

ТАДЕУШ БАРОВИЧ

# оригинальные РУЛЕТЫ



мой  
муд

УДК 64  
ББК 36.997  
Б24

**Tadeusz Barowicz**  
**NAJLEPSZE ROLADY**  
**I GALANTYNY**

Перевод с польского  
*И. Шкадиной*

Художественное оформление  
*А. Зеленина*

Содержание книги тщательно выверено и проработано.  
Однако издательство не несет ответственности за информацию,  
напечатанную в этой книге.

**Барович Т.**

Б24 Оригинальные рулеты [Текст] / Барович Т.: пер. с  
пол. – М.: Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ, 2007. – 176 с. –  
(Кулинарная серия).

ISBN 978-3-86605-840-8

Эта книга предлагает ценителям вкусной и здоровой пищи вели-  
колепные рецепты ароматных мясных рулетов. Они не только очень  
питательные, но и эффектно выглядят на столе. Разнообразные со-  
четания ингредиентов вдохновят любую хозяйку на создание  
собственных кулинарных шедевров.

УДК 64  
ББК 36.997

© 2004 by Tadeusz Barowicz  
Originally published by Bauer-Weltbild  
Media Sp. z o.o., Sp. K., Warszawa 2004  
© «Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ», издание  
на русском языке, перевод, оформление,  
2007

ISBN 978-3-86605-840-8

## Введение

В кулинарном искусстве, кроме питательной ценности и вкусовых качеств, большое значение имеет красивый внешний вид еды. Всем этим требованиям полностью удовлетворяют «свернутые» блюда – рулеты и галантины. Сочное мясо с роскошной начинкой – прекрасный способ удивить гостей чем-то новым. Такие яства можно готовить по любому случаю. Это прекрасные основные блюда на обед. Рулетики и их варианты можно подавать в качестве закуски или к ужину. Они станут прекрасным дополнением шведского стола с копченостями. Когда будут готовы рулетики – мясо с прекрасной начинкой, никого не нужно будет приглашать к столу дважды. Такие деликатесы исчезают в мгновение ока. Кроме того, мясные рулеты не только очень вкусные – они еще и эффектно выглядят на тарелке.

Тонкий ломтик любого мяса (подойдет телятина, говядина, свинина, птица, рыба или даже фарш) намажьте начинкой, сверните в рулет и запеките в духовке или потушите под крышкой. Начинки,

состоящие обычно из множества компонентов – мяса, овощей, сыра и грибов с пикантной заправкой, придают блюду изысканный вкус и аппетитный вид. После термической обработки нарежьте рулеты на ломтики и подавайте в горячем или холодном виде.

Зразы из говядины – это уже классика. А в этой книге много внимания уделено еще и рулетам с овощами и сыром. Вспоминаются также почти забытые и редко встречающиеся на столе рулеты – галантины. Читателям предложен богатый ассортимент этих аппетитных блюд. Среди них есть простые в приготовлении, а есть и весьма изысканные, которые могут стать достойным украшением праздничного стола. Надеемся, что каждый найдет здесь что-то для себя, соответствующее его вкусовым предпочтениям и финансовым возможностям. Любое из приведенных блюд можно приготовить согласно собственному стилю и вкусу. Надеемся, что эти оригинальные рецепты вызовут у вас желание поэкспериментировать на кухне.

Желаем удачных кулинарных находок!

## Основы приготовления рулетов

Рулетом называется кусок слегка отбитого мяса, птицы, дичи или рыбы, смазанный начинкой, свернутый, обвязанный и после этого запеченный.

Также это может быть молотая и сформованная масса, например из трески или из мясного фарша (как правило, из свинины и говядины), соответствующим образом подготовленная, выложенная на смоченную салфетку и после сворачивания обвязанная шпагатом. Такие рулеты запекаются в духовке или варятся в овощном бульоне с добавлением приправ. Они должны остыть в бульоне, после чего их вынимают, слегка обсушивают салфеткой и режут косыми ломтиками.

Наиболее сложный и трудоемкий процесс – изготовление рулетов из птицы. Чаще всего для этого используют мясистых цыплят, гусей или уток. Тушку выложите на разделочную доску спинкой вверх и разрежьте вдоль позвоночника (от шеи до копчика).

Переверните тушку, отрежьте крылья и ножки (чаще всего мякоть с них перемалывают и добавляют в начинку). С тушки с помощью острого ножа снимите кожу. На фольгу или влажную салфетку выложите пласт из мяса птицы без костей и придайте ему форму прямоугольника. Уложите на мясо начинку (ее можно приготовить из смеси молотого мяса птицы, потрохов, вымоченного и отжатого белого хлеба, вареных яиц и кусочков колбасы, корнишонов, зелени петрушки и других приправ). Затем сверните рулет, сколите деревянными шпажками, сшейте или обвяжите шнуром и запекайте или потушите.

Мясные рулеты, как уже говорилось, изготавливаются из тонких кусков любого мяса (телятина, говядина, свинина). Для этого используются части тушки с малым количеством мышечной ткани (например, лопатка). После удаления костей нарежьте наиболее толстые мышцы, а на самые тонкие места положите кусочки мяса. После этого приготовленный кусок отбейте и придайте ему форму прямоугольника толщиной примерно 1,5 см. Перед запеканием рулеты нужно еще раз посыпать солью и перцем или мукой.

Разновидности рулетов – в уменьшенном варианте – это рулетики, рулончики, зразы и завитки. Чаще всего их подают в качестве закусок.

# РУЛЕТЫ





## Рулеты из говядины

### Зразы говяжьи в итальянском стиле

4 куска говядины (около 740 г)  
4 тонких ломтика окорока  
100 г творога  
4 ст. л. тертого сыра «Пармезан»  
1 пучок зеленого лука  
2 зубчика чеснока  
1 пучок базилика  
4 ст. л. пасты из оливок  
2—3 ст. л. растительного масла  
1 банка очищенных помидоров (425 мл)  
 $\frac{1}{2}$  стакана мясного бульона  
перец  
соль

Листья базилика ополосните, обсушите и нарежьте полосками. Мясо вымойте и обсушите, посолите и поперчите, смажьте пастой из оливок, на каждый положите ломтик окорока. Сверху уложите тертый «Пармезан», предварительно

смешанный с творогом, посыпьте половиной базилика.

Зразы сверните и сколите шпажками (с этой целью используют также зубочистки). Лук очистите и нарежьте кусочками, измельчите чеснок. В форме с крышкой разогрейте растительное масло и обжарьте на нем зразы. Добавьте чеснок и лук, слегка обжарьте. Затем добавьте помидоры с маринадом и бульон, помидоры разомните. Форму накройте крышкой, тушите зразы на среднем огне примерно 90 минут. После чего выньте мясо, а соус варите, пока не загустеет. Заправьте по вкусу солью и перцем, смешайте с оставшимся базиликом. Положите в соус зразы и подогрейте. Лучшим дополнением к зразам в итальянском стиле будут рожки.

### Зразы говяжьи с луковым соусом

- 4 куска говядины (по 180 г)
- 8 ломтиков копченой грудинки
- по 300 г моркови и лука-шалота
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. маргарина
- 1 ст. л. муки
- 2 стакана мясного бульона
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1—2 ст. л. горчицы
- 8 маленьких корнишонов

- молотый перец
- черный перец
- соль

Мясо слегка отбейте, посолите и приправьте перцем, смажьте горчицей. Корнишоны порежьте вдоль и вместе с грудинкой выложите на мясо. Сверните куски мяса, сколите их зубочистками, посыпьте мукой. Обжарьте на маргарине на сильном огне. Добавьте томатную пасту, перец и бульон. Тушите в течение часа. Овощи очистите, помойте и разрежьте напололам. Морковь нарежьте косыми ломтиками и вместе с луком-шалотом добавьте к мясу за 20 минут до окончания приготовления. Зразы выньте, соус процедите, добавьте охлажденное сливочное масло, перемешайте. Положите в соус зразы и овощи, подогрейте.

Подавайте с картофельным пюре.

### Зразы говяжьи с огурцами и помидорами

- 4 куска говядины (по 150 г)
- 100 г корнишонов
- 350 г репчатого лука
- 50 г мясного фарша
- 8 ломтиков бекона
- 800 г помидоров
- 1 стакан бульона
- 2 ст. л. растительного масла

## РУЛЕТЫ

1 2

3 ст. л. сметаны  
1 пучок зелени петрушки  
листья базилика  
молотый красный перец  
черный перец  
соль

Лук очистите, половину мелко нарежьте, другую – кусочками покрупнее. Корнишоны нарежьте соломкой. Мясной фарш приправьте перцем, измельченной зеленью петрушки, специями. Бекон нарежьте полосками. Помидоры вымойте, 150 г порежьте дольками, остальные – кубиками. Мясо вымойте, обсушите, отбейте, сверху уложите фарш. Также выложите корнишоны, мелко нарезанный лук, бекон и дольки помидоров, сверните и сколите зубочистками. Обжарьте на растительном масле, добавьте кусочки лука, через некоторое время влейте бульон и тушите еще примерно 90 минут. Выньте зразы. Соус размешайте со сметаной, доведите до кипения. Добавьте остальные помидоры и зразы, тушите 5 минут. Выложите на блюдо, украсьте базиликом.

Подавайте с жареным картофелем.

### Зразы говяжьи с луком-шалотом

4 куска говядины (по 150–180 г)  
8 корнишонов

## РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1 3

8 ломтиков копченой грудинки  
2 стакана мясного бульона  
по 300 г моркови и лука-шалота  
1 ст. л. муки  
2 ст. л. маргарина  
2 ст. л. сливочного масла  
1 ст. л. горчицы  
1 ст. л. томатной пасты  
1 ч. л. красного молотого перца  
черный перец  
соль

Мясо вымойте, обсушите и отбейте. Посолите и посыпьте перцем, смажьте тонким слоем горчицы. Корнишоны порежьте ломтиками вдоль. На каждый кусок мяса выложите по 2 ломтика грудинки и корнишонов. Мясо сверните, сколите зубочистками и посыпьте мукой. Обжарьте зразы на маргарине. Добавьте томатную пасту, разведенную в бульоне, заправленном перцем. Тушите под крышкой примерно 75 минут. Морковь вымойте, очистите и нарежьте косыми кружочками. Лук-шалот очистите и разрежьте на половинки. Добавьте овощи к зразам за 25 минут до конца варки. Выньте зразы. Соус варите, пока не загустеет, смешайте со сливочным маслом, приправьте по вкусу солью и перцем.

Подавайте с соусом и картофельным пюре.

### Зразы говяжьих с пряной начинкой

4 куса говядины

**Начинка:**

800 г помидоров

1 стакан мясного бульона

350 г лука

100 г консервированных огурцов

150 г сырокопченой колбасы

1 пучок зелени петрушки

150 г бекона

2 ст. л. растительного масла

3 ст. л. густой сметаны

красный молотый перец

черный перец

соль

Приготовление начинки: лук очистите, нарежьте половину кусочками, другую – кольцами. Огурцы нарежьте соломкой, петрушку измельчите. Колбасу смешайте с зеленью петрушки и приправами. Бекон нарежьте длинными ломтиками. Помидоры вымойте, разрежьте на четвертинки и удалите из них семена. 150 г помидоров нарежьте дольками, остальные – кусочками.

Мясо вымойте, обсушите, приправьте солью и перцем, выложите на него колбасу, бекон, дольки помидоров, кольца лука, сверните и скотите зубочистками. Обжарьте зразы в расти-

тельном масле, добавьте лук кусочками и бульон, тушите 90 минут, затем выньте зразы. В соус добавьте сметану и оставшиеся помидоры, подогрейте.

Подавайте с картофелем.

### Зразы с квашеной капустой

4 куса говядины

400–450 г квашеной капусты

200 мл сухого белого вина

1–2 ч. л. горчицы

3 ст. л. маргарина

2 красных сладких перца

2 яблока

3 ст. л. 30%-ной сметаны

майоран

перец

соль

Отожмите капусту. Куски говядины слегка отбейте, смажьте горчицей, на каждый положите порцию капусты. Мясо сверните, скотите зубочистками и поджарьте. Влейте вино, тушите мясо под крышкой примерно 45 минут. Удалив из сладкого перца семена, вымойте его и нарежьте полосками. Яблоки вымойте, удалите семена, нарежьте ломтиками. Перец и яблоки потушите в течение 10 минут,



приправьте по вкусу специями и майораном. Выньте мясо из кастрюли, добавьте в соус сметану, постоянно помешивая.

Подавайте зразы с соусом, сладким перцем с яблоками, а также с рассыпчатым рисом или картофельным пюре.

### Запеченный рулет из говядины

1,2 кг мякоти говядины  
300 г жирной свинины  
3 ст. л. горчицы  
1 луковица  
3 зубчика чеснока  
2–3 ст. л. растительного масла  
перец  
соль

Придайте куску говядины прямоугольную форму толщиной 1,5 см. Аккуратно отбейте, смажьте горчицей. Свинину пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанную луковицу и измельченные зубчики чеснока, приправьте по вкусу солью и перцем. Уложите фарш поверх горчицы. Рулет осторожно сверните, следя за тем, чтобы начинка не сдвигалась и оставалась в середине, обвяжите шпагатом. Подогрейте растительное масло, смажьте им рулет со всех сторон,

поставьте в разогретую духовку и запекайте примерно 90 минут, время от времени поливая образующимся соком.

Перед подачей на стол порежьте рулет на ломтики, подавайте с зеленым салатом и картофелем или с салатом из помидоров.

### Рулеты из говядины с горчицей

750 г мякоти говядины  
250 г копченой грудинки  
3 консервированных огурца  
2–3 луковицы  
1 красный сладкий перец  
3–4 зубчика чеснока  
3–4 ст. л. горчицы  
1–2 ст. л. муки  
3–4 ст. л. растительного масла  
лавровый лист  
1–2 гвоздички  
приправа «Магги»  
1 ч. л. приправы «Вегета»  
перец  
соль

Мясо вымойте и нарежьте на ломтики толщиной 1 см, слегка отбейте их, посыпьте перцем, «Вегетой» и сбрызните приправой «Магги». Грудинку, огурцы,

сладкий перец нарежьте полосками, а лук – перьями. Каждый кусок мяса смажьте горчицей и положите сверху по одной полоске овощей и грудинки, сверните в рулет и обвяжите шпагатом. Подрумяньте рулеты в хорошо разогретом жире. Залейте водой в таком количестве, чтобы она покрывала рулеты, добавьте приправы, измельченный чеснок, а также нарезанный лук и варите до мягкости, время от времени добавляя воду. В конце варки загустите образовавшийся соус мукой, разведенной в половине стакана воды.

Подавайте с клецками или галушками.

### Ароматные рулетики из говядины

1/2 кг говяжьего фарша

1/2 кг белокочанной капусты

4 помидора

3 луковицы

4 кусочка хлеба для тостов

1 стакан бульона

2 ст. л. овсяных хлопьев

3 ст. л. кетчупа

1 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. растительного масла

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. муки

зелень петрушки

красный молотый перец

черный молотый перец

соль

Очистите капусту, отделите листья. Слегка отварите их в подсоленной воде. Очистите лук и мелко нарежьте. Смешайте фарш с луком, томатной пастой и овсяными хлопьями. Приправьте массу по вкусу солью, красным и черным перцем. Положите рядом два больших или три средних листа капусты (так, чтобы они перекрывали один другой). Выложите на листья порцию фарша, все вместе аккуратно сверните и обвяжите шпагатом. Разогрейте на сковороде растительное масло, обжарьте рулетики. Залейте их бульоном и тушите в течение 30 минут. Переложите рулетики на тарелку, поставьте в теплую духовку, чтобы они не остыли.

Смешайте образовавшийся при тушении соус с кетчупом. Добавьте сливочное масло. Загустите соус мукой, тщательно размешайте. Все вместе снова доведите до кипения, приправьте по вкусу солью и перцем.

Приготовьте гренки из тостового хлеба, нарежьте их по диагонали. Помидоры вымойте, обсушите и порежьте дольками. Выложите рулеты с гренками и помидорами на тарелки. Каждую порцию полейте приготовленным томатным соусом. Посыпьте зеленью петрушки.

### Рулетики из говядины с кукурузой

$\frac{1}{2}$  кг говядины  
 1 банка кукурузы (425 г)  
 1 яйцо  
 100–150 г тертого сыра  
 50 г панировочных сухарей  
 3 ст. л. молока  
 2–3 ч. л. сливочного масла  
 растительное масло  
 розмарин  
 тимьян  
 красный молотый перец  
 черный перец  
 соль

Слейте жидкость с кукурузы, растопите сливочное масло и тушите в нем кукурузу с добавлением трав примерно 5–10 минут. Охладите, добавьте яйцо и тертый сыр. Мясо нарежьте тонкими ломтиками, отбейте, натрите специями. На каждый ломтик выложите ложку начинки из кукурузы, плотно сверните, сколите зубочистками, окуните в молоко, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте со всех сторон на растительном масле на очень слабом огне.

Подавайте с ячневой кашей и острым салатом из сырых овощей.

### Рулет из говядины I

1 кг нежирной говядины  
 4 сваренных вкрутую яйца  
 1 ст. л. маргарина  
 листья сельдерея  
 1 ст. л. майорана  
 по  $\frac{1}{2}$  ч. л. молотого перца и соли

Говядину глубоко надрежьте и отбейте, чтобы получился тонкий пласт. Порезанные на дольки яйца, измельченные листья сельдерея, майоран, перец, соль смешайте и разложите ровным слоем на куске мяса, плотно сверните и обвяжите шпагатом так, чтобы рулет не развернулся в процессе запекания. Фольгу смажьте маргарином, выложите на нее рулет и заверните. Запекайте 1 час в сильно нагретой духовке. За несколько минут до готовности нужно снять фольгу, чтобы рулет подрумянился сверху.

Нарежьте ломтиками и подавайте в холодном виде.

### Рулет из говядины II

$\frac{1}{2}$  кг мякоти говядины  
 150 г копченой грудинки  
 200 г вареной колбасы

30 г жира  
соль

Порежьте мясо поперек волокон на ломтики толщиной около 1 см. Отбейте его на разделочной доске и расположите ломтики один рядом с другим в форме прямоугольника. На приготовленное таким образом мясо выложите очень тонко порезанные ломтики грудинки. Колбасу положите в центр прямоугольника и все вместе плотно сверните. Свернутый рулет обвяжите шпагатом. Посолите, посыпьте перцем, заверните в фольгу, смазанную жиром, и запекайте в разогретой духовке 45 минут. Готовый рулет охладите, не вынимая из фольги. Порежьте на очень тонкие ломтики и подавайте с выпечкой.

### Рулет по-щецински

600 г мякоти говядины (окорок)  
100 г копченой грудинки  
100 г соленых огурцов  
2 луковицы  
30 г муки  
80 г смальца  
100 г сметаны  
перец  
соль

Мясо очистите от сухожилий, нарежьте ломтиками, отбейте, посолите, посыпьте перцем. На каждый ломтик мяса (они должны быть уложены очень плотно друг к другу) положите кусочек копченой грудинки, дольку соленого огурца, полколечка луковицы. Все вместе плотно сверните в рулет, обваляйте в муке, подрумяньте в разогретом на сковороде смальце. Оставшийся лук нарежьте кусочками и также подрумяньте. Обжаренный рулет и лук переложите в кастрюлю, залейте водой, тушите 1 час. Оставшуюся муку и сметану смешайте, соус доведите до кипения, приправьте по вкусу солью.

Подавайте с картофелем, кашей или макаронами.

### Рулет из говядины с окороком и яйцами

600 г мякоти говядины  
50 г жира  
**Начинка:**  
1 луковица  
2 сваренных вкрутую яйца  
1 черствая булка  
50 г свиного сала  
100 г копченого окорока  
перец  
соль



Мясо вымойте, срежьте пленки, разрежьте вдоль волокон, не дорезая до конца, чтобы получился прямоугольный кусок. Хорошо отбейте, посолите.

*Приготовление начинки:* смоченную в воде булку отожмите, пропустите через мясорубку вместе с луком, копченым окороком и свиным салом, добавьте перец и соль и тщательно размешайте.

Получившийся фарш уложите сверху на мясо. Сваренные яйца очистите, разрежьте на четвертинки и также выложите на кусок мяса вдоль длинной стороны. Мясо плотно сверните в рулет, начиная со стороны, вдоль которой уложены яйца, чтобы после сворачивания они оказались в середине. Рулет обвяжите шпагатом через каждые 3 см, как шейку. На противне сильно разогрейте жир, положите рулет, полейте его жиром и поставьте в хорошо разогретую духовку.

Запекайте до мягкости, сбрызгивая водой и образующимся соком. С готового рулета снимите шпагат, мясо нарежьте достаточно толстыми кусками, выложите на овальное блюдо и полейте соком, образовавшимся при запекании.

Подавайте с картофелем либо с салатом из сырых овощей.

### Рулет из говядины со шпинатом

1 кг филе говядины

1 луковица

$\frac{1}{2}$  стакана сухого красного вина

1 зубчик чеснока

лавровый лист

4 гвоздички

$\frac{1}{2}$  ч. л. сушеного тимьяна

3 ст. л. растительного масла

1 ст. л. муки

#### Начинка:

$\frac{1}{2}$  кг замороженного шпината

3 сваренных вкрутую яйца

2 моркови

1 луковица

100 г окорока

перец

соль

Мясо отбейте, чеснок измельчите и натрите им мясо. Посыпьте мясной пласт специями с той стороны, на которую будете выкладывать начинку. Лук очистите, нашинкуйте гвоздикой.

*Приготовление начинки:* разморозьте шпинат и слейте лишнюю жидкость. Яйца сварите вкрутую, порежьте их на дольки, а окорок – длинными ломтиками. Морковь и лук очистите, порежьте, обдайте подсоленным кипятком.

На мясо выложите шпинат, порезанный окорок, морковь и лук. Сверните рулет и обвяжите его шпагатом, как шейку. В жаропрочной посуде

обжарьте рулет, залейте вином, добавьте нашингованный лук и лавровый лист. Накройте посуду крышкой и поставьте в разогретую духовку. Запекайте примерно 90 минут. В процессе запекания поливайте рулет водой. Образовавшийся соус слейте в кастрюлю, заправьте мукой и доведите до кипения. Рулет порежьте толстыми кусками и полейте соусом.

Подавайте с клецками из муки и вареного картофеля.

### Рулетики из говядины

800 г филе говядины  
1/2 стакана густой сметаны  
1 стакан бульона из кубика  
1 ст. л. муки

#### Начинка:

100 г шампиньонов  
2 луковицы  
2 ст. л. растительного масла  
100 г копченого окорока  
1 яйцо  
2 ст. л. смальца  
1 ст. л. маргарина  
1 ст. л. панировочных сухарей  
1 ст. л. острой горчицы  
2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

перец  
соль

Мясо разрежьте на 4 куса, отбейте, посыпьте солью и перцем.

*Приготовление начинки:* шампиньоны нарежьте на кусочки. Лук мелко нарежьте. Окорок пропустите через мясорубку. В смальце поджарьте лук до прозрачности, добавьте шампиньоны, окорок, панировочные сухари, а также зелень и специи, все перемешайте. Жарьте 5 минут, а затем отставьте и охладите. Добавьте горчицу, маргарин, яйцо и снова перемешайте. На мясо выложите начинку. Каждый кусок сверните в рулет и обвяжите шпагатом. Обжарьте на растительном масле, переложите в кастрюлю, залейте сметаной, смешанной с мукой, и тушите под крышкой 45 минут. В процессе приготовления поливайте бульоном из кубика.

Подавайте с макаронами или с клецками.

## Рулеты из телятины

### Зразы телячьи по-тоскански

4 отбивные из телятины (примерно по 150 г)  
100 г овечьего сыра  
50 г фаршированных зеленых оливок  
2 луковицы  
2 красных сладких перца  
1 пучок майорана  
2–3 ст. л. горчицы  
 $\frac{1}{2}$  стакана красного вина  
3 ст. л. густой сметаны  
4–5 ст. л. растительного масла  
1 ч. л. зерен горчицы  
перец  
соль

Нарежьте сыр небольшими кусочками. Оливки нарежьте колечками. Майоран ополосните, оборвите листочки с веточек. Перец очистите и нарежьте дольками. Отбивные приправьте специями. Намажьте горчицей, посыпьте зернами горчицы, выло-

## РУЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

29

жите сыр, оливки, большую часть пучка майорана, половину сладкого перца и лука.

Мясо сверните и сколите зубочистками. Получившиеся рулетики обжарьте в 3 ст. ложках растительного масла. Влейте вино и  $\frac{1}{2}$  стакана воды. Тушите час. Остальной лук и сладкий перец обжарьте в оставшемся растительном масле, добавьте в соус, образовавшийся при тушении мяса. Влейте сметану, доведите до кипения, приправьте солью и перцем. Мясо и соус подавайте с цветными макаронами, украсьте оставшимся майораном.

### Рулетики из телятины с зеленой спаржей

8 тонких отбивных из телятины (примерно по 80 г)  
 $\frac{1}{2}$  кг зеленой спаржи  
100 г тонких ломтиков окорока  
50 г тертого сыра «Пармезан»  
 $1\frac{1}{2}$  стакана мясного бульона  
 $\frac{1}{2}$  стакана густой сметаны  
1 ст. л. сливочного масла  
2 ст. л. растительного масла  
2 ст. л. белого сухого вина  
перец  
соль

Спаржу вымойте, очистите на половину длины, начиная снизу. Ростки отрежьте примерно на 3 см

ниже головок. Головки отложите, ростки разрежьте на 4 части.

Отбивные приправьте солью и перцем. На мясо выложите ломтики окорока, посыпьте тертым «Пармезаном», выложите кусочки спаржи. Отбивные сверните и обвяжите шпагатом.

На большой сковороде разогрейте растительное масло. Положите рулетики и обжарьте со всех сторон. Влейте вино и бульон. Накройте крышкой и тушите примерно 15 минут. В кастрюле растопите сливочное масло. Добавьте головки спаржи, тушите примерно 5 минут. Рулетики выньте. Соус доведите до кипения на сильном огне. Добавьте сметану, подогрейте, приправьте специями. Рулетики выложите на тарелку, полейте соусом.

Подавайте с макаронами и с головками спаржи.

### Рулетики из телятины с сухофруктами

4 отбивные из телятины (примерно по 150–180 г)

150 г изюма

2 ст. л. фисташек

4 ст. л. миндаля

1 яйцо

1/2 стакана розового вина

1/4 стакана густой сметаны

2–3 ст. л. маргарина

1/2 ч. л. молотого кориандра

1–2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

перец

соль

Отбивные приправьте по вкусу солью и перцем. Изюм вымойте, половину смешайте с молотыми фисташками, миндалем, яйцом и кориандром, выложите на куски мяса. Мясо сверните и обвяжите нитью. Растопите маргарин в жаропрочной посуде, положите рулетики и обжарьте. Влейте вино и 1/2 стакана воды. Накройте крышкой и тушите примерно 20 минут. За 10 минут до готовности добавьте остальной изюм. В соус добавьте сметану, доведите его до кипения и приправьте по вкусу солью, а также перцем.

Перед подачей на стол полейте рулет соусом и посыпьте зеленью.

### Рулетики из телятины с овощной запеканкой

8 тонких отбивных из телятины

Для запеканки:

1 стакан молока

1 стакан сметаны

150 г сыра «Эмменталь»

1/2 кг картофеля

300 г цуккини



## РУЛЕТЫ

3 2

### Начинка:

1 зубчик чеснока

3 яйца

мускатный орех

100 г шампиньонов

1 луковица

150 г сыра «Камамбер»

2–3 ст. л. маргарина

3 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

перец

соль

Отбивные ополосните и обсушите. Затем намажьте начинкой, сверните и сколите зубочистками.

*Приготовление начинки:* шампиньоны и лук очистите, нарежьте, подрумяньте на 1 ст. ложке маргарина. Добавьте нарезанный «Камамбер» и мелко нарезанную зелень петрушки, приправьте солью и перцем.

Рулетики подрумяньте, накройте сковороду крышкой и жарьте до мягкости примерно 10 минут. Подавайте с овощной запеканкой и соусом, образовавшимся при жарке.

*Приготовление овощной запеканки:* яйца смешайте с молоком, сметаной, а также очищенным и измельченным чесноком. Приправьте солью, мускатным орехом и перцем. Потрите сыр «Эмменталь». Картофель очистите и помойте, цукини очистите. Овощи порежьте ломтиками, выложите

## РУЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

3 3

послойно в смазанную жиром жаропрочную посуду. Залейте молочно-сметанным соусом, посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке в течение примерно 60 минут.

### Рулетики из телятины с сыром и базиликом

4 отбивные из телятины (примерно по 150–180 г)

1 стакан овощного бульона

70 г сыра «Пармезан»

1 зубчик чеснока

1 пучок базилика

4 ст. л. растительного масла

$\frac{1}{2}$  стакана сметаны

перец

соль

Листья базилика, раскрошенный «Пармезан» и чеснок перемешайте в миксере с 2 ст. ложками растительного масла до получения однородной массы. Каждый кусок мяса посыпьте с обеих сторон специями. Затем равномерно намажьте массой с базиликом, сверните отбивные с начинкой рулетиками и сколите зубочистками. Разогрейте 2 ст. ложки растительного масла на сковороде. Обжаривайте рулетики на среднем огне в течение примерно 3 минут. Затем влейте стакан бульона и

варите 10 минут, пока жидкость почти полностью не выкипит. Снимите рулетики со сковороды. В жир добавьте сметану, перемешайте и доведите до кипения. Приправьте соус солью и перцем. Порежьте рулетики на ломтики, полейте соусом, посыпьте хлопьями «Пармезана».

### Рулетики из телятины с начинкой из трав

8 тонких шницелей из телятины  
50 г тертого сыра «Пармезан»  
2 ст. л. панировочных сухарей  
2–3 зубчика чеснока  
3–4 ст. л. растительного масла  
1 стакан белого сухого вина  
 $\frac{2}{3}$  стакана густой сметаны  
150 г плавленого сыра  
2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, базилика  
перец  
соль

Зелень петрушки и листья базилика смешайте с размятым сырком, тертым «Пармезаном» и панировочными сухарями. Чеснок очистите, измельчите и добавьте к массе, приправьте по вкусу специями.

Куски мяса намажьте массой, подверните длинные края, сверните и сколите зубочистками. Обжарьте мясо в растительном масле, снимите со сковороды. В жир, образовавшийся при жарке, влейте вино, доведите до кипения, добавьте сметану, варите 15 минут на слабом огне. Приправьте по вкусу специями. Рулетики положите в соус и оставьте на небольшом огне под крышкой на 20 минут.

Посыпьте зеленью и подавайте с вареным картофелем.

### Телятина с персиками и виноградом

1  $\frac{1}{2}$  кг телятины (из окорока или лопатки)  
200 г зеленого винограда  
1 банка персиков (425 мл)  
2–3 ст. л. рома  
бренди  
4–5 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. лимонного сока  
цедра  $\frac{1}{2}$  лимона  
перец  
соль

Мясо вымойте и обсушите, отбейте, натрите специями. Виноград вымойте, просушите, разрежьте ягоды пополам, удалив из них косточки, разложите на мясе. Телятину сверните и обвяжите нитью. На

противне разогрейте растительное масло, обжарьте рулет со всех сторон. Персики выньте из сиропа. В сироп влейте столько бренди, чтобы получилось примерно 300 мл жидкости. Доведите до кипения, добавьте ром, сироп и цедру, полейте телятину.

Рулет запекайте в нагретой духовке в течение часа, поливая соусом. Примерно за 20 минут до окончания запекания рулета обложите его половинками персиков.

### Ароматные рулетики из телятины

4 тонких шницеля из телятины  
по  $\frac{1}{2}$  кг моркови и картофеля  
400 г спаржевой фасоли  
200 г жирного творога  
2 стакана мясного бульона  
1 стакан белого сухого вина  
2 ст. л. растительного масла  
2 ст. л. маргарина  
1 ст. л. муки  
 $\frac{1}{2}$  пучка зелени петрушки  
перец  
соль

Морковь очистите и помойте, две моркови разрежьте вдоль на тонкие ломтики, остальные порежьте крупной соломкой. Шницели посыпьте специями, намажьте половиной творога. Выложите на

рулетики морковь, сверните, сколите их зубочистками. Хорошо разогрейте растительное масло, поджарьте рулетики. Влейте вино и бульон, хорошо приправьте специями, тушите час на слабом огне под крышкой.

Фасоль очистите, стручки порежьте на кусочки. Очищенный картофель вымойте, крупно нарежьте, вместе с оставшейся морковью и фасолью опустите в подсоленный кипяток, варите 15 минут. Порежьте зелень петрушки. Рулетики снимите с противня, но не давайте им сильно остыть. Соус загустите мукой и оставшимся творогом. Варите еще 5 минут, приправьте специями. Слейте воду с овощей, поджарьте их на маргарине. Выложите вместе с рулетиками на блюдо, посыпьте зеленью петрушки.

### Рулет из телячьей грудинки

1 кг телячьей грудинки  
1 черствая булка  
 $\frac{1}{2}$  стакана молока  
150 г копченой грудинки  
100 г мясного фарша  
1 яйцо  
2 ст. л. растительного масла  
40 г маргарина  
2–3 зубчика чеснока  
1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

## РУЛЕТЫ

38

приправа «Итальянская» либо «Ставропольская»  
перец  
соль

Острым ножом удалите с грудинки все реберные кости вместе с хрящами. Мясо выложите на разделочную доску и натрите приправами.

Намоченную в молоке и отжатую булку, желток, мясной фарш и зелень петрушки тщательно перемешайте, в конце добавьте взбитый белок. На пласт мяса выложите тонкие ломтики копченой грудинки. Выложите сверху начинку из фарша, плотно сверните и крепко обвяжите шпагатом. Приготовленный таким образом рулет слегка подрумяньте на растительном масле, добавьте маргарин, мелко нарезанный чеснок, еще минуту поджаривайте, не позволяя жиру подгорать, затем влейте воду и тушите под крышкой на очень слабом огне до готовности (когда вилка будет легко входить в мясо). Выложите рулет на блюдо, сверху положите дощечку и утяжелите, чтобы рулет немного расплющился.

Порежьте на косые ломтики и подавайте в холодном или в горячем виде.

### Рулет из телятины по-чешски

1,25 кг филе телятины  
100 г грудинки

## РУЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

39

100–150 г ветчины или колбасы  
3 яйца  
3 соленых огурца  
2 ст. л. маргарина  
1 ст. л. муки  
соль

Телятину разрежьте так, чтобы получился плоский кусок, отбейте мясо. Грудинку и колбасу (или ветчину) порежьте узкими полосками. Огурцы порежьте кусочками. На разложенный кусок мяса выложите полоски грудинки, колбасы, огурцы и смажьте взбитыми яйцами. Сверните плотный рулет, обвяжите шпагатом, обжарьте со всех сторон на разогретом растительном масле. Затем добавьте немного воды и запекайте примерно 90 минут, часто поливая образующимся соусом. Готовый рулет снимите с противня, соус загустите мукой, поджаренной на маргарине, и быстро доведите до кипения.

Рулет очень вкусен в горячем виде с вареными овощами, картофелем, а также в холодном – порезанный на тонкие ломтики.

### Рулет из телятины

1 кг филе телятины (мясо для шницелей)  
300–400 г ломтиков ветчины  
1 небольшая круглая булочка

## РУЛЕТЫ

40

1 луковица  
1 ст. л. маргарина  
3 яйца  
3 ст. л. растительного масла  
2 зубчика чеснока  
лимонный сок  
перец  
соль

Мясо отбейте, слегка посолите, сбрызните лимонным соком и натрите мелко нарезанным чесноком. Ломтики ветчины пропустите через мясорубку вместе с намоченной в воде и отжатой булкой, а также порезанным и подрумяненным на маргарине луком. В молотую массу добавьте яйца, перец и соль по вкусу. Этим фаршем намажьте мясо, затем сверните плотный рулет и обвяжите его шпагатом. После чего смажьте рулет растительным маслом и запекайте в разогретой духовке, время от времени поливая выделяющимся соусом. Когда блюдо остынет, снимите шпагат и нарежьте рулет тонкими ломтиками.

Подавайте на стол с «Татарским» соусом.

### Рулетики из телятины I

700 г фарша из телятины  
2 яйца

## РУЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

41

$\frac{3}{4}$  стакана 18%-ной сметаны  
100 г пшеничного хлеба  
4 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. сливочного масла или маргарина  
 $\frac{1}{2}$  ст. л. пшеничной муки  
1 ч. л. тимьяна  
панировочные сухари  
перец  
соль

#### Начинка:

1 небольшая банка килек  
30 г мелко нарезанного лука  
20 г сливочного масла  
1 пучок зелени петрушки

Мякиш хлеба раскрошите и добавьте к фаршу из телятины вместе с яйцами, посолите, поперчите. Перемешайте, постепенно добавляя около  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны.

*Приготовление начинки:* лук смешайте с нарезанными кильками, зеленью и сливочным маслом.

Из мясной массы вылепите 6 продолговатых лепешек, выложите их на мокрую доску и на каждую положите начинку. Лепешки плотно сверните рулетиками и обваляйте в панировочных сухарях. На сковороде разогрейте 2 ст. ложки растительного масла и обжарьте рулетики со всех сторон. В кастрюлю влейте оставшееся растительное масло

и 1 ст. ложку воды, положите рулетики и тушите на слабом огне примерно 30 минут. Во время тушения добавляйте воду. В конце тушения загустите образовавшийся соус мукой, смешанной с оставшейся сметаной, добавьте сливочное масло, приправьте соус солью, перцем и тимьяном.

Подавайте рулетики с вареным картофелем или картофельным пюре и салатом из сырых овощей в зависимости от сезона.

### Рулетики из телятины II

400 г мякоти телятины (мясо для шницелей)

100 г копченого окорока

1/2 стакана сухого белого вина

6 ст. л. растительного масла

6 листиков шалфея

перец

соль

Мясо разрежьте на ломтики шириной 5–6 см. Копченый окорок разрежьте на 5–6 тонких ломтиков. На кусочки телятины положите по ломтику окорока и посыпьте перцем. Посередине положите по листику шалфея. Сверните рулетики и сколите их зубочистками, затем подрумяньте на разогретом масле. Влейте вино и тушите до мягкости на слабом огне 30–40 минут, по мере испарения соуса доли-

вайте воду. Выложите рулетики на блюдо и полейте соусом.

Подавайте с картофелем, а также с салатом из сырых овощей в зависимости от сезона или с выпечкой.

### Рулетики из телятины в овощах

4 шницеля из телятины

400 г лука

400 г моркови

1/2 стакана сухого белого вина

1/2 стакана бульона из кубика

1 ст. л. маргарина

1 ст. л. муки

перец

соль

Натрите мясо специями, смажьте маргарином, сверните рулетики. Сколите их зубочистками или обвяжите шпагатом, переложите в жаропрочную форму. Морковь нарежьте крупной соломкой. Добавьте к мясу вместе с нарезанным луком, посыпьте мукой. Залейте все вином и бульоном, приправьте по вкусу специями. Накройте форму крышкой. Запекайте примерно 60 минут в горячей духовке.

Рулетики хорошо сочетаются с вареным картофелем и огурчиками.



## Рулеты из свинины

### Рулетики из свинины с овощной начинкой

4 тонкие свиные отбивные

#### Начинка:

по 180 г моркови и лука-порея

$\frac{3}{4}$  корня сельдерея

1 луковица

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зеленого лука

2 ст. л. густой сметаны

1 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. растительного масла

2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

мускатный орех

перец

соль

*Приготовление начинки:* овощи (морковь, порей, репчатый лук, сельдерей) очистите и порежьте очень мелкими кусочками. В большой кастрюле

## РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ

45

растопите сливочное масло, положите лук, морковь, лук-порей и сельдерей, потушите на среднем огне.

Добавьте зелень и сметану, перемешайте, варите на слабом огне примерно 5 минут, приправьте по вкусу специями и мускатным орехом.

Отбивные посолите и поперчите. На каждую ровным слоем разложите овощную начинку. Сверните мясо рулетиками и сколите зубочистками. В глубокой жаропрочной посуде разогрейте растительное масло. Положите рулетики и на сильном огне подрумяньте со всех сторон. Накройте крышкой, уменьшите огонь. Тушите мясо примерно 10 минут, время от времени переворачивая. В процессе приготовления можно добавить немного воды.

Свиные рулетики посыпьте мелко нарезанной петрушкой, подавайте к столу с соусом и лапшой.

### Рулетики из свинины с вареной колбасой

4 тонкие свиные отбивные (примерно по 200 г)

4 тонких ломтика вареной колбасы (примерно по 50 г)

2–3 ст. л. маргарина

по 2 красных и желтых сладких перца

$1\frac{1}{2}$  стакана куриного бульона

$\frac{2}{3}$  стакана сметаны

1 ст. л. крахмала

4 ст. л. прованских трав,  
консервированных в растительном масле

1 пучок зеленого лука с головками

4 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука

перец

соль

Каждую отбивную посолите, посыпьте перцем, 1 ч. ложкой прованских трав и сверху положите два кусочка колбасы. Мясо сверните и тщательно скотрите зубочистками. В глубокой жаропрочной посуде растопите маргарин, положите рулетики и хорошо подрумяньте со всех сторон. Лук очистите, нарежьте. Из сладкого перца удалите семена, вымойте и нарежьте крупной соломкой. Приготовленные овощи добавьте к мясу, быстро обжарьте, влейте бульон. Мясо с овощами тушите примерно 10 минут. Вынув рулетики, получившийся соус смешайте со сметаной, доведите до кипения. Добавьте разведенный в воде крахмал и снова доведите до кипения. Приправьте солью и перцем по вкусу, добавьте 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука. Положите в соус рулетики и подогрейте. Овощной соус и мясо выложите на тарелку, украсьте оставшимся зеленым луком. Подавайте к столу с картофельным пюре.

### Рулеты из грудинки с квашеной капустой

4 ломтика свежей грудинки

**Начинка:**

50 г копченой грудинки

200 г квашеной капусты

2 луковицы

1 яблоко

6 ягод можжевельника

4 ст. л. томатной пасты

2 ст. л. растительного масла

2 лавровых листа

2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

$\frac{1}{2}$  стакана сидра

$\frac{1}{2}$  стакана мясного бульона

$\frac{1}{2}$  стакана сметаны

1 ст. л. картофельной муки

перец

соль

*Приготовление начинки:* яблоко помойте, просушите, натрите на крупной терке. Лук очистите и нарежьте на кусочки. Ягоды можжевельника растолките в ступке. Капусту ополосните, отожмите и порежьте. Копченую грудинку нарежьте кубиками, обжарьте, чтобы вытопился жир. Смешайте с луком, можжевельником, яблоком, капустой и петрушкой.

Ломтики свежей грудинки слегка отбейте, приправьте солью и перцем, намажьте томатной пастой. На мясо выложите начинку из капусты, сверните и сколите зубочистками. Обжарьте рулеты на сильном огне в разогретом растительном масле.

Добавьте бульон, сидр и лавровый лист. Уменьшите огонь. Тушите под крышкой 60–80 минут. Соус смешайте со сметаной, доведите до кипения. Загустите разведенным в воде крахмалом. Приправьте по вкусу солью и перцем.

Подавайте с картофельными клецками.

### Зразы из свинины

- 4 свиные отбивные (по 120–150 г)
- 2 луковицы
- по 1 красному и зеленому сладкому перцу
- 4 ломтика жирной копченой грудинки
- $\frac{1}{2}$  стакана густой сметаны
- $1\frac{1}{2}$  стакана мясного бульона
- 2 ст. л. муки
- 4 ст. л. томатной пасты
- 2–3 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сливочного масла
- 3 ч. л. маринованного зеленого перца
- 1 ч. л. молотого красного перца
- черный перец горошком
- соль

Лук очистите и нарежьте кольцами, из сладкого перца удалите семена, нарежьте его крупной соломкой. Отбивные приправьте солью, намажьте томатной пастой.

1 ч. ложку перца горошком истолките и посыпьте им мясо. На отбивные выложите ломтики грудинки, лук и сладкий перец, все сверните и обвяжите шпагатом. Обжарьте зразы на разогретом растительном масле, посыпьте паприкой, влейте бульон, накройте емкость крышкой и тушите примерно 50 минут. Добавьте сметану и маринованный перец, доведите до кипения. Загустите соус мукой, обжаренной на сливочном масле, приправьте солью и перцем. Полейте соусом.

### Зразы по-литовски

- $\frac{1}{2}$  кг свиного окорока
- 1–2 стакана мясного бульона
- 1 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. муки
- соль
- Начинка:**
- 5 луковиц
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 сырое яйцо
- 2 вареные моркови
- 1 маринованный огурец

## РУЛЕТЫ

50

1 ст. л. томатной пасты  
2 ст. л. панировочных сухарей  
1 ст. л. жира  
перец  
соль

*Приготовление начинки:* лук, морковь и огурец мелко нарежьте и обжарьте в жире. Добавьте томатную пасту, перец, соль и панировочные сухари.

Когда начинка остынет, добавьте нарезанные вареные яйца вместе с сырым яйцом. Все перемешайте.

Вымытое мясо нарежьте на тонкие ломтики, осторожно отбейте, посыпьте специями. Ломтики мяса намажьте начинкой, сверните и сколите зубочистками, обваляйте в муке. Обжарьте зразы в жире, выложите в кастрюлю, залейте бульоном и тушите. В конце тушения добавьте в соус сметану.

Подавайте на стол с картофелем, солеными огурцами или квашеной капустой.

### Зразы «Необычайные»

400 г филейной вырезки  
100 г жира

#### Начинка:

250 г свиной печени  
2 луковицы  
1 яйцо

## РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ

51

перец  
соль

Разделите мясо на порции, отбейте.

*Приготовление начинки:* печень, лук мелко нарежьте, обжарьте в жире, добавьте яйцо, соль и перец. Приготовленный фарш уложите на отбитые куски филейной вырезки, сверните в виде пирожков, обжарьте в жире.

Подавайте к столу в томатном соусе с картофелем или гречневой кашей.

### Блинчиковые рулетики с сыром и окороком

#### Тесто:

6 яиц  
2 стакана молока  
150 г муки  
перец  
соль

#### Начинка:

2 красных перца  
по 2 ст. л. сливочного и растительного масла  
150 г окорока, нарезанного ломтиками  
150 г мягкого сыра  
зелень петрушки для украшения

*Приготовление теста:* разбейте яйца, смешайте с молоком, затем с мукой. Приправьте тесто по вкусу солью и перцем. На сковороде разогрейте сливочное и растительное масло, поджарьте блинчики с одной стороны.

На поджаренную сторону каждого из блинчиков уложите начинку из ломтиков сыра, окорока и полосок сладкого перца, распределив ее так, чтобы хватило на все блинчики.

Свернутые блинчики уложите в смазанную жиром жаропрочную посуду, поставьте в разогретую духовку и запекайте примерно 5 минут. Выньте, порежьте ломтиками толщиной около 3 сантиметров, посыпьте мелко порезанной зеленью петрушки.

### Свиной рулет со сладким перцем

$\frac{1}{2}$  кг свиной грудинки  
200 г фарша из телятины  
по 1 желтому и зеленому перцу  
2 красных перца  
 $\frac{2}{3}$  стакана сметаны  
1 ст. л. бульона из кубика  
1 ст. л. крахмала  
100 г раскрошенного овечьего сыра  
1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука  
перец  
соль

Очищенный от семян сладкий перец порежьте кусочками, отложив полпорции красного перца. Основную массу перца смешайте с фаршем из телятины, приправьте специями. Грудинку отбейте, на получившийся пласт выложите фарш. Мясо сверните и обвяжите нитью. Рулет обжарьте на растительном масле на сильном огне, накройте крышкой и тушите в горячей духовке примерно 45 минут, время от времени переворачивая.

Отложенный красный перец доведите до кипения в сметане, приправьте по вкусу специями, влейте бульон. Загустите соус крахмалом, добавьте сыр и зеленый лук.

Рулеты нарежьте, подавайте с соусом и макаронами.

### Штрудель, фаршированный свиной

#### Тесто:

250 г муки  
100 г сливочного масла  
1 яйцо  
соль

#### Начинка:

600 г фарша из свинины  
1 луковица  
6 яиц  
3–4 ст. л. сметаны

2–3 ст. л. панировочных сухарей

1–2 ст. л. зелени петрушки

перец

соль

*Приготовление начинки:* свиной фарш смешайте с мелко нарезанным луком, добавьте одно яйцо, панировочные сухари и сметану, перемешайте, соедините с мелко нарезанной зеленью петрушки.

*Приготовление теста:* из муки, растопленного сливочного масла, яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана теплой воды, соли замесите тесто, оставьте его на 30 минут.

Раскатайте тесто тонким слоем на салфетке, смажьте его растопленным, слегка охлажденным сливочным маслом. Сварите 5 яиц вкрутую. Приготовленный фарш разложите на лепешке ровным слоем, сверху выложите вареные яйца. Сверните рулет, смажьте его сливочным маслом. Выпекайте 30–40 минут в разогретой духовке.

Нарежьте штрудель на ломтики, полейте соусом (томатным или грибным) и подавайте на стол.

### Рулет с чесноком

800 г грудинки

листья молодого чеснока или лука-порея

перец

соль

Грудинку вымойте, обсушите, слегка отбейте, натрите специями. Сверху положите мелко порезанные листья чеснока или лука-порея. Мясо плотно сверните и обвяжите нитью. Выложите на противень или в пакет из фольги и выпекайте в разогретой духовке в течение 60–70 минут.

Выньте рулет. Когда остынет, снимите нити, порежьте ломтиками.

Подавайте на стол в холодном виде с выпечкой.

### Рулет из грудинки с сухофруктами

1–1,2 кг нежирной грудинки (тонкий ломоть)

по 100–150 г чернослива и кураги

100 г изюма

2–3 ст. л. горчицы

3–4 зерна гвоздики

$\frac{3}{4}$  ч. л. кориандра

$\frac{1}{2}$  ч. л. тмина

перец

соль

Сухофрукты (изюм, чернослив и курага) замочите в кипяченой воде на час, обсушите. Грудинку натрите солью, горчицей и перцем, оставьте на 2–3 ча-



са в холодном месте. Вдоль длинного края куска мяса разложите сухофрукты, после чего плотно сверните рулет и обвяжите шпагатом. Приправы измельчите в ступке, посыпьте ими грудинку. Положите мясо в пакет из кондитерской фольги, налейте в середину немного воды, плотно зашпигните края и наколите фольгу сверху в нескольких местах.

Положите рулет в жаропрочную посуду, на дно налейте немного воды и поставьте в разогретую духовку. Запекайте в течение примерно 2 часов. Дайте остыть, разрежьте фольгу, а рулет нарежьте тонкими ломтиками.

Подавайте в холодном виде в качестве закуски с выпечкой, тертым хреном и овощными маринадами.

### Рулет из грудинки I

2 кг нежирной грудинки  
1 черствая булка  
 $\frac{1}{2}$  стакана молока  
1–2 яичных желтка  
 $\frac{1}{2}$  кг свиного фарша  
1–2 зубчика чеснока  
2 ст. л. кетчупа  
майоран  
перец чили  
соль

Грудинку вымойте, слегка отбейте, натрите солью и майораном. Фарш из свинины, измельченный и растертый с солью чеснок, булку, смоченную в молоке, яичные желтки тщательно перемешайте. Кусок грудинки намажьте толстым слоем фарша, плотно сверните и аккуратно свяжите шпагатом.

Затем тщательно натрите рулет приправами, смажьте кетчупом, положите в жаропрочную посуду и запекайте 1 час в предварительно разогретой духовке.

Подавайте на стол с хлебом и горчицей, а также пикантными салатами из сырых овощей.

### Рулет из грудинки II

600 г нежирной грудинки  
200 г квашеной капусты  
3 помидора  
1 луковица  
2 ст. л. горчицы  
1 ст. л. томатной пасты  
1 стакан бульона из кубика  
3 ст. л. растительного масла  
молотый черный перец  
красный молотый перец  
гвоздика  
лавровый лист

## РУЛЕТЫ

58

3 ягоды можжевельника  
соль

Из грудинки вырежьте кости и хрящики, разрежьте ее на 5 кусков, отбейте. Затем смажьте горчицей, посыпьте перцем, солью и перцем. Помидоры очистите от кожицы и порежьте мелкими кубиками. Порубите лук. Потушите вместе помидоры, лук и томатную пасту. Полученную массу смешайте с квашеной капустой.

На каждый ломоть мяса выложите массу из капусты, сверните рулеты, обвяжите их шпагатом. Обжарьте рулеты на растительном масле, переложите их в жаропрочную посуду, влейте несколько ложек бульона, добавьте ягоды можжевельника, несколько горошин перца, лавровый лист, гвоздику и тушите под крышкой примерно 40 минут, подливая бульон.

Подавайте на стол с рисом и салатом из сырых овощей.

## Итальянские рулетики

16 тонких ломтиков свинины (как на жаркое)  
800 г картофеля  
2 авокадо  
1 банка тунца в собственном соку (примерно 185 г)  
2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука

## РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ

59

2 ст. л. кислой сметаны  
1 ч. л. лимонного сока  
1 ст. л. тимьяна  
4 ст. л. растительного масла  
1 красный сладкий перец  
1 небольшой фенхель  
1 небольшой цукини  
перец  
соль

Нагрейте духовку до 200 °С. Картофель тщательно вымойте, обсушите и в зависимости от размера разрежьте на четвертинки или восьмушки. Одну ст. ложку крупной соли смешайте с тимьяном и растительным маслом.

Картофель окуните в полученный маринад и выложите на смазанный жиром противень. Поставьте в разогретую духовку и запекайте 30–40 минут. Авокадо разрежьте, выньте мякоть и разомните ее вилкой. Слейте соус с тунца и разомните рыбу. Авокадо смешайте с тунцом, зеленым луком, сметаной и лимонным соком. Приправьте специями. Сладкий перец, фенхель и цукини очистите и порежьте тонкими полосками. По 2 ломтика свинины уложите так, чтобы их края находили друг на друга, смажьте массой из авокадо, сверху положите полоски овощей. Рулетики сверните, сколите зубочистками. Выложите на противень рядом с картофелем за 10 минут до окончания запекания.

Подавайте на стол с тушеными овощами в зависимости от сезона.

### Рулетики из свинины

- 4 отбивные (или окорок)
- 50 г копченой грудинки
- 4 картофелины
- 2 небольших стебля зелени сельдерея
- $\frac{1}{2}$  среднего корня сельдерея
- $\frac{1}{2}$  корня петрушки
- 8 зубчиков чеснока
- 1 луковица
- 6 листьев шалфея
- 6 веточек петрушки
- $\frac{1}{2}$  стакана овощного бульона
- 2–3 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. сливочного масла
- перец
- соль

Очищенный картофель, корень сельдерея и петрушки нарежьте кусочками. Так же нарежьте и стебель сельдерея вместе с зеленью петрушки. Порубите луковицу. В кастрюле разогрейте 1 ст. ложку растительного масла вместе со сливочным маслом. Положите туда на 2 минуты лук и грудинку, нарезанную кубиками, добавьте картофель, сте-

бель сельдерея, петрушку, перец и соль. Тушите на среднем огне в течение 8–10 минут. В конце добавьте коренья. На отбивные положите начинку, сверните и обвяжите нитью. Оставшееся растительное масло разогрейте, добавьте нечищенные зубчики чеснока, тушите 5 минут. Опустите рулетики и поджаривайте до золотистого цвета. Залейте овощным бульоном и варите на среднем огне 10–15 минут. За 5 минут до окончания тушения добавьте листья шалфея.

Подавайте на стол с картофельным пюре и салатом из сырых овощей в зависимости от сезона.

### Рулет с начинкой из капусты

- 1 кг свинины (окорок)
- Начинка:**
- 600 г квашеной капусты
- 1 банка ананасов ломтиками (850 мл)
- 50 г изюма
- 4 луковицы
- 1 морковь
- 1 большой красный перец
- 1 упаковка крахмала  
(на  $\frac{3}{4}$  л жидкости)
- 1 стакан молока
- 2 стакана белого сухого вина
- 3 ст. л. маргарина

## РУЛЕТЫ

62

2 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. муки

зелень петрушки

перец

соль

*Приготовление начинки:* выньте ломтики ананаса, сок слейте в другую посуду. Порежьте два ломтика на мелкие кусочки, добавьте их к квашеной капусте и промытому и обсушенному изюму. Все перемешайте, приправьте солью и перцем.

Свинину вымойте, обсушите, отбейте. Натрите с обеих сторон солью и перцем.

Выложите капусту с ананасом и изюмом на поверхность мясного пласта (края оставьте свободными). Свинину аккуратно сверните в рулет, плотно обвяжите шпагатом. Растопите в глубокой огнеупорной посуде маргарин, положите рулет, быстро обжарьте со всех сторон на сильном огне.

Очистите лук и морковь, нарежьте крупными кусочками. Уменьшите огонь, добавьте овощи к мясу, все вместе быстро обжарьте. Влейте по стакану воды и вина. Тушите мясо с овощами под крышкой в течение 1 часа. Время от времени добавляйте вино. Вымойте сладкий перец, очистите от семян. Отрежьте 3 тонкие полоски, остальной перец нарежьте, вместе с полосками слегка пробланшируйте, после чего перец измельчите в блендере. Вскипятите в кастрюле 2 стакана воды, слегка под-

## РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ

63

солите. Сняв с огня, влейте молоко, добавьте крахмал и пюре из сладкого перца, все перемешайте, поставьте в теплое место. Выньте рулет, но не давайте ему сильно остыть. Овощи измельчите в блендере, смешайте с соусом, образовавшимся при тушении. Муку и 1 ст. ложку сливочного масла добавьте в соус, тщательно перемешайте, все вместе недолго поварите. Приправьте специями. Растопите оставшееся масло на сковороде. Обжарьте ломтики ананаса с обеих сторон до золотистого цвета. Выложите на большое блюдо ананас, а затем рулет. Все вместе полейте небольшим количеством соуса.

подавайте на стол с картофельным пюре со сладким перцем и соусом в соуснике. Рулет украсьте зеленью петрушки и бланшированными ломтиками сладкого перца.

### Рулетики с орехами

1 кг свиной грудки (без костей)

150 г измельченных лесных орехов

2–3 ст. л. горчицы

несколько половинок консервированных груш

(лучше в сиропе с уксусом)

1 ч. л. чабра

1 ч. л. зеленого перца

2–3 ст. л. соевого соуса

2–3 ст. л. растительного масла  
перец  
соль

Разрежьте свинину на 8–10 кусочков, отбейте их, чтобы получились тонкие ломтики, смажьте горчицей, посолите и посыпьте чабром. Слейте с груш маринад и порежьте их на ломтики толщиной около 1 см. На каждый кусочек мяса положите по кусочку груши, сверните рулетик и обвяжите его нитью. Рулетики посолите, посыпьте перцем и обваляйте в орехах. Подрумяньте со всех сторон в хорошо разогретом растительном масле, переложите в кастрюлю, влейте 1½ стакана кипятка, смешанного с соевым соусом.

Тушите под крышкой на слабом огне примерно 40 минут, пока мясо не станет мягким. За 5 минут до окончания тушения добавьте зеленый перец.

Подавайте на стол с картофельным пюре, салатом из цикория, лука-порея и соленых огурцов.

### Рулетики с хреном

4 тонких шницеля из свинины (примерно по 150 г)  
4 ломтика копченого окорока  
4 ломтика ананаса  
4 ч. л. тертого хрена (можно консервированного)  
½ стакана мясного бульона

2 ст. л. сметаны  
2 ст. л. лимонного сока  
1–2 ст. л. муки  
3–4 ст. л. растительного масла  
свежемолотый белый перец  
соль

Мясо вымойте, обсушите, слегка отбейте. Каждый шницель положите ломтик окорока, кусочек ананаса и 1 ч. ложку хрена. Сверните рулетики, сколите их зубочистками, посыпьте солью и перцем, обваляйте в муке. Обжарьте рулетики в растительном масле, влейте подогретый бульон и тушите примерно 30 минут на слабом огне.

Выньте рулетики, соус заправьте сметаной и лимонным соком.

Полейте рулетики соусом. Подавайте на стол с картофельным пюре.

### Рулет из свинины с чесноком и зеленью

1 кг нежирной свиной грудинки (без костей)  
7–8 зубчиков чеснока  
по ½ ч. л. сушеного чабра, базилика и майорана  
1 ст. л. белого сухого вина  
1 ст. л. растительного масла  
перец  
соль

Растертый с солью чеснок перемешайте с травами, перцем, растительным маслом и вином, тщательно натрите получившейся массой грудинку. Сверните тугий рулет, оберните его фольгой и поместите на ночь в холодильник. В той же фольге переложите в жаропрочную посуду, поставьте в разогретую духовку и запекайте в течение 90 минут. В конце запекания разверните фольгу, чтобы мясо подрумянилось.

Подавайте на стол в горячем виде с картофелем и салатом из сырых овощей в зависимости от сезона или в холодном виде с выпечкой, хреном и острыми соусами.

### Рулетики из свинины по-силезски

- 1 кг свиного окорока
- 2 соленых огурца
- 200 г копченой грудинки
- 1 луковица
- 2 ст. л. горчицы
- 2 ст. л. смальца
- 2 ст. л. кетчупа
- $\frac{1}{2}$  стакана бульона из кубика
- перец
- соль

Порежьте мясо ломтиками, отбейте, смажьте горчицей, поместите на 1 час в холодное место. Огурцы, грудинку и лук пропустите через мясорубку, добавьте кетчуп, перец и соль. Выложите фарш на ломтики мяса, сверните рулетики, обвяжите их нитью. Обжарьте в растопленном смальце, залейте бульоном и тушите до мягкости.

Подавайте к столу с картофельным пюре и поджаренной квашеной капустой.

### Экзотический рулет из свинины

- 1 кг свинины (как на жаркое)
- 400 г консервированных ананасов
- 2 красных сладких перца
- 1 кусочек свежего имбиря (можно сушеного)
- 4 ст. л. мягкой горчицы
- 3 ст. л. панировочных сухарей
- 1–2 ст. л. томатной пасты
- 3 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. соуса «Табаско»
- 1–2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

Смешайте горчицу с панировочными сухарями, томатной пастой, соевым соусом и соусом «Табаско». Вымытый сладкий перец нарежьте на кусочки. Мясо слегка отбейте, смажьте горчицей с сухарями. На середину мясного пласта положите нарезанный



имбирь и зелень вместе с половиной кусочков ананаса и сладкого перца. Сверните мясо в рулет, обвяжите шпагатом, смажьте сверху соевым соусом. На алюминиевую фольгу выложите рулет, а также оставшиеся кусочки ананаса и сладкого перца. Фольгу слегка сверните, поставьте рулет в разогретую духовку, запекайте в течение 1 часа. За 15 минут до окончания запекания откройте фольгу, чтобы рулет подрумянился.

Подавайте на стол с солеными огурцами или острыми салатами.

### Рулет из свинины с манго

1,5 кг свинины (например, окорока)

#### Начинка:

3 сваренных вкрутую яйца

4 маленькие черствые булочки

$\frac{2}{3}$  стакана молока

1 луковица

4 ст. л. растительного масла

$1\frac{1}{2}$  стакана мясного бульона

2 спелых манго

2 ст. л. сахара

1 красный перчик чили

1 пучок зелени петрушки

перец

соль

*Приготовление начинки:* булочки разрежьте на части и залейте молоком. Лук очистите, нарежьте и потушите. Петрушку измельчите. Лук, петрушку и яйца добавьте к намоченным и отжатым булочкам, все перемешайте. Приправьте начинку солью и перцем.

Прямоугольной формы кусок говядины натрите специями. Сверху выложите фарш, сверните рулет и обвяжите шпагатом.

В глубокой жаропрочной посуде разогрейте оставшееся растительное масло. Положите рулет и подрумяньте со всех сторон. Влейте бульон. Рулет запекайте в разогретой духовке в течение 75 минут. Время от времени поливайте его образующимся соусом.

Манго очистите, мякоть отделите от косточек и порежьте. Чили очистите и измельчите. Пол-стакана воды вскипятите с сахаром. Добавьте манго и перец чили, тушите под крышкой 10 минут. Готовый рулет нарежьте ломтиками, подавайте на стол с картофельным пюре и соусом манго.

### Завитки свиные с приправой «Карри»

750 г свиной шейки

1–2 луковицы

## РУЛЕТЫ

70

300–400 г сыра (например, «Гауда»)

1–2 консервированных огурца

100 г свиного сала

1–2 ст. л. соевого соуса

$\frac{2}{3}$  стакана растительного масла

приправа «Карри»

Шейку помойте, разрежьте на кусочки, отбейте. Сбрызните соевым соусом и посыпьте приправой «Карри». Огурцы натрите на крупной терке и слейте сок. Лук и свиное сало нарежьте кусочками. Сыр потрите на крупной терке.

Огурцы, лук, сало и сыр тщательно перемешайте и равномерно распределите на ломтях мяса. Сверните рулеты-завитки и обвяжите нитью, после чего обжарьте на растительном масле – по несколько минут с каждой стороны. После обжаривания переложите завитки в жаропрочную посуду, добавьте воду и поместите в разогретую духовку. В конце приготовления сверху посыпьте оставшимся сыром и запекайте, пока сыр не расплавится.

Подавайте на стол с картофелем, запеченным с чесноком.

### Завитки с беконом и сыром

300 г бекона

200 г сыра «Рокфор»

## РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ

71

120–150 г чернослива

тимьян, молотый тмин

«Рокфор» порежьте на кусочки длиной 2 и шириной 0,5 см. Бекон нарежьте тонкими ломтиками, в каждый ломтик заверните сливу и кусочек сыра. Сколите зубочистками. Завитки посыпьте тимьяном и молотым тмином, выложите в жаропрочную посуду и поставьте на 10 минут в разогретую духовку.

Подавайте на стол в горячем виде с пшеничной выпечкой (например, с длинным тонким батоном).

### Рулетики из свинины с яйцом

1 кг свиного окорока

9 сваренных вкрутую яиц

$\frac{1}{2}$  кг копченого окорока

80 г маргарина

$\frac{1}{2}$  стакана мясного бульона

1–2 ст. л. муки

перец

соль

Нарежьте мясо на ломтики примерно по 100 г, слегка отбейте, посолите, посыпьте перцем. Сверху положите ломтики копченого окорока, яйца, сваренные вкрутую. Обвяжите шпагатом, подрумяньте в разогретом маргарине, залейте бульоном. Тушите

30–40 минут. Когда мясо станет мягким, загустите соус мукой.

Подавайте на стол с рассыпчатым рисом и зеленым салатом.

### Рулончики из грудинки

12–15 ломтиков сырокопченой грудинки

2 кислых яблока (например, антоновки)

2 ст. л. изюма

по 3 ст. л. йогурта

1 ст. л. тертого хрена

лимонный сок

1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

листья салата

перец

соль

любой фруктовый сироп для украшения

Яблоки вымойте, очистите, потрите на крупной терке, сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнели. Изюм вымойте, обсушите. Яблоки, изюм, хрен, зелень петрушки смешайте с майонезом и йогуртом. Приправьте по вкусу солью и перцем. На ломтики грудинки выложите начинку, сверните рулончики. Разложите их на блюде, выложенном листьями салата, украсьте фруктовым сиропом.

Подавайте на стол в качестве закуски.

### Рулет из поросенка

1 молодой поросенок

#### Начинка:

1 кг телятины

4 черствые булки

2 стакана бульона

3 луковицы

2 ст. л. маргарина

2 сваренных вкрутую яйца

2 сырых яйца

цедра лимона

300 г копченого свиного сала

4 корнишона

1 стакан 3%-ного уксуса

2–3 ч. л. майорана

перец

соль

Поросенка выпотрошите, отделите голову и ноги, выньте все кости. Мясо вместе с опаленной кожей разложите пластом на разделочной доске.

*Приготовление начинки:* телятину, легкие, булки, предварительно замоченные в бульоне, вместе с натертым на крупной терке и обжаренным луком пропустите через мясорубку. Добавьте в массу специи, майоран, лимонную цедру, а также 2 яйца, все хорошо перемешайте.

На  $\frac{2}{3}$  ширины разложенного мясного пласта выложите ровным слоем начинку, а сверху – нарезанное ломтиками свиное сало, кусочки языка, почек и печени поросенка, четвертинки 2 сваренных вкрутую яиц вместе с тонко нарезанными корншонами.

Затем сверните рулет, начиная с края, на котором уложен фарш, сшейте его прочной нитью. Затем заверните в салфетку, ее тоже обвяжите шпагатом и варите в подсоленной и подкисленной уксусом воде примерно полтора часа с момента закипания. Затем снимите ткань, ополосните ее в уксусе и снова заверните в нее рулет. Когда рулет немного остынет, положите его на разделочную доску и прижмите другой доской с грузом.

Подавайте к столу целиком, украсив зеленью.

### Рулет из капусты и ананаса

- 1 кг свинины (окорока)
- 600 г квашеной капусты
- 4 луковицы
- 1 банка ананасов ломтиками
- 1 морковь
- 1 упаковка крахмала (на  $\frac{3}{4}$  л жидкости)
- 1 красный сладкий перец
- 2 стакана белого сухого вина
- 1 стакан молока

- 5 ст. л. маргарина
- 50 г изюма
- 1 ст. л. муки
- зелень петрушки
- перец
- соль

Выньте из банки ломтики ананаса, сок слейте в другую посуду. Нарежьте 2 ломтика на мелкие кусочки. Смешайте с квашеной капустой и изюмом. Приправьте солью и перцем. Вымойте, просушите свинину. Натрите ее с обеих сторон солью и перцем. Выложите капусту с ананасом и изюмом на поверхность мяса (края оставьте свободными). Рулет аккуратно сверните, плотно обвяжите шпагатом. Разогрейте в глубоком противне 3 ст. ложки маргарина. Быстро обжарьте мясо со всех сторон на сильном огне.

Почистите лук и морковь, нарежьте их крупными кубиками. Уменьшите огонь, добавьте овощи к мясу, быстро обжарьте их вместе. Влейте по стакану воды и вина. Тушите мясо с овощами под крышкой один час. Время от времени подливайте оставшееся белое вино. Сладкий перец очистите от семян. Отрежьте 3 тонких ломтика, остальной перец мелко нарежьте. Опустите в небольшое количество кипящей воды, слегка отварите. Выньте 3 ломтика, остальное измельчите в блендере. Вскипятите в кастрюле 2 стакана слегка подсо-

ленной воды. Снимите с огня, влейте молоко, добавьте крахмал и пюре из сладкого перца, размешайте, поставьте в теплое место. Выньте рулет. Овощи при помощи блендера смешайте с соусом, образовавшимся при тушении. Поджарьте муку в 1 ст. ложке жира, разведите соусом, немного поварите.

Приправьте специями. Разогрейте оставшийся жир на сковороде. Поджарьте ломтики ананаса с обеих сторон до золотистого цвета. Выложите на большое блюдо ломтики ананаса, а затем рулет. Полейте небольшим количеством соуса. Украсьте рулет зеленью петрушки и ломтиками сладкого перца.

Подавайте на стол с картофельным пюре со сладким перцем и соусом.

### Рулет из свиных ребрышек

800 г свинины на ребрышках  
200 г телячьей колбасы  
 $\frac{3}{4}$  стакана белого сухого вина  
2 ст. л. смальца  
листья салата  
зелень петрушки  
красный сладкий перец  
майоран  
тимьян

перец  
соль

Из мяса удалите ребрышки, натрите специями, тимьяном и майораном. Колбасу измельчите, выложите на мясо, сверните и обвяжите шпагатом.

Поджарьте рулет в смальце и запекайте в разогретой духовке в течение 90 минут, время от времени поливая вином. Выньте рулет, порежьте его на ломтики, украсьте листьями салата, зеленью петрушки и сладким перцем.

Подавайте на стол с вареным картофелем и салатами из сырых овощей.

### Рулетики из окорока в желе

4 ломтика окорока  
1 банка тунца  
1 яйцо  
4 корнишона  
1 ст. л. сливочного масла  
1 пучок редиски  
8 оливок  
1 стакан мясного бульона  
1 ч. л. желатина  
листья салата

Сварите яйцо вкрутую. Каждый ломтик окорока разрежьте пополам. Сливочное масло разотрите с желтком яйца, тунцом и 2 мелко нарезанными корнишонами до однородной массы. Приготовленной начинкой намажьте ломтики окорока, сверните их рулетиками. Разложите на блюде, выложенном листьями салата. Украсьте редиской, оливками и мелко нарезанным белком крутого яйца, а также оставшимися корнишонами. Желатин разведите в части холодного бульона, добавьте остальной бульон и вскипятите.

Когда желе начнет застывать, залейте им блюдо с рулетиками. Поставьте в холодильник для застывания.

Подавайте к столу в качестве закуски с белой выпечкой.

### Рулетики из окорока, груш и творога

2 больших куса вареного окорока  
4 половинки груш из компота  
2 ст. л. компота  
250 г нежирного творога  
листья зеленого салата  
кресс-салат  
сахар  
соль

Выньте груши из компота. Две половинки порежьте ломтиками, остальные – на мелкие кусочки. Смешайте творог с кресс-салатом, измельченными грушами, 2 ст. ложками компота, солью и сахаром. Уложите на фольгу окорок, распределите по нему половину фарша, при помощи фольги осторожно сверните в рулет и поместите на 10 минут в морозильник. Так же поступите и с другим куском окорока. Нарежьте рулеты ломтиками, выложите их на листья салата с дольками груш, посыпьте оставшимся кресс-салатом и подавайте на стол.



## Рулеты из птицы

### Рулетики из индейки

- 4 тонких кусочка филе индейки
- 8 ломтиков копченой грудинки
- 1 небольшой цукини
- 1 морковь
- 3 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. бульона из кубика
- 1 ст. л. горчицы
- $\frac{1}{2}$  стакана белого сухого вина
- $\frac{1}{2}$  пучка шалфея
- перец
- соль

Морковь и цукини очистите, вымойте и нарежьте на кусочки. Шалфей вымойте, оборвите с веточек листья, половину измельчите. Овощи потушите в 1 ст. ложке растопленного сливочного масла. Добавьте бульон, держите на огне примерно 5 минут, охладите. Кусочки индейки разрежьте

пополам, приправьте, намажьте тонким слоем горчицы. Уложите на каждый кусочек овощную начинку, посыпьте измельченным шалфеем.

Мясо сверните рулетиками, каждый оберните ломтиком грудинки и сколите зубочистками. Рулетики обжарьте на сильном огне в 1 ст. ложке сливочного масла вместе с растительным. Влейте вино, накройте крышкой, тушите на среднем огне 10–15 минут. Листья шалфея обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла.

Рулетики выложите на блюдо, подавайте с шалфеем и картофельным пюре.

### Рулетики из индейки с квашеной капустой

- 4 ломтя мяса индейки (по 170–180 г)
- $\frac{1}{2}$  кг квашеной капусты
- 4 красных сладких перца
- 8 ломтиков грудинки (по 30 г)
- 1 луковица
- 2 ст. л. маргарина
- 4 ягоды можжевельника
- 2 лавровых листа
- 30 г лесных орехов
- перец
- соль

Перец очистите, помойте, нарежьте соломкой. Лук мелко нарежьте, потушите с перцем. Добавьте

капусту, тушите примерно 5 минут. Мясо посыпьте специями.

На каждый кусок мяса положите по 2 ст. ложки овощной начинки, сверните. Каждый рулетик оберните 2 ломтиками грудинки, сколите зубочистками. Обжарьте в 1 ст. ложке растопленного маргарина. Оставшуюся начинку смешайте с ягодами можжевельника, лавровым листом и молотыми орехами, вместе с рулетиками выложите в жаропрочную посуду. Запекайте в разогретой духовке примерно 45 минут.

Подавайте к столу с вареным картофелем.

### Рулетики из индейки с ананасом

4 большие тонкие отбивные из мяса индейки  
(по 150–160 г)

**Начинка:**

1 авокадо

1 манго

1/2 стакана куриного бульона

3 ломтика ананаса

2–3 ст. л. растительного масла

1 ст. л. приправы для супа «Магги»

1 ч. л. приправы «Карри»

перец

соль

Отбивные посолите и поперчите.

*Приготовление начинки:* мякоть 1/2 авокадо разомните вилкой, посолите, намажьте им отбивные, оставшуюся половину порежьте кусочками.

Манго очистите, нарежьте, половину смешайте с кусочками авокадо и приправой «Магги».

Получившуюся начинку равномерно разложите на смазанные пюре из авокадо отбивные. Сверните мясо рулетиками и сколите зубочистками, опустите в раскаленное масло и обжарьте до золотисто-коричневого цвета. Снимите со сковороды. На сковороду положите ломтики ананаса и остатки манго. Фрукты обжарьте на сильном огне, влейте бульон. Положите в соус рулетики. Сковороду накройте крышкой, уменьшите огонь. Тушите рулетики примерно 10 минут, после чего выньте их, а соус заправьте приправой «Карри».

Рулетики во фруктовом соусе подавайте на стол с рисом.

### Рулетики из индейки с сыром и беконом

8 тонких отбивных из индейки

4 ломтика бекона

4 ломтика сыра с травами

300 г красного сладкого перца

1–2 ст. л. маргарина

1 луковица

1/2 стакана бульона

1/2 стакана белого сухого вина

перец

соль

Перец очистите, удалите семена, разрежьте на четвертинки. Четыре дольки сладкого перца нарежьте соломкой, остальные – кусочками. Ломтики бекона разрежьте пополам. Кусочки сыра также разрежьте пополам. Отбивные посыпьте перцем, на каждую положите по  $\frac{1}{2}$  ломтика бекона и сыра вместе со сладким перцем. Отбивные сверните и сколите зубочистками. Рулетики посолите и посыпьте перцем, обжарьте в растопленном маргарине, выньте, не давая сильно остыть.

Луковицу очистите, нарежьте, обжарьте до прозрачности в жире, образовавшемся при жарке рулетиков. Добавьте сладкий перец, рулетики и бульон. Тушите под крышкой примерно 5 минут. Выньте рулетики. Перец и лук измельчите в блендере, влейте вино. Проварите соус 2 минуты на небольшом огне, приправьте специями.

Подавайте рулетики на стол с соусом и рассыпчатым рисом или картофельным пюре.

### Руллет из индейки со сливами

750 г филе индейки

2 луковицы

1 лук-порей

$\frac{1}{2}$  кг моркови

1 ст. л. маргарина

$\frac{2}{3}$  стакана сметаны

1 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. маринованного перца

перец

соль

#### Начинка:

100 г слив

100 г миндальной стружки

свежий майоран

щепотка корицы

Сливы без косточек нарежьте на кусочки и смешайте с майораном, миндальной стружкой и корицей. Филе слегка отбейте, посыпьте специями. Сверху выложите сливовую начинку, сверните рулет и сколите зубочистками. Лук очистите и крупно нарежьте. Маргарин растопите в глубокой сковороде и обжарьте в нем рулет. Добавьте томатную пасту и лук, тушите несколько минут. Влейте 2 стакана воды, приправьте солью и перцем. Тушите рулет в течение примерно часа. Лук-порей и морковь очистите, помойте и нарежьте. За 20 минут до конца тушения мяса добавьте овощи. Выньте рулет и овощи из сковороды. В соус влейте сметану, варите, пока объем не уменьшится наполовину, добавьте маринованный перец.

Нарежьте рулет ломтиками, полейте соусом и подавайте на стол с овощами.

### Штрудель с индейкой и шпинатом

400 г копченой индейки  
100 г сыра (например, сорта «Эдам»)  
1 кг мороженого шпината  
3 красных сладких перца  
1 луковица  
50 г сливочного масла  
красный молотый перец  
мускатный орех  
перец  
соль  
**Тесто:**  
250 г муки  
2 ст. л. растительного масла  
1 ч. л. соли

*Приготовление теста:* из муки, растительного масла, соли и  $\frac{1}{2}$  стакана теплой воды вымесите тесто, накройте и отставьте на 2 часа.

Шпинат разморозьте, сладкий перец разрежьте на половинки, удалите из него сердцевину с семенами, вымойте и нарежьте полосками. Лук очистите, нарежьте на кусочки и обжарьте до прозрачности на сливочном масле. Затем добавьте

шпинат и тушите, пока не испарится вся жидкость. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Порежьте сыр кубиками. Выложите противень пергаментом. Раскатайте тесто на салфетке в тонкую лепешку, разложите на нем шпинат, сыр, сладкий перец и ломтики индейки. Все сверните, выложите штрудель на противень так, чтобы шов теста находился внизу.

Выпекайте примерно 45 минут.

Нарежьте штрудель ломтиками, посыпьте перцем и подавайте на стол.

### Рулетики из индейки с абрикосами

8 тонких ломтиков индейки (по 80–120 г)  
8 ломтиков бекона  
1 стакан бульона из птицы  
50 мл белого сухого вина  
2 лука-порея  
4 абрикоса (можно консервированных)  
100 г творога  
2 ст. л. растительного масла  
 $\frac{1}{2}$  пучка мяты  
1 ст. л. сливочного масла  
3 ст. л. муки  
перец  
соль

Лук-порей очистите и вымойте, один нарежьте кусочками длиной около 6 см. Абрикосы порежьте на части. Ломтики индейки приправьте специями, сверху уложите листочки мяты, кусочки лука-порея и абрикосы, затем творог. Мясо сверните рулетиками, каждый оберните ломтиком бекона, сколите зубочистками.

Обжарьте рулетики в разогретом растительном масле. Влейте вино и бульон, накройте крышкой и тушите примерно 40 минут. Лук-порей порежьте колечками и потушите на сливочном масле. Выньте рулетики из кастрюли. Соус загустите мукой, обжаренной на сливочном масле, приправьте солью и перцем.

Подавайте рулетики на кружочках тушеного лука-порея, полейте соусом.

### Рулетики из индейки с начинкой из творога и перца

4 тонких ломтика филе индейки (примерно по 180 г)  
2–3 ст. л. мадеры  
2 ст. л. сливочного масла  
перец  
соль

#### Начинка:

200 г творога  
4 ломтика копченой грудинки

1 кг красного сладкого перца  
1 стакан куриного бульона  
1 ст. л. томатной пасты  
1 пучок тимьяна  
1 ст. л. карахмала  
2 ст. л. растительного масла

*Приготовление начинки:* Оборвите листья с веточек тимьяна, несколько штук отложите для украшения.

Творог смешайте с томатной пастой, половиной крахмала и листьев тимьяна, приправьте специями. Сладкий перец разрежьте на четвертинки, удалите семена. Один перец нарежьте соломкой, остальной – кусочками. Грудинку нарежьте кубиками, добавьте в начинку. Ломтики индейки посолите и поперчите. Затем смажьте их творожной массой, выложите сладкий перец, сверните рулетики и сколите зубочистками. Рулетики обжарьте в растительном масле, влейте бульон. Тушите под крышкой примерно 40 минут. Загустите соус оставшимся крахмалом, разведенным водой. Приправьте мадерой, солью и перцем. Оставшийся сладкий перец потушите на сливочном масле с листьями тимьяна в течение примерно 15 минут.

Подавайте рулетики на стол с картофельным пюре и сладким перцем. Украсьте блюдо тимьяном.

### Рулет из индейки с фруктами

1,2 кг филе грудки индейки  
200 г кураги  
2 консервированных персика  
2–3 ст. л. растительного масла  
молотый красный перец  
несколько светлых и темных виноградин  
перец  
соль

Отбейте филе индейки, натрите солью и перцем, поставьте в холодное место. Предварительно замоченные абрикосы выньте из воды, выложите на мясо, сверните рулет, обвяжите нитью, смажьте растительным маслом и запекайте в течение 1 часа в разогретой духовке. Посыпьте перцем и запекайте еще 5 минут.

Подавайте рулеты, украсив их виноградом и ломтиками персиков.

### Рулет из индейки с грибной начинкой

1 кг филе индейки  
**Начинка:**  
150 г шампиньонов  
1 пучок зеленого лука с луковичками  
200 г творога с травами  
4–5 ст. л. растительного масла

4 зубчика чеснока  
9 веточек тимьяна  
1 веточка розмарина  
кусочки лимона для украшения  
красный молотый перец  
перец, соль

*Приготовление начинки:* шампиньоны и лук очистите, порежьте, обжарьте в 2 ст. ложках растительного масла, приправьте специями. Мясо намажьте творогом и грибной начинкой.

Сверните рулет. Оставшееся растительное масло смешайте со специями, смажьте рулет. Веточки тимьяна и розмарина ополосните и просушите, вместе с зубчиками чеснока выложите на рулет. Обвяжите мясо нитью. Положите рулет в глубокую огнеупорную посуду и запекайте в разогретой духовке примерно 60 минут. Выньте, порежьте толстыми ломтями и украсьте кусочками лимона.

### Рулетики из индейки с сыром и абрикосами

300 г отбивных из индейки  
**Начинка:**  
3–4 половинки консервированных абрикосов  
50 г сыра (например, сорта «Гауда»)  
4 ст. л. абрикосового джема

1/2 стакана абрикосового сока  
1 ч. л. приправы «Карри»  
1 ч. л. горчицы  
1 ст. л. лимонного сока  
2–3 ст. л. растительного масла  
перец  
соль

Мясо слегка отбейте. Разрежьте на ломтики шириной около 5 см, приправьте по вкусу специями.

*Приготовление начинки:* абрикосы достаньте из банки, сок сохраните, плоды разрежьте на части. Сыр нарежьте соломкой.

Смешайте джем с солью, перцем, приправой «Карри», горчицей и лимонным соком. Смажьте этой пастой полоски мяса. Сверху уложите кусочки абрикосов и сыра. Мясо сверните и сколите зубочистками. Обжарьте в разогретом растительном масле. Влейте сок из абрикосов и тушите под крышкой 5 минут.

### Рулетки из индейки с сельдереем

4 тонких ломтя филе из индейки (примерно по 150 г)  
1 стебель зеленого сельдерея  
150 г сыра с плесенью (например, сорта «Камамбер»)  
4 ломтика вареного окорока  
2 ст. л. растительного масла

2/3 стакана бульона из птицы  
1/2 стакана сметаны  
1 ст. л. крахмала  
свежая зелень петрушки,  
базилика или тимьяна для украшения  
перец  
соль

Стебель сельдерея очистите, помойте, разрежьте на 4 кусочка и пробланшируйте в подсоленной воде. Сыр порежьте ломтиками, срезав кожуру. Мясо посыпьте специями. На каждый кусок филе положите по ломтику окорока, сыра и кусочку сельдерея. Сверните рулетики, сколите их зубочистками и подрумяньте в горячем растительном масле.

Влейте бульон и тушите на слабом огне примерно 25 минут. Выньте рулетики из кастрюли, не давая сильно остыть. В соус влейте сметану, доведите до кипения, добавьте крахмал и приправьте по вкусу солью и перцем.

Нарежьте рулетики ломтиками, украсьте зеленью, подавайте с отварной вермишелью и соусом.

### Рулетки из индейки с сыром и окороком

4 большие тонкие отбивные из индейки  
4 ломтика вареного окорока  
4 больших листа свекольной ботвы



4 ломтика сыра (например, сорта «Эмменталь»)  
2 яйца  
2 ст. л. горчицы  
6 ст. л. муки  
150 г панировочных сухарей  
400 г смальца  
перец  
соль

Мясо ополосните, просушите и слегка отбейте. Свекольную ботву вымойте, удалите черешки, а листья пробланшируйте в подсоленной воде в течение 2 минут. Затем сполосните их в холодной воде, вместе с ломтиками окорока выложите на отбивные, смажьте горчицей, добавьте ломтики сыра. Рулетики сверните, начиная с узкой стороны, приправьте по вкусу солью и перцем, обваляйте в муке. Взбейте яйца, окуните в них рулетики, затем обваляйте их в панировочных сухарях, пальцами прижмите панировку. Обжарьте рулетики до золотистого цвета в разогретом смальце в течение 8 минут, переложите на бумажное полотенце и обсушите.

### Рулет из индейки с черносливом

1 кг филе индейки  
250 г чернослива  
 $\frac{1}{2}$  стакана белого сухого вина

1 ст. л. сахара  
 $\frac{1}{2}$  стакана бульона из птицы  
2 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. абрикосового конфитюра  
1 рюмка бренди  
сушеный шалфей  
красный молотый перец  
белый перец  
соль

Сливы залейте вином с сахаром и отставьте на несколько часов. Затем проварите на небольшом огне в течение 10 минут, слейте жидкость (она еще понадобится). Мясо вымойте и обсушите, натрите ломоть солью и перцем.

Выложите на мясо сливы, сверните рулет и обвяжите нитью. В огнеупорной посуде разогрейте растительное масло, положите рулет, полейте жиром и отваром из сваренных слив. Запекайте в нагретой духовке примерно 50 минут, время от времени поливая бульоном. Конфитюр смешайте с 1 ст. ложкой бренди, шалфеем и перцем, смажьте мясо. Запекайте еще 15–20 минут, добавив оставшееся бренди.

### Рулетики из индейки с медом

4 тонкие отбивные из индейки (по 150 г)  
1 ст. л. меда  
5 ст. л. соевого соуса

## РУЛЕТЫ

96

2 зубчика чеснока  
2 лука-порея  
3 ст. л. растительного масла  
3 ст. л. арахиса  
2 ст. л. крахмала  
1 стакан бульона  
перец  
соль

Мед смешайте с 4 ст. ложками соевого соуса. Отбивные из индейки намажьте с одной стороны медовым соусом. Чеснок и лук-порей измельчите и потушите.

Добавьте арахис, приправьте оставшимся соевым соусом и перцем. На отбивные выложите 1 часть лука-порея с чесноком и орехами. Отбивные сверните и плотно обвяжите шпагатом, посыпьте крахмалом. В кастрюле разогрейте 2 ст. ложки растительного масла, положите рулетики, обжарьте. Влейте бульон, накройте крышкой и тушите 10–15 минут. Оставшийся лук-порей подогрейте, выложите на него рулетики.

Подавайте на стол с рассыпчатым рисом.

### Рулет из индейки с колбасой и шампиньонами

1 кг грудки индейки

**Начинка:**

200 г колбасы

## РУЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ

97

100 г шампиньонов  
2 луковицы  
2 помидора  
по 1 красному, желтому и зеленому сладкому перцу  
2 сырых желтка  
1 ст. л. панировочных сухарей  
2 ст. л. сметаны  
1 стакан белого сухого вина  
 $\frac{1}{2}$  стакана бульона из птицы (или из кубика)  
2 ст. л. тертого сыра  
1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки  
растительное масло  
перец  
соль

Грудку индейки отбейте, заверните в фольгу и положите в холодильник.

*Приготовление начинки:* в растительном масле потушите нарезанные шампиньоны, лук и сладкий перец. Половину отложите, остальное смешайте с панировочными сухарями, сметаной, желтками и нарезанной колбасой. Приправьте по вкусу специями. Начинкой намажьте мясо, посыпьте сыром. Плотно сверните рулет, обвяжите шпагатом. Обжарьте на растительном масле, обложите нарезанным луком и помидорами, залейте бульоном и вином. Тушите 2 часа в духовке на среднем огне. Выньте рулеты, нарежьте ломтиками, посыпьте зеленью петрушки. Тушившиеся вместе с руле-

том лук и помидоры измельчите в блендере, соедините с оставленными в процессе приготовления грибами, луком и сладким перцем и подавайте с рулетом.

### Рулет пивной с тушеными овощами

1,2 кг мяса грудки индейки  
 $\frac{2}{3}$  бутылки светлого пива  
 50 г сливочного масла  
 600 г картофеля  
 300 г моркови  
 300 г зеленого лука с луковичками  
 2 стакана бульона из птицы  
 1 ч. л. сахара  
 1 ст. л. лимонного сока  
 перец кайенский  
 перец  
 соль

Мясо сверните, обвяжите шпагатом, натрите специями. В глубокой жаропрочной посуде разогрейте сливочное масло, опустите рулеты и обжарьте. Добавьте  $\frac{2}{3}$  стакана пива, накройте крышкой и тушите в разогретой духовке в течение 20 минут. Время от времени поливайте образующимся соусом. Картофель вымойте, разрежьте на половинки. Морковь очистите, помойте и нарежьте ломтиками. Лук очис-

тите и нарежьте кусочками. Добавьте овощи к мясу и подрумяньте, постоянно помешивая. Всыпьте сахар и влейте бульон. Мясо с овощами запекайте 60 минут, время от времени поливая соусом. Поднимите температуру в духовке и запекайте блюдо еще 15 минут, поливая оставшимся пивом. Рулеты и овощи выньте из духовки, не давая сильно остыть. Соус заправьте лимонным соком и кайенским перцем. Нарежьте рулет ломтиками, подавайте с овощами и соусом.

### Рулет из индейки с начинкой из сладкого перца

1,2 кг грудки индейки  
 $\frac{1}{2}$  стакана белого сухого вина  
 2 ст. л. растительного масла  
 $1\frac{1}{2}$  стакана бульона из птицы  
 2–3 ст. л. муки  
 2 ст. л. густой сметаны  
 $\frac{1}{2}$  зубчика чеснока

#### Начинка:

по 1 красному и зеленому сладкому перцу  
 2 луковицы  
 молотая паприка  
 2 ст. л. горчицы средней остроты  
 2 ч. л. сушеного майорана  
 6 ломтиков копченой грудки  
 перец  
 соль

*Приготовление начинки:* сладкий перец очистите семян, разрежьте на четвертинки, снимите кожицу. Половинки красного и зеленого сладкого перца нарежьте соломкой. Лук очистите, порежьте.

Мясо ополосните, обсушите, разложите пластом, посыпьте специями. Смажьте горчицей, посыпьте майораном и нарезанным луком. Сверху выложите 3 ломтика грудинки и сладкий перец. Сверните рулет, оберните оставшимися ломтиками грудинки, обвяжите шпагатом.

Рулет обжарьте в глубокой жаропрочной посуде в разогретом растительном масле. Оставшийся сладкий перец порежьте кусочками, добавьте к рулету. Влейте вино и бульон, накройте крышкой и тушите примерно 60 минут. Рулет выньте и оставьте на 10 минут. Соус загустите мукой, поджаренной на сливочном масле. Приправьте по вкусу специями, добавьте сметану, смешанную с измельченным чесноком. Рулет нарежьте ломтиками, подавайте с соусом и картофелем.

### **Рулетики из утки с мексиканским апельсиновым соусом**

- 2 филе утки без кожицы (примерно по 300 г)
- 3 апельсина
- 4 ст. л. измельченного базилика

- 1 желтый сладкий перец
- 50 мл шерри
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. горчицы
- 1 ст. л. вишневого уксуса
- $\frac{1}{2}$  стакана бульона
- 2 ч. л. соевого соуса
- 1 ч. л. кунжутного масла
- 3 ч. л. меда
- 1 ч. л. соуса «Табаско»
- 50 г кунжута
- 2 стебля сельдерея
- перец
- соль

Филе разрежьте поперек на 8 тонких ломтиков. Кунжутное масло смешайте с соевым соусом, 2 ч. ложками меда и соусом «Табаско», смажьте филе.

Отставьте мясо на час.

*Приготовление соуса:* апельсины очистите и нарежьте ломтиками, выделившийся сок сохраните. Сладкий перец порежьте на кусочки, смешайте с апельсинами и базиликом. Поставьте в холодильник. Кунжут прокалите, отложите 1 ч. ложку, остальной смешайте с вишневым уксусом, горчицей и 1 ч. ложкой меда. Добавьте к апельсинам с перцем и базиликом.

Стебли сельдерея очистите, порежьте, пробланшируйте. На ломтики утки выложите сельдерей,

сверните рулетики и сколите зубочистками. Обжарьте их в растительном масле, выложите в огнеупорную форму, посыпьте кунжутом и запекайте примерно 15 минут в разогретой духовке. Влейте шерри, бульон и апельсиновый сок, проварите примерно 5 минут.

Подавайте рулет на стол с мексиканским апельсиновым соусом.

### Рулетики из цыпленка

4 филе грудки цыпленка  
2 сваренных вкрутую яйца  
4 ломтика сыра  
1 ст. л. муки  
растительное масло для жарки  
2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки  
перец, соль

Отбейте филе, натрите специями. Сварите яйца вкрутую и порежьте кружочками. На каждое филе цыпленка положите ломтики сыра, на них – кружки яйца и немного зелени петрушки.

Сверните рулетики, свяжите их нитью или сколите зубочистками. Обваляйте в муке и обжарьте со всех сторон в разогретом растительном масле. Когда рулетики станут мягкими, выньте их, полейте соусом, образовавшимся во время жарки, посыпьте оставшейся зеленью петрушки.

Подавайте на стол с рассыпчатым рисом и салатом из сырых овощей в зависимости от сезона.

### Рулет с квашеной капустой и мясом цыпленка

350 г филе цыпленка  
150 г моркови  
350–400 г квашеной капусты  
270 г замороженного слоеного теста  
2 ст. л. маргарина  
лавровый лист  
2 ягоды можжевельника  
3 ст. л. нарезанного зеленого лука  
1 ст. л. молотого тмина  
1 желток  
5 ст. л. горчицы  
1 ч. л. семян тмина  
перец  
соль

Морковь очистите и потрите на терке. Филе цыпленка нарежьте соломкой, вместе с морковью обжарьте на маргарине. Приправьте солью и перцем. Капусту промойте, отожмите. Лавровый лист и можжевельник измельчите, вместе с капустой добавьте к мясу цыпленка, недолго потушите.

Добавьте нарезанный зеленый лук и молотый тмин. Слегка размороженное тесто раскатайте в лепешку. Смажьте пласт горчицей, на середину выложите капусту. Сверните рулет, переложите на противень, выложенный пергаментом, смажьте взбитым желтком и посыпьте тмином. Выпекайте примерно 40 минут. Через 20 минут прикройте пергаментом. Рулет нарежьте ломтиками.

Подавайте на стол с томатным соусом.

### Фаршированные ножки цыпленка

4 ножки цыпленка (около 1 кг)

**Начинка:**

2 яйца

2 луковицы

200 г шампиньонов

5 ст. л. растительного масла

3 ст. л. панировочных сухарей

приправа «Вегета»

перец

соль

Отделите ножки от костей, слегка отбейте, посыпьте специями.

*Приготовление начинки:* шампиньоны вымойте, мелко нарежьте. Лук мелко нарежьте, вместе с грибами обжарьте на растительном масле, приправьте по вкусу приправой «Вегета», специями, охладите.

В массу добавьте яйца и панировочные сухари. Намажьте массой кусочки мяса, сверните, скотите зубочистками или обвяжите шпагатом, посыпьте приправой «Вегета». Поместите в разогретую духовку и запекайте 40–45 минут. Снимите нить. Подавайте на стол с вареным картофелем и салатом из сырых овощей в зависимости от сезона.

### Рулетики из печени птицы

4–6 шт. печени птицы (лучше индейки)

6–12 ломтиков копченой грудинки

1–2 яблока (например, ранет)

2–3 ст. л. муки

1/2 стакана растительного масла

соль

Очистите печень от пленок, слегка посолите. Между дольками печени вложите кусочки очищенного от кожуры яблока. Все вместе обваляйте в муке, заверните в 1–2 ломтика грудинки, скотите зубочистками. Разогрейте масло на сковороде, выложите рулетики. Обжарьте со всех сторон до золотистого цвета. Накройте крышкой, чтобы рулетики пропитались ароматом и вкусом грудинки.

Подавайте на стол в горячем виде с гренками и чесночным маслом. Великолепная закуска к пиву или вину.

## Рулеты из рыбы

### Рулетики из морского языка с рисом

8 филе морского языка (около 600 г)  
300 г длиннозерного риса  
2 лука-шалота  
1 стакан рыбного бульона  
2 ст. л. сливочного масла  
 $\frac{2}{3}$  стакана сметаны  
сок 1 лимона  
1 пучок зеленого лука  
белый перец  
кайенский перец  
соль

Сварите рис в подсоленной воде. Лук-шалот очистите и нарежьте. В небольшой кастрюле растопите сливочное масло, обжарьте лук-шалот до прозрачности. Влейте бульон и сметану, тщательно перемешайте и доведите до кипения. Уменьшите огонь, варите соус, пока его объем не

## РУЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ

107

уменьшится наполовину. Зеленый лук мелко нарежьте.

2 ст. ложки лука отложите, остальной лук добавьте к соусу. Приправьте соус по вкусу специями. Филе морского языка вымойте и обсушите. Сбрызните лимонным соком, приправьте солью и белым перцем, посыпьте зеленым луком, сверните рулетиками. В кастрюле вскипятите воду. Вложите вставку для варки на пару, положите на нее рулетики, накройте крышкой, варите 6 минут.

Подавайте на стол с рисом и соусом, украсьте зеленью петрушки.

### Рулетики из морского языка по-особому

600 г филе морского языка (без кожи)  
200 г цуккини  
2 лука-шалота  
4 ст. л. готовой пасты «Песто»  
 $\frac{1}{2}$  стакана рыбного бульона  
2 красных сладких перца  
1 зубчик чеснока  
 $\frac{1}{2}$  пучка базилика  
 $\frac{2}{3}$  стакана густой сметаны  
2–3 ст. л. лимонного сока  
перец  
соль



Лук-шалот очистите и нарежьте. Цукини очистите, помойте, нарежьте вдоль тонкими ломтиками. Восемь штук филе морского языка ополосните и обсушите. Приправьте солью и перцем, смажьте пастой «Песто», выложите ломтики цукини и лук-шалот и сверните.

Рулетики скотите зубочистками. Сладкий перец очистите, удалите сердцевину с семенами, порежьте кусочками. Вскипятите бульон в пароварке. На вставку положите рулетики и сладкий перец. Варите примерно 10 минут, выньте. Листья базилика мелко нарежьте. Зубчик чеснока измельчите, опустите в бульон, доведите до кипения. Положите сметану, приправьте лимонным соком, специями, добавьте базилик.

Подавайте рулетики к столу с соусом, готовым сладким перцем и рассыпчатым рисом.

### Рулетики из лосося с рисом

8 ломтиков копченого лосося  
80 г риса  
2 ст. л. тертого хрена  
1 лук-порей  
соевый соус  
1 ст. л. уксуса  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. сахара  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. соли

Залейте рис  $\frac{1}{2}$  стакана воды, доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 10 минут. Снимите с огня и отставьте на 5 минут. Уксус подогрейте, смешайте с  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли и сахара. Переложите рис в миску, добавьте уксус со специями, размешайте.

Три листа лука-порея порежьте на тонкие длинные полоски и пробланшируйте. Ломтики лосося смажьте хреном, на каждый положите немного риса, сбрызните соевым соусом. Сверните и свяжите полоской лука-порея.

Подавайте к столу в качестве закуски.

### Рулетики из форели в белом вине

4 форели (по 250–300 г)  
250–300 г зелени, кореньев  
 $\frac{3}{4}$  стакана сухого белого вина  
2 ст. л. желатина  
лавровый лист  
лимон  
гвоздика  
сахар  
перец  
соль

Форель выпотрошите, разделите пополам, сверните филе в рулончики, скотите зубочистками. Коренья очистите, нарежьте соломкой, залейте 1 л

## РУЛЕТЫ 110

воды, добавьте приправы и покипятите. Полученный отвар процедите, положите в него рулетики и варите 25 минут. В конце влейте вино и замоченный в холодной прокипяченной воде желатин, доведите до кипения. Осторожно выложите рыбные рулетики на блюдо, украсьте зеленью и залейте застывающим желе.

Поместите в холодное место.

Подавайте на стол с лимоном и сдобной выпечкой.

## Штрудель с лососем и овощами

600 г лосося (2 филе)  
100 г мороженого шпината  
3 ст. л. лимонного сока  
 $\frac{2}{3}$  стакана белого сухого вина  
300 г теста для штруделей  
или замороженного слоеного теста  
100 г очищенных креветок  
2 ч. л. консервированного хрена  
1 желток  
лавровый лист  
черный перец горошком  
соль  
**Соус:**  
1 стакан майонеза  
 $\frac{1}{2}$  стакана сметаны  
3 сваренных вкрутую яйца

## РУЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ 111

3–5 ст. л. измельченного зеленого лука с луковичками  
перец  
соль

Шпинат разморозьте, отцедите жидкость. Рыбу сбрызните лимонным соком, приправьте специями. Вино вскипятите со стаканом воды, лавровым листом и несколькими горошинами перца. Рыбу положите на вставку для варки, варите 7–8 минут, выньте, охладите. Пласт теста положите на противень, выложенный пергаментом. На середину положите одно филе, смажьте хреном, распределите шпинат и креветки, приправьте специями. Другое филе смажьте хреном и смазанной стороной вниз положите на шпинат. Поднимите края теста, соедините, завернув рыбу. Поверните штрудель швом вниз и смажьте взбитым желтком. Выпекайте примерно 45 минут.

*Приготовление соуса «Провансаль»:* яйца нарежьте мелкими кубиками. Смешайте с майонезом, сметаной и зеленым луком, приправьте специями. Поставьте на 30 минут в холодное место.

Подавайте штрудель к столу с овощами и соусом «Провансаль».

## Рулончики из лосося

400 г копченого лосося  
1 лимон

## РУЛЕТЫ 1 1 2

несколько листьев салата  
несколько веточек укропа

Лимон разрежьте пополам, одну половину порежьте кружочками, другую – кусочками. Салат и укроп вымойте и просушите. Ломтики лосося сверните в рулончики, положив внутрь по полкружочка лимона и по веточке укропа. Блюдо выложите листьями салата, на них разложите рулончики и украсьте кусочками лимона. Лосося в рулончиках можно положить на блюдо, чередуя с яйцами, фаршированными икрой.

### Рулетики из трески

4 филе трески (по 200 г)  
8 ломтиков грудинки (по 100 г каждый)  
200 г сыра (например, сорта «Гауда»)  
1 огурец  
 $\frac{1}{2}$  стакана белого сухого вина  
 $\frac{1}{2}$  стакана бульона  
100 г 30%-ной сметаны  
3 ст. л. сливочного масла  
3 ст. л. муки  
по 2–3 ст. л. горчицы и томатной пасты  
2 ст. л. мелко нарезанного укропа  
свежемолотый белый перец  
соль

## РУЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ 1 1 3

Филе вымойте, обсушите, сбрызните лимонным соком и посолите, оставьте на несколько минут. Томатную пасту смешайте с горчицей так, чтобы получилась однородная масса. Приготовленной смесью намажьте филе. Две трети сыра порежьте тонкими полосками и также разложите на филе, сверните рулетики. Каждый рулетик плотно оберните двумя ломтиками грудинки, края сколите зубочистками. Растопите в кастрюле сливочное масло, обжарьте в нем рулетики со всех сторон на среднем огне. Влейте бульон и вино, варите еще 15 минут на слабом огне. Огурец очистите, порежьте, добавьте к рулетикам за 10 минут до конца варки.

Выньте рулетики из отвара, не давая им сильно остыть.

*Приготовление соуса:* оставшийся сыр потрите на мелкой терке, добавьте вместе со сметаной в отвар, быстро доведите до кипения. Разведите муку небольшим количеством холодной воды, загустите соус, варите еще 5 минут на слабом огне, приправьте солью и свежемолотым белым перцем. Укроп мелко нарежьте, добавьте в соус и размешайте. Рыбные рулетики снова переложите в соус, хорошо подогрейте.

Подавайте на стол с картофелем.

### Острый рулет из рыбы

Тесто:  
 $\frac{1}{2}$  кг муки

1 упаковка сухих дрожжей

1/2 стакана молока

40 г чесночного масла

соль

**Начинка:**

1/2 кг рыбного филе

1/2 стакана овощного отвара

3 ст. л. томатной пасты

по 1 красному и зеленому сладкому перцу

3 луковицы

3 маринованных огурца

2 зубчика чеснока

40 г сливочного масла

1–2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. молотого черного перца

соль

Рыбное филе пропустите через мясорубку. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до прозрачности. Очищенный сладкий перец и маринованные огурцы нарежьте на мелкие кусочки. Чеснок пропустите через пресс. Все составляющие добавьте к рыбному фаршу. Влейте овощной отвар, перемешайте, приправьте по вкусу солью, перцем, а также томатной пастой.

*Приготовление теста:* смешайте муку с дрожжами, добавьте теплое молоко, чесночное масло и соль. Вымесите тесто и оставьте его минут на 30,

чтобы подошло. Снова вымесите и раскатайте в прямоугольник размером 30 x 40 см. Равномерно распределите фарш. Сверните рулет и выложите его на противень, смазанный растительным маслом. Сверху смажьте рулет молоком и слегка надрежьте. Поставьте в разогретую духовку и выпекайте в течение 1 часа.

Подавайте на стол в качестве закуски в теплом или холодном виде.

### Рулет из рыбы в желе

500 г рыбного филе

1 яйцо

1 луковица

60 г черствой булки

зелень

коренья

2 ст. л. желатина

по 3 бутончика гвоздики и душистого перца

3 ст. л. маргарина

1 яичный белок

2 сваренных вкрутую яйца

2 помидора

зеленая часть лук-порея

1 ст. л. свекольного сока

перец

соль

Пропустите филе через мясорубку вместе со смоченной и отжатой булкой и луковицей. В молотую массу добавьте яйцо, перец, соль, а также 2 ст. ложки растопленного маргарина. Добавьте также свекольный сок и тщательно перемешайте массу, сформируйте из нее валик. Марлю или салфетку смажьте маргарином, положите на нее валик из рыбного фарша, плотно заверните, завяжите концы ткани шнурком. Положите рулет в прежде приготовленный из корней со специями кипящий овощной отвар и варите в течение 1 часа. Готовый рулет оставьте в отваре, как остынет, выньте. Отвар процедите, добавьте в него предварительно замоченный желатин, осветлите белком. Рулет порежьте на кусочки толщиной около 1 сантиметра, выложите на блюдо так, чтобы ломтики заходили один на другой.

На каждый кусок положите ломтик сваренного вкрутую яйца, отрезанный под углом кусочек порея и ломтик помидора. Частью застывающего желе залейте порции рулета. Оставшееся желе охладите, порубите и посыпьте им края блюда с рулетом.

подавайте на стол с хреном или острым соусом, например «Татарским».

### Рулетки из рыбы

4 филе трески (по 200 г)  
8 ломтиков грудинки

200 г сыра сорта «Гауда»  
100 г 18%-ной сметаны  
 $\frac{1}{2}$  стакана бульона  
 $\frac{1}{2}$  стакана белого сухого вина  
1 огурец  
3 ст. л. маргарина  
3 ст. л. муки  
по 2 ст. л. горчицы и томатной пасты  
сок  $\frac{1}{2}$  лимона  
1 пучок укропа  
перец  
соль

Филе сбрызните лимонным соком, посолите, оставьте на несколько минут. Горчицу смешайте с томатной пастой, смажьте филе смесью.

Две трети сыра нарежьте тонкими полосками, выложите на филе, сделайте рулетики. Каждый плотно оберните двумя ломтиками грудинки, края сколите зубочистками. Обжарьте рулетики на маргарине со всех сторон. Влейте бульон и вино, потушите еще примерно 15 минут на слабом огне. Огурец очистите, порежьте, добавьте к рулетикам за 10 минут до конца тушения.

Выньте рулетики, оставшийся сыр потрите на мелкой терке, смешайте со сметаной и добавьте в соус, размешайте, быстро доведите до кипения. Муку разведите в небольшом количестве холодной воды, загустите ею соус, проварите еще 5 минут. Приправьте

специями. Добавьте в соус мелко нарезанный укроп. Переложите рулетики в соус, хорошо подогрейте.

Подавайте на стол с вареным картофелем или рассыпчатым рисом.

### Рулетики по-мазурски

1 кг судака или 450 г филе трески

$\frac{1}{2}$  стакана молока

1 черствая булка

1 яйцо

1 луковица

100–120 г смальца

5 ст. л. панировочных сухарей

50 г сливочного масла

перец

соль

Очищенную рыбу без костей пропустите через мясорубку вместе с замоченной в молоке и отжатой булкой. Добавьте поджаренный на сливочном масле лук, яйцо, специи и все тщательно перемешайте. Разделите массу на порции (размером с котлету), каждую расплющите в лепешку, положите кусочек сливочного масла и сверните рулетики. Обваляйте их в панировочных сухарях и обжарьте в смальце.

Подавайте к столу с квашеной капустой или вареными овощами.

### Рулетики из копченой рыбы

200 г копченой рыбы

200 г творога

1 ст. л. сметаны

1 пучок зеленого лука

зеленый салат

кресс-салат

перец

соль

Смешайте творог со сметаной, приправьте солью, перцем, добавьте мелко порубленный зеленый лук. Из ломтиков рыбы сделайте трубочки, заполните смесью творога и лука, прикройте сверху кресс-салатом. Разложите на блюде, выложенном листьями салата.

### Рулетики из свежей сельди

8–10 свежих сельдей

150 г бекона

100 г чернослива

1 ст. л. масла

перец

соль

Сельдь выпотрошите и удалите из нее кости. Филе посолите, посыпьте перцем и отставьте на 30 минут.

Из предварительно замоченного чернослива выньте косточки, нарежьте соломкой.

На каждое филе положите вдоль ломтик бекона и 2–3 кусочка чернослива, сверните рулетики и скотите зубочистками. Выложите в смазанную маслом огнеупорную посуду, поставьте в разогретую духовку и запекайте примерно 30–40 минут.

### «Улитки» из сельди

1/2 кг филе сельди

150 г сыра (например, сорта «Гауда»)

красный сладкий перец для украшения

2 ст. л. майонеза

3 ст. л. растительного масла

1 пучок зеленого лука

Филе сельди залейте растительным маслом и поставьте на несколько часов в холодное место. Сыр и сельдь без масла нарежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик сыра оберните сельдью, скотите зубочистками. Блюдо смажьте майонезом, выложите «улитки» из сельди. Посыпьте зеленым луком, украсьте кусочками красного сладкого перца.

## Рулеты из дичи

### Рулет из дичи с абрикосами

1 кг окорока оленины (без костей)

150 г кураги

3 луковицы

2 стакана бульона

2/3 стакана сметаны

1 рюмка шерри

1 небольшой кочан савойской капусты

2 ст. л. растительного масла

перец

соль

Натрите мясо перцем и положите в холодильник на 1–2 часа. Курагу мелко нарежьте и замочите в шерри. Савойскую капусту разберите на листья, бланшируйте и выньте из воды. Лук очистите и нарежьте крупными кусочками. Мясо разложите и посолите. Выложите на него капустные листья и курагу, сверните большой рулет, обвяжите шпагатом. В глубокой огнеупорной посуде разо-



## РУЛЕТЫ

1 2 2

грейте растительное масло. Положите рулет и обжарьте на сильном огне.

Добавьте лук, немного обжарьте, влейте бульон. Тушите под крышкой примерно  $1\frac{1}{2}$ –2 часа. Выньте мясо. Соус смешайте со сметаной, заправьте специями, процедите. Рулет нарежьте ломтиками, подавайте с соусом и клецками из густого теста.

### Рулет из мяса косули

1,6 кг окорока косули

100 г свиного сала

#### Маринад:

$\frac{3}{4}$  стакана растительного масла

$\frac{3}{4}$  стакана красного сухого вина

по 150 г сельдерея, порея, моркови,  
корня петрушки, лука

1 лимон

8 бутончиков гвоздики

10 горошин перца

по 1 ч. л. розмарина и эстрагона

3 лавровых листа

соль

#### Начинка:

250 г телятины без костей

150 г копченой грудинки

150 г печени птицы

2 луковицы

## РУЛЕТЫ ИЗ ДИЧИ

1 2 3

3 яйца

50 г панировочных сухарей

ломтики свиного сала

30 г сушеных грибов

перец

соль

#### Соус:

3 ст. л. масла

3 стакана кислой сметаны

2 ст. л. муки

3 ст. л. красного сухого вина

перец

соль

*Приготовление маринада:* все составляющие тщательно перемешайте. Мясо очистите от пленок, положите в маринад на 5 дней. Время от времени переворачивайте.

*Приготовление начинки:* замоченные предварительно в воде сушеные грибы отварите до мягкости. Грудинку нарежьте кубиками, подрумяньте вместе с мелко нарезанным луком. Телятину пропустите через мясорубку. Добавьте грудинку с луком и яйца. Приправьте по вкусу специями, смешайте с панировочными сухарями. В конце добавьте зелень и поджаренную печень. Покройте мясо ровным слоем фарша и плотно сверните рулет. Сверху обложите его ломтиками свиного сала и обвяжите шпагатом.

Положите рулет в глубокую жаропрочную посуду, поставьте в разогретую духовку и запекайте в течение 1 часа. Во время запекания поливайте образующимся соусом. Выньте из духовки, аккуратно снимите шпагат и нарежьте рулет на ломтики.

*Приготовление соуса:* обжарьте муку, добавьте вино и сметану. Все тщательно перемешайте, заправьте специями. Ломтики рулета, выложенные на блюдо, полейте соусом. Подавайте к столу с поджаренной свеклой и вареным картофелем.

## Рулеты из смешанного мяса

### Рулет по-милански

650–700 г говядины  
200 г говяжьего фарша  
150 г фарша из телятины  
2 черствые булки  
1 яйцо  
2 сырых желтка  
40 г тертого сыра (например, «Пармезана»)  
1 зубчик чеснока  
по 1 ч. л. тимьяна и розмарина  
100 г окорока  
100 г сыра (например, «Проволоне»)  
2 сваренных вкрутую яйца  
6 ст. л. растительного масла  
1 луковица  
2 стакана сухого красного вина  
800 г консервированных помидоров  
2 лавровых листа  
перец  
соль

Большой кусок говядины (толщиной около 2 см) слегка отбейте. Смешайте молотую говядину с телятиной, намоченными и отжатыми булками, яйцом, желтками, тертым «Пармезаном», мелко нарезанным зубчиком чеснока, измельченными розмарином и тимьяном. Приправьте специями. Намажьте фаршем мясо, выложите нарезанный ломтиками «Проволоне» и полоски окорока. Сваренные вкрутую яйца нарежьте кружочками и уложите на начинку. Мясо сверните и обвяжите шпагатом. В глубокой жаропрочной посуде разогрейте растительное масло и обжарьте рулет на сильном огне. Лук очистите и нарежьте кубиками, потушите в оставшемся после жарки мяса жире. Влейте вино и доведите до кипения. Варите, пока не испарится половина жидкости. В отвар положите рулет. Вокруг мяса разложите очищенные и нарезанные консервированные помидоры, влейте маринад (из банки). Добавьте 2 лавровых листа, накройте и тушите примерно 2 часа.

Запеченный рулет выньте из духовки, оставьте на 10 минут, затем нарежьте ломтиками. Томатный соус приправьте специями.

### Рулет «Простой»

$\frac{1}{2}$  кг фарша из свинины и говядины  
1 луковица

1 ст. л. томат-пасты  
1–2 ст. л. растительного масла  
1–2 ст. л. сливочного масла  
перец  
соль

#### Слоеное тесто:

300 г муки  
300 г сливочного масла  
 $\frac{1}{2}$  яйца  
 $\frac{1}{2}$  ст. л. 3%-ного уксуса

*Приготовление слоеного теста:* 100 г муки просейте, положите сливочное масло, порубите. Из оставшейся муки, воды, уксуса,  $\frac{1}{2}$  яйца замесите тесто, как на вареники. Тщательно вымесите, раскатайте тесто, придавая ему форму круга, середину теста оставьте более толстой, на нее положите масляное тесто в форме прямоугольника. Сложите тесто конвертом, раскатайте, не сильно нажимая (чтобы не потрескалось). Придайте тесту форму прямоугольника, сложите втрое, оберните салфеткой, положите в холодильник. Повторите раскатывание 3 раза через каждые 15–20 минут, не считая первого складывания.

Очистите лук, нарежьте и обжарьте до прозрачности. Добавьте фарш, пожарьте минуту, помешивая. Влейте полстакана кипятка, размешайте, потушите, добавьте томатную пасту, перемешайте, при-

## РУЛЕТЫ 1 2 8

правьте по вкусу солью и перцем, доведите до кипения, охладите.

Слоеное тесто тонко раскатайте, намажьте мясным фаршем, сверните рулетом. Положите в узкую форму, смазанную сливочным маслом, посыпьте хлопьями сливочного масла и поставьте в горячую духовку. Выпекайте примерно 40 минут.

Порежьте рулет ломтиками и подавайте на стол в холодном или теплом виде с маринованным сладким перцем.

### Рулет «Новый»

800 г говяжьей лопатки

1/2 кг свиной лопатки

350 г телятины

250 г свиной или телячьей печени

250 г шампиньонов

100 г смальца

400 г копченой грудинки

3/4 стакана 18%-ной сметаны

1 яичный белок

1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки

майоран

красный молотый перец

черный перец

соль

## РУЛЕТЫ ИЗ СМЕШАННОГО МЯСА 1 2 9

Разрежьте говядину на тонкие кусочки и посолите. На них разложите нарезанную копченую грудинку (300 г), сверху положите ломтик свинины, посыпьте измельченными шампиньонами и зеленью петрушки.

Накройте все ломтиком телятины, смазанным печенью, пропущенной через мясорубку вместе с оставшейся копченой грудинкой, посыпьте майораном и специями. Затем все плотно и аккуратно сверните, обвяжите шпагатом, края смажьте яичным белком. Положите в глубокую жаропрочную посуду и запекайте со смальцем, подливая по мере необходимости воду. Подрумяненное и мягкое мясо выньте, а образовавшийся при жарке сок разведите сметаной, добавьте немного сладкого перца. Рулет нарежьте ломтиками, выложите на блюдо, полейте соусом. Подавайте с рисом в качестве гарнира.

### Рулет «Праздничный»

250–300 г свиного сала

1 кг телятины

250 г говяжьего фарша

2 сваренных вкрутую яйца

2 сырых яйца

2 тонких ломтика ветчины

2 ст. л. панировочных сухарей

## РУЛЕТЫ

130

2 сосиски  
1 ст. л. смальца  
2 ст. л. мелко зелени петрушки  
лимонный сок  
листья лука-порея, салата, зеленый горошек  
для украшения  
перец  
соль

Подготовьте кусок свиного сала толщиной 0,5–0,75 см. Из куска телятины толщиной 2 см удалите жилы, сбрызните лимонным соком, сверните и оставьте на час. Говяжий фарш смешайте с сырым яйцом и мелко нарезанной петрушкой, панировочными сухарями, приправьте специями и хорошо перемешайте. На доску положите кусок свиного сала, посыпьте специями, смажьте яичным белком, накройте куском телятины, смажьте фаршем. Сверху положите вдоль ломтики ветчины, сосиски и сваренные вкрутую яйца, нарезанные ломтиками. Все сверните в рулет, обвяжите шпагатом. Рулет обжарьте в смальце, а затем запеките в духовке или сварите в овощном отваре. Когда рулет подрумянится, посолите. Запеченный или вареный рулет переложите на доску и придавите грузом. Подождите, пока остынет.

Нарежьте рулет ломтиками, украсьте листьями лука-порея или салата, консервированным сладким

## РУЛЕТЫ ИЗ СМЕШАННОГО МЯСА

131

перцем и маринованными огурцами или зеленым горошком и подавайте на стол.

Подавайте с выпечкой, салатами и соусом с хреном.

### Рулетики картофельные с мясом

300 г крокетов в порошке  
200 г фарша из свинины и говядины  
1 луковица  
1 яйцо  
2–3 ст. л. сливочного масла  
2–3 ст. л. муки  
2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки  
мускатный орех  
сушеный базилик  
перец  
соль

Тесто для крокетов разведите в холодной воде согласно инструкции на упаковке. Отставьте на 5 минут. Луквицу очистите и нарежьте на кусочки. В фарш добавьте яйцо, зелень петрушки и лук. Перемешайте, затем приправьте специями, мускатным орехом и сушеным базиликом. Вымесите тесто для крокетов. Бумагу для выпекания посыпьте мукой, выложите на нее тесто и мокрыми ладонями

## РУЛЕТЫ 132

сформируйте лепешку толщиной около 1 см. На лепешку выложите мясо и разровняйте. Сверните лепешку с помощью бумаги. Нарежьте рулет на ломтики толщиной 1 см. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем рулетики со всех сторон, чтобы на них образовалась хрустящая корочка.

Подавайте к столу с зеленым салатом и не слишком острым соусом.

### Рулет из мясного фарша с сыром

1 кг фарша из говядины и свинины  
2 яйца  
2 луковицы  
1 лук-порей  
200 г сыра  
2–3 ст. л. панировочных сухарей  
1–2 ст. л. растительного масла  
1–2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки  
перец  
соль

Мясной фарш смешайте с мелко нарезанным луком, яйцами и панировочными сухарями. Приправьте массу специями. Лук-порей очистите, ненадолго опустите в кипящую воду. Выложите на сито, дайте воде стечь. Разложите фарш на

## РУЛЕТЫ ИЗ СМЕШАННОГО МЯСА 133

фольге для выпекания прямоугольным пластом толщиной 1 см. Порей обрежьте так, чтобы остался кусочек (белая часть) такой же длины, как короткая сторона прямоугольника, положите на мясо. Сверните рулет при помощи фольги, следя, чтобы она не попала внутрь. Выложите рулет в жаропрочную посуду, смазанную растительным маслом, и запекайте в течение 1 часа в разогретой духовке. В конце запекания положите сверху полоски сыра. Когда сыр подрумянится, выньте рулет и порежьте его достаточно толстыми ломтиками.

Посыпьте измельченной зеленью петрушки. Подавайте на стол в теплом виде с картофельным пюре и острым салатом или в холодном виде с выпечкой и малосольными огурчиками.

### Рулет «Силезский»

700 г говядины (как на зразы)  
400 г тонких свиных отбивных  
300 г лука  
100 г сырокопченой грудинки  
2 стакана мясного бульона  
3 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. томатной пасты  
1 ст. л. муки  
1 ст. л. сливочного масла

лавровый лист  
перец  
соль

Вымытую и обсушенную говядину очистите от пленок и сухожилий, глубоко надрежьте вдоль волокон, чтобы получился плоский кусок, сильно отбейте. Лук очистите и нарежьте кусочками. Говядину приправьте специями, сверху уложите свиные отбивные, снова посолите и поперчите, посыпьте  $\frac{1}{3}$  порции лука. Сверните мясо в плотный рулет и свяжите хлопчатобумажной нитью. Натрите специями.

Нарежьте грудинку кубиками. В глубокой жаропрочной посуде разогрейте растительное масло и обжарьте в нем рулет. Добавьте грудинку и оставшуюся часть лука. Затем добавьте томатную пасту, лавровый лист, а также  $\frac{2}{3}$  стакана горячего бульона. Поставьте мясо в разогретую духовку и запекайте примерно 40–50 минут, время от времени поливая его оставшимся горячим бульоном. Запеченный рулет выньте, заверните в алюминиевую фольгу и оставьте на 10 минут. Соус вылейте в кастрюлю и доведите до кипения, при желании загустите мукой, обжаренной на сливочном масле. Нарежьте рулет на ломтики, полейте соусом и подавайте на стол с картофельными галушками или с тушеными овощами.

### Рулетики из дичи и говядины

400 г филе индейки

**Начинка:**

500 г говядины

50 г грецких орехов

1 рюмка белого сухого вина

2 ст. л. молока

1 яйцо

$\frac{1}{2}$  стакана панировочных сухарей

$\frac{1}{2}$  стакана растительного масла

$\frac{1}{2}$  пучка зелени петрушки

перец

соль

*Приготовление начинки:* филе индейки порежьте на тонкие, достаточно большие куски, сбрызните вином, поставьте в прохладное место на полчаса.

Говядину отварите в слегка подсоленной воде, выньте, охладите. Пропустите через мясорубку, орехи измельчите, смешайте с говядиной, добавьте мелко порезанную зелень петрушки. Приправьте по вкусу солью и перцем.

Выложите фарш на ломтики индейки, сверните рулетики, запанируйте их в яйце, взбитом с молоком, обваляйте в панировочных сухарях, положите в хорошо разогретое растительное масло и поджарьте до золотистого цвета.



## Рулеты из овощей

### Штрудель овощной

8–10 листьев савойской капусты

3 ст. л. маргарина

2 луковицы

$\frac{1}{2}$  кг моркови

200 г сыра с плесенью и чесноком

1–2 ст. л. панировочных сухарей

200–250 г сырокопченого окорока

несколько перышек зеленого лука

и листьев капусты для украшения

мускатный орех

перец

соль

#### Тесто:

300 г муки

300 г сливочного масла

$\frac{1}{2}$  яйца

$\frac{1}{2}$  ложки 3%-ного уксуса

## РУЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

137

Очистите лук и нарежьте мелкими кусочками, обжарьте в 2 ст. ложках маргарина до прозрачности. Капустные листья пробланшируйте в подсоленной воде, сполосните холодной водой и просушите.

Сыр порежьте кубиками.

*Приготовление слоеного теста:* 100 г муки просейте, положите сливочное масло, порубите. Из оставшейся муки, воды, уксуса,  $\frac{1}{2}$  яйца замесите тесто, как на вареники. Тщательно вымесите, раскатайте, придавая форму круга, середину теста оставьте более толстой, положите в центр масляное тесто в форме прямоугольника. Сложите тесто конвертом, раскатайте, не прижимая сильно (чтобы не потрескалось). Придайте ему форму прямоугольника, сложите втрое, оберните салфеткой, положите в холодильник. Повторите раскатывание 3 раза через каждые 15–20 минут, не считая первого складывания.

Раскатанное слоеное тесто разложите на салфетке – размером 40 x 50 см. Выложите тонкие ломтики окорока, лук и капустные листья. Приправьте по вкусу специями и мускатным орехом. Выложите ломтики моркови и посыпьте сыром. Сверните, начиная с короткого края, смажьте сверху оставшимся растопленным маргарином. Переложите рулет на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень. Поставьте в разогретую духовку и запекайте 35–40 минут.

Порежьте штрудель. Подавайте его на стол, украсив зеленым луком и капустными листьями.

### Рулетики овощные с вареной колбасой и салями

300 г цуккини  
по 2 зеленых и красных сладких перца  
6 ломтиков вареной колбасы  
12 ломтиков салями из индейки  
500 г помидоров  
1 луковица  
1 зубчик чеснока  
2 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. томатной пасты  
 $\frac{2}{3}$  стакана бульона из птицы  
1 стакан томатного сока  
1 ст. л. сливочного масла  
3 ст. л. измельченного базилика  
перец  
соль

Сладкий перец очистите от семян. Вымойте и разрежьте вдоль на 6 ломтиков. Бланшируйте около 5 минут в подсоленной воде. Цуккини очистите, вымойте, разрежьте на тонкие ломтики. Слейте горячую воду с перца, сполосните его холодной водой, снимите кожицу. Сложите по кусочку крас-

ного и зеленого перца, обверните каждый ломтиком вареной колбасы двумя ломтиками салями. Каждый рулетик заверните еще в 2 ломтика цуккини и сколите зубочистками.

Помидоры ошпарьте кипятком, очистите, нарежьте на кусочки. Луковицу и зубчик чеснока очистите и измельчите, потушите на сковороде в разогретом растительном масле.

Добавьте в сковороду помидоры и томатную пасту, приправьте по вкусу специями. Влейте бульон и томатный сок, перемешайте, варите 5 минут на слабом огне. Добавьте базилик. В другой жаропрочной посуде обжарьте на растопленном сливочном масле рулетики, в течение примерно 2 минут, приправьте специями. Влейте к ним томатный соус, проварите примерно 3 минуты на слабом огне. Выложите рулетики на блюдо. Подавайте соус в соуснице. Можете украсить блюдо листьями базилика.

Подавайте на стол с белой выпечкой.

### Рулет с шампиньонами

400 г шампиньонов  
 $\frac{1}{2}$  кг сыра  
1 луковица  
орегано  
базилик



## РУЛЕТЫ

140

зелень петрушки  
растительное масло  
перец  
соль

Сыр заверните в фольгу и положите в кипящую воду на 30 минут. Обжарьте в растительном масле мелко нарезанный лук, добавьте мелко нарезанные шампиньоны. Приправьте травами и специями. Сыр выньте из фольги и раскатайте в пласт.

Уложите начинку. Сверните рулет и охладите.

Порежьте на ломтики толщиной около 1 см и подавайте в охлажденном виде.

### Рулетики из яиц и салата

4 сваренных вкрутую яйца  
4 ст. л. майонеза  
по 1 пучку редиса и зеленого лука  
10 листьев салата  
1 ч. л. соевого соуса  
1 ч. л. горчицы  
соль

Редис вымойте, нарежьте ломтиками, часть отложите для украшения. Яйца и зеленый лук мелко нарежьте, вместе с редисом смешайте с горчицей, 2 ст. ложками майонеза, соевым соусом, при жела-



## РУЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

141

нии посолите. Листья салата вымойте, просушите. На каждый положите немного приготовленной массы, сверните рулетики. Полейте их оставшимся майонезом, украсьте ломтиками редиса.

Подавайте на стол в качестве закуски.

### Рулетики из салата и сыра

8 листьев салата  
100 г творога  
2 сваренных вкрутую яйца  
6 ст. л. майонеза  
1 пучок зеленого лука  
перец  
соль

Сваренные вкрутую яйца потрите на крупной терке, смешайте с растертым творогом, мелко нарезанным зеленым луком и 2 ст. ложками майонеза, приправьте солью и перцем. Смажьте массой листья салата, сверните, выложите на блюдо, полейте оставшимся майонезом.

### Рулет из шпината

500 г свежего или 300 г мороженого шпината  
3 яйца

## РУЛЕТЫ

142

3 ст. л. муки-крупчатки

2 ст. л. молока

1 ст. л. маргарина

соль

Шпинат вымойте, переберите (или разморозьте и дайте лишней жидкости стечь) и пропустите через мясорубку. Отделите белки от желтков и взбейте белки в пышную пену. К шпинату добавьте муку, смешанную с молоком, соль, желтки и осторожно все смешайте со взбитыми белками.

Приготовленную массу вылейте в форму, смазанную маргарином и посыпанную мукой, поставьте в разогретую духовку и запекайте. На запеченную лепешку выложите яичницу с колбасой или картофелем, размятый со сметаной или с жиром, и еще в теплом виде плотно сверните.

Сразу подавайте рулет на стол, порезав на ломтики.

### Рулет бисквитный с капустой

Тесто:

75 г муки

40 г топленого сливочного масла

5 яиц

2 ст. л. крахмала

$\frac{1}{2}$  ч. л. разрыхлителя

## РУЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

143

соль

**Начинка:**

1 кг капусты

2 лука-шалота

2 яйца

2 зубчика чеснока

1 ст. л. сливочного масла

50 мл белого сухого вина

2 ст. л. крахмала

150 г сушеного лосося,

нарезанного тонкими полосками

$\frac{2}{3}$  стакана густой сметаны

мускатный орех

кайенский перец

перец

соль

*Приготовление начинки:* капусту очистите, разберите на листья, помойте и порежьте. Варите в подсоленной воде 40–50 минут, слейте воду, охладите. Чеснок и лук-шалот очистите, нарежьте и обжарьте на сливочном масле до прозрачности. Добавьте к капусте и еще немного потушите, влейте вино, приправьте по вкусу солью, перцем, мускатным орехом и кайенским перцем. Тушите еще 4–5 минут. Добавьте яйца, картофельную муку и лосось, перемешайте.

*Приготовление теста:* отделите белки от желтков. Желтки взбейте в пену, понемногу добавляя

**РУЛЕТЫ**  
**144**

топленое сливочное масло. Затем добавьте муку, разрыхлитель и мускатный орех, размешайте. Белки взбейте с 1 ч. ложкой соли в устойчивую пену. Добавьте в тесто, осторожно размешайте. Тесто выложите на противень, покрытый пергаментом. Выпекайте в разогретой духовке 10–12 минут.

Выньте из духовки, смажьте сметаной и выложите фарш из капусты. Сверните рулет, положите на противень и выпекайте в духовке в течение 8 минут.

Нарежьте. Подавайте на стол с зеленым салатом, помидорами и кисло-сладким соусом.

**Рулетики из баклажанов и «Рокфора»  
с мексиканским томатным соусом**

2 баклажана средней величины  
300 г сыра «Рокфор»  
2–3 ст. л. растительного масла  
2 ст. л. панировочных сухарей  
соль

**Мексиканский соус:**

2 помидора средней величины  
5 ст. л. растительного масла  
5 зубчиков чеснока  
1 ст. л. зеленого перца в маринаде  
перец  
соль

**РУЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ**  
**145**

**Соус «Бешамель»:**

2–3 ст. л. муки,  
поджаренной на сливочном масле  
 $\frac{1}{2}$  стакана молока  
2–3 яичных желтка  
соль

Баклажаны нарежьте ломтиками толщиной 2 см, посыпьте солью с обеих сторон, оставьте на 30 минут. Затем салфеткой сотрите оставшиеся на баклажанах кристаллики соли, натрите растительным маслом, поместите в среднюю теплую духовку примерно на 15–20 минут.

*Приготовление мексиканского соуса:* очистите помидоры от кожицы, удалите сок и семена, измельчите. Очищенный чеснок нарежьте тонкими пластинками.

Оставшееся растительное масло разогрейте на сковороде, обжарьте на нем чеснок до прозрачности. Снимите с огня, охладите, добавьте помидоры, зеленый перец. Приправьте по вкусу специями.

*Приготовление соуса «Бешамель»:* обжаренную на сливочном масле муку разведите молоком, добавьте желтки, перемешайте, доведите до кипения, приправьте по вкусу солью.

«Рокфор» порежьте тонкими ломтиками. С печеных баклажанов снимите кожицу и в каждый кусочек заверните сыр. Получившиеся рулетики выло-

## РУЛЕТЫ

1 4 6

жите в жаропрочную посуду, смазанную жиром. Полейте соусом «Бешамель», посыпьте панировочными сухарями и поставьте в разогретую духовку на 15 минут.

Подавайте к столу с зеленым салатом и мексиканским соусом.

## Рулеты разные

### Рулетики из лазаньи со шпинатом

250 г лазаньи

3–4 ст. л. растительного масла

2 луковицы

250–300 г замороженных листьев шпината

2–3 ст. л. сливочного масла

400 г сыра с травами

1 яйцо

200 г сметаны

2–3 ст. л. панировочных сухарей

$\frac{1}{2}$  ст. л. лимонной цедры

перец

соль

Пласт лазаньи варите около 7 минут в подсоленной воде с 2 ст. ложками растительного масла. Осторожно выньте, промойте холодной водой, подождите, пока вода стечет, и разложите на противне, смазанном 1 ст. ложкой растительного масла.

**РУЛЕТЫ**  
**148**

Шпинат разморозьте и нарежьте. Лук очистите и нарежьте кусочками. Растопите 1 ст. ложку сливочного масла, добавьте шпинат, лук и тушите 1–2 минуты, охладите.

Приправьте по вкусу приправами. Сыр нарежьте мелкими кубиками, смешайте со сметаной и яйцом. Добавьте шпинат, перемешайте. Смажьте жиром жаропрочную посуду. Приготовленную массу выложите на слой лазаньи. Лазанью сверните, разрежьте пополам и положите в жаропрочную посуду. Панировочные сухари подрумяньте в оставшемся сливочном масле и посыпьте рулетики. Запекайте в нагретой духовке примерно 30 минут.

Посыпьте цедрой и подавайте к столу.

**Рулетики из лазаньи  
со свиной**

16 пластин лазаньи  
400 г свиного фарша  
2 моркови  
2 ст. л. растительного масла  
1 цукини  
1–2 ст. л. соуса «Бешамель»  
1 ст. л. сливочного масла  
2 стакана молока  
2 ст. л. муки  
1/2 стакана белого сухого вина

**РУЛЕТЫ РАЗНЫЕ**  
**149**

50 г плавленого сырка  
100 г тертого сыра  
сахар  
перец  
соль

Пластины лазаньи варите около 5 минут в подсоленной воде. Затем промойте холодной водой, подождите, пока она стечет, и разложите лазанью на салфетке. Фарш обжаривайте в разогретом растительном масле, пока он не утратит розовый цвет. Морковь и цукини очистите и помойте, нарежьте кусочками. Добавьте к фаршу и тушите еще примерно 5 минут. Влейте соус «Бешамель», смешанный с водой, доведите до кипения.

*Приготовление сырного соуса:* В кастрюле растопите сливочное масло, добавьте муку и обжарьте. Непрерывно помешивая, влейте молоко и вино. Доведите до кипения, не переставая помешивать. Добавьте раскрошенный плавленный сырок. Варите соус, пока не растворится сырок, приправьте по вкусу специями и сахаром.

Начинку из мяса и овощей выложите на лазанью. Сверните рулеты, выложите их в смазанную маслом жаропрочную форму. Полейте сырным соусом и посыпьте тертым сыром. Поставьте в разогретую духовку и запекайте до золотистого цвета в течение 35–40 минут. Украсьте свежей зеленью и подавайте на стол.



### Рулетики блинные

4 яйца  
100 г муки  
1/2 стакана минеральной воды  
1 желток  
3 ст. л. сливочного масла  
300 г листьев мороженого шпината  
250 г вареной колбасы  
1 луковица  
50 г плавленого сырка  
100 г панировочных сухарей  
масло для жарки  
1 зеленый перец  
1 яичный белок  
2 ст. л. тертого сыра (например, «Пармезана»)  
мускатный орех  
перец  
соль

Смешайте муку солью, 2 яйцами, желтком, минеральной водой и 2 ст. ложками растопленного сливочного масла. Отставьте тесто на 30 минут. Шпинат разморозьте, приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Лук очистите, порежьте и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до прозрачности. Колбасу смешайте с 2 яйцами, плавленым сырком, 50 г панировочных сухарей, луком и мелко нарезанным зеленым перцем. Поджарьте из теста

4 блинчика. Разложите их внахлест, охладите, выложите шпинат и колбасу, сверните рулет, порежьте ломтиками шириной 5 см. Обмажьте рулетики взбитым белком, обваляйте в «Пармезане» и панировочных сухарях и подрумяньте.

Подавайте на стол с картофельным пюре и квашеной капустой.

## Рулеты из сыра

### Рулет из сыра и шампиньонов

300 г сыра  
2 сваренных вкрутую яйца  
250 г шампиньонов  
1 плавленый сырок (острый)  
1 соленый огурец  
2–3 ст. л. растительного масла  
1–2 помидора для украшения  
2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки  
красный молотый перец  
черный перец  
соль

Шампиньоны очистите, нарежьте и обжарьте на растительном масле. В снятую с огня посуду с закипевшей водой опустите на пару минут сыр. Положите в шампиньоны размятый плавленый сырок, перемешайте, подогревая на слабом огне, добавьте нарезанные яйца, соленый огурец, зелень и специи по вкусу. Выньте сыр из воды,

## РУЛЕТЫ ИЗ СЫРА

153

раскатайте в прямоугольную лепешку, намажьте фаршем, сверните рулет, плотно заверните в фольгу, положите в холодильник на самую верхнюю полку по крайней мере на 2 часа.

Прежде чем подавать на стол, порежьте ломтиками.

Подавайте в качестве закуски, украсьте рулет четвертинками помидора.

### Рулет из сыра и копченостей

500 г сыра  
200 г копченостей  
2 сваренных вкрутую яйца  
2 вареные моркови  
50 г сливочного масла  
1/2 небольшой банки горошка  
зелень петрушки или зеленый лук  
100 г плавленого сырка  
перец  
соль

Сливочное масло и плавленый сыр разотрите так, чтобы получилась однородная масса, приправьте по вкусу специями. Яйца, копчености и морковь нарежьте маленькими кубиками, добавьте зелень, перемешайте, добавьте горошек и соедините с массой из масла и плавленого сырка.

Сыр нарежьте мелкими кубиками, положите в пакет из толстого полиэтилена, поместите в кастрюлю с кипящей водой, поворачивая его так, чтобы сыр равномерно растопился. Следите за тем, чтобы пакет не прикасался к дну кастрюли. Когда сыр станет мягким, выньте его из пакета и раскатайте как тесто в прямоугольник толщиной  $\frac{1}{2}$  см (это следует делать быстро, пока сыр не застыл), сверху уложите приготовленную массу и сверните. Оберните рулет фольгой и положите в холодильник на 2 часа. Нарежьте ломтиками.

### Острые рулетики

200 г сыра  
2 ст. л. кетчупа или острого селедочного масла  
несколько корнишонов  
или банка маринованных шампиньонов  
зелень петрушки

Сыр нарежьте длинными ломтиками, смажьте кетчупом или селедочным маслом, положите внутрь корнишон или шампиньон, сверните рулетик, склейте зубочисткой и выложите на блюдо с веточками зелени петрушки.

### Сырные рулончики

8 тонких ломтиков сыра  
8 ломтиков ветчины  
50 г плавленого сырка  
1 банка маринованных слив  
по 1 ч. л. орегано и сушеного эстрагона  
 $\frac{1}{2}$  пучка петрушки

Сырок аккуратно разомните с травами. Каждый ломтик сыра смажьте сырной массой, затем положите на него ломтик ветчины. Вдоль более короткого края ветчины положите по 2–3 сливы и аккуратно сверните. Каждый рулончик заверните в фольгу и в течение 2 часов держите в холодильнике. Прежде чем подавать на стол, осторожно разверните фольгу.

При подаче на стол украсьте зеленью.

### Рулетики из брынзы

200 г овечьей брынзы  
2 ст. л. плавленого сырка  
1 ст. л. очищенных грецких орехов  
10 листьев салата  
1 пучок редиса  
1 зубчик чеснока  
перец  
соль

Разотрите брынзу с плавленым сырком, добавьте измельченные орехи, растертый с солью чеснок, хорошо перемешайте. На салатных листьях, равномерно распределите сырную массу. Затем сверните их, выложите рулетики на блюдо, украсьте редисом.

Подавайте с тонко нарезанным хлебом из муки грубого помола.

## ГАЛАНТИНЫ



## Основы приготовления галантинов

Галантины – это рулеты из дикой и домашней птицы, рыбы и мяса, сваренные в овощном бульоне, иногда с добавлением белого вина. Они относятся к изысканным закускам. В фарш для них добавляют кусочки мяса, печени, омлета и т. п. У тушки птицы, предназначенной для изготовления галантина, удаляют кости (правильно – через разрез вдоль позвоночника); эту операцию следует выполнять осторожно, чтобы не повредить кожицу. На полученный кусок мяса выкладывают начинку, сворачивают рулет и, обернутый салфеткой, варят его в овощном бульоне (примерно 1–2 часа), затем охлаждают (также в бульоне), а после извлечения прижимают доской с грузом, чтобы придать галантину слегка сплюсненную форму. Галантин под грузом нужно поместить на нижнюю полку холодильника (при температуре около +4–8 °С), чтобы начинка хорошо застыла.

Когда галантин остынет и застынет, разрежьте его поперек волокон косыми ломтиками толщиной 1–2 см и залейте тонким слоем желе.

Ломтики галантинов подаются без украшений, поскольку разрез галантина при умелой композиции сам по себе выглядит эффектно. Можно украсить только само блюдо овощами или фруктами. Подаются галантины исключительно в холодном виде с острыми соусами (например, «Татарским»), маринадами, острым овощными салатами, выпечкой и сливочным маслом. Галантины прекрасная закуска для торжественных приемов.

### Галантин из курицы

2 курицы  
2 черствые булки  
100 г печени  
 $\frac{2}{3}$  стакана молока  
2 яйца  
2 стакана желе  
по 100 г корня петрушки и сельдерея  
20 г укропа  
соль

Из курицы удалите кости. Снимите кожицу. Булки намочите в молоке, отожмите. Из яиц и небольшого количества воды поджарьте омлет. Ошпарьте кипятком печень. Дважды пропустите мясо и булки через мясорубку. Массу тщательно перемешайте, в конце добавьте специи, а также нарезанные на ломтики омлет и печень, размешайте. На салфетке или алюминиевой фольге разложите кожицу и на нее выложите массу в виде валика, вместе с кожицей сверните и плотно обвяжите шнурком. Варите в

подсоленной воде с добавлением корня сельдерея и петрушки.

Когда галантин сварится, охладите его, после чего выньте из отвара, снимите салфетку и нарежьте на порции. Отдельные порции украсьте укропом и залейте застывающим желе.

### Галантин из цыпленка

1½ кг цыпленка

250 г шампиньонов

2 яйца

1 луковица

2–3 ст. л. сливочного масла

**Бульон:**

200–300 г зелени, кореньев

лавровый лист

4 бутончика гвоздики

2 горошины перца

1 пучок зелени петрушки

перец

соль

Цыпленка вымойте. Отрежьте гузку, крылья и шею. Очень острым ножом, чтобы не повредить кожу, отделите кости от мяса.

*Приготовление бульона:* ополосните коренья, лук, кости и приправы (лавровый лист, гвоздика,

черный перец горошком), залейте 1½ л воды, после того как закипит, варите на медленном огне, посолите.

Придайте филе цыпленка прямоугольную форму, очистите от сухожилий и аккуратно отбейте. Шампиньоны нарежьте дольками, обжарьте с луком.

Из яиц и небольшого количества воды поджарьте два маленьких омлета. Посыпьте мясо солью, перцем и зеленью петрушки. На середину куска рядом выложите омлеты, а на них – шампиньоны. Краями омлетов закройте шампиньоны, а затем плотно сверните весь кусок мяса, обвяжите нитью, заверните в полотняную салфетку, обвяжите тонким шнурком через каждые 2–3 см, как шейку. Положите в горячий процеженный бульон и варите примерно 2 часа. Галантин охладите в бульоне, выньте, прижмите дощечкой с грузом, оставьте так на 2–3 часа. Порежьте. Каждый кусочек галантина можно украсить майораном, кусочком апельсина и ломтиком киви.

### Галантин из утки

1 утка (с печенью и желудком)

**Начинка:**

по 200 г свинины и телятины

2 яйца

1 черствая булка



## ОРИГИНАЛЬНЫЕ РУЛЕТЫ

164

$\frac{1}{2}$  стакана молока  
50 г шампиньонов  
1 ст. л. растительного масла  
 $1\frac{1}{2}$  л овощного отвара  
майоран  
перец  
соль

Вымойте тушку, удалите кости, распределите пластом, натрите солью.

*Приготовление начинки:* телятину, свинину, утиную печень и желудок, а также намоченную в молоке и отжатую булку дважды пропустите через мясорубку. Добавьте мелко нарезанные шампиньоны, потушенные в растительном масле, желтки, приправы и разотрите, чтобы получилась однородная масса. Добавьте взбитые в пену белки, аккуратно размешайте.

Разложите фарш на мясе, аккуратно сверните рулет и тщательно зашейте. Положите в кипящий отвар из овощей и варите 2 часа на слабом огне или поставьте в духовку и запекайте.

Подавайте в горячем или в холодном виде с клюквой или с белыми грибами, с острым соусом.

### Галантин из рыбы

1,2 кг филе трески  
200 г копченого лосося

## ГАЛАНТИНЫ

165

$\frac{2}{3}$  стакана 30%-ной сметаны  
4 яйца  
100 г панировочных сухарей  
50 г томатной пасты  
несколько листов шпината  
1 лимон  
1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки  
перец  
соль

Филе трески вымойте, просушите, измельчите в блендере и смешайте со сметаной, желтками и томатной пастой. Добавьте панировочные сухари, приправьте специями, смешайте со взбитыми в пену белками. Половину массы переложите в форму, выложенную фольгой, в центр положите лосось, обернутый ошпаренными листьями шпината, а по бокам – оставшуюся треску, сбрызните лимонным соком, смажьте лосось массой из трески. Готовьте на водяной бане примерно 1 час. Украсьте галантин ломтиками лосося и дольками лимона.

### Галантин из телятины

600 г филе телятины (лопатка)  
1 яйцо  
1 черствая булка  
 $\frac{1}{2}$  стакана молока

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ РУЛЕТЫ

166

100 г окорока  
100 г копченой грудинки  
1 телячья ножка  
коренья  
30 г сливочного масла  
1 яичный белок  
веточки зелени петрушки  
мускатный орех  
перец  
соль

Телячью ножку залейте водой, доведите до кипения, выньте из воды. Снова залейте 2 л воды, через час варки добавьте коренья и варите на небольшом огне еще час.

В процессе варки воду не добавляйте. Мякоть телятины дважды пропустите через мясорубку, добавив во время второго помола намоченную в молоке и отжатую булку. В фарш добавьте приправы, влейте молоко, в котором была замочена булка, добавьте яйцо, все тщательно перемешайте. Полотно или алюминиевую фольгу смажьте сливочным маслом и разложите на нем фарш ровным слоем. Порежьте окорок и грудинку кубиками. Поварите 3 минуты в кипящей воде, выньте и охладите в холодной воде. Кусочками окорока и грудинки посыпьте фарш и сверните в рулон, свяжите шпагатом края полотна. Еще раз обвяжите шпагатом. В процеженный кипящий бульон из телячьей ножки положите галантин,

## ГАЛАНТИНЫ

167

варите 1 час и оставьте в бульоне, пока не остынет. Выньте галантин, отлейте 2 стакана бульона, добавьте сырой белок, взболтайте, доведите до кипения. Процедите через мелкое сито. Когда желе начнет застывать, залейте им нарезанный ломтиками галантин и украсьте зеленью петрушки. Подождите, пока желе застынет.

Подавайте с острым соусом.

### Галантин из мясного ассорти в желе

200 г филе телятины  
200 г филе свинины  
1 яйцо  
40 г сливочного масла  
60 г булки  
100 г окорока  
1 зубчик чеснока  
майоран  
мускатный орех  
2–3 яичных белка  
100 г копченого сала  
50 г корнишонов  
1 морковь  
750 г телячьих ножек  
200 г зелени, кореньев  
лавровый лист  
по 5 шт. гвоздики и черного перца

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ РУЛЕТЫ

168

1 ст. л. уксуса  
1 помидор  
1 огурец  
перец  
соль

Нарежьте телячьи ножки, добавьте очищенные корни, морковь и приправы, залейте 2 л воды, варите на медленном огне 4 часа, посолите перед окончанием варки.

*Приготовление начинки:* филе телятины и свинины нарежьте на кусочки и вместе с булкой, намоченной в бульоне, пропустите через мясорубку 2–3 раза. Добавьте яйцо, зубчик чеснока, растертый с солью, майоран, мускатный орех по вкусу.

Тщательно вымесите фарш, чтобы получилась пышная масса, влейте 3–4 ст. ложки воды. Смажьте салфетку сливочным маслом, выложите на него мясную массу, разровняйте. В центр положите окорок, корнишоны, нарезанное кубиками копченое сало. Плотно сверните рулет с помощью салфетки. Края материала и весь галантин обвяжите, как шейку, тонким шнурком через каждые 2–3 см. Опустите в кипящий процеженный бульон, варите 1 час на небольшом огне. Охладите галантин в бульоне, затем выньте. Бульон доведите до кипения, заправьте белком и уксусом, охладите. Галантин нарежьте на ломтики толщиной 1 см,

## ГАЛАНТИНЫ

169

выложите на овальное блюдо, украсьте кусочками помидора и огурца, а также нарезанной вареной морковью. Все залейте теплым желе, украсьте остатками застывшего желе, нарезанного мелкими кубиками.

Подавайте с острыми соусами.

## Указатель рецептов

Ароматные рулетики из говядины 18  
Ароматные рулетики из телятины 36

Блинчиковые рулетики с сыром и окороком 51

Галантин из курицы 161  
Галантин из мясного ассорти в желе 167  
Галантин из рыбы 164  
Галантин из телятины 165  
Галантин из утки 163  
Галантин из цыпленка 162

Завитки с беконом и сыром 70  
Завитки свиные с приправой «Карри» 69  
Запеченный рулет из говядины 16  
Зразы «Необычайные» 50  
Зразы говяжьи в итальянском стиле 9  
Зразы говяжьи с луковым соусом 10  
Зразы говяжьи с луком-шалотом 12  
Зразы говяжьи с огурцами и помидорами 11  
Зразы говяжьи с пряной начинкой 14  
Зразы из свинины 48  
Зразы по-литовски 49  
Зразы с квашеной капустой 15  
Зразы телячьи по-тоскански 28

## УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

171

Итальянские рулетики 58

Острые рулетики 154  
Острый рулет из рыбы 113

Рулет бисквитный с капустой 142  
Рулет блинный с сырным фаршем  
Рулет из говядины I 21  
Рулет из говядины II 21  
Рулет из говядины с окороком и яйцами 23  
Рулет из говядины со шпинатом 24  
Рулет из грудинки I 56  
Рулет из грудинки II 57  
Рулет из грудинки с сухофруктами 55  
Рулет из дичи с абрикосами 121  
Рулет из индейки с грибной начинкой 90  
Рулет из индейки с колбасой и шампиньонами 96  
Рулет из индейки со сливами 84  
Рулет из индейки с черносливом 94  
Рулет из индейки с начинкой из сладкого перца 99  
Рулет из индейки с фруктами 90  
Рулет из капусты и ананаса 74  
Рулет из мяса косули 122  
Рулет из мясного фарша с сыром 132  
Рулет из поросенка 73  
Рулет из рыбы в желе 115  
Рулет из свинины с манго 68  
Рулет из свинины с чесноком и зеленью 65  
Рулет из свиных ребрышек 76  
Рулет «Праздничный» 129  
Рулет из сыра и копченостей 153  
Рулет из сыра и шампиньонов 152  
Рулет из телятины 39  
Рулет из телятины по-чешски 38

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ РУЛЕТЫ

172

Рулет из телячьей грудинки 37  
 Рулет из шпината 141  
 Рулет пивной с тушеными овощами 98  
 Рулет по-милански 125  
 Рулет «Новый» 128  
 Рулет по-щецински 22  
 Рулет с квашеной капустой и мясом цыпленка 103  
 Рулет «Простой» 126  
 Рулет с начинкой из капусты 61  
 Рулет с чесноком 54  
 Рулет с шампиньонами 139  
 Рулет «Силезский» 133  
 Рулетики блинные 150  
 Рулетики из баклажанов и «Рокфора»  
 с мексиканским томатным соусом 144  
 Рулетики из брынзы 155  
 Рулетики из говядины 26  
 Рулетики из говядины с кукурузой 20  
 Рулетики из дичи и говядины 135  
 Рулетики из индейки 80  
 Рулетики из индейки с ананасом 82  
 Рулетики из индейки с квашеной капустой 81  
 Рулетики из индейки с медом 95  
 Рулетики из индейки  
 с начинкой из творога и перцем 88  
 Рулетики из индейки с сельдереем 92  
 Рулетики из индейки с сыром и абрикосами 91  
 Рулетики из индейки с абрикосами 87  
 Рулетики из индейки с сыром и беконом 83  
 Рулетики из индейки с сыром и окороком 93  
 Рулетики из индейки со сливами 84  
 Рулетики из копченой рыбы 119  
 Рулетики из лазаньи со свиной 148  
 Рулетики из лазаньи со шпинатом 147

## УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

173

Рулетики из лосося с рисом 108  
 Рулетики из морского языка с рисом 106  
 Рулетики из морского языка по-особому 107  
 Рулетики из окорока в желе 77  
 Рулетики из окорока, груш и творога 78  
 Рулетики из печени птицы 105  
 Рулетики из рыбы 116  
 Рулетики из салата и сыра 141  
 Рулетики из свежей сельди 119  
 Рулетики из свинины 60  
 Рулетики из свинины по-силезски 66  
 Рулетики из свинины с вареной колбасой 45  
 Рулетики из свинины с овощной начинкой 44  
 Рулетики из свинины с чесноком и зеленью 65  
 Рулетики из свинины с яйцом 71  
 Рулетики из сельди I  
 Рулетики из сельди II  
 Рулетики из телятины I 40  
 Рулетики из телятины II 42  
 Рулетики из телятины в овощах 43  
 Рулетики из телятины с зеленой спаржей 29  
 Рулетики из телятины с начинкой из трав 34  
 Рулетики из телятины с овощной запеканкой 31  
 Рулетики из телятины с сухофруктами 30  
 Рулетики из телятины с сыром и базиликом 33  
 Рулетики из трески 112  
 Рулетики из утки  
 с мексиканским апельсиновым соусом 100  
 Рулетики из форели в белом вине 109  
 Рулетики из цыпленка 102  
 Рулетики из яиц и салата 140  
 Рулетики картофельные с мясом 131  
 Рулетики из печени птицы 105  
 Рулетики овощные с вареной колбасой  
 и салатами 138

Рулетики по-мазурски 118  
 Рулетики с орехами 63  
 Рулетики с хреном 64  
 Рулеты из говядины с горчицей 17  
 Рулеты из грудинки с квашеной капустой 47  
 Рулончики из лосося 111  
 Рулончики из грудинки 72

Свиной рулет со сладким перцем 52  
 Сырные рулончики 155

Телятина с персиками и виноградом 35

«Улитки» из сельди 120

Фаршированные ножки цыпленка 104

Штрудель овощной 136  
 Штрудель с индейкой и шпинатом 86  
 Штрудель с лососем и овощами 110  
 Штрудель, фаршированный свиной 53

Экзотический рулет из свинины 67

## Содержание

Введение .....	3
Основы приготовления рулетов .....	4

### Рулеты

Рулеты из говядины .....	9
Рулеты из телятины .....	28
Рулеты из свинины .....	44
Рулеты из птицы .....	80
Рулеты из рыбы .....	106
Рулеты из дичи .....	121
Рулеты из смешанного мяса .....	125
Рулеты из овощей .....	136
Рулеты разные .....	147
Рулеты из сыра .....	152

### Галантины

Основы приготовления галантинов .....	159
---------------------------------------	-----

Указатель рецептов .....	170
--------------------------	-----





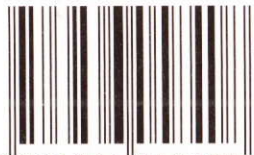
Рулеты, галантины, завитки, рулончики из мяса, птицы, рыбы, овощей со всевозможными начинками – все это изысканные деликатесы.

Они могут стать вашим коронным блюдом и будут удивлять даже самых требовательных гостей, а могут быть приятной закуской к ужину. Нельзя представить без рулетов и шведский стол.

Собранные в этой книге оригинальные рецепты наверняка вызовут у вас желание фантазировать на кухне и создавать неповторимые и необыкновенно вкусные блюда – рулеты.

**Рулеты – это вкусно,  
полезно и просто!**

ISBN 978-3-86605-840-8



9 783866 058408

**МОЙ  
МИР**