посолите. Индейку обмойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте в коже небольшие, но частые проколы.

Положите в каждый прокол по маслине, чтобы индейка получилась бугристая, намажьте густым слоем сметаны с чесноком.

Рис сварите. Виноградные листья положите на несколько минут в соленый кипяток, выньте, остудите.

Мясо пропустите через мясорубку с луком и большим количеством зелени, посолите, перемешайте с вареным рисом, слегка обжарьте на сковороде и заверните в виноградные листья.

Положите в индейку приготовленную долму, переложите стеблями зелени, зашейте нитками разрез, еще раз смажьте сметаной с чесноком и положите на противень. Вокруг нее разложите нарезанный кружками картофель, соленые огурцы, зелень и поставьте в разогретую духовку. Во время приготовления поливайте индейку и картофель вытапливающимся жиром.

Для соуса подогрейте сметану, положите измельченный чеснок, нарезанную зелень, посолите, всыпьте муку и немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте долму и положите на каждую тарелку кусок индейки, несколько штук долмы, поджаренный картофель, соленые огурцы и полейте это все зеленым соусом.

«Оранжевое небо»

Требуется: 1 индейка, 2 кг моркови, 500 г творога, 150 г сахара, 100 г муки, 1 яйцо, 2 стакана изюма, 2 стакана сметаны, мускатный орех, корица, соль.

Способ приготовления. Индейку промойте, высушите, натрите солью внутри и снаружи. Сделайте острым ножом ей подкожные проколы, положите в каждый такой прокол по изюминке.

В 1/2 стакана сметаны положите 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки, корицу,

мускатный орех и смажьте этой смесью всю поверхность индейки.

Морковь очистите, натрите на крупной терке, припустите в небольшом количестве воды до размягчения, потом посыпьте сахаром, добавьте протертый творог, муку, сырое яйцо, изюм, корицу и мускатный орех.

Начините этой смесью индейку, зашейте отверстие, еще раз смажьте сметаной и поставьте ее в разогретую духовку. Во время готовки поливайте индейку вытапливающимся жиром.

Пока индейка будет готовиться, приготовьте соус. Разогрейте сметану, всыпьте муку, сахар, корицу, мускатный орех, немного поварите. Когда птица будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите морковь, положите на каждую тарелку кусок индейки, морковный фарш и полейте все это сметанным соусом.

Гусь «Портос»

Требуется: 1 гусь, 2 кг картофеля, 10 луковиц, 6 яиц, 2 стакана растительного масла, 100 г майонеза, 5 зубчиков чеснока, соль, черный перец.

Способ приготовления. Гуся помойте, положите в гусятницу, отварите до полуготовности в подсоленной воде. Чеснок разотрите, смешайте с майонезом.

Картофель отварите в мундире, очистите, разомните, подсушите.

Лук мелко нарежьте, поджарьте в растительном масле, смешайте с картофелем, вбейте сырое яйцо, посолите, поперчите, хорошо вымешайте.

Остальные яйца сварите вкрутую, разрежьте пополам. Сформируйте из картофельного фарша круглые лепешки, положите на середину половинку яйца, накройте другой лепешкой и защипите края. Обжарьте пирожки в растительном масле.

Гуся натрите солью внутри и снаружи, обмажьте смесью майонеза с чесноком.

Внутрь гуся заложите пирожки, зашейте отверстие нитками.

Поставьте гуся в разогретую духовку. По мере вытапливания жира поливайте им птицу.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, разрежьте нитки, выньте пирожки и положите на каждую тарелку кусок гуся, несколько пирожков, сверху положите обжаренный в растительном масле лук.

«Грузинка»

Требуется: 1 индейка, 3 кг зеленой фасоли, 4 яйца, 4 луковицы, 1 стакан оливкового масла, 2 стакана сметаны, 100 г муки, 400 г зелени

кинзы, 100 г грецких орехов, соль.

Способ приготовления. Промойте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри индейку. Растолките грецкие орехи. Сделайте в коже индейки небольшие надрезы и начините их толченым орехом. Обмажьте сметаной.

Зеленую фасоль промойте, нарежьте, немного припустите в небольшом количестве подсоленной воды.

Потом обжарьте в оливковом масле мелко нарезанный репчатый лук.

Всыпьте туда фасоль, грецкий орех, немного сметаны, посыпьте зеленью кинзы и потушите.

Когда фасоль будет готова, охладите ее и введите сырые яйца. Начините индейку этой смесью, зашейте отверстие нитками.

Остальную фасоль выложите на противень вокруг индейки и поставьте в разогретую духовку.

По мере готовности поливайте индейку и фасоль вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус: разогрейте сметану, добавьте измельченные грецкие орехи, мелко нарезанную зелень кинзы, соль, всыпьте муку и немного поварите. Протрите потом соус через сито.

Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте начинку.

Положите в каждую тарелку кусок индейки, фасоль и полейте все соусом.

«Тепло очага»

Требуется: 1 индейка, 1 кг тыквы, 2 стакана риса, 1 стакан лесных орехов, 2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 150 г сахара, 100 г муки, 200 г топленого масла, 700 г красного вина, соль.

Способ приготовления. Индейку отварите в красном вине, разбавленном водой, до полуготовности. Половину тыквы нарежьте ломтиками, посолите, посыпьте мукой, обжарьте в топленом масле до готовности. Рис отварите, перемешайте с ломтиками тыквы, добавьте немного сахара, посыпьте 4 ст. л. измельченных орехов.

Индейку натрите солью снаружи и внутри, смажьте сметаной, положите внутрь тыкву с рисом, зашейте разрез нитками, положите утку на противень. Оставшуюся тыкву нарежьте тонкими ломтиками, красиво разложите на противне вокруг индейки, посыпьте сахаром, полейте сметаной и поставьте в разогретую духовку.

Пока индейка будет готовиться, поливайте ее и тыкву

вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Растопите в небольшой кастрюле топленое масло, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, осторожно влейте молоко, всыпьте сахар, потом введите измельченные орехи, немного поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки. Положите в каждую тарелку кусок индейки, рисово-тыквенную кашу, запеченную тыкву, полейте это все молочно-ореховым соусом.

«Рыболов»

Требуется: 1 гусь, 1 судак, 1/4 ст. уксусной эссенции, 1 кг репчатого лука, 2 яйца, 200 г майонеза, 1 стакан растительного масла, 1 головка чеснока, 1 банка зеленого горошка, черный перец, соль.

Способ приготовления. Этого гуся надо начинать готовить с ночи.

Ошипанного и чистого гуся положите в большую кастрюлю, натрите снаружи и внутри солью и черным перцем, залейте уксусом, сделанным из уксусной кислоты, разбавленной холодной кипяченой водой.

Туда же положите нарезанный кольцами репчатый лук, не забудьте положить лук в тушку гуся. Несколько луковиц оставьте неразрезанными.

Судака выпотрошите, удалите хребет, пропустите через мясорубку 3 раза, в последний раз с репчатым луком. Фарш посолите, поперчите, вбейте яйца, хорошо перемешайте. Разделите фарш на 2 части.

Из первой сделайте продолговатые котлетки и пожарьте их на растительном масле. Из другой части сформируйте некое подобие плоских «рыбок», вместо «глазок» вставьте им по зеленой горошине, ножом нарисуйте «чешую» и поставьте на холод.

Выньте гуся из маринада, достаньте из брюшка лук. Вытрите гуся полотенцем, обсушите.

Заправьте майонез измельченным чесноком и обмажьте им гуся внутри и снаружи.

Положите внутрь гуся жареные рыбные котлетки, зашейте нитками отверстие. Положите гуся на противень, вокруг разложите друг за другом сырых «рыбок», смажьте их майонезом, положите несколько колечек лука и поставьте в разогретую духовку.

По мере приготовления поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите котлетки.

Положите на каждую тарелку кусок гуся, котлетку и «рыбку». Посыпьте сверху зеленым горошком и положите маринованный лук.

Суп-пюре «Душа нараспашку»

Требуется: 400 г птицы, 150 г куриной печени, 1 крупная луковица, лавровый лист, перец, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока, 1 яичный желток, соль, 2,5 л воды.

Способ приготовления. Сварите бульон из птицы, процедите его.

На сковороде обжарьте на сливочном масле тщательно промытую и нарезанную печень, лук до золотистого цвета. Добавьте 2/3 стакана бульона и потушите на медленном огне, пока печень не станет мягкой.

Затем дважды пропустите все через мясорубку и смешайте с молоком.

Потихоньку влейте полученную смесь в бульон, постоянно помешивая его. Доведите бульон до кипения, добавьте соль, лавровый лист, перец, взбитый с 1/2 стакана бульона яичный желток.

Суп подайте с белыми сухариками.

Суп-пюре «Снега Альп»

Требуется: 500 г птицы, 10 клубней картофеля, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 3 л воды, 1 яичный желток, 1/2 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Залейте птицу холодной водой. Приготовьте бульон, процедите его. Отварите отдельно нарезанный картофель и морковь. Протрите овощи на мелкой терке, затем через сито и добавьте в бульон. Мясо птицы выньте.

На сливочном масле с добавлением 2 ст. л. бульона поджарьте муку, постоянно помешивая, иначе она подгорит. Влейте в бульон.

За 3 мин до готовности положите лавровый лист, перец. Добавьте после охлаждения бульона до 75–80 °С взбитый яичный желток с добавлением бульона. В кастрюлю положите нарезанный мелко лук, рубленую зелень, мясо птицы.

Разлейте суп по тарелкам, заправьте сметаной.

Суп-пюре «Стрелы амура»

Требуется: 1/2 курицы, 600 г помидоров, 1 луковица, 1 морковь, лавровый лист, перец, 1 ст. л. сливочного масла, 2 л воды, соль, 1/2 стакана макарон, зелень петрушки, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. Разделите курицу на кусочки, залейте холодной водой. Доведите до кипения, снимите пену и варите на слабом огне около 1 ч.

Очищенные от кожицы помидоры нарежьте и тушите, предварительно добавив 1 стакан бульона.

Отдельно поджарьте на сливочном масле лук, морковь, добавьте к помидорам. Затем протрите все через сито и положите в бульон. За 10 мин до готовности добавьте лавровый лист, соль, перец.

Положите в тарелки отдельно отваренные макароны, куриное мясо, зелень петрушки.

Заправьте суп сметаной.

Цыпленок «Пикантный»

Требуется: 2–3 цыпленка, 1/2 ст. л. растительного масла, 4 помидора, 2 лимона, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль, зелень кинзы.

Способ приготовления. Сделайте маринад из сока лимона, соли, перца, толченого чеснока, измельченного лука и растительного масла.

Кусочки цыпленка маринуйте около 3 ч. Затем поджарьте на сливочном масле до образования золотистой корочки. Подавайте с отварным рисом.

«Воскресный обед»

Требуется: 3 цыпленка, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. меда, 1/2 стакана фисташек, 1/2 стакана сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Тушки цыплят разделите на 8 частей, посолите, поперчите.

Растопите сливочное масло с медом, добавьте сметану, тщательно перемешайте.

Опустите кусочки цыплят в эту смесь и положите на разогретую сковороду.

Обжарьте до появления румяной корочки, посыпьте толчеными фисташками.

«Восточный экспресс»

Требуется: 1 цыпленок, 100 г крабовых палочек, 3 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 сладкий стручковый перец, 2 яйца, 2 стакана отварного риса, 2 моркови, соль.

Способ приготовления. Пожарьте цыпленка, отделите мясо от костей и мелко нарежьте. Спассеруйте на сливочном масле измельченные лук, морковь, перец. Добавьте отварной рис, нарезанные кубиками яйца, измельченные крабовые палочки, кусочки цыпленка.

Все перемешайте.

Пудинг «Птица счастья»

Требуется: 2 средние курицы, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 л кипяченого молока, 1 мягкая булка, корень петрушки, 200 г сливочного масла, 10 яиц, 2 ст. л. панировочных сухарей, 20 г масла, 1/2 стакана тертого на мелкой терке соленого сыра, 1 ст. л. рубленой зелени укропа и базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для соуса: 4 яйца, сваренных вкрутую, 1 стакан куриного бульона, 1 ст. л. муки, пучок укропа и базилика, соль, перец.

Способ приготовления. Кур сварите целиком в небольшом количестве воды с морковью и корнем петрушки до готовности.

Отделите мясо от костей, снимите кожу и пропустите мясо через мясорубку несколько раз вместе с сыром и размоченной в молоке булкой.

Сливочное масло разотрите с желтками, смешайте с куриным фаршем, поперчите, посолите, добавьте рубленую зелень, яичные белки и тщательно перемешайте.

Выложите массу в форму, густо смазанную маслом и обсыпанную сухарями, закройте крышкой и варите на пару 1–2 ч.

Готовый пудинг нарежьте ломтиками толщиной примерно 2–3 см, подавайте с отварным картофелем и соусом.

Приготовьте соус: яйца мелко порубите, смешайте с растопленным маслом, мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Добавьте куриный бульон, соль и перец по вкусу, поставьте на огонь и, когда бульон будет закипать, добавьте 1 ст. л. муки.

Варите до загустения, непрерывно помешивая, после чего снимите с огня и охладите.

Заливное из курицы

Требуется: 1 курица, 30–50 г ароматических приправ (репчатый лук, морковь, лавровый лист, корень петрушки или сельдерея), соль по вкусу, желатин, 1/2 стакана красного вина, черный перец.

Способ приготовления. Курицу порубите на куски, залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену.

Добавьте ароматические приправы, кроме лаврового листа и черного душистого перца, посолите и продолжайте варить на слабом огне.

Во время варки периодически снимайте накипь и жир. За 5 мин до готовности добавьте лавровый лист и перец. Когда мясо станет мягким, выньте его из бульона, мякоть отделите от костей, мелко нарежьте, выложите в формочки, смоченные холодной водой.

Бульон, в котором варилось мясо, процедите, соедините с замоченным в холодной воде желатином (на 1 стакан жидкости примерно 2–3 пластинки) и красным вином.

Когда желатин растворится в бульоне, залейте мясо в формочках.

Поставьте в прохладное место.

Перед подачей на стол заливное из курицы выложите из формочек на плоское блюдо, украсьте ломтиками лимона и зеленью.

Подавайте с майонезом и овощными салатами.

Курник со сметанным соусом

Требуется: 1 курица, 300 г сливочного масла, 5 стаканов пшеничной муки, 3–5 сваренных вкрутую яиц, 200 г сметаны, 1 стакан риса, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, сметанный соус.

Для соуса: 1–1,5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана сметаны, 3 вареных желтка.

Способ приготовления. Приготовьте сдобное тесто. Сварите курицу до готовности, отделите мясо от костей, мелко нарежьте, залейте сметанным соусом и поставьте в прохладное место.

Яйца мелко порубите, рис отварите в подсоленной воде.

От теста отделите четвертую часть, раскатайте круглый пласт толщиной 1,5–2 см.

Положите его в форму так, чтобы он накрывал края, и на него слоями положите рис, смешанный с зеленью и сливочным маслом.

Затем – порубленные яйца и куриное мясо, в том же порядке положите еще ряд.

Накройте раскатанным тестом, защипните края, смажьте взбитым яйцом.

Из оставшегося теста слепите украшение, а в середине сделайте отверстие для выхода пара.

Поместите курник в хорошо нагретую духовку. Когда тесто подрумянится со всех сторон и свободно будет отходить от формы, вынимайте курник из духовки.

Готовый курник разрежьте на кусочки, подавайте со сметанным соусом к горячему чаю.

Для приготовления сметанного соуса сливочное масло разотрите с мукой, разбавьте бульоном, прибавьте сметану и проварите эту смесь на пару до густоты.

Снимите с огня, заправьте желтками, растертыми с 1 ст. л. масла.

«Дело вкуса»

Требуется: 1 батон, 250 г масла, 300 г куриного рулета, 200 г сыра, листья салата, соль, перец, несколько оливок, 2 помидора.

Способ приготовления. Ломтик белого хлеба намажьте маслом, положите на него лист салата, следующий слой – кусок куриного рулета, сверху положите тонкий кусочек сыра.

Украсьте бутерброд кружочком помидора с положенной на него оливкой.

«Украинские кармашки»

Требуется: 200 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль, перец, полынь, кинза, очищенные от кожи и костей куриные грудки, 2 яйца, 150 г вишни, 150 г яблок, 200 г сыра, 50 г кураги.

Способ приготовления. Куриные грудки нарежьте и сложите вдвое в виде кармана. Нафаршируйте готовые «кармашки» измельченными вишней, курагой, яблоками и тертым сыром.

«Кармашки» обмакните во взбитые яйца, обваляйте в хлебных крошках и пожарьте во фритюрнице.

Плов «Легкая разминка»

Требуется: 1/2 курицы, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 моркови, специи и соль, чеснок.

Способ приготовления. Отварите курицу вместе с луком, чтобы придать бульону приятный аромат.

Добавьте потом рис и нашинкованную морковь. Посолите по вкусу, добавьте специи и чеснок.

Не перемешивайте и готовьте на слабом огне 20–30 мин. Готовый плов украсьте зеленью петрушки и укропа.

«Привет из Уральска»

Требуется: 1 молодая курица, 1,5 стакана риса, 1 большая луковица, 2 головки чеснока, 1 болгарский перец, 2 помидора, специи, соль, зелень.

Способ приготовления. Отварите курицу и соберите жир с нее в отдельную посуду.

Готовую курицу разделите на мелкие кусочки, выбрав при этом кости.

Спассеруйте мелко нарезанный лук и чеснок в курином жире. Положите кусочки курицы вместе с луком и чесноком обратно в бульон, добавив при этом рис. Порежьте кружочками болгарский перец и помидоры, обжарьте их на сливочном масле и добавьте за 15 мин до

готовности.

Готовое блюдо густо усыпьте зеленью.

«Ум отъешь»

Требуется: 500 г мяса индейки, 250 г индийского риса, 2 ст. л. топленого масла, 50 г сметаны, 1 морковь, 1 луковица, немного красного перца, соль, тимьян, эстрагон, укроп.

Способ приготовления. Хорошо промойте рис в холодной воде и оставьте на 1 ч в горячей воде.

Мелко нарежьте мясо индейки и обжарьте в топленом масле в чугунке.

Приготовьте лук и морковь, нарезанные кубиками, и смешайте их с индейкой.

Посыпьте мясо солью и специями, через 10 мин добавьте туда сметану.

Мясо должно тушиться на медленном огне 15 мин.

Потом смешайте его с рисом и водой и поставьте в заранее нагретую духовку на 30 мин.

Обязательно подайте на подогретом круглом блюде и посыпьте зеленью.

«Райское наслаждение»

Требуется: 1 небольшая утка, 2 стакана красnodарского риса, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 2 помидора, специи, соль.

Способ приготовления. Утку порежьте на небольшие кусочки и обжарьте в утятнице в ее же собственном жиру. Тем временем нарежьте кружочками лимон, помидоры. Через 45 мин украсьте ими утку, не забыв при этом посолить и поперчить.

Спустя 10 мин добавьте туда рис, залейте все это водой и поставьте томиться в духовку до готовности.

Подайте очень горячим, можно добавить зеленый горошек.

«На стол к президенту»

Требуется: 1 гусь, 2 кг яблок, 500 г риса, 100 г чернослива, 2 ст. л. сметаны, немного куриного бульона, лук, черный перец на кончике ножа, 50 г зеленого горошка, соль.

Способ приготовления. Тщательно промойте и замочите рис в холодной воде.

Яблоки очень аккуратно нарежьте дольками, а лук – кружочками.

Подготовленную тушку гуся нарежьте небольшими кусками, желательно отделив мясо от костей.

Натрите кусочки гуся солью и перцем и оставьте пропитаться на 15 мин.

Обжарьте их в собственном жиру и не забудьте потом полить сметаной.

Хорошо разогрейте духовку, доложите в мясо яблоки, лук и чернослив и жарьте, уменьшая огонь, почти 1 ч. Проверив готовность гуся, засыпьте его рисом и залейте бульоном.

Тушите в духовке до готовности.

Это блюдо перед подачей посыпают обильно зеленым горошком и зеленью.

Плов «Куриные гонки»

Требуется: 1 или 2 куриных окорочка, 200 г риса, 2 помидора, 1 головка лука, сало топленое, чеснок, укроп, петрушка.

Способ приготовления. Куриные окорочка хорошо отбейте и порубите на мелкие кусочки.

Обжарьте на кипящем сале до образования румяной корочки.

Добавьте нашинкованный репчатый лук и морковь, натертую на крупной терке, и жарьте все вместе 5–10 мин.

В самом конце жарки добавьте нарезанные кружочками помидоры, залейте все водой и тушите в течение 15 мин.

Рис предварительно замочите и оставьте на 20 мин. Когда курица будет практически готова, положите туда рис, залейте водой и варите.

Когда жидкость испарится, закройте кастрюлю крышкой и доведите до готовности на слабом огне.

Перед подачей на стол плов уложите горкой на большое блюдо, сверху положите куски окорочков и посыпьте рубленой зеленью и измельченным чесноком. Отдельно можете подать салаты из свежих овощей.

Плов «Радостный взгляд»

Требуется: 1 маленький цыпленок, 100 г свежих грибов (можно консервированных), 200 г риса, черный молотый перец, чеснок, соль, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 500 мл куриного бульона, сельдерей, петрушка, 1 головка лука.

Способ приготовления. Подготовленную тушку цыпленка разрубите на несколько порций, поперчите, посолите их и натрите чесноком.

Обжарьте на сливочном масле до появления румяной корочки. Переложите мясо в глубокий сотейник, а на оставшемся масле обжарьте лук. Залейте цыпленка куриным бульоном, добавьте лук и тушите. В сметане обжарьте свежие грибы и добавьте их к цыпленку. Отдельно отварите рис и смешайте его с мясным блюдом.

Тем временем нарежьте мелко сельдерей и петрушку, посыпьте плов и можете подавать на стол.

«Двойной деликатес»

Требуется: 1/2 курицы, стакан риса, 250 г свинины, 2 ст. л. топленого масла, ложка томатной пасты, 2 болгарских перца, соль, тимьян, паприка, зелень.

Способ приготовления. Порубите курицу на куски и обжарьте ее на топленом масле. Нашинкуйте лук и перец, смешайте их с курицей и добавьте томатной пасты.

Пока готовится курица, мелко нарежьте свинину и обжарьте ее до появления румяной корочки. В глубокую сковороду переложите курицу, свинину, рис, залейте все это бульоном и продолжайте тушить на слабом огне. За 5 мин до готовности добавьте тимьян и паприку.

Блюдо подайте к столу, украсив его зеленью.

«Простейшее решение»

Требуется: 1 кг курицы, 200 г риса, 50 г сливочного масла, 4 моркови, головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Хорошо промытую тушку курицы натрите солью и чесноком. Положите ее на сковороду и поставьте в хорошо нагретую духовку.

Уже готовую курицу разрежьте на порционные куски и переложите в глубокий сотейник вместе с нарезанной соломкой морковью. Добавьте туда же рис, сливочное масло, залейте водой или бульоном и тушите, пока рис не станет мягким.

При подаче уложите горкой, добавьте еще несколько зубчиков чеснока, сверху положите кусочки курицы.

«Летучий корабль»

Требуется: тушка рябчика, 1 стакан риса, 50 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, кинза, базилик, листья салата.

Способ приготовления. Предварительно нагрейте духовку до 180 °С.

Хорошо промойте и подготовьте тушку рябчика. Натрите ее солью, перцем и растертым чесноком. Положите рябчика на большую сковороду и обжарьте его со всех сторон.

Переверните тушку на спинку и поставьте в духовку на 20 мин, периодически поливая ее жиром. Тем временем хорошо промойте рис под струей холодной воды и замочите в кипятке на 5 мин.

Потом отварите и положите внутрь рябчика, когда он будет почти готов. Хорошо утрамбуйте рис внутри рябчика и добавьте туда же половинку лимона. Доведите блюдо до готовности.

Мелко нарубите зелень и украсьте блюдо.

Запеченная куропатка

Требуется: тушка куропатки, 1 стакан риса, 2 яблока, соль, перец, 2 соленых огурца, 1 корень хрена, зелень.

Способ приготовления. Рис хорошо промойте и отварите до полуготовности.

Подготовленную тушку куропатки натрите солью и перцем. Положите ее на большой противень и поставьте запекать в нагретую духовку на 30 мин. Периодически поливайте образовавшимся жиром.

Нарежьте яблоки кубиками и смешайте их с рисом. Положите полученную смесь внутрь куропатки и доведите блюдо до готовности.

Подайте к столу с солеными огурцами и рубленой зеленью.

«Азарт»

Требуется: 1 тетерев, 200 г риса, 100 г сливочного масла, соль, перец, чеснок, чернослив, зелень.

Способ приготовления. Тушку хорошо подготовьте, посолите, поперчите, натрите чесноком и обжарьте на сливочном масле до появления румяной корочки. Хорошо подогрейте духовку, переверните тушку на противне на спину и поставьте в духовку на 40 мин. Не забудьте периодически поливать мясо жиром.

Предварительно замочите рис в теплой подсоленной воде на 15 мин и отварите до готовности.

Когда птица будет почти готова, внутрь положите чернослив.

При подаче на стол густо посыпьте зеленью.

«Андромеда»

Требуется: 400 г белого мяса курицы, 200 г риса, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яблока, 1 луковица, соль, петрушка, укроп.

Способ приготовления. Белое мясо курицы отварите или обжарьте.

Разрежьте это мясо на мелкие кусочки и смешайте их с рубленой зеленью.

Лук очень мелко нарежьте и обжарьте его на сливочном масле или маргарине, добавьте в него мясо и перемешайте. Рис отварите и добавьте в него яблоки, нарезанные кубиками.

Рис можете подать отдельно от мяса, а можете смешать с мясом.

Украсьте блюдо рубленой зеленью.

Жюльен «Сердце Франции»

Требуется: 700–800 г куриных окорочков, 1 лимон, 6 клубней молодого картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 2 помидора, 2 апельсина, 1/2 ст. л. сушеных листьев мяты, 1 пучок зелени укропа, 1/8 стакана растительного масла, 1/2 стакана сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Куриные окорочка, овощи, лимон, апельсины и зелень тщательно вымойте. Куриные окорочка разрубите на 3 части.

В центр смазанной растительным маслом формы уложите кусочки куриного мяса.

Вокруг разложите нарезанные кружочками овощи и фруктовые дольки. Все это поперчите, посолите и посыпьте молотыми сушеными листьями мяты.

Уложенную в форму массу залейте сверху сметаной. Запекайте в течение 45 мин. Готовую запеканку посыпьте рубленой зеленью укропа. Укроп сделает жюльен не только ароматней, но и привлекательней.

Жюльен «Попробуй еще раз»

Требуется: 3 апельсина, 500 г мяса курицы, 1 пучок листьев зеленого салата, 1/4 стакана чернослива, 1/2 стакана изюма, 3 средних помидора, 3 моркови, 3 лимона.

Способ приготовления. Сварите куриное мясо до готовности в подсоленной воде. Готовое мясо выньте из бульона и нарежьте тоненькими полосочками.

Куриный бульон вы можете использовать для приготовления соуса.

Чернослив и изюм залейте кипятком и оставьте на несколько минут отпариваться для размягчения.

Не оставляйте их в горячей воде долго, иначе они потеряют форму.

Чернослив мелко нарежьте.

Изюм очистите от хвостиков. Листья зеленого салата нарежьте тоненькими полосочками, морковь – соломкой, а помидоры – кружочками.

Апельсины вымойте, очистите от кожуры, разделите на дольки.

Смешайте все подготовленные компоненты и заправьте соком 3 лимонов.

«Медово-ореховое чудо»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 3 ст. л. подсолнечного масла, 1,5 ст. л. маргарина или сливочного масла, 4 ст. л. меда, 3 ч. л. сухого белого вина, 1/2 стакана толченых орехов (грецких или арахиса), 1 ч. л. молотого имбиря.

Способ приготовления. В небольшой кастрюле растопите сливочное масло или маргарин и добавьте туда мед. Хорошо промытые окорочка начините этой смесью. Для этого сделайте небольшие, но глубокие надрезы-проколы, которые и будут заполняться маслом с медом. Оставшуюся массу смешайте с любым белым сухим вином и смажьте полученной жидкостью все окорочка. После этого обжарьте их на подсолнечном масле. Перед подачей к столу выложите окорочка на большое красивое блюдо и посыпьте мелко порубленными орешками и имбирем.

«Гриль по-американски»

Требуется: 4 окорочка, 100 г муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя. 0,5 ч. л. соли, 1 л оливкового масла.

Способ приготовления. Взбейте яйца с солью, постепенно вливая в них молоко. В эту смесь добавьте просеянную вместе с разрыхлителем муку.

Каждый промытый и слегка подсушенный куриный окорочок разрежьте на 4 части.

Натрите солью подготовленные куски курицы, а затем обмакните их по очереди в тесто из яиц и муки. Затем обжарьте окорочка во фритюре в течение 10–15 мин.

Вместо этого можете также использовать обычную кастрюлю с большим количеством хорошо разогретого оливкового масла.

Не забывайте периодически переворачивать окорочка!

В качестве гарнира для этого блюда приготовьте салат из капусты с кукурузой и крабовыми палочками или из зеленого салата с помидорами.

«Цыплята востока»

Требуется: 3–4 окорочка, 2 стакана риса, 0,5 стакана изюма, 100 г зелени (сельдерей, укроп и т. п.), лавровый лист, 100 г оливкового масла, 0,5 ч. л. соли, черный перец на кончике ножа, щепотка семян кориандра и

гвоздики, 1 красный острый перец.

Способ приготовления. Вскипятите воду в кастрюле и положите туда лавровый лист, кориандр, гвоздику, перец, соль. Промойте и разделите куриные окорочка на небольшие кусочки и отваривайте их в воде с пряностями около 30 мин.

Тем временем промойте рис и обжарьте его в оливковом масле в глубокой посуде.

Затем в кастрюлю с рисом влейте 5 чашек бульона из-под окорочков и добавьте туда же изюм.

Варите все это 15–20 мин под плотно закрытой крышкой.

Когда же окорочка станут совсем мягкими, выньте их из бульона и отделите мясо от костей. После эти кусочки курицы обжарьте на оливковом масле и перемешайте с рисом. Такое остро-сладкое блюдо лучше всего украсить маленькими веточками зелени.

Окорочка с раковыми шейками

Требуется: 3–4 окорочка, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 2 луковицы, 2 ч. л. соли, перец на кончике ножа, тертый мускатный орех.

Для соуса: 1,5 ст. л. муки, 2 ст. бульона, 1,5 ст. л. оливкового масла, 1 ст. сливок, 1/2 ст. л. шалфея, 1 ч. л. орехов (любых), кочан цветной капусты, 20 раковых шеек.

Способ приготовления. Хорошо промойте куриные окорочка, осторожно снимите кожу, не повредив ее.

Мясо отделите от костей и пропустите его через мясорубку.

Поджарьте лук в масле до золотистого цвета, добавьте в него молоко, сырое яйцо, соль, перец, мускатный орех и смешайте все с куриным мясом.

Теперь заверните фарш в кожу от окорочков, зашейте и поставьте в духовку на противне. Жарьте фаршированные окорочка около 20–30 мин, не забывая периодически поливать их сверху жиром или сметаной.

Это блюдо очень хорошо сочетается с соусом из цветной капусты и раков. Поверьте, ваши усилия не пропадут даром. В бульон положите масло, муку и прокипятите все. Затем добавьте к ним сливки, шалфей, толченые орехи, соль и снова все прокипятите. Теперь опустите в соус раковые шейки и кочан цветной капусты. Фаршированные окорочка полейте соусом и подавайте к столу.

«Златовласка»

Требуется: 1 окорочок, 4 яйца, 100 г шампиньонов, 4 луковицы, 60 г острого кетчупа, 25 г сливочного масла, 30 г укропа.

Способ приготовления. Отварной окорочок освободите от костей и мелко нарежьте соломкой.

Шампиньоны порежьте так же и жарьте вместе с луком на сливочном масле или маргарине до полуготовности.

Затем добавьте курицу и продолжайте жарить до готовности.

Влейте туда кетчуп, посолите и доведите до кипения. Тем временем на маленькой сковородке пожарьте по отдельности 4 яйца.

К столу подайте курицу с грибами, обложенную жареными яйцами, обильно посыпанную измельченным укропом.

«Клюква в курице»

Требуется: 3–4 окорочка, 150 г пшеничного хлеба, 2 стакана клюквы, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, перец по вкусу.

Способ приготовления. Куриные окорочка тщательно промойте и очень аккуратно отделите от них кожу, в некоторых местах сделайте глубокие, до костей, надрезы.

Свежую клюкву подавите миксером (или пропустите через мясорубку), засыпьте сахаром и оставьте постоять на 1 ч.

В это время поджарьте на сливочном масле нарезанный кубиками хлеб.

Когда клюква даст сок, осторожно смешайте ее с пожаренным хлебцом.

Не забудьте поперчить и посолить.

Этим фаршем начините надрезы в окорочках, а затем поставьте их в духовку на 25–30 мин, постоянно поливайте их топленным маслом.

«Молдавские ножки»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 1/2 л молока, 50 г сливочного масла, 5–6 яиц, 1 стакан грецких орехов, 100 г кинзы, 50 г любой другой зелени (петрушка, укроп, сельдерей и т. п.), перец на кончике ножа.

Способ приготовления. Тщательно промойте окорочка и постарайтесь аккуратно отделить мясо от кожи.

Еще раз промойте мясо и освободите его от костей.

Мякоть курицы пропустите через мясорубку, добавьте 1 яйцо, соль, перец, поджаренный на сливочном масле до золотистого цвета лук. Все перемешайте, и фарш готов. Затем приготовьте обычный омлет, но не забудьте добавить в него мелко нарезанную кинзу.

На кожу от окорочков положите слой куриного фарша толщиной в

1 см, сверху – слой остывшего омлета с кинзой. Затем положите еще один слой куриного фарша, а сверху смажьте его яичным желтком, смешанным с толчеными грецкими орехами. Следующим слоем будет снова омлет с кинзой. Завершением этого многослойного произведения станет опять же слой куриного фарша. Заверните края кожи, зашейте отверстия, чтобы содержимое не высыпалось.

Плотно заверните зашитые окорочка в целлофан, перевяжите нитками и опустите в кастрюлю с кипящей водой. Варите 2 ч на слабом огне. Затем остудите фаршированные окорочка, осторожно снимите нитки, целлофан и нарежьте ломтиками толщиной 0,5 см.

Украсьте фигурками, вырезанными из свежих огурцов, отварных яиц, и зеленью.

«На скорую руку»

Требуется: 3 окорочка, 100 г топленого масла, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. соли, 12 г красного перца.

Способ приготовления. Обработанные окорочка освободите от костей. Мясо отбейте специальным молотком-тяпкой, посолите с двух сторон, посыпьте красным перцем и обваляйте в муке.

Обжарьте отбивные в топленом масле или курином жире на хорошо разогретой сковороде до образования коричневато-золотистой корочки.

«Золотые яички»

Требуется: 2 окорочка, 60 г сливочного масла, 150 г сухарей белого хлеба, 5 яиц, 1 банка консервированных шпрот в масле, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца.

Способ приготовления. Промытые окорочка отделите от костей и пропустите через мясорубку вместе с размоченным хлебом.

В эту массу добавьте сырое яйцо, соль, перец и масло, все тщательно перемешайте и разделите на части размером с детский кулачок, слегка приплюсните и положите в середину фарш чайной ложкой.

Фарш приготовьте следующим образом: отварите яйца, порубите их и смешайте с растертыми шпротами, посолите.

Затем фаршированному мясу придайте форму куриных яиц, обмакните их сначала в сырое яйцо, потом в белые сухари, а затем снова в яйцо.

После этого выложите на противень, смазанный сливочным маслом, и поставьте в духовку на 20–25 мин.

Подавайте к столу это блюдо с дольками свежих помидоров с

чесноком и обильно посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

«Зима в России»

Требуется: 2 окорочка, 1 ст. л. оливкового масла, 125 г ананасового сока, 5 ст. л. мелко нарезанного ананаса (можно консервированного), 1 стакан полусухого красного вина, 3 ст. л. гранатового сока, 1/2 стакана апельсинового сока, 10 г лимонной цедры, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Промойте окорочка и разделите каждый на 2–3 части.

Смажьте оливковым маслом утятницу и положите туда окорочка.

Смешайте сок ананаса с гранатовым соком и красным вином, все посолите и поперчите.

Затем полейте этим соком курицу и поставьте в очень горячую духовку на 40 мин. Только не забывайте, пока жарится курица, периодически поливать ее образовавшимся на дне соком.

Для того чтобы приготовить соус, смешайте муку с апельсиновым и с мясным соком из-под курицы, добавьте 1/2 стакана воды.

Поставьте эту смесь на огонь и, непрерывно помешивая, доведите до загустения.

Потом вмешайте в соус лимонную цедру и кусочки нарезанного ананаса.

«Турецкий султан»

Требуется: 1 окорочок, 450 г риса, 1/2 стакана растительного масла, 400 г мясного бульона, 3 ст. л. очищенного арахиса, 150 г кукурузы, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого имбиря.

Способ приготовления. Замочите рис в подсоленной горячей воде, откиньте на дуршлаг.

После того как вода стечет, выложите его в сковороду в хорошо разогретое масло.

Обжарьте рис в течение 10 мин, постоянно помешивая.

Куриные окорочка промойте и освободите от костей и кожи. Из костей сварите бульон.

Замочите шафран в 1 стакане кипятка и смешайте его с бульоном. Затем готовый бульон влейте в рис. Нарезьте мясо курицы небольшими кусочками и вместе с арахисом, кукурузой положите тоже к рису. Варите все до тех пор, пока не выкипит жидкость. После этого накройте крышкой и томите еще 20 мин до полной готовности. Это блюдо подается к столу горячим.

Кнели «Облака»

Требуется: 1–2 окорочка, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сливок, 1 ч. л. соли, 5 г мускатного ореха, 5 г имбиря, зелень базилика.

Способ приготовления. Мясо куриных окорочков пропустите 3–4 раза через мясорубку, добавьте размягченное сливочное масло и хорошенько взбейте миксером, постепенно вливая яичные белки. После этого положите туда сливки, соль, мускатный орех, имбирь и снова взбейте до пышной массы.

Полученную массу при помощи чайной ложки (как клецки) опускайте в кипящую воду. Варите 5–10 мин.

Перед подачей на стол извлеките кнели из воды и посыпьте их зеленью базилика.

Шашлык «Лезгинка»

Требуется: 3 окорочка, 3 ст. л. топленого сала, 60 г лимонной кислоты, 1/2 ч. л. черного перца, 20 г имбиря.

Для соуса: 150 г томатной пасты, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 1 корень петрушки, 200 г мясного бульона, 1 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. соли.

Способ приготовления. Обработанные куриные окорочка разделайте на куски, сложите их в кастрюлю, добавьте соль и перец, немного лимонной кислоты и специй. Перемешайте и оставьте мариноваться на 2 ч. Тем временем сделайте к шашлыку соус.

Слегка обжарьте муку и смешайте ее с бульоном. Обжарьте нашинкованные лук, морковь, петрушку вместе с томатной пастой. Затем смешайте это с мукой, разведенной в бульоне, прокипятите все вместе еще раз и поварите 10 мин. После этого процедите и заправьте соус маслом, сахаром и солью. Промаринованное мясо жарьте на хорошо разогретом животном жире или запекайте в духовке. Готовый шашлык украсьте свежими или малосольными огурцами. Отдельно подайте соус.

«Восторг»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 4 небольшие луковицы, 0,5 л сухого белого вина, 40 г топленого масла, 1 лимон, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, 2 ст. л. толченых высушенных ягод барбариса.

Способ приготовления. Промойте окорочка, отделите мясо от костей и разрежьте на кусочки средних размеров, приблизительно 3 × 3 см. Выложите на дно кастрюли слой мяса, затем покройте его слоем тонких колечек лука, слегка посолите, посыпьте толченым барбарисом и выдавите

немного сока из половинки лимона. Сверху положите еще один слой мяса, потом – слой лука и т. д.

После этого полейте мясо с луком белым сухим вином и оставьте мариноваться на 2–3 ч. Маринованные кусочки курицы поджарьте на сковороде в топленом масле. Сложите обжаренный шашлык на красивое блюдо, а края украсьте дольками помидора, сверху посыпьте укропом.

Омлет с курицей

Требуется: 1 окорочок, 5 яиц, 3/4 стакана молока, 2 ст. л., сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Отварите тщательно промытый куриный окорочок и отделите мясо от костей. Разрежьте его на маленькие кусочки. Сырые яйца взбейте с молоком, посолите и перемешайте с кусочками курицы. В сковороду с разогретым маслом выложите эту смесь и обжарьте. Когда омлет будет готов, выложите его на красивое блюдо и подавайте к столу.

Утиное мясо с засахаренными персиками

Требуется: 800 г утиного мяса, 1 ст. л. жидкого цветочного меда, 2 персика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Снимите кожу с утки. Очистите персики, разрежьте их пополам и выньте косточки.

Нагрейте сковороду, натрите ее жирной утиной кожей и обжарьте куски утки с обеих сторон.

Затем куски утки отделите от костей и нарежьте филе на тонкие ломтики.

Обжарьте филе до золотистой корочки, посолите, поперчите и выложите на тарелку.

Вылейте мед в сковороду, положите туда половинки персиков и обжарьте с обеих сторон.

Как только персики засахарятся, выложите их на тарелки с филе и полейте блюдо оставшимся на сковороде соусом из меда и сока персиков.

Фаршированные куриные крылышки по-индийски

Требуется: 80 г овощной смеси, 200 г куриных крылышек, соль, перец, карри, зелень.

Способ приготовления. Подготовьте соте из овощей: нарежьте баклажаны, цуккини, морковь, перец болгарский, лук репчатый, свежие помидоры. Отдельно обжарьте все ингредиенты на растительном масле.

Сцедите лишнее масло, добавьте в овощи чеснок, соль, карри и перец. Подготовьте куриные крылышки. Для этого надрежьте сухожилия с косточки, выверните мясо в виде мешочка. Внутри мясо посолите и поперчите.

Готовой овощной смесью нафаршируйте подготовленные куриные крылышки и запекайте в духовом шкафу в течение 10 мин.

На гарнир можно подать рис с добавлением карри.

Курник

Требуется: 4 готовых блина, 80 г отварной курицы, 50 г отварного риса, 2 вареных яйца, 1 сырое яйцо, 20 г жареных шампиньонов, 120 г слоеного теста.

Способ приготовления. Нарезьте блины кружками с помощью чашки. Приготовьте начинку из отварного риса, одного яйца и шампиньонов. Все это мелко нарежьте и перемешайте. Положите начинку на один кружочек. Затем мелко нарежьте отварную курицу и положите ее на другой блин. Уложите блины с начинками один на другой и повторите эту процедуру еще раз.

Раскатайте слоеное тесто и уложите пирамиду из блинов на тесто. Сверху положите еще один круг теста. Поставьте курник в духовку на 10–15 мин.

Разрежьте курник на куски и подавайте горячим.

Салат из копченой оленины

Требуется: 35 г маринованного сельдерея, 15 г салата латук, 40 г сырокопченой оленины, 5 г кедровых орешков, 20 г апельсинового сока, 10 г лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, соль, перец, эстрагон.

Способ приготовления. Приготовьте маринад. Для этого в 100 г воды добавьте 10 г апельсинового сока, 10 г лимонного сока, соль, сахар по вкусу, и рубленый эстрагон. Маринад подогрейте и добавьте в него нарезанный тонкими кружочками корень сельдерея. Маринад продолжайте варить еще полчаса.

Листья салата тщательно промойте, порвите на крупные куски и заправьте смесью из апельсинового сока, оливкового масла, соли и перца. Заправленный салат выложите на блюдо высокой горкой. Оленину нарежьте тонкими ломтиками и выложите по кругу, чередуя ее с ломтиками маринованного сельдерея. Блюдо полейте остатками соуса, посыпьте кедровыми орешками и украсьте палочками из заварного теста.

Паштет деликатесный

Требуется: 400 г филе телятины, 250 г свиного филе, 650 г тонких ломтиков жирного некопченого шпика, 1,5 ч. л. соли, по 0,5 ч. л. зеленого перца, базилика, шалфея и тимьяна, 50 г белого хлеба без корки, 1 яичный белок, 0,2 л сливок, 2 луковицы, 200 г телячьей печени, 60 г сливочного масла, по 2 ст. ложки коньяка и рома, 1 зубчик чеснока, на кончике ножа молотого имбиря, на кончике ножа молотого кардамона, 200 г шампиньонов, 100 г вареной ветчины, 2 ст. ложки рубленой петрушки.

Способ приготовления. Мясо вымойте, освободите от сухожилий, пленок и жира, затем нарежьте тонкими ломтиками. Шпик тоже нарежьте тонкими ломтиками и разложите на блюде вместе с мясом. Смешайте 1 ч. л. соли с пряностями и посыпьте мясо. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и уложите сверху. Взбейте яичный белок с 6 ст. л. сливок, полейте этой массой хлеб. Блюдо накройте и поставьте на 12 ч в холодильник.

Лук очистите и нарежьте кубиками. Телячью печень вымойте и нарежьте кубиками. Растопите сливочное масло и обжарьте в нем лук до светло-золотистого цвета. Добавьте к луку печень и жарьте все вместе 21 мин.

Мясо вместе со шпиком и хлебом дважды пропустите через мясорубку. В полученную массу добавьте ром, коньяк, соль, чеснок, имбирь и кардамон.

Шампиньоны очистите и нарежьте ломтиками. Ветчину нарежьте мелкими кубиками.

В смазанную жиром форму положите часть оставшихся ломтиков шпика. Фарш смешайте с оставшимися сливками, сливочным маслом и петрушкой, добавьте в него лук, печень, шампиньоны и ветчину, выложите в форму, которую необходимо накрыть крышкой.

Поставьте форму в духовку и запекайте паштет 60 мин.

Готовый паштет охладите и подайте на стол с белым хлебом или салатом.

Заливная индейка

Требуется: 500 г вареной грудки индейки, 100 г печеночного паштета, 250 г консервированных мандаринов, 500 г желе для заливного, несколько долек огурца, несколько веточек кресс-салата для украшения.

Способ приготовления. Грудку индейки нарежьте тонкими ломтиками.

На неглубокий противень выложите мандарины и ломтики нарезанной индейки. Сверху полейте небольшим количеством холодного желе и

оставьте на некоторое время, чтобы желе застыло. Остаток желе смешайте с мандаринами и оставшимся мясом индейки и вылейте на противень. Желе поставьте в холодильник.

Перед подачей на стол заливное украсьте дольками огурца и кресс-салатом.

Карпаччио из говядины

Требуется: 30 г итальянского салата рокет, 30 г мяты, 150 г филе говядины.

Для соуса: 4 ч. л. соли, 8 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. лимонной цедры, 500 г оливкового масла, 1 зубчик чеснока, перец.

Способ приготовления. Нарезьте филе говядины тонкими ломтиками и отбейте. Сразу приготовьте соус. Смешайте чеснок, соль, перец, лимонный сок и цедру. Взбейте массу миксером до однородной массы.

Мясо полейте соусом и украсьте листочками мяты.

Фаршированная курица «Лакомка»

Требуется: 500 г курицы, 200 г свинины, 50 г шпика, 2 яйца, 50 г фисташек или консервированного зеленого горошка, 200 г жирных сливок, 10 г мускатного ореха, соль, перец.

Способ приготовления. Тушку курицы помойте и обработайте. На обработанной тушке курицы сделайте продольный надрез вдоль позвоночника и срежьте кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см.

Приготовьте фарш из остальной мякоти курицы, свинины, яиц и сливок. В полученную массу добавьте мелко нарезанный шпик, фисташки или зеленый горошек, мускатный орех, хорошо перемешайте, посолите и поперчите. Полученным фаршем заполните кожу, зашейте надрез и придайте коже форму целой тушки. Заверните тушку в салфетку, перевяжите шпагатом и варите в бульоне при слабом кипении 1–1,5 ч. Готовую подайте на стол, украсив веточками петрушки.

Паштет из зайца

Требуется: 200 г мяса зайца и потрохов, 200 г шпика, 200 г свиной печени, 3 яйца, 2 ломика белого хлеба, 2 луковицы, 1 лавровый лист, черный перец горошком, 2–3 сушеных гриба, 100 г шпика, соль, перец, мускатный орех, 1 ст. л. жира, панировочные сухари.

Способ приготовления. Мясо залейте небольшим количеством воды, добавьте отварные и мелко нарезанные грибы, лук, лавровый лист, перец и тушите, пока мясо не станет мягким. Затем добавьте заячьи потроха и

свиную печень.

Мясо выньте, удалите кости и нарежьте на куски. Пропитайте бульоном ломтики белого хлеба. Приготовьте фарш из мяса, хлеба, лука яиц. Полученную массу тщательно перемешайте, посолите, поперчите, добавьте в фарш бульон.

Смазанную жиром форму посыпьте панировочными сухарями. На дно формы положите нарезанный полосками шпик, затем заполните форму фаршем и поставьте в духовку. Выпекайте до тех пор, пока на поверхности не появится жир. Форму с готовым паштетом выньте из духовки, остудите и нарежьте паштет тонкими ломтиками.

Рулет «Пикантный»

Требуется: 375 г смешанного фарша, 125 г ливерной колбасы, 1 кусок черствого белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, соль, перец, петрушка, 5 маринованных огурцов, 100 г сырого окорока.

Способ приготовления. Приготовьте фарш из мясного фарша, ливерной колбасы, хлеба, яйца, и лука. Фарш хорошо перемешайте, добавьте в него нарезанные маринованные огурцы, окорок, соль и перец. Из полученной массы сформируйте батон, положите рулет в смазанную жиром форму и запекайте в духовке в течении 45 мин.

Паштет остудите и подавайте с салатом из огурцов и помидоров.

Поросенок, фаршированный языком

Требуется: поросенок (2 кг), 1,5 кг свинины или телятины, 400 г вареного языка, 10 яиц, 1–1,5 стакана молока, 10 г мускатного ореха, соль, перец, 3 луковицы, зелень.

Способ приготовления. Тушку поросенка выпотрошите, отрубите копытца, сделайте надрез по брюшку от головы до конца туловища и удалите кости. Брюшко поросенка зашейте по разрезу, оставив небольшое отверстие посередине.

Приготовьте фарш из свиного шпика, мяса поросенка, лука, яиц, молока. Фарш хорошо перемешайте, посолите, поперчите и добавьте мускатный орех.

В полученную массу добавьте нарезанный кубиками язык и снова перемешайте.

Заполните тушку поросенка фаршем, заверните салфеткой, перетяните шпагатом и тушите до готовности (1–1,5 ч).

Поросенка охладите и подайте на блюде с овощным гарниром.

Салат английский с чесноком

Требуется: 400 г ветчины, 3 яйца, 1 зубчик чеснока, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 250 г майонеза, 150 г чернослива.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, ветчину нарежьте соломкой. Для соуса измельчите чеснок, чернослив и орехи и смешайте с майонезом. Уложите слоями на тарелку натертый на крупной терке белок и ветчину, каждый слой полейте соусом.

Украсьте блюдо тертым желтком.

Свинина в горшочке

Требуется: 675 г свиной вырезки, 2 ст. л. арахисового масла, 1 луковица, 450 мл сидра, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. молотого красного сладкого перца, 1 ч. л. сухой горчицы, 1 яблоко, 1 красный перец чили, 75 г очищенного арахиса, 3 ст. л. йогурта, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Смешайте муку, горчицу и молотый красный перец. Свинину нарежьте кубиками и запанируйте в полученной смеси. Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте его в разогретом арахисовом масле до золотистого цвета. Добавьте к луку свинину и жарьте еще 7 мин. Постепенно влейте сидр и помешивайте, пока он не загустеет. Яблоко очистите от кожуры и семечек и нарежьте мелкими кубиками. Добавьте яблоко к мясу и тушите 20 мин на медленном огне. Стручок красного перца разрежьте пополам, удалите семена и мелко нарежьте. Добавьте к мясу нарезанный красный перец, соль и молотый черный перец и тушите еще 20 мин. Затем снимите блюдо с огня и полейте йогуртом.

Салат «Гранатовый браслет»

Требуется: 200 г моркови, 200 г картофеля, 200 г отварного мяса курицы, 50 г грецких орехов, 200 г свеклы, 1 гранат.

Способ приготовления. Овощи отварите и нарежьте мелкими кубиками. Курицу измельчите в блендере. Орехи перемелите. Выложите на тарелку овощи и мясо слоями, промазывая каждый слой майонезом и посыпая орехами. Выровняйте края салата и выложите на верхний слой зерна граната. Салат уберите в холодильник на 2 ч.

Утка с черносливно-яблочной начинкой

Требуется: 1,3 кг утки, 250 г чернослива без косточек, 3–4 яблока, 25 г сахара, 1 ст. л. муки, 500 мл свежего куриного бульона, 15 мл бренди, 1 ст. л. желе красной смородины, соль, перец.

Способ приготовления. Промойте утку и натрите ее солью и перцем. Яблоки нарежьте и соедините их с сахаром и черносливом. Наполните

утку начинкой, проткните кожуру в нескольких местах. Положите утку в смазанную жиром форму и запекайте в течение 1–1,5 ч.

Разделите утку на 8 кусков, разложите на сервировочном блюде и полейте подливкой.

Для подливки вылейте весь жир, оставшийся после запекания, добавьте муку, бренди, бульон и желе красной смородины. Потушите в течение нескольких минут, пока подливка не загустеет.



Заключение



Уважаемый читатель! Вот вы и дошли до последней страницы нашей книги. Надеемся, что прочитав ее, вы смогли побаловать себя и своих близких вкусными и аппетитными блюдами. Возможно, некоторые из приведенных рецептов вам давно знакомы, но наверняка многие рецепты покажутся вам интересными и оригинальными. Хочется верить, что вы еще не раз раскроете эту книгу и с удовольствием полистаете ее. Приятного аппетита!