аргумент принт

ПАШТЕТЫ · ФАРШИ · НАЧИНКИ ·

УДК 641.5
ББК 36.997
В 19

Серия «Полезная книга»
Основана в 2011 году

Васильева Я. В.
В 19 Паштеты. Фарши. Начинки.— Х.: Аргумент Принт, 2013.— 256 с.— (Полезная книга).
ISBN 978-617-594-605-3
ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

В нашей книге собраны рецепты различных паштетов, фаршей, начинок, муссов, суфле. Используя обычные и доступные продукты, а также не тратя значительное количество времени и сил, вы каждый день сможете удивлять своих родных и близких неимоверно вкусной едой! Стоит только захотеть — и у вас с помощью нашей книги все получится! Приятного вам аппетита!

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-617-594-605-3
ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

© Я. В. Васильева, текст, 2013
© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2013

Введение

Есть блюда, которые не нужно рекламировать. Их немного, но они существуют. И их рецепты должны быть в арсенале любой хозяйки, потому что они точно нравятся всем и в любом случае (исключение составляют лица, имеющие непереносимость того или иного продукта и склонные к аллергическим реакциям). Одно из таких блюд — паштет, т. е. фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом; а также так называют круглый пирог из слоеного теста с начинкой из такого фарша.

Для приготовления паштета готовые продукты перемалывают и перетирают до пастообразного состояния. Часто бывает так, что паштеты готовят не только из одного сырья, а комбинируя различные продукты. Правильно приготовленный паштет является прекрасным дополнением к любой еде.

Паштеты могут быть как холодными, так и горячими блюдами. А также есть вид паштетов, которые нужно сразу употреблять после их приготовления. Но какой бы ни был паштет, при этом принцип композиции этого блюда не меняется.

Про фарши часто говорят так: «Человек, который не может позволить себе мясное филе, обычно покупает фарш». Это, конечно, афоризм, но не лишенный некоторого смысла. Дело в том, что магазинный мясной фарш обычно стоит дешевле, чем кусок мяса того же веса. Но если готовить фарш в домашних условиях, то вам он обойдется немного дороже магазинного, зато в таком фарше у вас не будет измельченных хрящиков, сухожилий и даже осколков костей.

В домашний мясной фарш, как правило, добавляется репчатый лук, чеснок, соль, молотый черный перец. Наиболее идеальная мясная композиция — это фарш, изготовленный из говядины и свинины. В качестве начинки для пельменей такой фарш наиболее предпочтителен.

Фарш бывает не только мясной, но и рыбный, и овощной. Собственно, любой продукт в измельченном виде может называться фаршем. В кулинарии фарш чаще всего становится частью таких блюд, как котлеты, тефтели, голубцы, пельмени, паштеты, биточки, запеканки, пироги, пирожки, чебуреки, беляши и так далее.

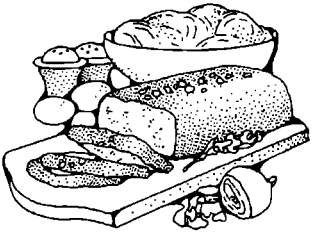
Единственный минус фарша, особенно заправленного, заключается в том, что его нельзя долго хранить. Даже в холодильнике он довольно быстро портится.

И какая же наша кухня без всевозможных пирогов с различнейшими начинками?! Это может быть начинка из овощей (капусты, гороха, моркови, репы, картофеля, лука, щавеля), грибов (сухих, свежих отварных, жареных и соленых всех видов), разнообразных крутых каш с большим содержанием масла (чаще рисовой), вязиги и рыбы, мяса, домашней птицы (чаще курицы), творога, яиц, дичи.

Традиционными считаются начинки — каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или вязига) с рисом и яйцами.

В нашей книге собраны десятки рецептов, которые помогут вам научиться готовить различные паштеты, фарши, начинки, муссы, форшмаки и т. п. Ознакомившись с основной технологией приготовления этих блюд, вы сможете фантазировать и создавать свои неповторимые рецепты. Как следствие, используя обычные и доступные продукты, а также не тратя значительное количество времени и сил, вы каждый день сможете удивлять своих родных и близких вкусной и, главное, полезной едой!

Приятного вам аппетита!



Пашеты

Паштеты из мяса

Паштет из отварной говядины

Ингредиенты:

- *175 г охлажденной отварной говядины;*
- *110 г мягкого сыра (типа «Янтарь»; «Виола»);*
- *2 ч. ложки густой томатной пасты;*
- *2 ч. ложки майонеза;*
- *немного горчицы;*
- *щепотка тертого мускатного ореха;*
- *25 г масла.*

Мясо мелко порубить и смешать с сыром и томатной пастой. Добавить пряности, посолить, тщательно перемешать. Переложить полученную пасту в маленькую посуду и залить растопленным горячим маслом. Хранить в холодном месте.

Паштет из телятины

Ингредиенты:

- *600 г телятины;*
- *300 г свинины;*
- *100 г шпика;*
- *500 г печени;*
- *1 луковица;*
- *1 морковь;*
- *1 корень петрушки;*
- *4 яйца;*
- *⅓ булки;*
- *1 стакан молока;*
- *3 лавровых листа;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Телятину, свинину, овощи и специи залить водой и поставить варить до готовности. Остудить. Печень залить кипятком и варить 5 мин. Булку вымочить в молоке, отжать. Все приготовленные продукты пропустить через мясорубку несколько раз. Яйца взбить в пену, перемешать с пропущенной через мясорубку массой, поперчить, посолить, выложить в форму, дно которой предварительно выложить полосками шпика. Выложенная масса должна заполнять ¾ формы. Плотно закрыть крышкой и варить на пару 1 час. Подавать в холодном виде.

Паштет для сэндвичей

Ингредиенты:

- *¼ л молока или сливок;*
- *3 неполные ст. ложки муки;*
- *½ ст. ложки сливочного масла;*
- *2 желтка;*
- *1 ст. ложка соли;*
- *½ ч. ложки горчицы;*
- *3—4 ст. ложки лимонного сока;*
- *500 г мелко нарубленного жареного или вареного мяса;*
- *рубленая зелень петрушки (укроп);*
- *сладкий перец;*
- *зеленый салат (все по вкусу);*
- *1—2 маленьких острых перца.*

Желтки, молоко и муку перемешать со сливочным маслом и специями и поставить на паровую баню для загустения.

Когда смесь остынет, смешать ее с рубленым мясом и прочими продуктами, сбрызнуть лимонным соком. Намазать на хлеб, украсить по желанию.

Паштет из телятины с грибами

Ингредиенты:

- *750 грибов (лисичек; белых или маслят);*
- *500 г телятины;*
- *ломтик сырой ветчины;*
- *2 средних лука-шалот;*
- *пучок петрушки;*
- *2 яйца;*
- *100 г сметаны;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *листья салата;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу;*
- *2 зубчика чеснока.*

Почистить грибы. В большой кастрюле вскипятить соленую воду, опустить в нее целые грибы. Дать им прокипеть в течение 2 мин., затем откинуть на дуршлаг, тут же быстро промыть холодной водой и обсушить на полотенце.

Очистить и мелко нарезать лук-шалот и петрушку. Телятину пропустить через мясорубку, выложить в миску, добавить ½ чайной ложки соли, лук и петрушку.

Перемешать все вилкой, добавив 1 столовую ложку холодной воды. Разрезать ломтик ветчины на мелкие кусочки, положить в фарш.

Взбить яйца со сметаной, вылить в фарш, все перемешать, поставить в холодильник.

Мелкие грибы оставить целиком (отложить несколько штук для украшения), средние и крупные нарезать. В течение 3 мин. обжарить грибы на сковороде в кипящем растительном масле вместе с раздавленными зубчиками чеснока, после чего выложить массу на салфетку, чтобы убрать излишки масла.

Форму смазать жиром. Третью часть фарша выложить на дно формы, сверху положить слой грибов, снова слой фарша, не забывая хорошенько уплотнять рукой, затем остальные грибы и поверх них — оставшийся фарш. Еще раз все уплотнить, подровнять, накрыть форму фольгой, поместить на противень с горячей водой и поставить в хорошо нагретую духовку.

Через 30 мин. снять с паштета фольгу и запекать еще 15 мин. Затем выключить духовку и оставить в ней паштет еще на 10—15 мин.

Подавать охлажденным. Перед подачей окунуть форму в очень горячую воду, сверху положить разделочную доску и перевернуть. При подаче украсить ломтики паштета, уложенные на тарелку, листьями салата и мелкими грибочками.

Паштет из говяжьей печени по-итальянски

Ингредиенты:

- *500 г говяжьей печени;*
- *250 г копченой свиной грудинки;*
- *1 луковица;*
- *250 г сала;*
- *1 долька чеснока;*
- *125 мл коньяка;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Печень залить водой, добавить грудинку, лук и чеснок. Варить до готовности печени.

Вареные печень, грудинку и овощи два-три раза пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу, добавить коньяк и тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в форму, накрыть тонкими ломтиками сала и запечь в духовке в течение 30 мин.

Паштет можно подавать и горячим, и холодным.

Паштет из ветчины

Ингредиенты:

- *200 г постной ветчины;*
- *0,75 стакана сметаны;*
- *1 ст. ложка измельченной зелени;*
- *1 ч. ложка горчицы;*
- *тертый мускатный орех;*
- *черный молотый перец.*

Ветчину дважды пропустить через мясорубку, добавить сметану, горчицу, зелень, мускатный орех и перец по вкусу.

Тщательно перемешать. Паштет хорош как начинка для сандвичей и бутербродов.

Традиционный мясной паштет

Ингредиенты:

- *500 г мякоти говядины или телятины;*
- *2 яйца;*
- *2 шт. картофеля;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки растопленного куриного жира;*
- *2 ст. ложки шкварок;*
- *зеленый лук;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Мясо отварить до готовности в подсоленной воде. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить.

Мясо, картофель, яйца, лук и шкварки пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу, добавить жир и тщательно перемешать. Готовый паштет посыпать зеленым луком.

Паштет из пареного мяса

Ингредиенты:

- *500 г вареной мякоти говядины; телятины или свинины;*
- *500 мл молока;*
- *1,5 ст. ложки муки;*
- *100 г сливочного масла;*
- *100 г сыра;*
- *соль.*

Мясо нарезать небольшими кусочками и несколько раз пропустить через мясорубку. Молоко довести до кипения, добавить муку, смешанную с небольшим количеством масла, тщательно

перемешать. Варить, помешивая, пока соус не загустеет. Снять посуду с огня, посолить соус по вкусу, охладить до комнатной температуры, смешать с оставшимся сливочным маслом, добавить мясо и тертый сыр. Тщательно перемешать, а затем взбить.

Готовый паштет перед подачей охладить.

Паштет по-французски

Ингредиенты:

- *1 кг говядины;*
- *200 г нежирного сала шпик;*
- *200 г сырого свиного окорока;*
- *150 г несоленой свиной шкурки;*
- *150 г сала;*
- *50 г топленого свиного сала;*
- *5 луковиц;*
- *1 зубчик чеснока;*
- *2 яйца;*
- *1 стакан сухого красного вина;*
- *зелень петрушки;*
- *лавровый лист;*
- *пряности;*
- *соль;*
- *перец по вкусу.*

Мелко нарезанный лук пассеровать в топленом свином сале на медленном огне 10 мин. Сало и сырой окорок пропустить через мясорубку.

Все это смешать с луком, яйцами, мелко нарезанными чесноком и петрушкой. Посолить, поперчить, добавить пряности.

Говядину и шпик нарезать тонкими ломтиками. Дно горшочка выложить свиной шкуркой (жирной стороной вниз). Затем выкладывать слоями в следующем порядке: ломоть шпика, треть фарша, половину ломтиков говядины, затем снова фарш, говядину и опять фарш.

Залить все стаканом красного вина. Накрыть ломтем шпика, положить 2 лавровых листа и герметично закупорить горшочек, подложив под крышку полоску теста, сделанную из муки с водой.

Поставить горшочек в миску с горячей водой и поместить в духовку при 150 градусах на 2,5 часа.

В процессе приготовления следить, чтобы вода не выкипела полностью, подливая по необходимости кипяток. Вынув горшочек, дать ему остыть.

Готовое блюдо должно отстояться 48 часов в холодильнике. Перед подачей на стол паштет вынуть из горшочка.

Горячий паштет из печени

Ингредиенты:

- *500 г говяжьей или свиной печени;*
- *2 луковицы;*
- *4 ломтика белого хлеба;*
- *2 яйца;*
- *молоко;*
- *жир;*
- *молотый мускатный орех;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

С хлеба срезать корки, мякоть залить молоком. Когда она набухнет, слегка отжать и размять ложкой в однородную массу. Печень пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного мускатного ореха, размятый хлеб, вбить яйца и тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в смазанную жиром форму и запечь в духовке до готовности.

Паштет подавать горячим со сметаной или томатным соусом.

Домашний паштет

Ингредиенты:

- *750 г жирной свинины;*
- *750 г постной свинины;*
- *200 г свиной печени;*
- *1 луковица;*
- *1 ст. ложка водки;*
- *1 бутон гвоздики;*
- *лавровый лист;*
- *тимьян;*
- *молотый мускатный орех;*
- *зелень петрушки;*
- *молотая корица;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Мясо и печень вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с луком.

Посолить и поперчить по вкусу, добавить водку, измельченную гвоздику, раскрошенный лавровый лист, тимьян, мускатный орех, мелко нарезанную зелень, корицу.

Тщательно перемешать.

Получившуюся массу выложить в керамическую форму, поставить ее на водяную баню и поместить в духовку.

Запекать под крышкой в течение 30 мин., затем снять крышку, перемешать паштет и выпекать еще 1 ч в открытой посуде.

Готовый паштет остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник. Перед подачей выдержать несколько часов на холоде.

Паштет из телячьей и свинной печени

Ингредиенты:

- *200 г телячьей печени;*
- *200 г свинной печени;*
- *150 г копченой грудинки;*
- *150 г ветчины;*
- *горчица;*
- *3 ломтика черствого белого хлеба;*
- *соль;*
- *молотые душистый и черный перец по вкусу.*

Печень очистить от пленки и желчных протоков и запечь на смазанном жиром противне или обжарить на смальце.

Затем охладить, нарезать кусочками и вместе с хлебным мякишем, ветчиной и грудинкой дважды пропустить через мясорубку, после чего протереть сквозь крупное сито. Массу посолить, приправить перцем и горчицей.

Французский паштет из говяжьей печени по-домашнему

Ингредиенты:

- *1 кг говяжьей печени;*
- *250 г копченой свиной грудинки;*
- *2 дольки чеснока;*
- *50 г репчатого лука;*
- *40 г сала;*
- *80 мл коньяка;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук варить до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, коньяк и растереть.

Получившуюся массу положить в форму, накрыть ломтиками сала, закрыть промасленной бумагой. Форму поставить на глубокий противень с горячей водой и поместить в горячую духовку

на 1,5 ч. Охладить паштет в форме, затем выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

Паштет из телятины с соусом «Барбекю»

Ингредиенты:

- *700 г постной телятины;*
- *0,25 стакана крошек соленых крекеров;*
- *1 яйцо;*
- *0,5 стакана мелко нарезанного зеленого сладкого перца;*
- *0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука;*
- *0,5 стакана мелко нарезанного сельдерея;*
- *1 стакан мелко нарезанной моркови;*
- *0,5 ч. ложки молотого белого перца;*
- *0,5 ч. ложки молотой паприки;*
- *0,5 ч. ложки измельченного базилика;*
- *1 ст. ложка порошка чили;*
- *2 ч. ложки острого соуса;*
- *0,25 стакана соуса «Барбекю».*

Для 1 стакана соуса «Барбекю»:

- *50 г томатной пасты;*
- *50 г острой томатной приправы;*
- *50 мл уксуса;*
- *1 долька чеснока;*
- *1 маленькая луковица;*
- *1,5 ч. ложки растительного масла;*
- *2 ст. ложки светлого пива;*
- *1 ст. ложка сахара;*
- *0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха;*
- *0,5 ч. ложки молотого душистого перца;*
- *0,25 ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль.*

Приготовить соус. Репчатый лук и чеснок мелко порубить и тушить в масле до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить томатную пасту, острую томатную приправу, уксус, пиво, сахар, соль, черный и душистый перец, мускатный орех и тщательно перемешать.

Варить на слабом огне, не закрывая крышкой, в течение 15 мин. Готовый соус остудить.

Приготовить паштет. Телятину дважды пропустить через мясорубку, добавить белый перец, паприку, базилик, чили, и острый соус. Перемешать, положить яйцо, соленые крекеры

и овощи, еще раз тщательно перемешать. Выложить смесь в форму и залить соусом.

Духовку разогреть до 180 °С и выпекать паштет в течение 1—1,5 ч. Затем вынуть его из духовки, слегка остудить, вынуть из формы и охладить.

Паштет из печени с грибами

Ингредиенты:

- *500 телячьей печени;*
- *125 г сливочного масла;*
- *2 сваренных вкрутую яйца;*
- *4 стакана бульона из телячьих ребер (или подсоленной воды);*
- *мякиш 2 ломтиков черствого белого хлеба;*
- *2—3 ст. ложки сметаны;*
- *несколько вареных или маринованных грибов;*
- *щепотка тертого мускатного ореха;*
- *соль;*
- *молотый черный перец по вкусу.*

Печень очистить от пленки и желчных протоков, промыть холодной водой и сварить до мягкости в бульоне; затем отцедить, нарезать кусками и пропустить через мясорубку вместе с хлебным мякишем.

Масло растереть добела с желтками крутых яиц и смешать с пюре из печенки и хлеба. Массу посолить, добавить пряности, мелко нарубленные грибы и белки яиц, сметану.

Английский паштет

Ингредиенты:

- *100 г вареных очищенных креветок;*
- *225 г сливочного масла;*
- *1—2 дольки чеснока;*
- *6 ст. ложек жирных сливок или сметаны;*
- *зелень петрушки;*
- *дольки лимона;*
- *лимонный сок;*
- *паприка;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Креветки, раздавленный чеснок, 175 г сливочного масла, сливки или сметану взбить с помощью миксера в однородную пышную массу. Добавить немного лимонного сока, посолить и поперчить

по вкусу, перемешать, взбивая. Получившуюся массу разложить по четырем формочкам.

Оставшееся масло растопить, аккуратно слить прозрачную часть и распределить ее по формочкам. Когда масло застынет, украсить паштет зеленью и дольками лимона.

Печеночный паштет по-литовски

Ингредиенты:

- *300 г печени;*
- *30 г сливочного масла;*
- *1 луковица;*
- *15 мл виноградного вина;*
- *30 г шпика;*
- *специи по вкусу.*

Лук обжарить до золотистого цвета. Ошпаренную печень нарезать кусочками, потушить вместе с луком и пропустить через мясорубку.

Затем добавить соль, масло, перец, вино и взбить смесь до пышности. Подготовленную массу положить со шпиком, нарезанным кубиками, в кастрюлю, перемешать и варить на пару до готовности. После этого паштет охладить.

Паштет заливной в формочках

Ингредиенты:

- *500 г печени;*
- *300 г свиного несоленого сала;*
- *1 морковь;*
- *2 луковицы;*
- *2 лавровых листа;*
- *1 ч. ложка черного перца горошком;*
- *2 ломтика белого хлеба (от батона);*
- *1 стакан молока;*
- *150 г швейцарского сыра.*

Для желе:

- *4 стакана мясного бульона;*
- *2 ст. ложки желатина.*

Для украшения:

- *100 г зеленого салата;*
- *1 вареная красная свекла;*
- *2 корешка хрена;*
- *1 банка майонеза;*
- *2 ст. ложки сахара;*
- *соль по вкусу.*

Промытую печень, сало, очищенную морковь, луковицу, специи сложить в кастрюлю, влить ½ стакана воды, посолить, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Одну большую мелко нарубленную луковицу поджарить на масле до золотистого цвета

и добавить в кастрюлю. Когда выпарится вода, сало станет прозрачным, а морковь — мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить содержимое, вынуть лавровый лист, а все остальное пропустить несколько раз через мясорубку, добавив намоченный в молоке и отжатый хлеб.

Ложкой хорошо выбить массу, добавить натертый сыр, скатать из смеси тонкую колбаску и поставить на холод. Из бульона и желатина приготовить желе, разлить на дно формочек и остудить до полуготовности. Остывший паштет нарезать на круглые кусочки, уложить в каждую формочку, залить сверху остывшим желе и охладить до готовности.

Перед подачей выложить заливное из формочек, разложить на дощечке, покрытой листьями салата, а сверху украсить каждую порцию чайной ложкой смеси из вареной, натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

Печеночный паштет со шпиком

Ингредиенты:

- *500 г телячьей или говяжьей печени;*
- *100 г сала-шпика;*
- *100 г сливочного масла;*
- *1 морковь;*
- *1 корень петрушки;*
- *1 луковица;*
- *несколько горошин душистого перца;*
- *1 лавровый лист;*
- *щепотка тертого мускатного ореха;*
- *соль;*
- *перец по вкусу.*

Печень вымыть, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать небольшими кусочками, а очищенные морковь, петрушку и лук — тонкими ломтиками.

Все поджарить со шпиком, также нарезанным кусочками, до полной готовности, добавив лавровый лист и душистый перец. Очень важно не пережарить печень, иначе паштет не получится таким сочным, каким он должен быть.

После этого удалить лавровый лист, а массу 2—3 раза пропустить через мясорубку (можно дополнительно протереть сквозь сито). Протертую печень сложить в кастрюлю, добавить соль, перец, мускатный орех и взбить лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло.

Приготовленный паштет переложить в стеклянную или фарфоровую посуду и охладить.

Подавать паштет можно как самостоятельную закуску, добавив в качестве гарнира сваренные вкрутую яйца, или использовать для бутербродов.

Паштет по-домашнему

Ингредиенты:

- *500 г говяжьей или свиной печени;*
- *50 г свиного шпика;*
- *2 луковицы;*
- *1—2 моркови;*
- *50 г сливочного масла;*
- *соль по вкусу.*

Свиной шпик и лук нарезать, слегка обжарить, добавить нарезанную кусочками печень, посолить и жарить до готовности. Важно не пережарить печень, иначе паштет будет сухим и невкусным.

Затем обжаренные продукты дважды пропустить через мясорубку и тщательно размешать с размягченным сливочным маслом. Добавить пропущенную через мясорубку отварную морковь и все тщательно перемешать.

Паштет можно готовить без свиного шпика, заменив его сливочным маслом.

Паштет из куриной печени с ликером

Ингредиенты:

- *печень куриная — 1 кг;*
- *репчатый лук — 1 шт.;*
- *морковь — 1 шт.;*
- *соль;*
- *перец;*
- *сахар — по вкусу;*
- *ликер — 3 ст.л.;*
- *сливочное масло — 100г;*
- *шампиньоны — 300г.*

Печенку помыть, обсушить, посолить, поперчить по вкусу. На сковороде разогреть растительное масло и обжарить печенку со всех сторон до готовности. За 2 минуты до того, как снимать печень, посыпать ее небольшим количеством сахара. Влить ликер. Поджечь спирт и фламбировать печень пока не погаснет пламя.

Морковь и репчатый лук обжарить в масле. Шампиньоны мелко нарезать и обжарить в масле. Пропустить через мясорубку два раза печенку с овощами. В паштет ввести хлопья сливочного масла, хорошенько вымешать. Добавить к массе грибы. Придать паштету форму колбасы, завернуть в фольгу и положить в холодильник. Нарезать паштет на кусочки, выложить на блюдо и подать к столу.

Домашний паштет из птицы

Ингредиенты:

- *300 г отделенного от костей отварного; тушеного или жареного мяса птицы;*
- *мякиш 2 ломтиков черствого хлеба;*
- *4—6 ст. ложек жидкости (молока; бульона или подсоленной воды);*
- *4 сваренных вкрутую яйца;*
- *1 ч. ложка горчицы;*
- *щепотка свежесмолотого черного перца;*
- *сок репчатого лука по вкусу;*
- *лимонный сок по вкусу;*
- *сливочное масло или майонез.*

Хлеб замочить в жидкости. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, а белки мелко нарубить.

Мясо пропустить через мясорубку, затем все смешать, добавить приправы.

К полученной однородной массе прибавить сливочное масло или майонез (по вкусу), хорошо перемешать.

Паштет из говяжьей печени 1

Ингредиенты:

- *200 г говяжьей печени;*
- *100 г копченого или свежего шпика;*
- *100 г сливочного масла;*
- *1 луковица;*
- *1 морковь;*
- *1 корень петрушки;*
- *1 бутон гвоздики;*
- *0,5 ч. ложки сахара;*
- *0,5 стакана раствора кипяченой воды с винным уксусом (в соотношении 3:1) или лимонного сока;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Печень промыть, удалить пленки, разрезать на четыре части. Шпик нарезать на маленькие кусочки. Печень и шпик залить

небольшим количеством воды, добавить корень петрушки, лук, морковь, гвоздику, соль и потушить. Затем остудить.

Когда все ингредиенты остынут, трижды пропустить их через мясорубку, подлить лимонный сок или раствор винного уксуса с водой (следить, чтобы паштет не получился жидким), прибавить сахар и немного прогреть на сковороде. В теплый паштет замесить взбитое масло.

Паштет должен быть ровным, пышным, без комков.

Паштет из говяжьей печени 2

Ингредиенты:

- *300 г говяжьей печени;*
- *1 маленькая луковица;*
- *1 яйцо;*
- *1 небольшая морковь;*
- *60 г сала;*
- *молоко или бульон;*
- *черный или красный молотый перец;*
- *соль.*

Лук и морковь мелко нашинковать, поджарить со шпиком до полуготовности, добавить нарезанную кусочками печень, перец, соль, довести до готовности и дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой.

Подготовленную массу тщательно вымесить со сливочным маслом, молоком и бульоном, украсить розетками из масла и кружками яйца, сваренного вкрутую. Вместо сливочного масла можно использовать птичий жир.

Паштет из говяжьей печени 3

Ингредиенты:

- *400 г говяжьей печени;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *50 г шпика;*
- *1 луковица;*
- *1 яйцо;*
- *1 морковь;*
- *2 ст. ложки молока;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Морковь и лук мелко нарезать и обжарить на шпике до мягкости. Затем добавить нарезанную печень, приправить солью и перцем и жарить до готовности, пока на кусочках печени не образуется поджаристая корочка. Подготовленные продукты быстро остудить

и дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой.

Масло (⅔ от нормы) размягчить и соединить с измельченной массой. После этого добавить холодное кипяченое молоко и хорошо перемешать до получения однородной массы.

Оформить паштет в виде батона, украсить маслом и посыпать рубленым яйцом.

Паштет из утки

Ингредиенты:

- *1 мясистая утка весом около 2 кг;*
- *200 г свежего несоленого сала;*
- *200 г телятины, очищенной от жил;*
- *200 г свинины;*
- *2 шт. куриной печени;*
- *4 яйца;*
- *1 луковица-шалот;*
- *60 г языка;*
- *100 мл коньяка;*
- *20 мл грибного сока;*
- *¼ лаврового листа;*
- *соль;*
- *перец;*
- *корица;*
- *гвоздика;*
- *тертый мускатный орех по вкусу.*

Поставить 100 г сала растапливаться в сковороде, в сильно разогретое сало положить утиную и 2 куриных печени. Обжарить их в течение нескольких минут до полуготовности, остудить и очень мелко порубить.

Отдельно пропустить через мясорубку телятину, свинину и сало, сложить все в огнеупорную керамическую миску, добавить приправы, соль, мелко нарезанный лук, одно за другим 2 яйца и 20 мл коньяка. Все перемешать. Оставить миску с фаршем отстояться.

Опалить, выпотрошить и очистить утку, отделить мясо от костей, снять полностью кожу. Филе и ножки нарезать на полоски, положить их в оставшийся коньяк и добавить нарезанный таким же образом язык.

Измельчить лавровый лист, высыпать в нарезанное мясо утки, добавить грибной сок. Все перемешать. Стенки керамической миски выложить тонкими ломтиками сала, затем положить фарш, сверху — ломтики утки с языком. Все тщательно накрыть кожей утки и снова тонким слоем сала.

Поставить миску в противень с горячей водой и поместить

в духовку примерно на 1,5 часа. Запекать при температуре 150—180 °С, после чего снять сало сверху, охладить в течение 20 мин. и положить на паштет груз тяжестью 1 кг.

Куриный хлебец

Ингредиенты:

- *350 г куриного мяса;*
- *50 г нежирной свинины или телятины (по желанию);*
- *½ стакана молока;*
- *2 ломтика черствого белого хлеба (мякиш);*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Мясо вместе с кожей и жиром дважды пропустить через мясорубку. Добавить замоченный в молоке хлеб, яйцо, соль, перец, все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку.

Смесь хорошо взбить лопаткой, выложить в смазанную маслом форму, поверхность разровнять и накрыть промасленной бумагой или фольгой. Выпекать в духовке около 1 часа при 160—170 °С.

Вынув, дать постоять 15—20 мин., затем достать из формы, охладить и нарезать ломтиками. Отдельно подать майонез.

При подаче в качестве второго горячего блюда гарнировать и полить растопленным маслом.

Паштет из утки с вишней

Ингредиенты:

- *утка весом 1,8 кг;*
- *1 утиная печень;*
- *1 утиный желудок;*
- *250 г свиного фарша;*
- *200 г свежего сала;*
- *400 г вишен;*
- *50 мл коньяка;*
- *1 яичный желток;*
- *1 лук-шалот;*
- *1 лавровый лист;*
- *1 веточка чабера;*
- *соль;*
- *перец по вкусу.*

Вишни очистить от косточек и поставить мариноваться в коньяке. Время от времени помешивать.

Мясо утки отделить от костей, снять кожу. Самое нежное мясо — ножки, грудку — нарезать на тонкие полоски толщиной 1 см, остальное мясо пропустить через мясорубку с печенью и желудком.

В миске перемешать свиной фарш с утиным, прибавив мелко нарезанный лук, желток, 1 ст. ложку коньяка, в котором маринова-лась вишня, соль и перец. Свиное сало тоже нарезать на полоски толщиной 5 мм.

Дно и стенки керамической миски выложить тонкими ломти-ками сала или полотняной тканью. Треть фарша положить на дно миски, затем равномерно разложить часть ломтиков утки и сала, покрыть частью отжатой вишни. Снова положить слой фарша и по-вторить операцию. Накрыть остатками фарша, сверху положить лавровый лист и веточку чабера. Завернуть в ткань или покрыть ломтиками сала. Накрыть миску, поместить в противень с горячей водой и запекать в духовке 1,5 часа. За 20 мин. до готовности снять крышку. Подавать охлажденным.

Утиный паштет

Ингредиенты:

- *1 утка (1,5—2 кг);*
- *200 г нежирной ветчины;*
- *100 г бекона;*
- *1 маленькая луковица;*
- *1 яйцо;*
- *сок одного апельсина;*
- *1 ч. ложка смеси пряных трав;*
- *1 апельсин;*
- *сливочное или растительное масло;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Тушку утки выпотрошить, снять кожу, мясо отделить от костей. Грудку нарезать тонкими ломтиками и отложить, а остальное мясо поместить в кухонный комбайн, добавить ветчину, бекон, лук, яйцо и апельсиновый сок. Перемешать так, чтобы получилась од-нородная масса.

Половину массы выложить на тщательно смазанное маслом жаростойкое блюдо с прямыми стенками и плотно придавить. Сверху положить ломтики грудки и накрыть их слоем мясной массы.

Крепко придавить, накрыть и поставить в другую форму, напол-ненную водой на 2—3 см. Поставить в заранее нагретую до 190 °С духовку и выпекать 1,5 ч. Готовый паштет накрыть фольгой и акку-ратно придавить, чтобы, когда он остынет, не образовалось пустот.

Паштет остудить, нарезать порционными ломтиками и укра-сить дольками апельсина.

Паштет из гусиной печени в сдобном тесте

Ингредиенты:

Для теста:

- *1,5 стакана просеянной муки;*
- *¼ ч. ложки соли;*
- *¼ ч. ложки разрыхлителя для теста;*
- *½ стакана лярда;*
- *¼ стакана масла;*
- *1 яйцо;*
- *5 ст. ложек холодной воды.*

Для паштета:

- *1 гусиная печень;*
- *1 небольшая луковица;*
- *½ чайной ложки тертого мускатного ореха;*
- *2 ст. ложки куриного бульона (можно заменить гусиным жиром или размягченным сливочным маслом);*
- *2 ст. ложки бренди или коньяка;*
- *1 щепотка сухой горчицы;*
- *½ чайной ложки рубленого чабера;*
- *соль по вкусу.*

Для украшения:

- *мелко нарезанная зелень петрушки.*

Для приготовления теста смешать в миске муку, соль и разрыхлитель. Прибавить лярд и масло. Взбить вилкой яйцо, добавить его в тесто, влить холодную воду, тщательно перемешать, скатать в шар, остудить в течение 2 часов, а если возможно — оставить на ночь. Затем раскатать на припудренной мукой доске, вырезать маленькие кружочки диаметром 5 см, загнуть края и уложить в формочки. Проколоть кружочки вилкой в нескольких местах и выпекать при температуре 220°С, пока они слегка не подрумянятся. Корзиночки можно сделать заблаговременно и хранить в герметически закрытой посуде.

Положить гусиную печень в подсоленную воду, чтобы вода лишь слегка ее прикрывала, накрыть кастрюльку крышкой и довести до кипения. Варить на медленном огне 20 мин. Снять, слить воду. Нарезать печень на несколько кусочков и пропустить через мясорубку вместе с луковицей. Добавить куриный бульон, гусиный жир или сливочное масло, мускатный орех, бренди или коньяк, сухую горчицу и чабер. Тщательно перемешать и переложить в маленькую миску.

Посыпать мелко нарезанной петрушкой, охладить. Выложить паштет в сдобные корзиночки и украсить. Можно также подавать его на стол с маленькими крекерами.

Паштет из печени птицы с клубникой

Ингредиенты:

- *200 г готового паштета из гусиной печени;*
- *200 г готового паштета из утиной печени;*
- *300 г клубники;*
- *4 ст. ложки маринованных зерен перца;*
- *4 ст. ложки малинового уксуса;*
- *4 ст. ложки апельсинового сока;*
- *4 ст. ложки масла из виноградных косточек;*
- *петрушка;*
- *сахар;*
- *соль.*

Из паштетов с помощью чайной ложки вырезать по четыре шарика и разложить их по четырем тарелкам: на каждую — по одному шарику гусиного и утиного паштетов.

Зерна перца залить малиновым уксусом, добавить апельсиновый сок и масло из косточек, посолить, положить немного сахара, тщательно перемешать.

Ягоды клубники вымыть, очистить, обсушить, разрезать каждую пополам, разложить вокруг шариков паштета. Полить все соусом, украсить листочками петрушки.

Паштет из птичьей печени

Ингредиенты:

- *125 г куриной; утиной; гусиной или индюшачьей печени;*
- *125 г свиного рубца;*
- *115 г телячьих шницелей;*
- *соль;*
- *молотый черный перец;*
- *2 ст. ложки красного вина;*
- *200 г солонины.*

Печень, шницели и рубец несколько раз пропустить через мясорубку (по желанию можно добавить 50 г отваренных грибов). Полученную массу посолить, поперчить, смешать с вином.

Солонину нарезать тонкими ломтиками и выложить ими форму

для кекса. Сверху положить фарш, выровнять поверхность и покрыть ее слоем ломтиков солонины.

Форму поставить в миску с водой и накрыть. Готовить паштет на паровой бане в духовке примерно 1 час 30 минут. Когда он остынет, вынуть из формы и нарезать ломтиками.

Если вы хотите, чтобы в паштете ощущались кусочки печени, следует выложить в форму только половину фарша, затем слой печени, целой или нарезанной, которую предварительно обмакнуть в молоко, а поверх нее — оставшийся фарш. Готовить так же, как и в первом случае.

Паштет из гусиной и телячьей печени

Ингредиенты:

- *300—400 г гусиной печени;*
- *200 г телячьей печени;*
- *2 ломтика черствого хлеба (мякиш);*
- *4 ст. ложки сметаны;*
- *2 стакана костного бульона (или подсоленной воды);*
- *125 г сливочного масла;*
- *15—20 штук небольших маринованных грибов;*
- *½ рюмки коньяка или ароматного вина;*
- *щепотка мускатного ореха;*
- *соль;*
- *молотый черный перец по вкусу;*
- *душистый перец по вкусу.*

Очищенную от пленки и желчных протоков печень промыть холодной водой. Телячью печень отварить до мягкости в костном бульоне. Гусиную печень подсушить салфеткой, нарезать ломтиками толщиной приблизительно 1 см, уложить на смазанный жиром противень и запечь в умеренно нагретой духовке до затвердения.

Вынув из духовки, посолить, сбрызнуть коньяком или вином и охладить. Гусиную и телячью печень со смоченным сметаной хлебом пропустить дважды через мясорубку.

К полученной массе прибавить масло, мелко нарезанные грибы, приправы, соль. Хорошо вымешать до образования однородной и относительно гладкой массы.

Использовать в день приготовления как самостоятельную закуску или для бутербродов.

Паштет из куриной печени 1

Ингредиенты:

- *700 г куриной печени;*
- *1 стакан 20%-ных сливок;*
- *1 ч. ложка соли;*
- *2 ст. ложки коньяка;*
- *½ ч. ложки свежемолотого черного перца;*
- *3 ст. ложки натертого репчатого лука.*

Куриную печень тщательно вымыть и очистить. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и довести до кипения. Варить на слабом огне 10 мин. или до тех пор, пока не сварится полностью. Воду слить.

Печень протереть сквозь сито, влить сливки. Добавить соль и перец по вкусу, коньяк и натертый лук. Тщательно перемешать. Снова попробовать и, если надо, досолить.

Выложить в форму и поставить в холодильник на 4 часа. Подавать на тонких ломтиках слегка поджаренного белого хлеба.

Паштет из куриной печени 2

Ингредиенты:

- *250 мл холодного куриного бульона;*
- *450 г куриной печени;*
- *4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука;*
- *2 ст. ложки желатина;*
- *6 ст. ложек сливочного масла;*
- *0,25 стакана мадеры;*
- *0,5 стакана сливок;*
- *1 ст. ложка горчицы;*
- *0,5 ч. ложки сухого чеснока;*
- *0,5 ч. ложки молотого душистого перца;*
- *соль.*

Желатин растворить в бульоне, затем довести до кипения и снять с огня.

Половину жидкости вылить в форму для паштета и поставить в холодильник.

В сковороде растопить сливочное масло, положить печень и лук и обжаривать под закрытой крышкой 7 мин. В кухонный комбайн поместить обжаренную печень с луком, вылить оставшийся бульон, мадеру и сливки, положить горчицу, чеснок, душистый перец и немного соли.

Перемешать до однородного состояния. Перелить смесь в форму, накрыть и поставить в холодильник на 6—8 ч.

Перед подачей паштет вынуть из формы, ненадолго погрузив ее перед этим в горячую воду.

Паштет из куриной печени 3

Ингредиенты:

- *500 г куриной печени;*
- *2—3 луковицы;*
- *2—3 яйца;*
- *растопленный куриный жир;*
- *белый молотый перец;*
- *сахар;*
- *соль.*

Репчатый лук нашинковать, выложить в глубокую сковороду и обжарить в жире. Когда он зарумянится, добавить промытую печень и томить 40—50 мин. на слабом огне, постоянно помешивая. Яйца отварить вкрутую.

Готовую печень с луком откинуть на дуршлаг, слегка обсушить и пропустить через мясорубку вместе с яйцами. Добавить сахар, перец и соль по вкусу, перемешать.

Совет: Если паштет получается сухим, можно влить немного растопленного и слегка охлажденного жира.

Паштет из куриной печени 4

Ингредиенты:

- *500 г куриной печени;*
- *125 г сливочного масла;*
- *1 долька чеснока;*
- *1 ст. ложка бренди;*
- *листья тимьяна;*
- *белый молотый перец;*
- *соль.*

Печень тщательно вымыть и обсушить. Чеснок раздавить. Масло растопить. Печень, чеснок, 30 г масла, тимьян и бренди с помощью миксера смешать в однородную массу. Посолить и поперчить по вкусу.

Форму смазать маслом, выложить в нее печеночную смесь. Форму поставить в форму большего размера, влить в нее горячую воду так, чтобы она доходила до середины высоты малой формы. Запекать в течение 50 мин. Малую форму вынуть и остудить.

Паштет полить оставшимся маслом, дать ему застыть. До подачи держать паштет в холодильнике.

К паштету хорошо подать маринованный лук или маринованные огурцы, а также хлебные палочки.

Паштет из зайца 1

Ингредиенты:

- *150 г печеной зайчатины (остатки);*
- *2 заячьи лапки;*
- *250 г жирной свинины;*
- *1 луковица;*
- *1,5 ст. ложки маргарина;*
- *1 яйцо;*
- *4 ст. ложки яблочного или красного вина;*
- *3 ст. ложки молотых сухарей;*
- *50 г солонины;*
- *соль;*
- *перец;*
- *чабер по вкусу.*

Холодное мясо нарезать мелкими кубиками. Мясо, срезанное с лапок, вместе со свининой и луком дважды пропустить через мясорубку. Разогреть на сковороде маргарин и обжарить в нем смесь; в конце добавить соль, перец и несколько листиков чабера.

Слегка остывшую массу смешать с вином, молотыми сухарями и взбитым яйцом. В форму, смазанную жиром, выложить слоями нарезанное мясо и приправленную смесь, сверху покрыть тонкими ломтиками солонины.

Варить на паровой бане в течение 1,5 часов.

Паштет из курицы с вином

Ингредиенты:

- *1 курица (1—1,5 кг);*
- *1 луковица;*
- *1 морковь;*
- *0,5 стакана белого сухого вина;*
- *1,5 стакана сливок;*
- *2 ст. ложки желатина;*
- *белый молотый перец;*
- *соль.*

Для татарского соуса:

- *400 г майонеза;*
- *3 соленых огурца;*
- *1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука;*
- *2 ст. ложки сахара;*
- *измельченная зелень петрушки.*

Курицу выпотрошить, опалить, тщательно вымыть, залить подсоленной водой, добавить очищенные лук и морковь. Отварить до готовности.

Вареную курицу остудить, очистить от кожи, отделить мясо от костей. Мясо трижды пропустить через мясорубку, поперчить по вкусу, добавить вино, тщательно перемешать.

Желатин залить теплым бульоном. Когда он набухнет, прогреть на слабом огне, помешивая, а затем процедить и остудить до комнатной температуры.

Куриный фарш смешать с заготовкой желе, а затем ввести взбитые сливки — по частям, слегка взбивая.

Форму облить холодной водой, выложить в нее фарш и поставить в холодильник, чтобы желе застыло.

Приготовить соус. Огурцы очень мелко нарезать. Майонез растереть с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавить огурцы, лук и зелень петрушки, тщательно перемешать.

Форму с готовым паштетом опустить в горячую воду на несколько секунд, аккуратно опрокинуть паштет на блюдо, полить его небольшим количеством соуса. Остальной соус подать отдельно.

Паштет из курицы в тесте

Ингредиенты:

- *250 г жареного куриного мяса;*
- *120 г сливочного масла;*
- *1 маленькая морковь;*
- *0,5 луковицы;*
- *1 стручок сладкого перца;*
- *150 г пшеничной муки;*
- *60 г маргарина;*
- *50 г сметаны;*
- *1 ст. ложка сахара;*
- *2 яйца;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Лук мелко порубить. Морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить обжаренные лук и морковь, перемешать, еще раз пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, взбить.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.

Приготовить тесто: смешать растопленный или размягченный маргарин, муку, сметану, 1 яйцо, сахар.

Тесто разделить пополам и раскатать в две полосы толщиной примерно 0,5 см. На одну полосу выложить половину паштета, на него — полоски перца, сверху — оставшийся паштет. Накрыть

второй полосой теста, края защипать. На тесте сделать несколько проколов вилкой, смазать поверхность взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой духовке при температуре 240 °С, пока не образуется золотистая корочка.

Готовое изделие охладить и нарезать порционными кусками.

К паштету хорошо подать маринованные овощи.

Паштет из зайца 2

Ингредиенты:

- *Заячья грудка и потроха;*
- *200 г шпика;*
- *200 г свиной печени;*
- *3 яйца;*
- *2 ломтика белого хлеба;*
- *1 луковица;*
- *1 лавровый лист;*
- *4—5 горошин черного перца;*
- *2—3 сушеных гриба;*
- *100 г шпика;*
- *1 ст. ложка свиного смальца;*
- *панировочные сухари;*
- *соль;*
- *перец;*
- *тертый мускатный орех по вкусу.*

Подготовленное мясо залить небольшим количеством воды и вместе с отваренными и нарезанными грибами, луком, лавровым листом и горошинами черного перца тушить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким.

В конце тушения прибавить заячьи потроха и свиную печенку.

Когда мясо станет совсем мягким, удалить из него все кости и нарезать его на куски.

Ломтики белого хлеба размягчить в образовавшемся от тушения соусе и отжать.

Мясо, хлеб и лук пропустить 2—3 раза через мясорубку. В полученный фарш добавить яйца, соль, перец, щепотку мускатного ореха и соус, оставшийся от тушения. Все хорошо перемешать.

Форму смазать смальцем и посыпать сухарями, шпик нарезать полосками и выложить ими дно формы, затем заполнить форму подготовленным фаршем и поставить в духовку.

Выпекать при умеренной температуре до тех пор, пока на поверхности не появится жир. Форму с готовым паштетом вынуть из духовки, дать остыть, осторожно вынуть паштет из формы и нарезать тонкими ломтиками.

Подавать в холодном виде.

Заливной паштет из зайца

Ингредиенты:

- *Мясо спинной и почечной части одного зайца;*
- *2 луковицы;*
- *350 г сливочного масла;*
- *4 вареных яичных желтка;*
- *1 яйцо;*
- *50 г горчицы;*
- *1 маринованный гогошар;*
- *2 стакана раствора желатина;*
- *зелень петрушки;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Мясо очистить от пленок, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Растопить 150 г масла, положить в него мясо и крупно нарезанный лук. Тушить в духовке до готовности, затем несколько раз пропустить все через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Получившуюся массу протереть через сито.

Оставшееся масло растереть в пену, добавить вареные желтки и горчицу, взбить до образования однородной массы. Смесь перемешать с мясным фаршем. Поставить паштет в холодильник на 2 ч.

Готовый раствор желатина вылить в форму слоем толщиной примерно с палец и поставить в холодное место. Когда желатин застынет, выложить на него паштет так, чтобы он не касался стенок формы, и снова поставить на холод. Застывший паштет залить оставшимся желатином и опять поставить в холодильник.

Перед подачей форму опустить на несколько секунд в горячую воду, затем опрокинуть паштет на блюдо. Украсить тонкими ломтиками гогошара, кружочками яйца, сваренного вкрутую, и зеленью петрушки.

Паштет из кролика

Ингредиенты:

- *500 г кроличьего мяса;*
- *500 г свиного фарша;*
- *½ л воды;*
- *1 ч. ложка соли;*
- *1 стакан мадеры;*
- *немного коньяка;*
- *2 щепотки свежемолотого черного перца;*
- *тертый мускатный орех.*

Разобрать (или разрезать) мясо на небольшие полоски, посолить, поперчить и поставить заранее (за 1—2 часа) мариноваться

в мадере с добавлением коньяка. Пропустить через мясорубку кроличью печень и добавить ее в свиной фарш (если печени нет, то желательно 2—3 ложечки крови).

Приправить смесь свиного фарша и печени солью, перцем, при желании мускатным орехом.

Все перемешать, добавить туда же маринад, в котором лежало мясо. Затем взять керамическую огнеупорную миску такого размера, чтобы она оказалась заполненной ингредиентами доверху, и, чередуя слои, уложить фарш и филе кролика.

Накрыть посуду крышкой, а крышку прилепить жгутом из теста (мука с водой) для герметизации. Поставить в глубокое блюдо большего размера (расстояние между краями миски и блюда должно быть 4—5 см) с горячей водой и запекать в духовке из расчета 1,5 часа на 1 кг паштета. Подавать охлажденным.

Паштет из кролика по-французски

Ингредиенты:

Для теста:

- *250 г муки;*
- *125 г сливочного масла;*
- *1 стакан воды;*
- *щепотка соли.*

Для паштета:

- *1 кролик (можно заменить 1 курицей) весом 1 кг;*
- *250 г свинины;*
- *125 г свиной грудинки;*
- *125 г свиной печенки;*
- *6 яиц;*
- *1 стакан коньяка;*
- *петрушка;*
- *лук-резанец;*
- *1 измельченная гвоздика;*
- *корица;*
- *тертый мускатный орех;*
- *соль по вкусу.*

Муку насыпать горкой на стол или в миску, в середине сделать углубление, в которое положить соль, масло и влить холодную воду. Все хорошенько размешать рукой как можно быстрее, иначе тесто будет жестким после выпечки. Готовое тесто скатать в шар, накрыть чистой салфеткой и поставить на 1—2 часа в прохладное место.

За это время пропустить через мясорубку грудинку, печень, петрушку и лук-резанец. Посолить, поперчить, хорошо вымешать. Сварить яйца вкрутую, очистить от скорлупы и разрезать вдоль

на 2 части. Добавить пряности. Мясо кролика (или курицы) отделить от костей, нарезать на кусочки и обжарить их в небольшом количестве сливочного масла вместе с мелко нарезанной свининой. Форму для кекса (лучше со съемными бортами) смазать маслом, выложить приготовленным тестом, предварительно раскатав его так, чтобы тесто свисало с краев формы. На тесто выложить половину фарша, кусочки кролика (или курицы) и свинины, затем яйца, снова кусочки мяса и, наконец, фарш. Соединить края теста, слегка смачивая их водой. Закрыв пирог, украсить его узорами из того же теста и смазать яичным желтком. В середине сделать отверстие, вставить в него трубку из свернутой бумаги или фольги около 5 см высотой, влить в нее коньяк и поставить пирог в духовку, нагретую до 150—180 °С, на 40 мин.

Паштет можно подавать как горячим, так и холодным.

Паштет из рябчиков

Ингредиенты:

- *500 г рябчиков;*
- *500 г готового бездрожжевого слоеного теста;*
- *100 г шпика;*
- *2 ст. ложки тертого сыра;*
- *4 ст. ложки мадеры;*
- *150 г сливочного масла;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *400 г свежих шампиньонов;*
- *1 яйцо;*
- *лимонный сок;*
- *белый молотый перец;*
- *соль.*

Тушки птиц ощипать, выпотрошить, промыть, обсушить, разрезать на небольшие кусочки, обжарить со шпиком, посолить. Образовавшуюся жидкость слить, смешать с лимонным соком. Мясо срезать тонкими крупными ломтиками, вырезать из них кружочки с помощью заостренной выемки. Обрезки очень мелко порубить, добавить сливочное масло, размять, а затем протереть сквозь сито, посолить и поперчить по вкусу, добавить тертый сыр, влить половину мадеры, перемешать.

Получившуюся смесь поставить на лед или в сосуд с холодной водой и взбивать, пока она не посветлеет.

Шампиньоны тщательно вымыть, мелко нарезать (можно не чистить), слегка потушить в оставшейся мадере.

Формочки смазать растительным маслом, выстлать слоеным

тестом, сверху положить слой фарша, на него — кружочки мяса, на них — шампиньоны, на грибы — фарш. Чередовать, пока формочки не заполнятся. Прикрыть их крышечками из теста, смазать взбитым яйцом. Накрыть промасленной бумагой и запечь в прогретой духовке.

Готовый паштет (готовность можно определить с помощью деревянной зубочистки: проколоть ею паштет, она должна остаться сухой) вынуть из теста и полить соусом с лимонным соком.

Такое же количество паштета получается из трех куропаток или одного глухаря.

Паштет из дичи

Ингредиенты:

- *200 г вареного мяса дичи;*
- *50 г солонины;*
- *50 г молотых сухарей;*
- *1 яйцо;*
- *соль;*
- *лимонная цедра;*
- *бульон;*
- *яблонный сок.*

Мясо мелко нарезать, смешать с молотыми сухарями, яйцом, приправами, бульоном (или водой) и небольшим количеством яблочного сока.

Массу выложить в смазанную жиром форму, покрыть тонкими ломтиками солонины и запечь в духовке.

Колбасный паштет

Ингредиенты:

- *200 г вареной колбасы без жира;*
- *150 г сыра;*
- *100 г сливочного масла;*
- *4 вареных яичных желтка;*
- *1 ст. ложка острого томатного соуса;*
- *горчица;*
- *сахар;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Колбасу и сыр нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку.

Масло растереть, а затем взбить в пену, добавить 4 растертых яичных желтка. Продолжая взбивать, посолить и поперчить

по вкусу, положить немного сахара, горчицы и томатный соус.

Получившуюся массу соединить с колбасно-сырной смесью и перемешать до однородного состояния.

Паштет из кролика может храниться в холодном месте в течение 10—15 дней.

Праздничный мясной паштет

Ингредиенты:

- *6 перепелов;*
- *250 г телятины;*
- *1 стакан сливок;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Для теста:

- *200 г муки;*
- *200 г топленого масла;*
- *½ стакана воды;*
- *1 чайная ложка соли.*

Для фарша из печени:

- *500 г печенки;*
- *250 г шпика;*
- *1 луковица;*
- *8 горошин перца;*
- *2 лавровых листа;*
- *100 г сливочного масла;*
- *1 ст. ложка муки;*
- *1 стакан молока;*
- *1 стакан воды;*
- *соль по вкусу.*

Для гарнира:

- *500 г мозгов;*
- *200 г печенки;*
- *300 г шампиньонов;*
- *100 г сливочного масла.*

Для соуса:

- *1 ст. ложка муки;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *2,5 стакана бульона;*
- *¼ стакана мадеры;*
- *лимонный сок по вкусу.*

Для приготовления теста всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой до гладкости, накрыть полотенцем, чтобы не подсохло, и поместить в холодильник. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, размазать по нему масло, не доходя до края. Сложить пополам, плотно защипав края, немного присыпать мукой, раскатать потоньше, сложить втрое, выровнять края скалкой и поставить в холодильник на 10—15 мин. Вынув, снова раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя, чтобы при раскатывании заложенный край был всегда справа.

Снова поставить в холодильник на 20—25 мин., раскатать 2 раза, поставить в холодильник еще на 20 мин., снова раскатать

2 раза и еще раз выдержать 20 мин. в холодильнике. Раскатывать слоем толщиной в полпальца.

Для начинки пропустить сырую телятину несколько раз через мясорубку, выбить ее в пышную массу, прибавляя сливки, посолить, поперчить по вкусу и соединить с частью шампиньонов, заготовленных для гарнира. Перепелов очистить, удалить кости, нафаршировать тушки приготовленной начинкой, зашить и поджарить, хорошо зарумянив.

Для соуса на сковороде, где жарилась дичь, поджарить муку, развести ее бульоном, уварить соус до густоты сметаны, прибавить мадеру, вскипятить, закрыв крышкой, и добавить по вкусу лимонный сок; в конце положить сливочное масло и хорошо перемешать.

Приготовить фарш. Печень, шпик, луковицу, перец горошком и лавровый лист положить в кастрюлю, влить воду, посолить по вкусу, закрыть крышкой и поставить тушиться на небольшой огонь. Масло и муку растереть, посолить, постепенно залить горячим молоком, вскипятить и остудить. Когда шпик будет совершенно мягким, вынуть печень, шпик и луковицу, остудить и пропустить несколько раз через мясорубку. Положить в миску, слить туда же оставшийся от тушения жир и сок и выбивать всю массу ложкой, прибавляя соус до нужной консистенции. Когда она побелеет и станет пышной, поставить фарш на холод.

Гарниры. Мозги очистить от пленки, отварить в соленом кипятке, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Печень отварить, нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками и потушить в кастрюльке с маслом и небольшим количеством воды до готовности. Все гарниры остудить.

Тесто раскатать, оставив ¼ его для верха. Раздвижную форму смазать маслом, выложить ее дно и бока раскатанным тестом, не натягивая его, так как при выпечке оно может лопнуть. Поверх теста выложить половину печеночного фарша, на него — половину заготовленных гарниров, то есть шампиньонов, вареной печени и мозгов. На все это положить плотно друг к другу жареных фаршированных перепелов, на них слой гарниров, а сверху — слой печеночного фарша. Форму закрыть «крышкой» из оставленного теста, защипать края, смазать «крышку» сверху яйцом, сделать в ней отверстие для пара и поставить в горячую духовку на 1 час. Вынув из духовки, осторожно выложить паштет из формы и подать с соусом.

Паштет из дичи в тесте

Ингредиенты:

- *2 белые куропатки;*
- *½ стакана бульона;*
- *1 стакан сока из-под жареных куропаток;*
- *20 г желатина;*
- *150 г сливочного масла;*
- *100 г шампиньонов;*
- *100 г сыра;*
- *2 ст. ложки мадеры;*
- *соль*
- *перец по вкусу.*

Для теста:

- *200 г муки;*
- *200 г сливочного масла;*
- *100 г сметаны;*
- *2 яйца;*
- *соль по вкусу.*

Тесто приготовить по технологии, описанной в предыдущем рецепте (только вместо воды в муку вливаются яйца и сметана). Раскатав, заполнить им раздвижную тортовую форму. Выложить внутри бумагой, насыпать горох до краев и поставить печь в горячую духовку.

Когда тесто зарумянится, убавить огонь и допекать в среднем жару, после чего вынуть из духовки, высыпать горох, снять бумагу и хорошо остудить. Форму из теста освободить от железной формы (широким ножом отделив тесто от дна), положить на круглую тарелку и поставить в холодильник.

Приготовить желе. Процедить бульон из поджаренных костей дичи и сока, чтобы получилось 1,5 стакана жидкости. Размешать в этом бульоне желатин, разведенный в ½ стакана холодного бульона и распущенный в теплом месте (на краю горящей плиты).

У изжаренных до готовности куропаток снять с костей мясо, филе красиво нарезать. Все остальное мясо и обрезки филе пропустить дважды через мясорубку, затем истолочь с куском масла в ступке, поперчить, добавить тертый сыр, мадеру и выбивать, пока масса не станет пышной и не побелеет.

Кости от куропаток (кроме спинки) прожарить на масле и сварить из них бульон, слив туда же сок со сковороды, где жарились куропатки. Когда все будет подготовлено, достать из холодильника форму из теста, на дно положить массу слоем в палец толщиной, на нее — ряд кусочков филе вперемешку с тушеными шампиньонами, залить сверху желе слоем в палец толщиной. Поставить в холодильник. Когда желе застынет, операцию повторить. Так

заполнять форму доверху с таким расчетом, чтобы сверху был слой застывшего желе. По самому краю, около стенок, слегка посыпать крошками того же теста и поставить в холодильник на несколько часов, чтобы паштет хорошо окреп.

Гусиный паштет под острым соусом

Ингредиенты:

- *1 небольшой гусь;*
- *гусиная печень;*
- *100 г сала;*
- *3 яйца;*
- *100 г черствого белого хлеба;*
- *2 шампиньона;*
- *1 морковь;*
- *1 корень петрушки;*
- *1 луковица;*
- *1 лавровый лист;*
- *2—3 горошины черного перца;*
- *1 ст. ложка свиного жира;*
- *250 г майонеза;*
- *1 яблоко;*
- *сок 0,5 лимона;*
- *черный молотый перец;*
- *сахар;*
- *соль.*

Тушку гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, разрубить на части. Овощи и грибы очистить, вместе с гусем залить небольшим количеством воды и поставить на огонь. Когда вода начнет закипать, снять пену, положить печень и сало, тушить на слабом огне 30 мин. Затем гусиную печень и сало вынуть, а мясо тушить до готовности (примерно 2 ч.), добавив соль и перец горошком.

У готового гуся снять кожу, мясо отделить от костей, а в бульоне, оставшемся от тушения, замочить ломтики хлеба. Мясо, овощи, грибы и отжатый хлеб дважды пропустить через мясорубку или измельчить в миксере. Получившуюся смесь соединить с сырыми яйцами, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Форму смазать свиным жиром, дно выложить ломтиками вареного сала и на три четверти высоты заполнить приготовленной массой. Запечь в духовке до готовности. Затем остудить, вынуть из формы, завернуть в фольгу, поставить в холод. Перед употреблением нарезать ломтиками.

Подать с острым соусом. Для этого майонез соединить с натертым на мелкой терке яблоком, добавить по вкусу сахар и лимонный сок, все тщательно перемешать.

Паштеты из рыбы и морепродуктов

Паштет из копченой сельди 1

Ингредиенты:

- *225 г копченой сельди;*
- *1 ч. ложка пасты из анчоусов;*
- *75 г растопленного сливочного масла;*
- *1 ст. ложка сливок;*
- *¼ ч. ложки тертого мускатного ореха;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Положить копченую сельдь в кастрюлю с холодной водой, медленно довести до кипения и кипятить 1 мин., затем воду слить.

Удалить кожу и кости, куски рыбы взбить миксером или пропустить через мясорубку и размешать с анчоусной пастой, 50 г масла и сливками.

Добавить соль, перец и мускатный орех. Выложить порциями на блюдо, пригладить, сверху вылить остаток масла. Подавать со свежеподжаренным хлебом.

Паштет из копченой сельди 2

Ингредиенты:

- *300 г филе копченой сельди;*
- *250 г сливочного масла;*
- *0,5 лимона;*
- *молотый кайенский перец.*

Филе сельди положить в тарелку, накрыть пленкой, прогреть в микроволновой печи на полной мощности в течение 2 мин. (Можно отварить в воде в течение 5 мин.) Вареную сельдь, 200 г сливочного масла, перец и мякоть лимона взбить в кухонном ком-

байне в однородную массу. Выложить ее в салатник. Оставшееся масло растопить и полить им паштет. Охладить.

Готовый паштет можно хранить несколько дней.

Паштет из копченого лосося 1

Ингредиенты:

- *220 г копченого лосося;*
- *50 г сливочного масла;*
- *1 ст. ложка оливкового масла;*
- *1 ст. ложка лимонного сока;*
- *75 г 35%-ных сливок;*
- *щепотка мускатного ореха;*
- *свежемолотый черный перец по вкусу.*

Разделать рыбу на филе, снять кожу. Мелко порубить филе или пропустить через мясорубку.

Взбить вместе сливочное и оливковое масло, затем постепенно перемешать с рыбным фаршем, пока смесь не станет густой.

Добавить лимонный сок, сливки, мускатный орех и перец, переложить на маленькое блюдо и охладить. Подавать с поджаренным хлебом.

Паштет из копченого лосося 3

Ингредиенты:

- *350 г филе копченого лосося;*
- *2 ст. ложки каперсов;*
- *900 г сыра;*
- *4 ст. ложки молока;*
- *2 ст. ложки свежего лимонного сока;*
- *лимон;*
- *зелень петрушки*
- *укропа;*
- *0,5 ч. ложки крупно намолотого черного перца;*
- *1 ст. ложка измельченного свежего укропа.*

Каперсы обсушить, нарезать, добавить половину сыра, измельченный укроп, перец, половину молока и половину лимонного сока. С помощью деревянной ложки растереть до однородной консистенции.

Лосося тонко нарезать, добавить оставшийся сыр, оставшееся молоко и лимонный сок и также с помощью деревянной ложки растереть в однородную массу.

Противень с бортами накрыть пленкой, разгладить ее, выложить половину смеси с каперсами, разровнять. Сверху положить

половину смеси с лососем и тоже разровнять. Затем выложить слой смеси с каперсами, на него — оставшуюся смесь с лососем. Накрыть заготовку пленкой, поставить в холодильник не менее чем на 4 ч. После этого опрокинуть противень на блюдо, снять пленку. Паштет подровнять, украсить кружочками лимона и веточками петрушки и укропа.

К паштету хорошо подать хрустящие хлебцы или сухие крекеры.

Взбитая икра по-болгарски

Ингредиенты:

- *100 г икры (трески; судака; минтая);*
- *1 лимон (или 1 ч. ложка лимонной кислоты);*
- *1 л растительного масла;*
- *1 луковица;*
- *100 г белого хлеба (мякиш);*
- *соль по вкусу.*

Икру очистить от пленок, положить в миску и растирать деревянной ложкой 15—20 мин., тонкой струйкой подливая масло (лучше всего — охлажденное до температуры 15 градусов).

Масло прибавлять понемногу, иначе икра не взобьется. Если это все же случилось, нужно взять другую миску (обязательно сухую), облить ее яичным белком и, непрестанно взбивая, понемногу переложить в нее икру.

Если взбитая икра получится слишком густой, можно добавить немного холодной газированной воды.

В готовую икру добавить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, а если она подается на стол сейчас же — мелко нарезанный лук. Хорошо размешать, выложить в мисочку, охладить.

Паштет из копченого лосося 2

Ингредиенты:

- *200 г филе копченого лосося;*
- *4 ст. ложки мелко нарезанного шнитт-лука;*
- *200 г сливочного сыра;*
- *1 ст. ложка хрена;*
- *1 лимон;*
- *маленькие тосты.*

Рыбу, сыр, шнитт-лук, хрен взбить с помощью кухонного комбайна в однородную массу, добавить лимонный сок и тщательно

перемешать. Получившуюся массу остудить и намазать на тосты. Вместо тостов можно использовать несладкое овсяное печенье.

При желании в паштет можно добавить немного перца и соли.

Паштет рыбный с белым вином

Ингредиенты:

- *700 г рыбы (судак; щука; лосось);*
- *½ стакана рыбного бульона;*
- *2 рюмки белого вина;*
- *несколько ломтиков лимона;*
- *лавровый лист;*
- *соль по вкусу*
- *перец по вкусу.*

Для теста:

- *400 г муки;*
- *400 г сливочного масла;*
- *1 стакан ледяной воды;*
- *1 ч. ложка соли.*

Для фарша:

- *500 г рыбного филе;*
- *1 ст. ложка растительного масла;*
- *1 луковица;*
- *½ стакана сливок;*
- *2 ломтика пшеничного хлеба (без корок);*
- *соль по вкусу*
- *перец по вкусу.*

Для соуса:

- *1 ст. ложка муки.*

Для теста просеять муку, насыпать горкой, сверху сделать углубление, влить в него воду с солью и при помощи ножа осторожно, чтобы вода не выплескивалась из углубления, соединить ее с мукой. Затем руками замесить довольно крутое, но без комков тесто. Накрыть его полотенцем и поставить в холодильник на 1,5—2 часа.

Придав размягченному сливочному маслу продолговатую форму, оставить его в холодильнике на 1 час. Застывшее тесто раскатать, придавая ему ту же форму, что и у масла, но вдвое больше по размерам. Выложить масло на середину теста, защипать в виде конверта. Слегка обсыпать стол и тесто мукой. Положив тесто швом вниз, раскатать его в длину как можно тоньше, сложить втрое, снова раскатать, еще раз сложить втрое и выдержать в холодильнике 1 час.

Нарезать рыбу кусочками и обжарить ее на масле до полуготовности. Посолить, поперчить, добавить в кастрюлю лавровый лист, вино, бульон, ломтики лимона и потушить под крышкой до готовности.

Для фарша рыбу пропустить через мясорубку. Луковицу изрубить и поджарить с маслом, добавить рыбу, все хорошо прожарить, посолить, поперчить. Затем, соединив с размоченным в молоке хлебом, еще раз пропустить через мясорубку, добавить сливки и хорошенько взбить.

Для соуса сок, в котором тушилась рыба, заправить прогретой мукой и дать закипеть.

Тесто тонко раскатать и выложить на смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. На него уложить слоями фарш и рыбу (нижний и верхний слои должны быть из фарша). Накрыть форму крышкой из того же теста, плотно защипать его, сделать проколы вилкой, смазать яйцом и запечь в духовке.

Когда паштет зарумянится и будет легко отставать от стенок формы, вынуть его из формы, срезать крышку, залить соусом начинку, накрыть крышкой и подать к столу.

Паштет из копченой рыбы с каперсами

Ингредиенты:

- *400 г филе рыбы горячего копчения;*
- *2 банки сардин в масле;*
- *50 г укропа;*
- *30 г каперсов;*
- *100 г сливочного масла;*
- *50 г горчицы;*
- *2 лимона;*
- *100 г филе копченого угря.*

Рыбное филе (350 г) нарезать маленькими кубиками, остальное — тонкими ломтиками. Сардины слегка обсушить от масла, 4 штуки отложить, остальные смешать с нарезанным филе и размять массу в пюре.

Немного укропа и каперсов отложить для украшения, остальное мелко нарезать. Масло размягчить и взбить с горчицей с помощью миксера в пышную массу. Продолжая взбивать, добавить понемногу пюре из рыбы.

Один лимон нарезать кружочками вместе кожурой, каждый кружочек разрезать пополам. Со второго лимона снять цедру с помощью терки.

В паштет положить нарезанные каперсы, измельченный укроп и лимонную цедру. Перемешать, выложить на блюдо, придать

круглую или овальную форму. Украсить ломтиками рыбного филе, кусочками филе угря, сардинами, каперсами, ломтиками лимона и укропом.

До подачи хранить в холодильнике под крышкой.

«Рыбное полено»

Ингредиенты:

- *800 г трески;*
- *70 г свиного шпика;*
- *1 головка чеснока;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *1—2 яйца;*
- *½ стакана панировочных сухарей;*
- *соль по вкусу*
- *перец по вкусу.*

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку вместе со шпиком и чесноком, посолить, поперчить. Хорошо перемешать, взбить.

Массе придать форму полена, обвалять в сухарях, обмазать взбитым яйцом, еще раз обвалять в сухарях.

Обжарить со всех сторон на сковороде, затем довести до готовности в духовке.

Подавать блюдо горячим или холодным.

Паштет рыбный под майонезом

Ингредиенты:

- *1 кг разной рыбы (карпы; лещи; пескари и т. п.);*
- *100 г черствого белого хлеба;*
- *250 г сливочного масла;*
- *2 яйца;*
- *1 лавровый лист;*
- *соль;*
- *перец;*
- *тертый мускатный орех;*
- *чабер по вкусу;*
- *майонез.*

Сварить рыбу (15—20 мин. в зависимости от величины рыбы), выбрать кости, измельчить. Черствый хлеб прокипятить в минимальном количестве воды.

Полученную хлебную похлебку посолить, заправить пряностями. Соединить рыбу с хлебом, добавить сливочное масло — размягченное, но не растопленное, 2 желтка и 1 взбитый в пену белок.

Все хорошенько вымешать.

Выложить в форму, смазанную маслом, и запекать в духовке на водяной бане в течение 1,5 часов.

Подавать холодным под майонезом.

Паштет из рыбных консервов

Ингредиенты:

- *1 банка рыбных консервов (220 г);*
- *60—70 г сливочного масла;*
- *сок 1 лимона;*
- *1 ч. ложка свежемолотого черного перца;*
- *1 ст. ложка томатного пюре;*
- *1 ст. ложка кислого молока или сметаны;*
- *½ ч. ложки сахара;*
- *1 неполная ч. ложка соли.*

Рыбу тщательно растереть или взбить миксером, добавить взбитое сливочное масло, томатное пюре, кислое молоко (сметану), остальные продукты.

Все взбить в пышную массу, которую перед подачей на стол оформить в виде небольших фигурок с помощью кондитерского мешочка.

Паштет из копченой форели

Ингредиенты:

- *550 г копченой форели;*
- *225 г сыра;*
- *75 г легкого майонеза;*
- *2 ст. ложки свежего лимонного сока;*
- *1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука;*
- *молотый красный перец;*
- *зеленый лук;*
- *огурец.*

Форель очистить от кожи и костей, мякоть смешать с сыром, майонезом, лимонным соком и перцем. Взбить с помощью кухонного комбайна в однородную смесь.

Добавить лук, перемешать. Накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник на день.

Готовый паштет перед подачей выдержать при комнатной температуре не менее получаса, украсить мелко нарезанным зеленым луком и дольками или кружочками огурца.

К паштету хорошо подать крекеры или хрустящие хлебцы.

Овощные и грибные паштеты

Паштет из сладкого перца

Ингредиенты:

- *1 кг перца;*
- *250 г брынзы;*
- *1 пучок петрушки;*
- *растительное масло;*
- *соль по вкусу.*

Перец испечь, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать и растолочь в ступке или взбить миксером.

Натереть на терке брынзу, соединить с перцем. Посолить, добавить масло и мелко нарубленную петрушку, тщательно перемешать.

Вегетарианский паштет

Ингредиенты:

- *100 г свежих грибов;*
- *350 г сливочного сыра;*
- *25 г сливочного масла;*
- *1 долька чеснока;*
- *1 ч. ложка молотого кориандра;*
- *2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки;*
- *1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука;*
- *3 ч. ложки молотой паприки;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок растолочь. Масло растопить в сковороде, обжарить грибы с чесноком, помешивая, пока не выпарится жидкость. Остудить.

Добавить 75 г сыра, кориандр, паприку, посолить и поперчить по вкусу, тщательно вымесить руками.

Из получившейся массы сформировать шесть шариков. Оставшийся сыр размять руками и сформировать из него столько же шариков.

Половину шариков обвалять в травах, половину — в луке. Шарики выложить на блюдо. Подавать со свежими тостами.

Паштет из фасоли

Ингредиенты:

- *250 г фасоли;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *1 луковица;*
- *3 ч. ложки 3%-ного уксуса;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Перебранную, промытую фасоль отварить в кипящей воде, откинуть, протереть, смешать с пассерованным луком, добавить масло, уксус, соль, перец.

Оформить в виде рулета и охладить.

При подаче нарезать по 2—3 кусочка на порцию.

Паштет луковый

Ингредиенты:

- *1 крупная луковица;*
- *1 кислое яблоко;*
- *1 яйцо;*
- *2—3 ст. ложки сметаны.*

Лук мелко нарезать, тщательно перемешать с натертым на крупной терке яблоком и растертым крутым яйцом.

Посолить, заправить сметаной.

Паштет грибной

Ингредиенты:

- *½ стакана риса;*
- *500 г осенних боровиков;*
- *2 небольшие луковицы;*
- *перец по вкусу;*
- *соль по вкусу;*
- *½ стакана крепкого чая.*

Для теста:

- *300 г муки;*
- *150 г сметаны;*
- *2 яйца.*

Рис ошпарить кипятком. Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать. Лук нарезать, поджарить до хруста.

Все смешать, приправить перцем и солью. Замесить пресное тесто, тонко раскатать и обложить им толстостенную форму,

смазанную растительным маслом. Поверх выложить начинку и полить процеженным чаем. Выпекать в духовке 30—40 мин.

Паштет из соленых грибов

Ингредиенты:

- *500 г соленых грибов (белых; подосиновиков; подберезовиков);*
- *2 луковицы (или зеленый лук);*
- *½ стакана густого картофельного пюре;*
- *3 ст. ложки растительного масла;*
- *перец по вкусу.*

Грибы пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным луком (репчатый можно поджарить), приправить перцем, заправить маслом.

Добавить пюре, как следует размешать, выложить в мисочку.

Паштет из сушеных грибов

Ингредиенты:

- *50 г сухих грибов (белых; подосиновиков; подберезовиков);*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Грибы промыть, вымочить в течение 2 часов, затем еще 2 часа варить в той же воде. Затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Лук мелко нарезать, слегка поджарить.

Грибы пропустить через мясорубку, смешать с луком, заправить маслом, посолить и поперчить.

Паштет из шпината

Ингредиенты:

- *100 г пюре из шпината;*
- *1 яйцо;*
- *2 ст. ложки сметаны;*
- *соль.*

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить, а затем растереть со сметаной и солью. Получившуюся смесь

добавить в пюре из шпината, перемешать, а затем взбить.

Готовый паштет перед употреблением слегка охладить.

Грибной паштет с сыром

Ингредиенты:

- *225 г свежих грибов;*
- *25 г сливочного масла;*
- *50 г мягкого сыра;*
- *1 долька чеснока;*
- *2 ст. ложки оливкового масла;*
- *3 ст. ложки измельченных листьев эстрагона;*
- *2 ст. ложки смеси сметаны с хреном;*
- *соль.*

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в разогретом сливочном масле в течение 4—5 мин.

В середине приготовления добавить раздавленный чеснок, слегка посолить. Обжаренные грибы охладить в течение 5 мин.

Грибы, сыр, смесь сметаны с хреном, эстрагон перемешать и измельчить с помощью миксера.

Добавить оливковое масло и тщательно перемешать.

Готовый паштет накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 ч.

Чесночный паштет

Ингредиенты:

- *1 головка чеснока;*
- *0,5 стакана ядер грецких орехов;*
- *1 ломтик белого хлеба;*
- *3—4 ст. ложки растительного масла;*
- *0,5 ст. ложки лимонного сока;*
- *соль.*

Чеснок очистить, растолочь с солью, добавить грецкие орехи и опять растолочь.

Хлеб вымочить в воде, отжать, соединить с чесноком и орехами.

Получившуюся смесь взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования однородной пюреобразной массы.

В готовый паштет добавить лимонный сок и перемешать.

Паштет из абрикосов по-словацки

Ингредиенты:

- *1 кг абрикосов;*
- *1 кг сахара;*
- *0,25 ч. ложки лимонной кислоты.*

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, очистить от косточек. Подготовленные плоды залить небольшим количеством воды, довести ее до кипения, варить в течение 10—15 мин., после чего откинуть на сито и протереть.

Получившееся абрикосовое пюре снова довести до кипения, проварить на слабом огне 15—20 мин., добавить сахар. Довести до кипения, варить, помешивая еще 5—10 мин., пока сахар не растворится полностью. В конце приготовления добавить лимонную кислоту и снова перемешать.

Готовый продукт можно хранить в закупоренных банках. Для этого горячий паштет надо разложить в стерилизованные банки, заполнив их до краев, укупорить, перевернуть крышкой вниз. Через 30 мин. поставить банки на дно, полить крышки теплой водой и дать заготовке остыть до комнатной температуры.

Зимний паштет из красной фасоли

Ингредиенты:

- *500 г красной фасоли;*
- *0,5 стакана ядер грецких орехов;*
- *100 г сливочного масла;*
- *1 гранат;*
- *2—3 дольки чеснока;*
- *соль.*

Фасоль вымочить в холодной воде в течение 5—6 ч, тщательно вымыть, залить свежей водой и отварить без соли до готовности. Вареную фасоль остудить, пропустить через мясорубку вместе с орехами.

Добавить раздавленный чеснок, посолить по вкусу и перемешать.

Если смесь получится слишком сухой и густой, добавить немного фасолевого отвара.

Половину паштета выложить на блюдо, разровнять, накрыть слоем сливочного масла, на масло положить оставшийся паштет и разровнять.

Готовый паштет густо посыпать зернами граната.

Капустный паштет

Ингредиенты:

- *1 кг белокочанной капусты;*
- *1 стакан ядер грецких орехов;*
- *1—2 дольки чеснока;*
- *майонез;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Капусту крупно нарезать (например, целый кочан на четыре части) и отварить в подсоленной воде до готовности. Вареную капусту охладить и дважды пропустить через мясорубку вместе с грецкими орехами.

Добавить мелко нарубленный чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Заправить майонезом в таком количестве, чтобы получилась масса консистенции мясного паштета.

Готовый паштет можно использовать как самостоятельное блюдо, как гарнир к мясу или как начинку для сандвичей или бутербродов.

Паштет из овощей 1

Ингредиенты:

- *500 г картофеля;*
- *1 луковица;*
- *1 морковь;*
- *1 репа;*
- *60 г сливочного масла;*
- *1 яйцо;*
- *1 ч. ложка томата-пюре;*
- *2 ст. ложки зеленого горошка;*
- *зелень петрушки;*
- *2—3 ст. ложки тертого сыра;*
- *1 соленый или маринованный огурец;*
- *тмин;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Картофель вымыть, очистить, отварить в малом количестве подсоленной воды. Отвар отцедить, картофель размять вилкой,

добавить яйцо, 40 г сливочного масла, тмин, перец и соль по вкусу, тщательно перемешать.

Морковь, репу и лук очистить, мелко порубить, добавить оставшееся масло, 1—2 ст. ложки воды и потушить до готовности. В конце приготовления добавить томат-пюре и горошек, перемешать, тушить, пока жидкость не выпарится полностью. Снять с огня, посыпать измельченной петрушкой.

Картофельную массу выложить в глубокую пиалу, смазанную маслом, сделать в середине углубление, заполнить его тушеными овощами, разровнять их. Противень смазать маслом, аккуратно опрокинуть на него пиалу. Запечь в духовке на средней температуре до образования золотистой корочки.

Готовый паштет выложить на блюдо, посыпать тертым сыром и украсить тонкими ломтиками соленого или маринованного огурца. Огурец можно заменить солеными или маринованными грибами.

Паштет из овощей 2

Ингредиенты:

- *4 крупные моркови;*
- *1 кг цветной капусты или брокколи;*
- *1 луковица;*
- *6 яиц;*
- *4 яичных желтка;*
- *250 мл сладких сливок;*
- *250 мл сметаны;*
- *сливочное масло;*
- *молотый мускатный орех;*
- *кайенский перец;*
- *соль.*

Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив чуть-чуть мускатного ореха.

Капусту разделить на соцветия. Лук очень мелко порубить и потушить с капустой в небольшом количестве воды. В конце приготовления посолить по вкусу.

Смешать сливки, сметану, яйца, яичные желтки, перец, мускатный орех.

Форму для запекания выстлать фольгой и смазать маслом. Выложить в нее слоями капусту и морковь, залить все сливочно-сметанной смесью. Накрыть форму фольгой, поставить на водяную баню. Запекать в прогретой духовке при температуре 160 °С

примерно 1,5 ч. Готовый паштет охладить в форме в течение 2 ч, после чего аккуратно переложить на блюдо и нарезать порционными кусками.

Паштет из овощей 3

Ингредиенты:

- *1 цуккини;*
- *1 морковь;*
- *2 яйца;*
- *200 г сыра;*
- *0,5 стручка сладкого желтого перца;*
- *зелень;*
- *0,5 стручка сладкого красного перца;*
- *сок половины лимона;*
- *молотый мускатный орех;*
- *красный молотый перец;*
- *соль.*

Морковь и цуккини очистить и натереть на крупной терке или нарезать очень маленькими кубиками. Сыр натереть на крупной терке, добавить к овощам. Перемешать. Добавить яйца, измельченную зелень, лимонный сок, мускатный орех. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Сладкий перец нарезать тонкой соломкой, потушить в малом количестве слегка подсоленной воды почти до готовности.

Форму для запекания выстлать фольгой, выложить овощную смесь, разровнять, сверху положить полоски перца. Накрыть форму фольгой или крышкой. Выпекать до готовности на среднем огне.

Готовый паштет аккуратно выложить на блюдо. Подавать со свежим хлебом.

Паштет из овощей 4

Ингредиенты:

- *500 г фасоли;*
- *1 крупная луковица;*
- *1 крупная морковь;*
- *100 г очищенных грецких орехов или фундука;*
- *100 г сливочного топленого масла;*
- *тмин;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Фасоль вымочить в холодной воде в течение 5—6 ч, промыть и отварить в свежей подсоленной воде до готовности. Слегка

остудить и протереть через сито с крупными ячейками или пропустить через мясорубку.

Лук мелко порубить. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Разогреть топленое масло и обжарить в нем лук и морковь до золотистого цвета.

Грецкие орехи или фундук растолочь в ступке или измельчить с помощью миксера.

Все ингредиенты соединить, добавить немного тмина, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать, а затем взбить.

Румынский паштет

Ингредиенты:

- *1 луковица;*
- *10 г сала;*
- *1 –2 ст. ложки панировочных сухарей;*
- *20 г дрожжей;*
- *100 мл молока;*
- *1 яйцо;*
- *черный молотый перец;*
- *душистый молотый перец;*
- *соль.*

Лук очень мелко нарезать, обжарить в растопленном сале, добавить сухари, влить смесь молока и дрожжей, посолить и поперчить по вкусу. Держать на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, отделить желток от белка. Желток растереть и добавить к паштету.

Готовый паштет выложить на тарелку и посыпать мелко нарубленным яичным белком.

Яблочный паштет

Ингредиенты:

- *1 кг яблок;*
- *200 г сахара;*
- *175 г сливочного масла;*
- *250 г муки;*
- *2 ч. ложки воды;*
- *1 ч. ложка молотой корицы;*
- *соль.*

Яблоки вымыть, обтереть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками, смешать с сахаром, корицей и 50 г размягченного сливочного масла. Муку смешать с солью и оставшимся сливочным маслом, добавляя по одной ложке воды. Тщательно

вымесить. Получившееся тесто разделить. Две трети теста раскатать в пласт и положить в форму так, чтобы оно доходило до ее краев.

Выложить яблочную смесь, накрыть пластом из оставшегося теста, края защипать. Острым ножом нанести надрезы крест-накрест. Выпекать в прогретой духовке в течение 50—60 мин.

Хумус (гороховый паштет)

Ингредиенты:

- *400 г консервированного нута;*
- *7 ст. ложек оливкового масла;*
- *2 ст. ложки молотых кунжутных семян;*
- *1 долька чеснока;*
- *0,5 ст. ложек молотого кориандра;*
- *0,5 ст. ложек молотого тмина;*
- *0,5 ст. ложки молотой паприки;*
- *1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки;*
- *сок одного лимона;*
- *соль.*

Нут откинуть на дуршлаг, промыть в проточной холодной воде. Добавить лимонный сок, 5 ст. ложек масла, кунжутные семена, кориандр, раздавленный чеснок и тмин. С помощью кухонного комбайна или миксера размолоть все в однородную массу. Посолить по вкусу, перемешать.

Выложить хумус на блюдо, полить оставшимся маслом, посыпать паприкой и петрушкой.

Хумус принято намазывать на хлеб или макать в него чипсы либо хлебные палочки. К этому паштету можно подать любые овощи.

Паштет из баклажанов 1

Ингредиенты:

- *1 кг баклажанов;*
- *1 –2 помидора;*
- *1 стручок сладкого перца;*
- *1—2 луковицы;*
- *3—4 дольки чеснока;*
- *2—3 ст. ложки растительного масла;*
- *1—2 ч. ложки соли;*
- *сахар;*
- *молотый черный перец.*

Баклажаны вымыть, обсушить, выложить на противень и запечь в духовке до готовности. Остудить, очистить и размять дере-

вянной ложкой. Помидоры и сладкий перец вымыть, ошпарить крутым кипятком, очистить от кожицы и мелко порубить.

Репчатый лук измельчить. Чеснок растереть в ступке вместе с солью.

Все ингредиенты соединить, добавить растительное масло, сахар и перец по вкусу и тщательно перемешать.

Паштет из баклажанов 2

Ингредиенты:

- *1 кг баклажанов;*
- *3—4 яйца;*
- *3—4 дольки чеснока;*
- *1 стакан сметаны;*
- *1 –2 ст. ложки рубленой зелени петрушки;*
- *0,25 ч. ложки молотого черного перца;*
- *1—2 ч. ложки соли.*

Баклажаны вымыть, обсушить, выложить на противень и запечь в духовке до готовности.

Остудить, очистить и размять деревянной ложкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить и соединить с баклажанами. Добавить сметану, зелень, перец, соль и тщательно перемешать.

Паштет из баклажанов 3

Ингредиенты:

- *3 средних баклажана;*
- *500 г репчатого лука;*
- *5 яиц;*
- *растительное масло;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Баклажаны вымыть, обсушить, проткнуть в нескольких местах вилкой и запечь в духовке или на открытом огне. Остудить, снять кожицу.

Лук нашинковать и обжарить в растительном масле. Когда лук станет прозрачным, добавить мякоть баклажанов и жарить получившуюся смесь на слабом огне в течение 10—15 мин., постоянно

помешивая. Яйца отварить вкрутую. Обжаренные баклажаны пропустить через мясорубку вместе с яйцами, поперчить, посолить и перемешать.

Паштет из баклажанов 4

Ингредиенты:

- *1 кг баклажанов;*
- *2—3 яйца;*
- *1 луковица;*
- *3 ст. ложки растительного масла;*
- *1—2 ч. ложки соли.*

Баклажаны вымыть, обсушить, выложить на противень и запечь в духовке до готовности.

Остудить, очистить и размять деревянной ложкой.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Репчатый лук мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, посолить, заправить растительным маслом и перемешать. Лук можно обжарить до золотистого цвета.

Паштет из баклажанов 5

Ингредиенты:

- *400 г баклажанов;*
- *3—4 помидора;*
- *3 ст. ложки растительного масла;*
- *100 г брынзы;*
- *чеснок;*
- *зелень петрушки;*
- *уксус по вкусу*
- *соль по вкусу.*

Баклажаны испечь, снять кожицу. С помидоров снять кожицу, мелко нарезать и тушить в масле, пока не испарится жидкость. Баклажаны истолочь в деревянной ступке, прибавить томатную массу, толченый чеснок, мелко нарезанную петрушку и уксус.

Посолить, как следует размешать, выложить в мисочку и охладить. Подавать как отдельную закуску или использовать для бутербродов.

Сырные паштеты

Паштет из копченого сыра с миндалем

Ингредиенты:

- *125 г жирного творожного сыра;*
- *125 г нежирного сычужного сыра;*
- *150 г густых сливок;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *¼ ч. ложки молотого перца чили;*
- *¼ чайной ложки сушеного кервеля;*
- *1 ч. ложка горчичного порошка;*
- *125 г тертого копченого сыра;*
- *миндаль;*
- *зелень петрушки для украшения.*

Растереть вместе мягкие сыры.

Слегка взбить сливки и осторожно, небольшими порциями, добавить к сырам, размешивая. Отставить на некоторое время.

Разогреть в сковороде на очень слабом огне сливочное масло и положить перец, кервель и горчичный порошок.

Прожарить 1 мин. Оставив несколько миндальных орехов для украшения, измельчить остальные.

Положить их в сковороду вместе с копченым сыром и размешать; как только сыр растает, снять с огня. Еще раз тщательно перемешать.

Дать слегка остыть, затем добавить ореховую смесь к смеси из мягких сыров, размешать.

Разделить паштет на равные порции и охладить, пока не загустел.

Поджарить оставшийся миндаль, украсить паштет орехами и петрушкой. Подавать с гренками.

Паштет из брынзы

Ингредиенты:

- *300 г брынзы;*
- *1 винная рюмка растительного масла;*
- *70 г сливочного масла;*
- *1 луковица;*
- *по желанию — стертый в порошок стручок горького перца.*

Растереть сливочное масло, соединить его с брынзой, натертой на мелкой терке, и тщательно взбить.

В полученную массу добавить, не переставая взбивать, растительное масло, а затем и остальные продукты.

Сухой таратор по-болгарски

Ингредиенты:

- *300—400 г отжатого творога;*
- *1 свежий огурец;*
- *10– 12 грецких орехов;*
- *5—6 долек чеснока;*
- *1 пучок укропа;*
- *1 чайная ложка соли;*
- *уксус (по желанию).*

Чеснок и ядра орехов истолочь в ступке, огурец очистить и мелко нарезать (или натереть на терке — крупной или сырной).

Творог растереть, прибавить орехово-чесночную массу, огурец, мелко нарезанный укроп, соль, масло и уксус, хорошо размешать. Выложить в мисочку, охладить.

Сыр из дичи

Ингредиенты:

- *1 тетерев;*
- *50 г швейцарского сыра;*
- *200 г сливочного масла;*
- *2 ст. ложки вина (мадеры);*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Поджаренную до полной готовности дичь остудить, снять все мясо с костей, мелко нарезать и истолочь в ступке со 100 г масла (куском).

Затем положить в миску и на льду выбивать ложкой, прибавляя постепенно тертый сыр, оставшееся распущенное масло, перец и мадеру. Сыр выбивать до тех пор, пока масса не побелеет

и не станет пышной. Готовому сыру придать форму конуса, переложить его на плоскую тарелочку и остудить на холоде.

Сыр из птицы

Ингредиенты:

- *1 курица;*
- *50 г сыра;*
- *200 г сливочного масла;*
- *3 ст. ложки сухого белого вина;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Курицу отварить, мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку или мелко нарезать. Смешать с размягченным сливочным маслом, добавить тертый сыр, вино, посолить и поперчить по вкусу.

Полученную массу взбивать до пышности, пока не побелеет. Затем переложить в какую-либо посуду и охладить.

Сыр из рыбы

Ингредиенты:

- *200 г отварной рыбы;*
- *100 г сыра;*
- *100 г сливочного масла;*
- *2 чайные ложки столовой горчицы;*
- *зелень по вкусу;*
- *соль по вкусу.*

Отварное рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить тертый сыр, размягченное сливочное масло, горчицу, соль.

Все хорошо перемешать, взбить до получения пышной массы и охладить. Придать форму рыбы и украсить зеленью.

Сыр из шампиньонов

Ингредиенты:

- *400 г свежих шампиньонов;*
- *200 г говяжьей печени;*
- *450 г сливочного масла;*
- *1 ст. ложка соли.*

Грибы и печень поджарить в 2 столовых ложках сливочного масла, протереть сквозь сито, добавить соль и смешать с остальным маслом до получения однородной массы.

Охладить.

Смешанные паштеты

Деликатесный паштет

Ингредиенты:

- *400 г филе теленка;*
- *250 г свиного филе;*
- *650 г шпика;*
- *2 ч. ложки соли;*
- *0,5 ч. ложки зеленого перца;*
- *0,5 ч. ложки сушеного базилика;*
- *0,5 ч. ложки сушеного шалфея;*
- *0,5 ч. ложки сушеного тимьяна;*
- *50 г белого хлеба без корки;*
- *1 яичный белок;*
- *200 мл сливок;*
- *2 луковицы-шалот;*
- *200 г телячьей печени;*
- *60 г сливочного масла;*
- *2 ст. ложки коньяка;*
- *2 ст. ложки рома;*
- *1 долька чеснока;*
- *молотый имбирь;*
- *молотый кардамон;*
- *200 г шампиньонов;*
- *100 г вареной ветчины без жира;*
- *2 ст. ложки рубленой петрушки.*

Мясо вымыть, обсушить, освободить от сухожилий, пленок и жира, затем нарезать тонкими ломтиками и разложить на блюде вместе с 250 г шпика, тоже нарезанного тонкими ломтиками.

Смешать 1 ч. ложку соли с сушеными травами и получившейся смесью посыпать мясо. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и уложить сверху. Взбить яичный белок с 6 ст. ложками сливок, полить этой смесью хлеб. Блюдо накрыть и поставить на 12 ч в холодильник.

Шалот очистить и нарезать кубиками. Телячью печень вымыть, снять пленки и нарезать кубиками. 30 г сливочного масла растопить, обжарить в нем шалот до светло-желтого цвета, положить печень, 2 мин. жарить все вместе, затем снять с плиты.

Мясо вместе со шпиком и хлебом дважды провернуть через мясорубку с самой мелкой решеткой. Приготовить фарш, добавив коньяк, ром, оставшуюся соль, раздавленную дольку чеснока, имбирь и кардамон. Снова поставить в холодильник.

Шампиньоны очистить и нарезать ломтиками. Ветчину нарезать

мелкими кубиками. Нагреть духовку до 220 °С. Дно фаянсовой формы выложить частью оставшихся ломтиков шпика (ломтики должны располагаться немного выше края формы). Фарш смешать с оставшимися сливками, сливочным маслом и петрушкой, вымесить его до образования эластичной однородной массы. Добавить шалот, печень, шампиньоны и ветчину, выложить в форму и накрыть выступающими за край, а также оставшимися ломтиками шпика. Закрыть крышкой.

Поместить форму в сковороду для сбора жира, наполненную горячей водой, и поставить в духовку на нижний уровень. Запекать 50 мин., затем снизить температуру до 180 °С и довести паштет до готовности.

Готовый паштет охладить в форме. Перед подачей на стол снять верхние ломтики шпика. К паштету можно подать салат и хлеб.

Деревенский паштет

Ингредиенты:

- *450 г куриной печени;*
- *1,1 кг свиного фарша;*
- *2 яйца;*
- *15 г сливочного масла;*
- *75 мл бренди;*
- *1 небольшая луковица;*
- *0,5 ч. ложки сухого тимьяна;*
- *0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха;*
- *0,25 ч. ложки молотой гвоздики;*
- *2 лавровых листа;*
- *0,5 ч. ложки черного молотого перца;*
- *2,5 ч. ложки соли.*

Лук очень мелко порубить, а затем спассеровать в растопленном масле, помешивая, в течение 4 мин. Слегка остудить и измельчить в блендере вместе с печенью.

Свиной фарш смешать с яйцами, бренди, тимьяном, мускатным орехом, гвоздикой, солью и перцем.

Добавить печень с луком и тщательно вымесить. Получившуюся смесь выложить в форму, разровнять. В середину воткнуть лавровый лист. Форму накрыть листом фольги. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 1 ч 45 мин.

Форму вынуть из духовки, прижать паштет гнетом и охладить до комнатной температуры, а затем переставить вместе с гнетом в холодильник на ночь. После этого вынуть паштет из формы, удалить лавровый лист. Паштет нарезать порционными кусками.

Куриный паштет с креветками

Ингредиенты:

- *500 г куриного мяса без костей;*
- *200 г ветчины;*
- *300 г бекона;*
- *1 небольшая луковица;*
- *650 г мяса креветок;*
- *180 мл сливок;*
- *1 стакан панировочных сухарей;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *60 мл вермута;*
- *соль;*
- *белый молотый перец.*

Куриное мясо пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне вместе с ветчиной, мелко нарезанным луком и 100 г бекона.

Отдельно перемешать мясо креветок, панировочные сухари, сливки, перец, соль и вермут. Дно формы выложить половиной оставшихся ломтиков бекона. Перемешать массу из куриного мяса с креветочной и выложить смесь в форму. Сверху уложить оставшиеся ломтики бекона. Накрыть фольгой и поставить в другую форму, наполненную на 2—3 см водой.

Выпекать в предварительно разогретой до 190 °С духовке примерно 3 ч. Затем слить лишний жир, остудить и поставить паштет в холодильник. После этого вынуть из формы, удалить кусочки бекона и нарезать паштет ломтиками.

Паштет из вареного мяса и яблок

Ингредиенты:

- *200 г вареного мяса;*
- *1 яблоко;*
- *1 сырая свекла;*
- *0,25 вареной свеклы;*
- *1 луковица;*
- *2 яйца, сваренных вкрутую;*
- *2 ст. ложки сметаны;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Мясо пропустить через мясорубку. Яблоко и сырую свеклу очистить и натереть на крупной терке. Лук и яйца очень мелко порубить.

Ингредиенты соединить, добавить сметану, посолить и попер-

чить по вкусу и тщательно перемешать. Готовый паштет выложить на блюдо и посыпать вареной свеклой, натертой на средней терке.

Паштет из грибов и тофу

Ингредиенты:

- *200—300 г твердого тофу;*
- *300 г свежих грибов;*
- *1 стакан мелко нарезанного зеленого лука;*
- *соль.*

Тофу измельчить с помощью миксера до однородной консистенции.

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, потушить в очень малом количестве воды до готовности.

Добавить лук, посолить по вкусу, довести смесь до кипения, перемешать с тофу. Кипятить в течение 1—2 мин., а затем охладить.

Готовый паштет хорош в качестве начинки для сандвичей и бутербродов.

Вместо лука можно использовать 1—2 дольки чеснока. Кроме того, в паштет можно добавить измельченную зелень петрушки или базилика.

Паштет из говяжьей печени и грибов

Ингредиенты:

- *500 г печени;*
- *100 г свежих грибов;*
- *1 луковица;*
- *1 морковь;*
- *4 перепелиных яйца;*
- *30 г сливок;*
- *40 г сливочного масла;*
- *молотая паприка;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Печень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук мелко порубить. Морковь очистить и нарезать маленькими кубиками. Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, а затем мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и порубить.

Разогреть масло, обжарить в нем лук и морковь до золотистого цвета, добавить печень, посолить и поперчить по вкусу. Обжарить

на сильном огне, постоянно помешивая, до готовности печени. После этого смесь слегка остудить и измельчить с помощью миксера или кухонного комбайна. Добавить в нее сливки, грибы, паприку, тщательно перемешать.

Готовый паштет выложить на блюдо и посыпать измельченными яйцами. В паштет можно также добавить очень мелко нарезанную петрушку.

Вместо свежих грибов можно использовать сушеные. Их нужно вымочить в теплой воде, а затем отварить до готовности и порубить.

Паштет из индейки с килькой

Ингредиенты:

- *500 г белого мяса индейки;*
- *1 луковица;*
- *4 ломтика белого хлеба;*
- *2 яйца;*
- *1 маленький кабачок;*
- *4 кильки;*
- *2 ст. ложки каперсов;*
- *200 мл сливок;*
- *сливочное масло;*
- *0,5 ч. ложки молотой корицы;*
- *0,5 ч. ложки молотого имбиря;*
- *0,5 ч. ложки молотого мускатного ореха;*
- *петрушка;*
- *белый молотый перец;*
- *соль.*

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарубить. Мясо соединить с луком, добавить корицу, имбирь, мускатный орех, перемешать и выдержать в морозильной камере в течение 10 мин.

С ломтиков хлеба срезать корки, мякоть залить сливками и оставить до набухания. Петрушку вымыть, обсушить, мелко порубить. Смесь мяса с луком измельчить в миксере до состояния пюре, постепенно добавляя яйца, пропитанный сливками хлеб и петрушку. Посолить и поперчить по вкусу.

Кабачок очистить и мелко нарезать. Кильки разделать на филе и порубить. В мясную массу добавить кабачок, кильки и каперсы. Перемешать.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее фарш, накрыть форму крышкой. Запекать в микроволновой печи на полной мощности в течение 15 мин., а затем на средней мощности — еще 10 мин.

К готовому паштету можно подать томатный соус.

Паштет можно приготовить не в СВЧ, а в духовке. Запекать при температуре около 180 °С 40 мин.

Пасхальный паштет

Ингредиенты:

Для паштета:

- *250 г мякоти свинины;*
- *1 кг кроличьего или куриного мяса;*
- *125 г свиной грудинки;*
- *125 г свиной печени;*
- *5 яиц;*
- *1 стакан коньяка;*
- *лук-резанец;*
- *петрушка;*
- *сливочное масло;*
- *1 измельченный бутон гвоздики;*
- *молотая корица;*
- *молотый мускатный орех;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Для теста:

- *250 г муки;*
- *125 г сливочного масла;*
- *1 стакан воды;*
- *соль.*

Приготовить тесто. Муку просеять горкой, сделать в середине углубление, насыпать в него немного соли, положить размягченное масло, влить воду. Очень быстро вымесить тесто руками (если месить его долго, тесто получится жестким). Из готового теста сформировать шар, накрыть его полотняной салфеткой и поставить на 1—2 ч в холодильник.

Приготовить фарш для паштета. Грудинку, печень, петрушку и лук пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, тщательно вымесить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать каждое пополам вдоль, посыпать гвоздикой, корицей и мускатным орехом. Мясо кролика или курицы, а также мякоть свинины мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Посолить и поперчить по вкусу.

Форму для выпечки смазать маслом. Тесто разделить на две неравные части и раскатать обе в пласты. Большой пласт положить в форму так, чтобы тесто свисало с краев формы. Выложить на него половину фарша из грудинки, затем кусочки обжаренного мяса, на них — яйца, опять кусочки мяса, сверху — оставшийся фарш. Накрыть меньшим пластом теста, края теста защипать. В середине сделать отверстие, вставить в него свернутую трубочкой

бумагу или фольгу. Через получившуюся «трубу» влить коньяк.

Выпекать в предварительно прогретой духовке при температуре 150—180 °С в течение 40 мин.

Готовый паштет можно подавать как горячим, так и холодным.

Паштет из куриных потрошков с овощами

Ингредиенты:

- *500 г куриных потрохов (печени; сердец; желудков);*
- *2 средние луковицы;*
- *1 морковь;*
- *200 г цветной капусты;*
- *100 г корня петрушки;*
- *100 г растительного масла;*
- *соль.*

Морковь и корень петрушки вымыть, обсушить, очистить, очень тонко нашинковать. Лук мелко порубить. Овощи соединить и спассеровать в горячем растительном масле.

Цветную капусту вымыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Куриные потроха тщательно промыть в холодной воде, залить небольшим количеством подсоленной горячей воды и отварить до готовности. (Потроха можно обжарить.)

Подготовленные ингредиенты соединить, пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, перемешать, а затем взбить миксером.

Вместо цветной капусты вы можете использовать брокколи, вместо корня петрушки — корень сельдерея или пастернака.

Паштет из говядины и сыра

Ингредиенты:

- *200 г вареной или жареной говядины;*
- *100 г сыра;*
- *1 яйцо;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *2 ст. ложки сметаны;*
- *0,5 луковицы;*
- *соль.*

Мясо пропустить через мясорубку. Лук очень мелко нарезать и смешать с мясом. Разогреть сковороду, растопить масло, обжарить в нем говядину с луком, затем вбить яйцо, перемешать, добавить сметану, посолить по вкусу.

Жарить, помешивая, 1—2 мин. Готовый паштет выложить в пиалу и густо посыпать тертым сыром.

Паштет из куриного мяса с грибами

Ингредиенты:

- *300 г отварного куриного мяса;*
- *100 г вареных шампиньонов;*
- *50 г сыра;*
- *1 яйцо;*
- *1 стакан сметаны;*
- *сливочное масло;*
- *сахар;*
- *тертый мускатный орех;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Куриное мясо и грибы дважды пропустить через мясорубку. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с фаршем. Добавить сметану, немного сахара и мускатного ореха, посолить и поперчить по вкусу.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее подготовленную массу и запечь в предварительно разогретой духовке в течение 15 мин.

Паштет из куриной печени и свинины

Ингредиенты:

- *100 г мякоти свинины;*
- *225 г куриной печени;*
- *225 г нутряного свиного сала;*
- *1 небольшая луковица;*
- *1 долька чеснока;*
- *1 яйцо;*
- *2—3 ст. ложки бренди;*
- *молоко;*
- *мускатный орех;*
- *1 веточка тимьяна;*
- *1 лавровый лист;*
- *1 ст. ложка молотого черного перца;*
- *1 ст. ложка соли.*

Куриную печень вымыть, обсушить, залить молоком и вымочить в течение 24—48 ч. Лук мелко порубить. Чеснок раздавить. Яйцо взбить. Свиную мякоть и сало нарезать маленькими кусоч-

ками, а затем пропустить через мясорубку или измельчить с помощью кухонного комбайна либо миксера. Куриную печень откинуть на сито, обсушить, мелко порубить или измельчить с помощью комбайна до состояния пюре. Смешать со свининой и салом.

Добавить лук, чеснок, взбитое яйцо, бренди, мускатный орех, перец и соль. Тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в керамическую форму, посыпать измельченным лавровым листом, сверху положить веточку тимьяна.

Накрыть форму крышкой или листом фольги и поставить в другую форму, в которую налить столько горячей воды, чтобы она поднялась на три четверти высоты формы с паштетом.

Выпекать в духовке, разогретой до 190 °С, в течение 1 ч. Готовый паштет вынуть из духовки, дать настояться около получаса.

Разделочную доску или кусок картона по размеру паштета обернуть полиэтиленовой пленкой, выложить паштет и прижать его гнетом.

Выдержать в течение 45 мин — 1 ч. После этого завернуть паштет в пленку и выдержать в холодильнике 2—3 дня.

Фуа гра

Ингредиенты:

- *750 г гусиной печени целым куском;*
- *125 г гусиной печени маленькими кусочками;*
- *350 г свиного филе;*
- *500 г несоленого сала;*
- *1 средний белый гриб;*
- *50 мл мадеры;*
- *50 мл коньяка;*
- *250 г нутряного свиного или гусиного сала;*
- *2 лавровых листа;*
- *молоко;*
- *молотый мускатный орех;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Крупный кусок печени вымочить в молоке в течение 1—2 часа (если нет одного большого куска, можно взять несколько, но непременно крупных), затем очистить от пленки, желчных путей и жира.

Нашпиговать кусочками сырого белого гриба (или трюфеля) и сала, полить коньяком и мадерой. Мариновать 3 часа.

Свиное филе и маленькие кусочки гусиной печени дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посолить и поперчить по вкусу, добавить коньяк и мадеру, в которых мариновалась печень.

В форму для выпечки положить две трети фарша так, чтобы закрыть ее дно и стенки. На фарш положить маринованную печень, накрыть ее оставшимся фаршем. Сверху положить ломтики сала и лавровый лист. Запекать в духовке на водяной бане из расчета 30 мин на 1 кг продуктов.

Готовый паштет остудить и полить разогретым гусиным или свиным нутряным салом. Остудить..

Паштет из раков и шампиньонов

Ингредиенты:

- *10 раков;*
- *50 г свежих шампиньонов;*
- *зелень петрушки;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *соль.*

Раков отварить, очистить, мясо мелко порубить. Шампиньоны вымыть (можно не чистить), нарезать тонкими ломтиками и потушить со сливочным маслом до готовности.

Смешать с мясом раков, добавить измельченную зелень, посолить по вкусу, еще раз перемешать.

Паштет из печени, запеченный в сладком перце

Ингредиенты:

- *500 г говяжьей печени;*
- *500 г сладкого перца;*
- *2 средние луковицы;*
- *100 г шпината;*
- *50 г зелени;*
- *0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха;*
- *соль.*

Печень тщательно вымыть, обсушить, нарезать и пропустить через мясорубку вместе с луком. Шпинат и зелень вымыть, обсушить,

мелко нарезать, добавить к печеночному фаршу, посолить по вкусу, добавить мускатный орех и тщательно перемешать.

Перец вымыть, каждый стручок разрезать вдоль пополам, удалить семена и перегородки. Половинки стручков заполнить фаршем, выложить на противень или в сковороду. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20—25 мин.

К паштету хорошо подать сметанный соус.

Паштет из печени и куриных потрохов

Ингредиенты:

- *500 г говяжьей или телячьей печени;*
- *500 г куриных потрохов (печени; желудков; сердец);*
- *1 луковица;*
- *200 г куриного жира;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Куриные потроха отварить в подсоленной воде до готовности. Говяжью или телячью печень припустить в 100 г куриного жира до готовности (шкварки сохранить).

Печень и потроха пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить 100 г куриного жира, шкварки и соль и все тщательно перемешать.

Паштет из трех видов мяса

Ингредиенты:

- *450 г куриного мяса;*
- *550 г мякоти жирной свинины;*
- *550 г мякоти телятины;*
- *3 ст. ложки шерри;*
- *1 яйцо;*
- *1 ч. ложка соли;*
- *0,5 ч. ложки молотого черного перца;*
- *0,5 ч. ложки паприки;*
- *1 ч. ложка чабреца;*
- *1 ч. ложка базилика;*
- *250 г бекона.*

Измельчить в комбайне мясо и смешать с шерри, яйцом, травами и солью. Форму для выпечки выложить фольгой, смазать маслом и обложить ломтиками бекона.

Сверху положить мясную массу и накрыть ее вощеной бумагой,

смазанной сливочным маслом.

Выпекать на водяной бане в предварительно разогретой до 130 °С духовке 3 часа, затем вынуть и дать остыть в течение получаса. На ночь поставить в холодильник.

Утром вынуть из формы, снять бекон, дать стечь лишнему жиру, разрезать на порционные куски.

Паштет «Столичный»

Ингредиенты:

- *1 кг куриной или говяжьей печени;*
- *1 кг картофеля;*
- *3—4 луковицы;*
- *50—70 г сливочного масла;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *2 яйца;*
- *молоко;*
- *майонез;*
- *тертый сыр;*
- *панировочные сухари или мука;*
- *черный молотый перец;*
- *соль.*

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Картофель вымыть, очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Воду слить, добавить два желтка и немного теплого молока, размять картофель в пюре.

Печень нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле до готовности, слегка остудить и два-три раза пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить в масле, в котором жарилась печень, до золотистого цвета.

Лук и печень соединить, добавить размягченное сливочное масло, перемешать, а затем взбить.

Белки взбить в крутую пену и ввести в пюре. Разделить его на три части: одну побольше, две поменьше.

Глубокую форму или сковороду смазать маслом, обсыпать панировочными сухарями или мукой. Выложить большую часть пюре, разровнять, положить печеночный фарш, на него — вторую часть пюре, затем опять печеночный фарш, на него — оставшееся пюре. Верхний слой намазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Запекать в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Паштет «Оригинальный»

Ингредиенты:

- *100 г плавленого сыра;*
- *1—2 соленых огурца;*
- *80 г селедочного филе;*
- *1—2 вареных клубня картофеля;*
- *зелень петрушки;*
- *растительное масло.*

Сыр, огурцы, селедочное филе и картофель пропустить через мясорубку, добавить растительное масло и тщательно размешать.

Из массы сформировать рулет, посыпать его мелко рубленной зеленью. Украсить колокольчиками, вырезанными из соленого огурца.

Печеночный паштет с виноградом

Ингредиенты:

- *400 г печени птицы;*
- *100 г бекона;*
- *2 луковицы;*
- *3 ломтика хлеба для тостов;*
- *4 ст. ложки шерри;*
- *600 г телячьих колбасок;*
- *2 пластинки желатина;*
- *125 г белого винограда;*
- *125 г черного винограда;*
- *250 мл соуса « Чемберлен»;*
- *250 мл жирных сливок;*
- *1 пакетик закрепителя для сливок;*
- *1 ст. ложка хрена;*
- *1 ч. ложка сахара;*
- *сливочное масло;*
- *белый молотый перец;*
- *соль.*

Печень вымыть, обсушить, очистить от пленок и жира. Бекон нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарезать. Хлеб вымочить в холодной воде, а затем отжать. Бекон обжарить в сковороде. В жире, образовавшемся после бекона, обжарить печень в течение 3 мин., время от времени переворачивая ее. Затем добавить лук. Жарить, помешивая, пока лук не станет прозрачным. Добавить шерри, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и снять с огня.

Колбаски очистить и пропустить через мясорубку или мелко порубить. Смешать с размятым хлебом.

Печень с луком, а также бекон и жир, в котором они жарились,

крупно порубить, смешать с колбасным фаршем.

Форму для выпечки смазать сливочным маслом, выложить в нее заготовку для паштета. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 50 мин. Охладить паштет в форме в течение 10 мин., затем выложить на тарелку. Желатин залить холодной водой.

Виноград вымыть, обсушить, каждую ягоду разрезать пополам, очистить от косточек. Ягоды выложить на паштет срезами вниз, не заполняя края шириной примерно 4 см.

Соус разогреть, влить в него набухший желатин, перемешать.

Сливки взбить в крутую пену вместе с закрепителем, сахаром и небольшим количеством соли. Добавить хрен и перемешать.

Стенки паштета обмазать сливками. Оставшиеся сливки переложить в кулинарный шприц или кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки и выложить по краю паштета венок.

Подготовленное желе вылить на виноград. Паштет поставить в холодильник до тех пор, пока желе не застынет.

Страсбургский паштет

Ингредиенты:

- *400 г гусиной печени;*
- *400 г мякоти телятины;*
- *400 г куриной мякоти;*
- *5 средних луковиц;*
- *2 шампиньона;*
- *5 яиц;*
- *200 г сливочного масла;*
- *зелень;*
- *приправы по вкусу;*
- *майонез для украшения;*
- *соль.*

Печень нарезать небольшими кусочками, обжарить в трети сливочного масла с измельченным луком. Телятину мелко нарезать и обжарить в трети сливочного масла до образования румяной корочки. Как только она появится, залить мясо взбитыми яйцами. Держать на слабом огне до готовности.

Шампиньоны очистить и отварить. Куриное мясо сварить и мелко порубить.

Печень, телятину и шампиньоны пропустить через мясорубку. Добавить специи по вкусу, посолить и тщательно вымешать. В глубокую посуду положить слоями печеночную смесь и рубленую курицу, несколько раз повторив слои. Залить оставшимся растопленным сливочным маслом, поставить в холодильник и выдержать 12 ч. Затем аккуратно вынуть из формы, украсить зеленью и майонезом.

Муссы. Суфле

Мусс из лососевых рыб

Ингредиенты:

- *700 г рыбы;*
- *250 г сливочного масла;*
- *1 ¼ стакана молока;*
- *4 ст. ложки сметаны;*
- *4 ст. ложки муки;*
- *½ стакана сухого белого вина;*
- *2 ст. ложки сухого красного вина;*
- *1 луковица;*
- *1 корешок сельдерея;*
- *1 лавровый лист;*
- *¼ чайной ложки свежемолотого душистого перца;*
- *2 чайные ложки соли;*
- *½ стакана воды.*

Рыбу положить в кастрюлю с овощами, лавровым листом, солью и перцем, залить водой и белым вином, довести до кипения и варить на слабом огне 30 мин. Остудив, вынуть рыбу из бульона, снять кожу, удалить кости, размять.

Растопить 4 столовые ложки масла, обжарить в нем муку. Вливая тоненькой струйкой молоко, размешивать, пока не закипит. Кипятить 5 мин., охладить.

Остаток масла растереть, прибавить рыбу и растирать до однородности. Добавить красное вино, сметану и молочный соус. Взбить до образования пены, посолить по вкусу. Вылить в литровую форму и поставить в холодильник до застывания.

Суфле из креветок

Ингредиенты:

- *300 г очищенных и вымытых свежих креветок;*
- *3 ст. ложки сливочного масла;*
- *4 яйца; разделенных на желтки и белки;*
- *3 ст. ложки пшеничной муки;*
- *½ стакана 20%-ных сливок;*
- *1 луковица;*
- *½ стакана сухого белого вина;*
- *½ чайной ложки сухой горчицы;*
- *¼ чайной ложки свежемолотого душистого перца;*
- *2 чайные ложки соли;*
- *½ стакана воды.*

В воду положить 1 чайную ложку соли, довести до кипения. Положить креветки и варить на слабом огне 5 мин.

Бульон слить, процедить, оставить ¼ бульона.

Масло растопить, обжарить на нем муку. Влить туда оставленный бульон, вино и сливки и, размешивая, довести до кипения. Прибавить разведенную горчицу, оставшуюся соль и перец. Кипятить 5 мин. Взбить желтки. Тоненькой струйкой, непрерывно размешивая, чтобы не свернулись, влить в них 1 половник горячего соуса. Вылить все в соус, положить туда же креветки и поставить в холодильник на 10 мин.

Взбить белки до пышной, но не сухой пены и осторожно, тонкой струйкой влить ее в соус с креветками. Переложить в смазанную маслом форму (на 1,5 кг), поместить в нагретую до 190 °С духовку и выпекать 35 мин. (или оставить там до образования коричневой корочки). Подавать сразу.

Ветчинный мусс

Ингредиенты:

- *800 г ветчины;*
- *150 г сливок;*
- *200 г сливочного масла;*
- *1 щепотка молотого красного перца.*

Ветчину пропустить через мясорубку с частой решеткой 3—4 раза, массу протереть через сито и хорошо взбить. Затем добавить взбитые сливки (30 или 20%-ные), перец, сливочное масло, тщательно перемешать и поставить на холод.

Печеночный мусс

Ингредиенты:

- *150 г ветчины;*
- *700 г говяжьей печени;*
- *200 г свинины;*
- *90 г сливок;*
- *1 небольшая луковица;*
- *1 небольшая морковь;*
- *175 г сливочного масла;*
- *35 мл вина;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Печень, свинину и ветчину вместе с луком и морковью поджарить до готовности, затем все пропустить через мясорубку с частой решеткой 3—4 раза.

Затем массу протереть через сито, добавить масло, сливки и вино и тщательно взбить.

Фаршмаки

Формак картофельный

Ингредиенты:

- *200 г картофеля;*
- *6 луковиц;*
- *250—300 г сельди или кильки;*
- *500 г яблок;*
- *4 ст. ложки подсолнечного масла;*
- *перец по вкусу;*
- *1 яйцо (для украшения).*

Припустить в кастрюле с маслом нарезанный лук, пока не пожелтеет. Туда же положить картофель и снова припустить.

Когда он будет готов, добавить очищенную рыбу (обязательно снятую с костей), хорошо перемешать, пропустить через мясорубку.

Смешать с пропущенными через мясорубку яблоками, поперчить (можно еще приправить маслом). Выложить в селедочницу и украсить дольками сваренного вкрутую яйца.

Рыбный формак

Ингредиенты:

- *750 г рыбного филе;*
- *200 г говядины;*
- *50 г солонины;*
- *50 г сливочного масла;*
- *50 г брынзы;*
- *1 большая луковица;*
- *2 яйца;*
- *150 г белого хлеба;*
- *1 ст. ложка горчицы;*
- *соль;*
- *молотый красный перец по вкусу*
- *молотый черный перец по вкусу.*

Рыбу и мясо пропустить через мясорубку, смешать с нарезанным луком, яйцами, смоченным в молоке или воде хлебом и горчицей. Посолить, поперчить.

Половину массы выложить в смазанную маслом форму, поверх нее выложить ломтики поджаренной солонины (можно заменить крутыми яйцами, вареной морковью, сосисками, вареным рисом, кружочками картофеля), сверху — оставшийся фарш.

Посыпать тертой брынзой (или молотыми сухарями), положить кусочки масла.

Печь в горячей духовке около 50 мин.

Форшмак по-еврейски

Ингредиенты:

- *филе 2—3 сельдей;*
- *3—4 ломтика белого хлеба (булки);*
- *2 луковицы;*
- *2 яйца;*
- *1 яблоко (кислое);*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *1 чайная ложка уксуса;*
- *зеленый лук.*

Вымочить сельдь в течение нескольких часов, дважды меняя воду. Лук нарезать и поджарить до золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую, желток одного оставить для смазки. Сельдь, яйца и хлеб пропустить через мясорубку, яблоко натереть на мелкой терке.

Все тщательно перемешать, выложить в селедочницу. Желток растереть вилкой, смешать с уксусом, смазать поверхность форшмака и посыпать рубленым зеленым луком.

Форшмак овощной

Ингредиенты:

- *1 маленький кочан капусты;*
- *2 картофелины;*
- *2 ст. ложки масла;*
- *1 яйцо;*
- *300 г филе сельди;*
- *½ луковицы;*
- *40 г пшеничного хлеба;*
- *½ стакана молока;*
- *½ ст. ложки тертого сыра;*
- *½ ст. ложки молотых сухарей;*
- *соль — по вкусу;*
- *перец — по вкусу;*
- *растопленное сливочное масло.*

Капусту нашинковать и припустить с маслом. Вареный картофель протереть через сито или пропустить через мясорубку, смешать с размягченными в молоке кусками белого хлеба, добавить сырой яичный желток, сметану, мелко нарезанный, слегка поджаренный лук, мелко нарубленное филе сельди без костей, соль и перец.

Все тщательно перемешать. Взбить белки, аккуратно перемешать с массой. Переложить ее на смазанную маслом и обсыпанную

сухарями сковородку, поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Перед подачей на стол полить маслом.

Формак из картофеля, мяса и сельди

Ингредиенты:

- *600 г картофеля;*
- *700 г мяса;*
- *200 г сельди;*
- *160 г сметаны;*
- *60 г сливочного масла;*
- *2 яйца;*
- *1 ст. ложка сахара;*
- *1 ст. ложка молотых сухарей;*
- *2 ст. ложки тертого сыра;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Вареный холодный картофель, мясо и вымоченную сельдь без кожи и костей пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, сметану, желтки яиц, все тщательно вымесить.

Добавить взбитые белки, перемешать, выложить на смазанную жиром сковородку, посыпать сухарями, сверху — сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке 15—20 мин.

Формак из сельди с говядиной

Ингредиенты:

- *400—450 г сельди;*
- *500 г вареной говядины;*
- *половина городской булки;*
- *1 луковица;*
- *2 яйца;*
- *200 г сметаны;*
- *2 ст. ложки молотых сухарей;*
- *2 ст. ложки сливочного масла;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Хорошо вымочить сельдь, почистить, сняв кожу и освободив от костей. Лук тонко нашинковать, обжарить. Мясо, сельдь и вымоченный в молоке хлеб дважды пропустить через мясорубку. Прибавить лук, сметану, яйца, растопленное масло, перец.

Хорошо перемешать, взбить деревянной ложкой. Выложить в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями.

Запекать в духовке 30—35 мин.

Форшмак рижский

Ингредиенты:

- *2 сырых желтка;*
- *2 яйца;*
- *2 ст. ложки сливочного масла;*
- *200 г молотых пшеничных сухарей;*
- *1 печеная свекла;*
- *3 ст. ложки сметаны;*
- *1 ст. ложка рубленой зелени петрушки;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу;*
- *тертый сыр.*

Растереть желтки с маслом, добавить сухари, петрушку, нашинкованную свеклу, соль, перец, 3 столовые ложки сметаны и 2 сырых яйца.

Тщательно вымесить, уложить в густо намазанную маслом сковороду и запекать 45 мин. в горячей духовке.

Подать на стол, посыпав сыром.

Форшмак из говядины

Ингредиенты:

- *400 г вареной или жареной говядины;*
- *½ сельди;*
- *3 яйца;*
- *1 луковица;*
- *100 г сливочного масла;*
- *100 г густой сметаны;*
- *3 вареные картофелины;*
- *тертый сыр;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Мясо мелко порубить, добавить размятый картофель, мелко нарубленную и поджаренную в масле луковицу, масло, сметану, очищенную от костей и измельченную сельдь и все тщательно истолочь в ступке до получения однородной массы.

Положить яйца (при желании можно класть желтки и отдельно взбитые белки), соль, перец, сыр, перемешать.

Выложить масу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму с толстыми стенками и дном либо сковороду, сверху смазать маслом, посыпать сыром и запечь в духовке со средним жаром.

Когда форшмак подрумянится и будет хорошо отставать от стенок, выложить его на блюдо и подать с томатным или сметанным соусом.

Форшмак по-старинному

Ингредиенты:

- *6—8 небольших картофелин;*
- *2 сельди;*
- *1 луковица;*
- *½ стакана сметаны;*
- *2 яйца;*
- *100 г белого хлеба;*
- *1 большое яблоко;*
- *щепотка тертого мускатного ореха;*
- *перец по вкусу.*

Из картофеля приготовить густое пюре. Лук мелко порубить и поджарить. Сельдь вымочить в воде или молоке, очистить от кожи и костей, мелко порубить и смешать с луком, сметаной, яйцами, смоченным водой или молоком хлебом, натертым на терке яблоком, 1 стаканом пюре, перцем и мускатным орехом.

Выложить в круглую форму или сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку на 45 мин. Подавать горячим на сковороде.

Форшмак малосольный

Ингредиенты:

- *4 ст. ложки пропущенной через мясорубку сельди;*
- *1 морковь;*
- *4 ст. ложки манной крупы;*
- *1 ст. ложка растительного масла;*
- *100 г сливочного масла;*
- *1 чайная ложка уксуса или лимонного сока;*
- *2 ст. ложки очень мелко нарезанного зеленого лука;*
- *½ стакана воды;*
- *соль по вкусу.*

Вскипятить воду с 1 столовой ложкой подсолнечного масла и щепоткой соли. Медленно помешивая, всыпать манную крупу и варить, пока не загустеет.

Остудить и растереть с селедочным фаршем, постепенно прибавляя сливочное масло, измельченную вареную морковь и уксус. В готовую массу всыпать зеленый лук, перемешать, выложить в мисочку и охладить.

Сельдь рубленая с орехами

Ингредиенты:

- *250—300 г сельди;*
- *2 яйца;*
- *1 яблоко;*
- *1 луковица;*
- *8– 10 грецких орехов;*
- *3 ст. ложки майонеза;*
- *зеленый лук.*

Хорошо вымоченную сельдь почистить, снять кожу, удалить кости. Яйца сварить вкрутую, яблоко очистить от кожуры и семян. Пропустить через мясорубку сельдь, 1 яйцо, яблоко, лук (можно жареный) и очищенные орехи.

Тщательно перемешать, заправить майонезом. Выложить в селедочницу в форме рыбки, приставив к одному концу освобожденную от жабер голову, а к другому — хвост.

Посыпать рубленым яйцом и мелко нашинкованным зеленым луком.

Форшмак из мидий

Ингредиенты:

- *200—250 г очищенных мидий;*
- *8—10 картофелин;*
- *2—3 луковицы;*
- *50 г сливочного масла;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *2—3 ст. ложки панировочных сухарей;*
- *душистый перец;*
- *лавровый лист;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Мясо мидий положить в кастрюлю, добавить немного молока или воды, душистый перец, лавровый лист и поставить на огонь. Когда закипит, тушить под крышкой 15—20 мин.

Охладить, мелко нарубить, обжарить с нашинкованным луком, посолить, поперчить.

Картофель отварить, пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло и мидии, перемешать.

Выложить в смазанную жиром форму, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

При подаче на стол полить маслом или сметаной, посыпать рубленой зеленью.

Фарши

Фарши мясные

Фарш из телятины с базиликом

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти телятины;*
- *½ пучка базилика;*
- *2—3 зубка чеснока;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Базилик хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарезать. Зубчики чеснока очистить от кожицы и раздавить в чесночнице. Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под проточной холодной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное таким образом мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить измельченный базилик, чеснок, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из свинины и баранины

Ингредиенты:

- *300 г свиной корейки;*
- *300 г мякоти баранины;*
- *2—3 луковицы;*
- *черный перец;*
- *соль по вкусу.*

Очищенную от пленок и сухожилий мякоть баранины и свинины тщательно вымыть, обсушить и нарезать кусками по 50—60 г каждый.

Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на четыре части. Подготовленное мясо дважды пропустить вместе с репчатым

луком через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородной сочной массы.

Фарш из баранины с зеленым луком

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *2 пучка зеленого лука;*
- *1 яйцо;*
- *4 ст. ложки мясного бульона;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Баранину очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

Зеленый лук хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать.

Положить в мясной фарш измельченный зеленый лук, соль и черный молотый перец, вбить яйцо и влить мясной бульон. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из свинины и говядины

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *0,5 кг мякоти говядины;*
- *2 луковицы;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Мякоть говядины и свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук и зубчики чеснока очистить от кожицы и ополоснуть. Подготовленное мясо вместе с луком и чесноком пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой.

Затем добавить в фарш соль и перец и все перемешать до получения однородной массы.

Фарш из говядины для беляшей

Ингредиенты:

- *500 г говядины;*
- *2 головки лука репчатого;*
- *½ стакана воды;*
- *соль по вкусу;*
- *перец по вкусу.*

Мясо очистить от костей и сухожилий, вымыть и нарезать небольшими кусочками, пропустить с луком через мясорубку два раза.

Фарш развести водой, соль и перец добавить по вкусу.

Фарш свиной классический

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *2 луковицы;*
- *перец по вкусу;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать на четыре части. Очищенную от сухожилий и пленок мякоть свинины хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой.

Соединить перемолотую свинину с солью и черным молотым перцем и тщательно вымешать полученную массу.

Фарш свиной с судаком

Ингредиенты:

- *300 г мякоти свинины;*
- *300 г филе судака;*
- *2 луковицы;*
- *3—4 ст. ложки воды или бульона;*
- *1 яйцо;*
- *3 ст. ложки мелко нарезанного базилика;*
- *красный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Вымытое филе судака обсушить кулинарными салфетками и нарезать кусками весом по 50—60 г.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Подготовленную свинину вместе с рыбой дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем перемолоть репчатый лук. В полученный фарш вбить яйцо, влить воду или бульон, добавить лук, мелко нарезанный базилик, соль и черный молотый перец. Все компоненты вымешать до получения однородной массы.

Фарш свиной с грибами

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *0,5 кг свежих грибов (желательно шампиньонов или белых);*
- *2 луковицы;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Очищенную от сухожилий и пленок мякоть свинины хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком.

Свежие грибы вымыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости (в течение 15—20 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и очень мелко нарезать.

Смешать перемолотую свинину с вареными грибами, затем добавить соль и черный молотый перец и еще раз все тщательно перемешать.

Фарш свиной со свежей капустой

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *300 г свежей капусты;*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки мясного бульона;*
- *красный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50—60 г. Подготовленную свинину вместе с очищенным репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Свежую

капусту вымыть, удалить поврежденные листья и кочерыжку и нашинковать.

Смешать мясной фарш с измельченной капустой. Влить туда же мясной бульон, добавить соль и красный молотый перец и еще раз перемешать.

Пряный свиной фарш

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *300 г копченого сала;*
- *1 луковица;*
- *1 яйцо;*
- *2 ст. ложки мясного бульона;*
- *1 ст. ложка измельченного чабреца;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Подготовленную мякоть свинины нарезать небольшими кусками и вместе с луком и копченым салом два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш вбить яйцо, влить мясной бульон и добавить измельченный чабрец, черный молотый перец и соль. Все компоненты тщательно вымешать до получения однородной массы.

Фарш из баранины и моркови

Ингредиенты:

- *0;5 кг мякоти баранины;*
- *4 моркови;*
- *1 яйцо;*
- *2 луковицы;*
- *3—4 ст. ложки молока или воды;*
- *молотый имбирь;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Подготовленную мякоть баранины вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш добавить морковь, молотый имбирь, черный молотый перец и соль, вбить яйцо и влить холодное молоко или

воду. Тщательно перемешать все компоненты до образования однородной сочной массы.

Фарш из мяса с тыквой

Ингредиенты:

- *300 г мякоти телятины;*
- *200 г мякоти свинины;*
- *300 г спелой тыквы;*
- *1 морковь;*
- *1 яйцо;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Очищенную от пленок и сухожилий мякоть телятины и свинины тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Морковь и спелую тыкву очистить от кожицы, у тыквы удалить семена вместе с волокнистой тканью и натереть на мелкой терке.

Смешать приготовленный фарш с тертой морковью и тыквой, вбить яйцо, добавить соль и черный молотый перец, после чего еще раз перемешать все компоненты.

Фарш из баранины с овощами

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *2 картофелины;*
- *2 яйца;*
- *2 луковицы;*
- *200 г капусты;*
- *1 крупная морковь;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Картофель очистить, вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до мягкости. Готовый картофель протереть через сито вместе с небольшим количеством отвара и охладить. Морковь очистить, вымыть и разрезать вдоль.

Репчатый лук освободить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Капусту вымыть и удалить подпорченные листья.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо

вместе с морковью, капустой и луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. К протертому картофелю добавить соль, черный молотый перец и фарш из мяса и овощей. Затем вбить яйцо и перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из баранины с барбарисом

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *1 яйцо;*
- *2 луковицы;*
- *2 ст. ложки барбариса;*
- *красный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Барбарис залить на 5—7 минут кипятком, после чего отцедить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть и нарезать кусками по 50—60 г каждый. Подготовленное мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученную массу вбить яйцо, добавить размоченный барбарис, соль и красный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты.

Фарш мясной с кориандром

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе свинины;*
- *200 г мякоти баранины;*
- *2 луковицы;*
- *1 яйцо;*
- *черный молотый перец;*
- *½ ч. ложки кориандра;*
- *соль по вкусу.*

Филе свинины и мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, разрезать каждую головку на несколько частей и пропустить вместе с мясом через мясорубку с мелкой решеткой. В готовый фарш вбить яйцо и добавить черный молотый перец, кориандр и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из свинины с сельдереем

Ингредиенты:

- *0,5 кг свиной вырезки;*
- *1 корень сельдерея;*
- *2 ст. ложки топленого сливочного масла;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки эстрагона;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Корень сельдерея почистить, ополоснуть и натереть на крупной терке. Свиную вырезку очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить от шелухи, вымыть и разрезать каждую головку на несколько частей. Подготовленный лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе со свининой.

В приготовленный фарш добавить тертый корень сельдерея, топленое сливочное масло, эстрагон, черный молотый перец и соль. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш говяжий со свеклой

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти говядины;*
- *2 небольшие свеклы;*
- *2—3 зубчика чеснока;*
- *1 яйцо;*
- *красный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Свеклу очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Зубчики чеснока очистить и раздавить в чесночнице.

Мякоть говядины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть проточной холодной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить натертую свеклу, измельченный чеснок, соль и красный молотый перец, вбить яйцо. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш мясной с картофелем

Ингредиенты:

- *700 г мякоти жирной свинины;*
- *3 картофелины;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *2 луковицы;*
- *1 ст. ложка смеси пряных трав;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Картофель очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Чеснок очистить и мелко нарубить острым ножом (или раздавить в чесночнице).

Мякоть жирной свинины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и обсушить. Подготовленное мясо нарезать небольшими кусками и вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить тертый картофель, чеснок, смесь пряных трав, соль и черный молотый перец. Все компоненты смешать до получения однородной массы.

Фарш свиной с курицей

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *200 г куриного филе;*
- *2 луковицы;*
- *пол-ложки кориандра;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать кусками весом по 50—60 г каждый. Куриное филе также промыть и измельчить.

Подготовленное таким образом мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить кориандр, немного соли и черный молотый перец.

Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш мясной с ряженкой

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *0,5 кг баранины;*
- *2—3 луковицы;*
- *½ стакана ряженки;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Мякоть свинины и баранины промыть, очистить от пленок и сухожилий и пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой.

Добавить ряженку, соль и черный молотый перец и тщательно вымешать рукой до получения однородной сочной массы.

Фарш свиной с брюссельской капустой

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *300 г брюссельской капусты;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *1 луковица;*
- *1 стакан мясного бульона;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Брюссельскую капусту вымыть, разделить на отдельные кочешки, опустить в кастрюлю с кипящим подсоленным мясным бульоном и варить 3 минуты. Затем капусту откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать.

Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Зубчики чеснока мелко нарубить ножом (или раздавить в чесночнице).

Подготовленное мясо и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить брюссельскую капусту, измельченный чеснок, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш свиной с мозгами

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *300 г мозгов;*
- *2 луковицы;*
- *немного мясного бульона;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на 3—4 части. Мозги замочить в холодной воде на 1—1,5 часа, чтобы они набухли, а затем, не вынимая из воды, снять с них пленку.

Мякоть свинины хорошо вымыть, срезать пленки и сухожилия, обсушить кулинарными салфетками и нарезать кусками весом по 50—60 г.

Подготовленное мясо вместе с репчатым луком и мозгами пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Чтобы фарш получился более нежным, можно прокрутить мясо два раза. Затем добавить немного мясного бульона, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш по-гречески

Ингредиенты:

- *850 г мякоти баранины;*
- *2 луковицы;*
- *2—3 ст. ложки воды или мясного бульона;*
- *1 пучок базилика;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Базилик вымыть, обсушить кулинарными салфетками и мелко нарезать. Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50—60 г.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на четыре части каждую головку. Подготовленное мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш влить воду или мясной бульон, добавить измельченный базилик, соль и черный молотый перец и хорошо перемешать.

Фарш из баранины с черносливом

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *200 г чернослива;*
- *2 луковицы;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Чернослив перебрать, тщательно промыть, опустить в кипящую воду и варить в течение 10 минут на слабом огне. Затем вынуть чернослив из отвара, удалить косточки и нарезать его небольшими кусочками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50—60 г каждый. Подготовленное таким образом мясо вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить измельченный чернослив, соль и черный молотый перец, влить несколько ложек процеженного отвара из чернослива. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из телятины с ветчиной

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти телятины;*
- *200 г ветчины;*
- *2 луковицы;*
- *полпучка зелени укропа;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Ветчину мелко нарубить. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Зелень укропа вымыть, слегка обсушить кулинарными салфетками и нашинковать острым ножом.

Подготовленную телятину хорошо промыть, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить ломтики ветчины, измельченную зелень укропа, соль и молотый кайенский перец. Все компоненты перемешать так, чтобы получился однородный фарш.

Фарш из телятины с бергамотом

Ингредиенты:

- *1 кг мякоти телятины;*
- *2 луковицы;*
- *1 небольшой пучок зелени петрушки;*
- *1 ч. ложка сухих листьев бергамота;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать каждую головку на четыре части. Зелень петрушки хорошо промыть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать острым ножом.

Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть под холодной проточной водой.

Подготовленное таким образом мясо нарезать кусками весом по 50—60 г и вместе с репчатым луком два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченную зелень петрушки, листья бергамота, соль и черный молотый перец.

Все компоненты хорошо вымешать до получения однородной массы.

Фарш с можжевеловыми шишками

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *8—9 можжевеловых шишек;*
- *1 луковица;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Можжевеловые шишки размять ложкой до пюреобразного состояния. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на четыре части.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир и тщательно вымыть под холодной проточной водой. Подготовленное мясо нарезать небольшими кусками и вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить измельченные можжевеловые шишки, соль и черный молотый перец и все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из баранины с гречневой кашей

Ингредиенты:

- *1 стакан гречневой крупы;*
- *½ стакана цельного молока;*
- *250 г жирной баранины (без костей);*
- *1 луковица;*
- *3—4 ст. ложки растительного масла или смальца;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Гречневую крупу перебрать, обжарить на сухой сковороде и варить с добавлением цельного молока в течение 5—8 минут. Жирную баранину очистить от пленок и сухожилий, хорошо вымыть и нарубить маленькими кусочками острым ножом или пропустить через мясорубку.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и тонко нашинковать. В сковороде разогреть небольшое количество растительного масла или смальца и поджарить на нем измельченный лук до золотистого оттенка.

Соединить гречневую кашу, сырую баранину, поджаренный репчатый лук, черный молотый перец и соль, вымешать до получения однородной массы.

Фарш из ягненка

Ингредиенты:

- *1 кг филе ягненка (не очень жирное);*
- *2 ст. ложки изюма без косточек;*
- *1 л стакана мясного бульона;*
- *200 г лука-порея;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Изюм без косточек несколько раз промыть и залить кипятком на 2—3 минуты. Стебли лука-порея тщательно прополоскать под струей воды. Филе ягненка очистить от пленок и сухожилий,

срезать лишний жир и тщательно промыть холодной проточной водой.

Подготовленное таким образом мясо нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком. В приготовленный фарш добавить изюм, соль и черный молотый перец, влить мясной бульон. Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Фарш «Охотничий»

Ингредиенты:

- *800 г филе дикого кабана;*
- *4—5 ст. ложек мясного бульона;*
- *2 луковицы;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *⅓ ч. ложки эстрагона;*
- *соль по вкусу.*

Филе дикого кабана вымочить в течение суток в холодной воде (ее следует менять каждые 2—3 часа), после чего хорошо промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и порезать на части. Филе кабана и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон и добавить перец, эстрагон и соль.

Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Фарш из косули

Ингредиенты:

- *850 г филе косули;*
- *2 луковицы;*
- *3—4 ст. ложки мясного бульона;*
- *½ ч. ложки сухой аджики;*
- *½ ч. ложки молотой гвоздики;*
- *½ ч. ложки тимьяна;*
- *соль по вкусу.*

Филе косули залить большим количеством воды (воду следует менять каждые 2—3 часа) и поставить в холодное место для вымачивания на 12—24 часов.

Затем филе косули тщательно промыть, очистить от пленок и сухожилий, удалить крупные кровеносные сосуды и нарезать

небольшими кусками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Подготовленное мясо и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон, добавить сухую аджику, тимьян, молотую гвоздику и соль. Вымешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из баранины с пастернаком

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *1 крупный корень пастернака;*
- *2 луковицы;*
- *2 ст. ложки мясного бульона;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50—60 г.

Подготовленную баранину вместе с очищенным репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Корень пастернака почистить, хорошо вымыть и нашинковать или натереть на крупной терке.

Смешать мясной фарш с измельченным пастернаком, влить мясной бульон, добавить соль и красный молотый перец и снова перемешать.

Фарш из маринованного мяса

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *1 луковица;*
- *соль по вкусу.*

Для маринада:

- *немного лимонного сока;*
- *1 стакан белого вина;*
- *1 луковица;*
- *1 стручок красного жгучего перца;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *1 ч. ложка кориандра;*
- *½ ч. ложки молотого имбиря;*
- *½ ч. ложки куркумы;*
- *соль по вкусу.*

Приготовить маринад: репчатый лук очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и сложить в эмалированную посуду. Добавить

измельченный жгучий перец вместе с семенами, раздавленный в чесночнице чеснок, молотый имбирь, кориандр, соль и куркуму и тщательно перемешать. Затем влить лимонный сок и белое вино и хорошо размешать.Очищенную и вымытую мякоть свинины нарезать кусками весом по 60—70 г, положить в посуду с маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 7—8 часов.

Маринованное мясо пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком (при желании в фарш можно добавить и маринованный лук). Полученную массу посолить по вкусу и хорошо перемешать.

Фарш куриный с раковым маслом

Ингредиенты:

- *1 курица;*
- *½ городской булки;*
- *2 ст. ложки ракового масла;*
- *2—3 ст. ложки сливок;*
- *2 яйца;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Городскую булку замочить в воде или молоке и отжать. Подготовленную курицу хорошо промыть, отделить филе от костей и пропустить его дважды через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить размоченную булку, раковое масло, густые сливки, соль и черный молотый перец, вбить яйца и тщательно вымешать до получения однородной массы.

Фарш из телятины с перцем чили

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти телятины;*
- *300 г моркови;*
- *1 луковица;*
- *1 стручок перца чили;*
- *2—3 ст. ложки воды или мясного бульона;*
- *2—3 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу.*

Перец чили ополоснуть, удалить семена и очень мелко нарезать. Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно

вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить и разрезать на несколько частей.

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Подготовленную мякоть телятины вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В приготовленный фарш добавить морковь, перец чили, измельченную зелень петрушки, соль и влить воду или мясной бульон. Тщательно перемешать все компоненты до образования однородной сочной массы.

Фарш свиной с изюмом и орехами

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *½ стакана изюма без косточек;*
- *½ стакана очищенных грецких орехов;*
- *2 ст. ложки мясного бульона или воды;*
- *½ ч. ложки чабреца;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Изюм без косточек несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на дуршлаг. Ядра грецких орехов мелко нарубить острым ножом (по желанию можно предварительно обжарить их на сухой сковороде). Подготовленную мякоть свинины нарезать небольшими кусками и два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон или воду и добавить промытый изюм, грецкие орехи, измельченный чабрец, черный молотый перец и соль.

Все компоненты тщательно вымешать до получения однородной массы.

Фарш перепелиный 1

Ингредиенты:

- *850 г филе перепела;*
- *2 апельсина;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки порошка карри;*
- *соль по вкусу.*

Апельсины вымыть, снять цедру и натереть ее на мелкой терке, а из мякоти выжать сок. Подготовленное филе перепела хорошо промыть холодной водой, слегка обсушить, нарезать небольшими

кусочками, сложить в эмалированную посуду, залить апельсиновым соком, перемешать и дать постоять 1,5—2 часа.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на части средней величины. Вымоченное филе перепела и репчатый лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить апельсиновую цедру, соль и порошок карри. Все компоненты вымешать до получения сочной однородной массы.

Пикантный фарш из индейки

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе индейки;*
- *4 яблока кисло-сладких сортов;*
- *1 лимон;*
- *1 луковица;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Яблоки кисло-сладких сортов вымыть, удалить кожицу и семенную коробку, а затем натереть на крупной терке. С вымытого лимона снять цедру при помочи мелкой терки, а из мякоти выжать сок. Филе индейки тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш влить лимонный сок, добавить натертые яблоки, лимонную цедру, майоран, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешать все ингредиенты до получения однородной массы.

Фарш из телятины с базиликом

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти телятины;*
- *½ пучка базилика;*
- *2—3 зубчика чеснока;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Базилик хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарезать. Зубчики чеснока очистить от кожицы и раздавить в чесночнице.

Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под проточной холодной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное таким образом мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченный базилик, чеснок, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из филе козы и телятины

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе домашней козы;*
- *300 г телячьей вырезки;*
- *2 луковицы;*
- *2 ст. ложки сливок;*
- *½ ч. ложки тертого мускатного ореха;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Подготовленное филе домашней козы и телячью вырезку хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить сливки, тертый мускатный орех, соль и черный молотый перец.

Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш с болгарским перцем

Ингредиенты:

- *300 г мякоти баранины;*
- *300 г мякоти свинины;*
- *4—5 сладких болгарских перца;*
- *2 луковицы;*
- *2 ст. ложки молока;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Болгарский перец очистить от семян, ошпарить кипятком, снять кожицу и натереть на крупной терке или нарезать небольшой соломкой.

Очищенную от пленок и сухожилий мякоть баранины и свинины тщательно вымыть, обсушить и нарезать кусками по 50—60 г каждый.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую на четыре части.

Подготовленное мясо вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш влить молоко, добавить болгарский перец, соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородной сочной массы.

Фарш перепелиный 2

Ингредиенты:

- *850 г филе перепелов;*
- *2 луковицы;*
- *4—5 ст. ложек красного вина;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Филе перепелов хорошо промыть, удалить пленки и сухожилия и нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части.

Подготовленное мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш влить красное вино, добавить соль и красный молотый перец и все тщательно перемешать до получения однородного фарша.

Фарш куриный

Ингредиенты:

- *800 г куриного филе;*
- *2 луковицы;*
- *2 ст. ложки молока;*
- *½ ч. ложки карри;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Куриное филе тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку

с мелкой решеткой. В полученный фарш влить молоко, добавить карри, соль и черный молотый перец.

Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш с петушиными гребешками

Ингредиенты:

- *600 г филе курицы;*
- *300 г петушиных гребешков;*
- *2 луковицы;*
- *3 ст. ложки жирных сливок;*
- *⅓ ч. ложки карри;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части.

Обработанные петушиные гребешки опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Мясо отделить от костей, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Затем два раза пропустить его вместе с вареными гребешками и репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой.

К мясному фаршу добавить жирные сливки, карри, соль и черный молотый перец. Хорошо все перемешать.

Фарш из баранины с курдючным салом

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *200 г курдючного сала;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *1 ст. ложка тмина;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Курдючное сало нарезать кубиками.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо вместе с луком и курдючным салом дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить тмин, соль и красный молотый перец и все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш с копченой грудинкой

Ингредиенты:

- *200 г филе говядины;*
- *200 г филе свинины;*
- *200 г филе баранины;*
- *100 г копченой грудинки;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки бергамота;*
- *½ ч. ложки эстрагона;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Филе говядины, свинины и баранины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Подготовленный лук вместе с мясом и копченой грудинкой пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш добавить бергамот, эстрагон, черный молотый перец и соль. Все компоненты тщательно перемешать руками до получения однородной массы.

Фарш котлетный

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе говядины или телятины;*
- *200 г почечного жира;*
- *1—2 луковицы;*
- *2 яйца;*
- *2 ст. ложки сливок;*
- *немного французской булки;*
- *тертый мускатный орех на кончике ножа;*
- *соль по вкусу.*

Говядину очистить от пленок и сухожилий и хорошо промыть под холодной проточной водой. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на четыре части.

Французскую булку замочить в воде или молоке и отжать. Подготовленный почечный жир нарезать небольшими кусками. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой говядину, лук, булку и почечный жир.

В полученный фарш вбить яйца, добавить сливки, соль и тертый мускатный орех и тщательно перемешать.

Фарш «Необычный»

Ингредиенты:

- *400 г филе куропатки;*
- *400 г филе индейки;*
- *2 луковицы;*
- *2—3 ст. ложки сливок или молока;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Филе куропатки и индейки хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части.

Подготовленное мясо птицы и репчатый лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить зелень петрушки, соль и перец, влить сливки или молоко. Все ингредиенты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из утки

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе утки;*
- *1 луковица;*
- *3 ст. ложки мясного бульона;*
- *1 ч. ложка измельченной зелени эстрагона;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Филе утки тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Головку репчатого лука очистить от шелухи, ополоснуть, разрезать на несколько частей и вместе с подготовленным мясом птицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

К приготовленному фаршу добавить мясной бульон, измельченную зелень эстрагона, соль и черный молотый перец. Все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из куропатки с брынзой

Ингредиенты:

- *700 г филе куропатки;*
- *300 г брынзы;*
- *1 яйцо;*
- *2 зубчики чеснока;*
- *3—4 ст. ложки воды или молока;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Зубчики чеснока очистить от кожицы и измельчить (или раздавить в чесночнице). Свежую брынзу натереть на крупной терке или нарезать небольшими кубиками.

Филе куропатки тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

Затем добавить в фарш измельченный чеснок, брынзу, соль, черный молотый перец, вбить яйцо и влить воду или молоко. Полученную массу тщательно вымешать до однородного состояния.

Фарш куриный с ананасами

Ингредиенты:

- *750 г филе курицы;*
- *1 банка консервированных ананасов;*
- *1 сырой яичный желток;*
- *2 луковицы;*
- *½ стакана молока;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Консервированные ананасы вынуть из банки, отцедить жидкость и нарезать небольшими кубиками.

Подготовленное филе курицы хорошо промыть, обсушить кулинарными салфетками, нарезать небольшими кусками, залить молоком и дать постоять 1—1,5 часа.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Затем пропустить его вместе с вымоченным куриным филе через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить желток, ломтики ананасов, соль и черный молотый перец и все хорошо вымешать до получения однородной массы.

Фарш из фазана

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе фазана;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки мясного бульона или воды;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу;*
- *1 яйцо.*

Очищенный и вымытый репчатый лук разрезать на несколько частей. Филе фазана промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой.

В приготовленный фарш вбить яйцо, влить мясной бульон или воду, добавить черный молотый перец и соль.

Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш гусиный

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе гуся;*
- *4—5 яблок кисло-сладких сортов;*
- *2 луковицы;*
- *1 яйцо;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Яблоки вымыть, удалить кожицу и семенную коробку, а затем натереть на мелкой терке.

Филе гуся тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш вбить яйцо, добавить натертые яблоки, майоран, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешать все ингредиенты до получения однородной массы.

Фарш из индейки

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе индейки;*
- *2 луковицы;*
- *300 г свежих грибов (шампиньонов или белых);*
- *1 яйцо;*
- *3—4 ст. ложки сливок;*
- *соль*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Филе индейки хорошо промыть, обсушить и пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой.

Грибы перебрать, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10– 15 минут).

Готовые грибы вынуть из отвара, слегка остудить и нашинковать острым ножом.

Смешать мясной фарш, вареные грибы, сливки, вбить яйцо, добавить по вкусу соль и черный молотый перец, после чего вымешать до однородной массы.

Фарш из курицы с рисом

Ингредиенты:

- *0,5 кг куриного филе;*
- *2 яйца;*
- *1 чашка вареного рассыпчатого риса;*
- *1 пучок зеленого лука;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Подготовленное куриное филе нарезать порционными кусками, а затем дважды пропустить через мясорубку. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить (или размять вилкой).

Зеленый лук хорошо промыть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать.

Соединить мясной фарш, вареный рассыпчатый рис, измельченные яйца, нашинкованный зеленый лук, соль и черный молотый перец. Вымешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарши из рыбы и морепродуктов

Фарш из визиги

Ингредиенты:

- *100 г визиги;*
- *3 ст. ложки растительного масла;*
- *2 головки репчатого лука;*
- *3 яйца;*
- *соль*
- *перец по вкусу.*

Визигу замочить в холодной воде на 3—4 часа в большой кастрюле, так как при замачивании она сильно набухает и увеличивается в объеме в 3—4 раза. Разбухшую визигу сполоснуть холодной водой и поставить варить на 2—3 часа. Готовая визига приобретает прозрачность и делается мягкой.

После варки визигу откинуть на решето или дуршлаг и промыть холодной водой. Остывшую визигу пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом. В измельченную визигу положить соль, перец по вкусу, поджаренный лук и сваренные вкрутую яйца. Все хорошо перемешать. Этот фарш может быть использован и к рыбному пирогу, но без яиц.

Фарш осетровый

Ингредиенты:

- *700 г филе осетра;*
- *1 яйцо;*
- *1—2 луковицы;*
- *3 ст. ложки жирных сливок;*
- *½ ч. ложки карри;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на четыре части. Тщательно промыть в холодной воде филе осетра, обсушить

его кулинарными салфетками и разрезать на несколько частей. Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить сливки, карри, соль и черный молотый перец, вбить яйцо и хорошо перемешать все ингредиенты.

Полученная масса должна быть сочной. Если же фарш получился суховатым, то можно добавить еще немного сливок или вбить яйцо.

Фарш из щуки

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе щуки;*
- *250 г щучьей икры;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *3 ст. ложки сливок;*
- *немного городской булки;*
- *½ ч. ложки молотого душистого перца;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Городскую булку замочить в воде или молоке и отжать.

Подготовленную икру и филе щуки вместе с размоченной булкой пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить жареный лук, сливки, соль, черный и душистый молотый перец и тщательно перемешать.

Фарш из кальмаров

Ингредиенты:

- *750 г кальмаров;*
- *1 стакан рассыпчатого вареного риса;*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *2 корня сельдерея;*
- *1 лавровый лист;*
- *3 ст. ложки лимонного сока;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Корни сельдерея очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные кальмары отварить до мягкости

в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением корней сельдерея, лаврового листа и лимонного сока. Готовые кальмары вынуть из отвара, остудить и очень мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем измельченный репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить вареные кальмары, рассыпчатый рис и жарить, помешивая, еще 5—7 минут. В конце приготовления посолить по вкусу.

Фарш из щуки

Ингредиенты:

- *1 кг филе щуки;*
- *2 яйца;*
- *3—4 ст. ложки сливок;*
- *немного городской булки;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *1 ч. ложка соли.*

Городскую булку замочить в воде или молоке. Филе щуки без кожи хорошо вымыть и вместе с булкой (не отжимать ее) пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш вбить яйца, добавить сливки, соль и черный молотый перец и хорошо перемешать.

Фарш из палтуса с грибами

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе палтуса;*
- *100 г сушеных грибов (желательно белых);*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Сушеные грибы тщательно промыть в теплой воде, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости (около 20—30 минут). Готовые грибы вынуть из отвара, слегка остудить и мелко нарезать острым ножом.

Подготовленное филе палтуса хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками, после чего пропустить его через мясорубку. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем измельченный лук вместе с грибами, добавив по вкусу соль и черный молотый перец. Соединить фарш из палтуса и жареные грибы с луком, добавить немного соли, перца и тщательно перемешать.

Фарш из кальмаров с редькой

Ингредиенты:

- *0,5 кг кальмаров;*
- *1 редька;*
- *4—5 ст. ложек сметаны;*
- *2 головки репчатого лука;*
- *4 ст. ложки топленого сливочного масла;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Подготовленные кальмары опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть их из отвара, слегка остудить и очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

Редьку очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать.

Разогреть в сковороде топленое сливочное масло и обжарить на нем лук и кальмары до золотистого оттенка. В конце приготовления добавить по вкусу соль и черный молотый перец. Смешать поджаренные кальмары с луком и редькой, добавить сметану и немного присолить.

Фарш из судака с рисом и мятой

Ингредиенты:

- *700 г филе судака;*
- *4 ст. ложки риса;*
- *2 луковицы;*
- *2 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *2 ст. ложки мелко нарезанных листьев мяты;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Рис несколько раз промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на несколько частей.

Филе судака тщательно промыть холодной проточной водой,

обсушить и нарезать кусками по 50—60 г каждый. Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

К приготовленному фаршу добавить рассыпчатый вареный рис, растопленное сливочное масло, мелко нарезанные листья мяты, соль и красный молотый перец.

Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из скумбрии с овощами

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе скумбрии;*
- *2 луковицы;*
- *2 моркови;*
- *2—3 ст. ложки топленого сливочного масла;*
- *1 яйцо;*
- *½ ч. ложки кориандра;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Филе скумбрии хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш вбить яйцо, добавить натертую морковь, топленое сливочное масло, кориандр, соль и перец. Перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Красный рыбно-раковый фарш

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе судака;*
- *10 раков;*
- *2 луковицы;*
- *1 пучок зелени укропа;*
- *5—6 ст. ложек сливочного масла;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Зелень укропа хорошо промыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить острым ножом. В большой кастрюле довести

до кипения большое количество воды, добавить соль и половину измельченной зелени укропа, опустить туда раков и отварить их до готовности.

Готовых раков откинуть на дуршлаг, остудить, извлечь мясо и мелко его порубить. Панцири хорошо промыть и смолоть в порошок в кофемолке. Разогреть в сковороде сливочное масло, всыпать молотые панцири и жарить до тех пор, пока масло не станет красного цвета. Полученное раковое масло процедить.

Подготовленное филе судака хорошо промыть холодной проточной водой, промокнуть кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Подготовленное рыбное филе и репчатый лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить мясо раков, раковое масло, оставшийся измельченный укроп, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из севрюги

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе свежей севрюги;*
- *2 ст. ложки жира;*
- *2 ст. ложки сливок;*
- *2 яйца;*
- *2 ст. ложки риса;*
- *½ ч. ложки тертого мускатного ореха;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Рис перебрать, несколько раз промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и на слабом огне сварить рассыпчатую кашу. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко нарезать острым ножом.

Подготовленное филе севрюги хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленную рыбу пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченные вареные яйца, рассыпчатую рисовую кашу, сливки, жир, тертый мускатный орех, соль, черный молотой перец и вымешать однородную массу.

Фарш осетровый с шафраном

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе осетра;*
- *4—5 ст. ложек рыбного бульона;*
- *1 ст. ложка мелко порубленной зелени укропа;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки шафрана;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Тщательно промыть в холодной воде филе осетра, обсушить его кулинарными салфетками и разрезать на несколько частей.

Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить рыбный бульон, мелко нарезанную зелень укропа, шафран, соль и черный молотый перец и хорошо перемешать все ингредиенты.

Полученная масса должна быть сочной, в противном случае следует добавить немного сливок или вбить яйцо.

Фарш из камбалы

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе камбалы;*
- *2 луковицы.*
- *2—3 ст. ложки топленого сливочного масла;*
- *2 моркови;*
- *½ ч. ложки майорана.*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Филе камбалы хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками.

Подготовленную рыбу вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить натертую морковь, топленое сливочное масло, майоран, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Грибные фарши

Фарш грибной обычный

Ингредиенты:

- *2 ст. ложки томата-пюре;*
- *500 г свежих грибов;*
- *2 головки лука;*
- *3 ст. ложки масла;*
- *соль;*
- *перец.*

Грибы почистить, вымыть, залить кипятком, в котором их необходимо оставить приблизительно на 5 минут, затем грибы выложить на сито и окончательно промыть.

После этого грибы нарезать, прожарить на масле, добавить помидоры или томат-пюре, закипятить и перемешать с мелко нарезанным поджаренным луком, солью и перцем.

Фарш из свежих и сушеных грибов

Ингредиенты:

- *1 кг свежих грибов (400 г вареных);*
- *2—3 сушеных гриба (белых; подберезовиков);*
- *3 луковицы;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *соль;*
- *перец;*
- *зелень укропа — по вкусу;*
- *зелень петрушки — по вкусу.*

Сушеные грибы растолочь в порошок. Свежие грибы отварить, откинуть на дуршлаг.

Порубить лук, обжарить до золотистого цвета, добавить вареные грибы и грибной порошок.

Пропустить через мясорубку. Развести фарш белым соусом.

Белый соус: 3 ч. ложки муки, 3 ст. ложки жира, 2 ст. ложки бульона (можно грибного отвара). Муку слегка обжарить и развести, помешивая, бульоном.

Грибной фарш с белым соусом

Ингредиенты:

- *400 г сушеных грибов;*
- *100 г топленого масла;*
- *100 г репчатого лука;*
- *0,2 г молотого перца;*
- *20 г соли;*
- *100 г белого соуса.*

Для соуса:

- *3 ч. ложки муки;*
- *3 ст. ложки жира;*
- *1,5 ст. бульона (можно грибного отвара.)*

Для приготовления соуса: муку слегка обжарьте и разведите, помешивая, бульоном.

Сушеные белые грибы промыть, затем отварить. Отварные грибы снова промыть и пропустить через мясорубку.

Измельченные грибы поджарить, добавить спассерованный лук, соль, перец, белый соус и все хорошо перемешать.

Фарш из соленых грибов

Ингредиенты:

- *500 г соленых грибов;*
- *1 ч. ложка муки;*
- *2 луковицы;*
- *3 ст. ложки растительного масла;*
- *перец по вкусу.*

Соленые грибы заливают холодной водой на 40—60 минут. Затем откидывают на дуршлаг или волосяное сито. Когда вода с грибов стечет, их рубят мелко на доске и смешивают с мукой и поджаренным мелко рубленным луком. Перец добавляют по вкусу.

Фарш из сушеных грибов

Ингредиенты:

- *410 г сушеных грибов;*
- *50 г маргарина;*
- *100 г репчатого лука;*
- *10 г муки;*
- *20 г соли;*
- *2 г перца черного молотого;*
- *50 г растительного масла.*

Сушеные белые грибы тщательно промыть, а затем отварить. Сваренные грибы снова тщательно вымыть, обсушить, пропустить

через мясорубку. Измельченные грибы слегка поджарить, добавить спассерованный репчатый лук, соль, перец, соус, приготовленный на грибном бульоне, и все хорошо перемешать.

Грибной фарш с чесноком

Ингредиенты:

- *240 г грибов;*
- *2 луковицы;*
- *6 ст. ложек сливочного масла;*
- *1 зубчик чеснока;*
- *½ ч. ложки тимьяна;*
- *½ ч. ложки эстрагона;*
- *полстакана жирных сливок;*
- *16 крекеров;*
- *3 ст. ложки пармезана;*
- *1 лавровый лист;*
- *соль;*
- *перец;*
- *петрушка.*

Измельчить чеснок. В большой кастрюле на среднем огне растопить сливочное масло.

Между тем, в кухонном комбайне или блендере измельчить вместе лук и грибы. Обжарить чеснок в масле, добавить луково-грибную смесь, лавровый лист, тимьян, эстрагон, соль и перец.

Уменьшить огонь до минимума. Перемешать и жарить около 7 минут.

Добавить сливки, кипятить на медленном огне в течение 3—4 минут, затем добавить крекеры и жарить 1 минуту. Снять с огня. Посыпать фарш тертым сыром пармезан.

Фарш из риса с грибами

Ингредиенты:

- *1 стакан риса;*
- *2 головки лука;*
- *500 г свежих грибов (или 50 г сушеных);*
- *3 ст. ложки масла.*

Рис промыть, сварить и откинуть на дуршлаг или сито.

Свежие грибы, очищенные и промытые, положить на 5 минут в кипящую воду, а затем откинуть на сито, промыть, мелко нару-

бить и прожарить на масле.

Если вместо свежих грибов будут взяты сушеные, то их нужно предварительно сварить, а затем изрубить и также поджарить на масле.

Сваренный рис смешать с грибами, добавить поджаренный лук, соль и перец.

Грибной фарш со сметаной

Ингредиенты:

- *700 г грибов свежих очищенных;*
- *40—50 г масла сливочного;*
- *1 головка лука;*
- *2 ст. ложки сметаны;*
- *соль;*
- *перец по вкусу;*
- *зелень укропа.*

Грибы отварить в небольшом количестве воды или потушить в собственном соку и, откинув на сито, дать воде стечь.

Охлажденные грибы и лук изрубить, потушить в масле, добавить сметану, посолить и заправить перцем и зеленью.

Если начинка будет слишком сочной, к ней можно добавить 1—2 столовые ложки отварного риса или панировочных сухарей.

Фарш из белых грибов

Ингредиенты:

- *1 кг свежих грибов;*
- *1—2 ст. ложки масла;*
- *1 луковица;*
- *½ стакана сметаны.*

Очищенные, промытые белые грибы сварить, нарезать ломтиками и прожарить с маслом на сковороде.

Затем добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой, тушить 10—15 минут. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и охладить.

Разные фарши

Фарш соевый

Ингредиенты:

- *200 г сухого соевого фарша;*
- *½ ч. ложки сухой аджики;*
- *1 яйцо;*
- *1 лавровый лист;*
- *соль по вкусу.*

В эмалированной посуде довести до кипения воду, добавить соль и лавровый лист. Всыпать сухой соевый фарш, уменьшить огонь до умеренно слабого и варить, не накрывая крышкой, в течение 15—20 минут, периодически помешивая.

Готовый соевый фарш откинуть на дуршлаг, слегка отжать и смешать с сухой аджикой и сырым яйцом.

Фарш из зайца и шпика

Ингредиенты:

- *1 заяц;*
- *200 г шпика;*
- *2 яйца;*
- *½ стакана сметаны;*
- *½ стакана красного вина;*
- *1 городская булка;*
- *½ ч. ложка смеси специй;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Подготовленную тушку зайца вымочить в течение суток, часто меняя воду, после чего хорошо промыть, отделить мясо от костей и пропустить его вместе со шпиком через мясорубку с мелкой решеткой.

Городскую булку замочить в красном вине, отжать и добавить к фаршу. Вбить туда же яйца, влить сметану, добавить смесь специй, соль и перец.

Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной сочной массы.

Фарш из печени с грибами

Ингредиенты:

- *0,5 кг печени индейки;*
- *0,5 кг свежих грибов (шампиньонов или белых);*
- *4 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *2 луковицы;*
- *½ стакана вареного рассыпчатого риса;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Свежие грибы вымыть, почистить и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости (около 15—20 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и мелко нарезать.

Печень индейки очистить от пленок и желчных протоков и мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка.

Затем добавить вареные грибы, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать. В приготовленный фарш положить грибы с луком, рассыпчатый рис, соль, черный молотый перец и еще раз вымешать.

Фарш сборный

Ингредиенты:

- *300 г мякоти свинины;*
- *300 г филе кролика;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Мякоть свинины и филе кролика очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное таким образом мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить майоран, соль, черный молотый перец и все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из кролика и цветной капусты

Ингредиенты:

- *700 г мяса кролика;*
- *300 г цветной капусты;*
- *2 луковицы;*
- *2 яйца;*
- *3 ст. ложки жирных сливок;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Цветную капусту хорошо вымыть, удалить подпорченные кочешки и нашинковать.

Мясо отделить от костей, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Затем два раза пропустить его вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. К мясному фаршу добавить измельченную цветную капусту, жирные сливки, соль и черный молотый перец. Хорошо все перемешать.

Печеночный фарш с кашей

Ингредиенты:

- *700 г говяжьей печени;*
- *4 ст. ложки гречневой крупы;*
- *2 луковицы;*
- *4—5 ст. ложек растопленного сливочного масла или смальца;*
- *½ ч. ложки кайенского перца;*
- *соль.*

Говяжью печень очистить от пленок и желчных протоков, тщательно вымыть и нарезать острым ножом на маленькие кусочки или пропустить через мясорубку.

Гречневую крупу перебрать, промыть в теплой воде и сварить рассыпчатую кашу, добавив немного соли. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать.

В глубокой сковороде разогреть сливочное масло или смалец и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Смешать говяжью печень с гречневой кашей, жареным луком, солью и кайенским перцем до получения однородной массы.

Фарш из зайчатины

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе зайчатины;*
- *1 луковица;*
- *1—2 ст. ложки мясного бульона;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Филе зайчатины очистить от пленок, сухожилий и крупных кровеносных сосудов, тщательно промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Головку репчатого лука очистить от шелухи, ополоснуть, разрезать на несколько частей и вместе с подготовленным мясом пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

К приготовленному фаршу добавить мясной бульон, соль и черный молотый перец.

Все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из почек

Ингредиенты:

- *0,5 кг телячьих почек;*
- *1 небольшая редька;*
- *1 ст. ложка сухих измельченных листьев смородины;*
- *1 яйцо;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Редьку очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Телячьи почки очистить от пленок, жира и мочеточников.

Чтобы удалить специфический запах, почки рекомендуется разрезать, обильно натереть изнутри содой, слегка помять руками и дать постоять около 20 минут, а затем промыть в большом количестве воды.

Подготовленные таким образом почки пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш вбить яйцо, добавить натертую редьку, измельченные листья смородины, соль и черный молотый перец.

Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш диетический

Ингредиенты:

- *700 г печени индейки;*
- *2 луковицы;*
- *2 ст. ложки сливочного масла;*
- *1 яйцо;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей. Печень индейки очистить от пленок и желчных протоков, тщательно промыть холодной проточной водой и обсушить.

Затем подготовленную печень вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В готовый фарш вбить яйцо, влить растопленное сливочное масло и добавить черный молотый перец и соль. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш из баранины

Ингредиенты:

- *700 г филе баранины;*
- *2 луковицы;*
- *полстакана арахиса;*
- *3 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *2 ст. ложки соевого соуса;*
- *2 ст. ложки сахара;*
- *½ ч. ложки молотого имбиря;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Арахис поджарить на сухой сковороде до появления характерного приятного запаха, остудить, очистить от шелухи и измельчить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать острым ножом.

Мякоть баранины очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить и очень мелко нарубить или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить соль, черный молотый перец, сахар, арахис и перемешать в одном направлении.

Затем добавить измельченный репчатый лук, имбирь, соевый соус, измельченную зелень петрушки и опять перемешать.

Мясной фарш по-пекински

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *100 г мяса креветок;*
- *2 луковицы;*
- *200 г свежих грибов (шампиньонов или белых);*
- *3—4 ст. ложки мясного бульона;*
- *1 ч. ложка молотого душистого перца;*
- *1 ч. ложка водки;*
- *½ ч. ложки имбиря;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Свежие грибы перебрать, очистить, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10—15 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и нарезать маленькими кубиками.

Мясо креветок тщательно промыть и мелко нарезать. Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, хорошо вымыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать тонкой соломкой (или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой).

Сложить в посуду мясо, креветки, лук и грибы, влить мясной бульон, водку, добавить измельченный репчатый лук, имбирь, красный и душистый молотый перец и соль. Тщательно все перемешать до получения однородной массы.

Фарш «Праздничный»

Ингредиенты:

- *300 г мякоти свинины;*
- *0,5 кг телячьей печени;*
- *2—3 луковицы;*
- *1 пучок зелени петрушки;*
- *4 ст. ложки растительного масла или смальца;*
- *4—5 ст. ложек острого кетчупа;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать острым ножом. В сковороде разогреть растительное масло или смалец и поджарить на нем измельченный репчатый лук до золотистого оттенка.

Телячью печень тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и очистить от пленок

и желчных протоков. Мякоть свинины подготовить, вымыть и вместе с печенью пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Зелень петрушки хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить.

Смешать приготовленный фарш, жареный лук, зелень петрушки, острый кетчуп и соль так, чтобы получилась однородная сочная масса.

Фарш печеночный с морковью

Ингредиенты:

- *0,5 кг свиной печени;*
- *3 небольшие моркови;*
- *1—2 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *1 яйцо;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *на кончике ножа тертого мускатного ореха;*
- *соль по вкусу.*

Морковь очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Свиную печень тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и очистить от пленок и желчных протоков. Подготовленную печень мелко порубить острым ножом (масса не должна быть жидкой).

В полученный фарш вбить яйцо, добавить натертую морковь, растопленное сливочное масло, соль, черный молотый перец и тертый мускатный орех. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Фарш из сердца с грибами

Ингредиенты:

- *1 телячье сердце;*
- *400 г свежих грибов;*
- *2 луковицы;*
- *3 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *½ ч. ложки сухой аджики;*
- *соль по вкусу.*

Свежие грибы перебрать, если нужно — очистить, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10—15 минут).

Готовые грибы вынуть из отвара и нарезать маленькими ломтиками. Репчатый лук почистить от шелухи, ополоснуть и разрезать

каждую головку на несколько частей. Телячье сердце вымочить в течение 1—2 часов в холодной воде, после чего разрезать, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды и промыть холодной проточной водой.

Подготовленное таким образом сердце вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченные вареные грибы, растопленное сливочное масло, сухую аджику и соль. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Свиной фарш с абрикосами

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти свинины;*
- *0,5 кг сладких абрикосов;*
- *1 ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Абрикосы осторожно вымыть в холодной воде, промокнуть кулинарными салфетками, удалить косточки, а мякоть нарезать маленькими ломтиками.

Мякоть свинины очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить ломтики абрикосов, соль, красный молотый перец и тщательно перемешать.

Фарш из потрохов

Ингредиенты:

- *800 г потрохов индейки (печень; сердце; желудок);*
- *2 луковицы;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *½ стакана свежих сливок;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Желудки разрезать, почистить, снять желтую внутреннюю пленку и тщательно промыть.

Печень очистить, от пленок и желчных протоков, сердце освободить от крупных кровеносных сосудов, хорошо вымыть под холодной проточной водой и обсушить кулинарными салфетками. Подготовленные субпродукты залить свежими сливками и дать

постоять 30—40 минут при комнатной температуре. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части. Зубчики чеснока очистить и мелко нарубить (или раздавить в чесночнице).

Потроха слегка отжать и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить измельченный чеснок, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Соевый фарш со сливами

Ингредиенты:

- *200 г сухого соевого фарша;*
- *4—5 спелых слив;*
- *2 луковицы;*
- *4—5 ст. ложек измельченной зелени кинзы;*
- *½ ч. ложки сухой аджики;*
- *соль по вкусу.*

В глубокой эмалированной кастрюле довести до кипения два литра воды, всыпать сухой соевый фарш, добавить соль и перемешать. Варить на слабом огне, не накрывая крышкой, в течение 15—20 минут.

Во время приготовления периодически снимать пену. Готовый соевый фарш откинуть на дуршлаг и слегка отжать. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть, разрезать каждую головку на несколько частей и пропустить через мясорубку. Сливы вымыть, удалить косточки, а мякоть мелко нарезать.

К соевому фаршу добавить измельченный лук, сливы, зелень кинзы, сухую аджику, соль и хорошо вымешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из кролика с тмином

Ингредиенты:

- *750 г филе кролика;*
- *2 луковицы;*
- *1 ст. ложки тмина;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *3—4 ст. ложки мясного бульона;*
- *соль по вкусу.*

Филе кролика очистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть холодной проточной водой и обсушить кулинарными

салфетками. Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Подготовленное мясо нарезать небольшими кусками и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон, добавить тмин, соль и черный молотый перец.

Все компоненты вымешать до получения однородной массы.

Фарш ливерный со специями

Ингредиенты:

- *850 г телячьего ливера (печень; сердце; легкие);*
- *2 луковицы;*
- *3—4 ст. ложки молока или мясного бульона;*
- *1 ч. ложка смеси специй (куркума; эстрагон; тимьян);*
- *соль;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на несколько частей.

Телячью печень очистить от пленок и желчных протоков, сердце освободить от крупных кровеносных сосудов, легкие разрезать вдоль и удалить бронхи.

Подготовленный ливер хорошо промыть холодной проточной водой, обсушить и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить по вкусу соль, черный молотый перец и смесь специй, влить молоко или мясной бульон и все хорошо перемешать.

Фарш из языка

Ингредиенты:

- *1 говяжий язык;*
- *1 луковица;*
- *2—3 ст. ложки воды или мясного бульона;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *1 яйцо;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Говяжий язык освободить от подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, подъязычной кости, гортани, слизи и сгустков

крови. Затем тщательно промыть холодной проточной водой и отварить до мягкости.

Вареный язык горячим опустить в холодную воду на 2—3 минуты и снять кожицу, после чего нарезать его кусками весом по 50—60 г каждый. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и разрезать на небольшие части. Чеснок очистить и мелко порубить острым ножом (или раздавить в чесночнице). Язык и репчатый лук пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить измельченные зубчики чеснока, соль и черный молотый перец, вбить яйцо, влить воду или мясной бульон и перемешать.

Фарш из ливера

Ингредиенты:

- *700 г ливера;*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки жира;*
- *1 ч. ложка муки.*

Ливер (сердце, легкое) разрезать на куски массой 30—40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем пропустить через мясорубку, слегка обжарить с мукой и заправить соусом.

Соус готовится так: обжарить мелко нашинкованный лук с жиром мукой до светло-коричневого цвета.

Затем добавить полстакана бульона (или воды) и проварить в течение 10 минут. После этого добавить перец, лавровый лист, соль.

Фарш печеночный с сыром и яйцами

Ингредиенты:

- *0,5 кг куриной печени;*
- *3 яйца;*
- *300 г мягкого сыра (молочного; брынзы);*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить или размять вилкой. Мягкий сыр натереть на крупной терке или

нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать.

В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Куриную печень очистить от пленок и желчных протоков и мелко нарубить острым ножом (фарш не должен быть жидким).

Соединить рубленую печень, вареные яйца, сыр, жареный лук, соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать.

Фарш из гречневой каши

Ингредиенты:

- *1 стакан гречневой крупы;*
- *2 стакана воды;*
- *4 ст. ложки жира;*
- *2 луковицы;*
- *соль по вкусу.*

Крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневой окраски.

Воду вскипятить, посолить, высыпать в нее крупу и распарить на водяной бане в течение 2,5—3 часов.

Добавить в кашу мелко нарезанный, обжаренный в жире лук.

Фарш из кролика с языком

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе кролика;*
- *0,5 кг говяжьего языка;*
- *2 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать на несколько частей. Говяжий язык освободить от подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, подъязычной кости, гортани, слизи и крови. Затем тщательно промыть холодной проточной водой, обдать кипятком и снять кожицу, после чего нарезать кусками весом по 50—60 г каждый.

Очищенное от сухожилий и пленок филе кролика хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком и языком.

Полученный фарш посолить и поперчить, добавить растопленное сливочное масло и все тщательно перемешать.

Фарш из ливера с репой

Ингредиенты:

- *300 г говяжьих почек;*
- *300 г сердца;*
- *1 небольшая репа;*
- *4 ст. ложки мясного бульона;*
- *1 ст. ложка сухих измельченных листьев мяты;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репу очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Говяжьи почки очистить от пленок, жира и мочеточников. Чтобы удалить специфический запах, почки следует разрезать, обильно натереть срезы содой, слегка помять руками и оставить на 20 минут, а затем промыть их в большом количестве воды.

Сердце вымочить в течение часа в холодной воде, затем разрезать вдоль, удалить крупные кровеносные сосуды и нарезать небольшими кусками.

Подготовленные таким образом почки и сердце пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить мясной бульон, добавить натертую репу, измельченные листья мяты, соль и черный молотый перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Фарш из кролика с орехами

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти кролика;*
- *полстакана ядер грецкого ореха;*
- *2 луковицы;*
- *полстакана мясного бульона;*
- *½ ч. ложки соли;*
- *черный молотый перец.*

Очищенные ядра грецких орехов мелко порубить. Очищенную от пленок и сухожилий мякоть кролика хорошо промыть, слегка обсушить и нарезать кусками весом по 50—60 г каждый.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и разрезать каждую головку на четыре части.

Подготовленное мясо и репчатый лук дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученный фарш добавить измельченные грецкие орехи, соль и черный молотый перец, влить мясной бульон и все хорошо вымешать до получения однородной массы.

Фарш из сердца

Ингредиенты:

- *0,5 кг сердца барашка;*
- *2 луковицы;*
- *полпучка зелени укропа;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *3—4 ст. ложки мясного бульона;*
- *черный молотый перец;*
- *соль по вкусу.*

Сердце барашка вымочить в течение 1—2 часов, после чего разрезать вдоль, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды и тщательно промыть холодной проточной водой.

Подготовленное сердце пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с очищенным репчатым луком. Зелень укропа вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить острым ножом.

Приготовленный фарш смешать с измельченной зеленью укропа, майораном, солью и черным молотым перцем, влить мясной бульон. Хорошо перемешать все компоненты до получения однородной сочной массы.

Фарш из гречневой каши с печенью

Ингредиенты:

- *1 стакан гречневой крупы;*
- *200 г печени;*
- *2 стакана воды;*
- *2 ст. ложки жира;*
- *2 луковицы;*
- *соль по вкусу.*

Печень отварить и мелко нарезать. Крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневой окраски. Воду вскипятить, посолить, всыпать в нее крупу и распарить на водяной бане в течение 2,5—3 часов. Добавить в кашу мелко нарезанный обжаренный в жире лук и печень.

Фарш из творога

Ингредиенты:

- *2 стакана творога;*
- *2 яйца;*
- *3 ст. ложки сахара;*
- *2 ст. ложки муки;*
- *немного ванильного сахара;*
- *соль по вкусу.*

Протереть творог, добавить сахар, сырое яйцо, слегка обжаренную на сухой сковороде муку, соль и ванильный сахар.

Все перемешать до получения однородной массы.

Фарш из квашеной капусты

Ингредиенты:

- *2 стакана квашеной шинкованной капусты;*
- *4 ст. ложки жира;*
- *2 луковицы;*
- *соль;*
- *сахар по вкусу.*

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты.

Положить капусту в кастрюлю, добавить жир, поджаренный лук, соль, сахар и тушить до готовности. При желании в этот фарш можно добавить измельченное яйцо, сваренное вкрутую.

Фарш из саго

Ингредиенты:

- *1 стакан саго;*
- *2 яйца;*
- *3 ст. ложки масла;*
- *1 головка лука;*
- *5 стаканов воды для варки саго;*
- *соль.*

Саго, промытое в холодной воде, залить крутым соленым кипятком и, непрерывно помешивая, варить в течение 25– 30 минут. Готовое саго должно быть прозрачным. Затем саго откинуть на сито или дуршлаг и обдать холодной водой.

Когда вода стечет, саго переложить в посуду, посолить по вкусу и перемешать с крутосваренными, мелко нарезанными яйцами и поджаренным на масле луком.

Фарш из риса

Ингредиенты:

- *6 ст. ложек риса;*
- *4 ст. ложки жира;*
- *3 стакана воды;*
- *соль по вкусу.*

Рис перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Откинуть рис на сито, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

В этот рис можно также добавить мелко рубленные яйца, сваренные вкрутую, или изюм с сахаром.

Фарш из зеленого лука с яйцами

Ингредиенты:

- *400 г зеленого лука;*
- *4 яйца;*
- *3—4 ст. ложки масла.*

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

Фарш из яблок

Ингредиенты:

- *1 кг яблок;*
- *1 стакан сахара.*

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на 4 части и, вынув сердцевину, нарезать ломтиками, затем сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2—3 ст. ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье.

Эта начинка предназначается для пончиков с яблоками.

Начинку можно приготовить из сырых яблок. Для этого очищенные и нарезанные яблоки пересыпать сахаром и использовать так начинку.

Фарш из сыра и яиц

Ингредиенты:

- *4 яйца;*
- *400 г плавленого сыра;*
- *20 г петрушки и укропа;*
- *120 г сливок;*
- *молотый перец*
- *соль по вкусу.*

Плавленый сыр, яйца, сливки, рубленую зелень тщательно растереть, добавить перец, соль, все перемешать.

Фарш из мака

Ингредиенты:

- *500 г мака;*
- *300 г сахара или меда;*
- *2 яйца;*
- *200 г орехов;*
- *изюм.*

Просеянный мак промыть несколько раз в теплой воде до тех пор, пока вода не будет прозрачная.

После этого мак залить свежей водой, довести до кипения, а затем откинуть на сито или марлю и охладить.

Охлажденный мак перемешать с медом или сахаром.

Полученную смесь пропустить через мясорубку, после чего добавить яйца и перемешать.

В фарш можно положить орехи, миндаль, изюм.

Фарш из свежей капусты

Ингредиенты:

- *1 кочан (1,5—2 кг) свежей капусты;*
- *3—4 яйца;*
- *1 ч. ложка сахара;*
- *2—3 ст. ложки масла;*
- *соль.*

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10—15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела.

После чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

Начинки

Начинки мясные

Начинка из говядины с яйцом

Ингредиенты:

- *500 г говядины;*
- *1 луковица;*
- *1 отварное яйцо;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Отварите мясо и пропустите его через мясорубку. Луковицу порежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Отварное яйцо очистите от скорлупы, мелко порубите ножом. Смешайте мясо, яйцо и лук, посолите, поперчите.

Начинка из свинины с гречневой кашей

Ингредиенты:

- *300 г свинины;*
- *2 ст. ложки смальца;*
- *2 стакана гречневой крупы;*
- *2 луковицы;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Гречневую крупу перебрать и сварить рассыпчатую кашу, добавив по вкусу соли.

Свинину очистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50—60 г.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем обжарить на разогретом смальце и тушить до готовности.

Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого оттенка. Смешать поджаренную свинину, рассыпчатую гречневую кашу, измельченный репчатый лук, добавить по вкусу соль и черный молотый перец.

Начинка из баранины с творогом

Ингредиенты:

- *700 г мякоти баранины;*
- *400 г мягкого творога;*
- *1 яйцо;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *1 ч. ложка корицы;*
- *1 ст. ложка сезама;*
- *1 ч. ложка соли;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца.*

Баранину промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, отварить до готовности и пропустить через мясорубку.

Смешать мясо с солью, сезамом и черным молотым перцем. Творог размять вилкой, ввести яйцо и сливочное масло и смешать с корицей. Соединить мясную массу с творогом и хорошо перемешать.

Начинка из баранины с черносливом и миндалем

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *2 луковицы;*
- *сок одного лимона;*
- *1 ст. ложка муки;*
- *4 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *200 г чернослива;*
- *½ стакана миндаля;*
- *1 ст. ложка сахара;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Молодую баранину промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

Полученный фарш посолить, поперчить и смешать с нарезанным кольцами луком и лимонным соком.

Дать постоять 2 часа в холодильнике, затем слегка отжать, переложить в глубокую сковороду и обжарить в разогретом сливочном масле.

Добавить муку и слегка подрумянить. Залить мясо водой и варить на среднем огне.

Чернослив промыть несколько раз в теплой воде и нарезать небольшими кусочками.

Сладкий миндаль истолочь в ступке. Когда баранина станет мягкой, добавить к ней чернослив и держать на огне до полной готовности мяса. В самом конце приготовления добавить сахар и размешать.

Переложить баранину с черносливом в эмалированную посуду, добавить измельченный миндаль и хорошо перемешать все компоненты.

Эту начинку хорошо использовать для жареных пирожков.

Начинка мясная пикантная

Ингредиенты:

- *0,5 кг мякоти баранины;*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *3 зубчика чеснока;*
- *1 стакан сухого белого вина;*
- *1 ст. ложка томата-пюре;*
- *1 ст. ложка пшеничной муки;*
- *1 лавровый лист;*
- *½ ч. ложки тимьяна;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец.*

Мякоть баранины вымыть под холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий и нарезать маленькими одинаковыми кусочками (можно воспользоваться мясорубкой с крупной решеткой).

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать.

Разогреть растительное масло и обжарить в нем мясо вместе с луком.

Через 10 минут добавить раздавленный в чесночнице чеснок, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать.

Через 1—2 минуты влить вино (оно должно покрывать мясо) и тушить на среднем огне 5—7 минут.

За это время смешать оставшееся вино, томатную пасту и тимьян

и просеянную пшеничную муку и влить эту смесь в мясо.

Добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности (пока не выпарится жидкость).

Начинка из телятины с селедкой

Ингредиенты:

- *0,5 кг вареной телятины;*
- *1 соленая селедка;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *полстакана сметаны;*
- *2 сырых яичных желтка;*
- *4 ст. ложки бульона;*
- *2 ст. ложки молотых сухарей;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и поджарить до золотистого оттенка.

Соленую селедку вымочить в чае или молоке, выпотрошить и отделить филе от костей.

Подготовленное филе сельди порубить с вареной телятиной, смешать с жареным луком, влить 2 столовые ложки бульона и потушить под крышкой. Затем ввести сметану, вскипятить, снять с огня и немного остудить.

В полученную массу положить молотые сухари, посолить, поперчить, ввести яичные желтки и оставшийся бульон и тщательно перемешать.

Начинка из мясного фарша

Ингредиенты:

- *400 г мясного фарша;*
- *2 яйца;*
- *200 г твердого сыра;*
- *2—3 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *1 ст. ложка панировочных сухарей;*
- *на кончике ножа черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем очищенный и мелко нашинкованный лук вместе с мясным фаршем.

Добавить соль, черный молотый перец, влить небольшое количество воды и тушить на слабом огне в течение 30 минут.

Затем добавить сырые яйца, панировочные сухари, натертый на крупной терке сыр, все хорошо перемешать и немного охладить.

Начинка из ветчины

Ингредиенты:

- *150 г вареной ветчины;*
- *1 яйцо;*
- *100 г сметаны;*
- *30 г сливочного масла;*
- *2 ч. ложки муки.*

Вареную ветчину несколько раз пропустить через мясорубку.

Сливочное масло растопить в эмалированной кастрюле, добавить к нему молотую ветчину, муку, сметану и варить до получения густой массы.

Затем добавить яйцо, осторожно размешать и подогревать до тех пор, пока яйцо не свернется.

Начинка из жаркого с сардельками

Ингредиенты:

- *0,5 кг жаркого;*
- *5 сарделек;*
- *1 луковица;*
- *полстакана молока;*
- *половина городской булки;*
- *2 сырых яичных желтка;*
- *1 ст. ложка растительного масла.*

Городскую булку замочить в молоке и отжать.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать, переложить в сковороду с разогретым растительным маслом и поджарить до золотистого оттенка.

Жаркое мелко порубить вместе с сардельками, добавить булку, жареный лук, желтки и, по желанию, соль и специи, и тщательно перемешать.

Начинки из субпродуктов

Начинка из вымени

Ингредиенты:

- *0,5 кг вымени;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени укропа;*
- *1 корень петрушки;*
- *3 ст. ложки смальца;*
- *5 ст. ложек молотых сухарей;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Подготовленное вымя хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук и корень петрушки очистить, ополоснуть и нашинковать.

В кастрюле довести до кипения воду, посолить, добавить лук, корень петрушки и измельченную зелень укропа, положить ломтики вымени и отварить до готовности.

Готовое вымя откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, обвалять в смеси молотых сухарей и черного молотого перца и обжарить, помешивая, в разогретом смальце.

Начинка из легких

Ингредиенты:

- *0,5 кг легких;*
- *2 луковицы;*
- *2—3 ст. ложки смальца;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Репчатый лук очистить и нашинковать. Разогреть в сковороде смалец и обжарить на нем измельченный лук до золотистого оттенка.

Подготовленные легкие тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и отварить

в подсоленной воде до готовности. Вынуть из бульона, охладить и пропустить вместе с поджаренным луком через мясорубку с мелкой решеткой.

Начинка из мозгов

Ингредиенты:

- *250 г мозгов;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки жира;*
- *1 ст. ложка сметаны;*
- *2 стакана воды;*
- *2 ст. ложки уксуса;*
- *3 лавровых листа;*
- *½ ст. ложки соли.*

Свежие мозги замочить на 1—2 часа в холодной воде, осторожно отделить пленку, не вынимая из воды, слить кровь.

Переложить мозги в кастрюлю с подсоленной водой, влить уксус, добавить лавровый лист и варить 15—25 минут до готовности. Охлажденные мозги измельчить острым ножом.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и обжарить вместе с мозгами в разогретом жиру. Заправить сметаной и хорошо перемешать.

Начинка из печени с языком

Ингредиенты:

- *0,5 кг телячьей печени;*
- *300 г говяжьего языка;*
- *½ банки консервированных трюфелей;*
- *2 яйца;*
- *немного городской булки;*
- *2 рюмки мадеры;*
- *3 ст. ложки сливочного масла;*
- *соль по вкусу.*

Городскую булку замочить в молоке и отжать. Консервированные трюфели вынуть из банки, мелко нарезать, сложить в маленькую кастрюльку, залить мадерой и прокипятить.

Телячью печень очистить от пленки и желчных протоков, хорошо промыть холодной проточной водой и нарезать маленькими ломтиками. Подготовленную печень поджарить в разогретом сливочном масле до готовности.

Говяжий язык освободить от подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, подъязычной кости, гортани, слизи и крови. Затем тщательно промыть холодной проточной водой и отварить

до мягкости. Вареный язык горячим опустить в холодную воду на 2—3 минуты и снять кожицу, после чего мелко нарезать. Соединить печень, язык, трюфели, вымоченную булку, соль и сырые яйца и тщательно перемешать.

Начинка из печени с рисом

Ингредиенты:

- *0,5 кг телячьей печени;*
- *1 стакан риса;*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки смальца;*
- *⅓ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Рис несколько раз промыть в теплой воде, сварить на слабом огне рассыпчатую кашу, добавив по вкусу соль. Телячью печень очистить от пленок и желчных протоков, тщательно вымыть и обсушить кулинарными салфетками.

Репчатый лук очистить и нашинковать. Разогреть в сковороде смалец и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка. Затем добавить подготовленную печень, посолить, поперчить и продолжать жарить до тех пор, пока она не станет мягкой.

Готовую печень вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, после чего смешать с рисовой кашей.

Начинка из печени с ромом и мадерой

Ингредиенты:

- *1 телячья печень;*
- *200 г шпика;*
- *2—3 лавровых листа;*
- *по 5 горошин черного и душистого перца;*
- *немного городской булки;*
- *1 луковица;*
- *1 рюмка мадеры;*
- *1 ст. ложка рома;*
- *2—3 ст. ложки измельченной зелени укропа;*
- *тертый мускатный орех на кончике ножа;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Шпик нарезать кубиками. Городскую булку замочить в воде или молоке. Телячью печень хорошо промыть холодной проточной водой, удалить

пленку и желчные протоки и нарезать тонкими ломтиками. Положить в сковороду или соусник шпик, измельченный лук и ломтики печени, добавить лавровый лист, горошины душистого и черного перца и соль и накрыть крышкой.

Жарить на сильном огне, периодически помешивая, чтобы не подгорело.

Когда печень будет готова, слить жир, удалить лавровый лист и перец и пропустить печень вместе с отжатой булкой через мясорубку с мелкой решеткой.

В полученную массу влить мадеру и ром, добавить измельченную зелень укропа и тертый мускатный орех и тщательно перемешать.

Начинка из бараньей печени

Ингредиенты:

- *600 г бараньей печени;*
- *1 ½ стакана риса;*
- *2 луковицы;*
- *2—3 помидора;*
- *6 ст. ложек растопленного сливочного масла;*
- *2 лавровых листа;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *6—7 стаканов мясного бульона;*
- *3 ст. ложки белого десертного вина;*
- *4 шт. гвоздики;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Баранью печень промыть в холодной проточной воде, затем ошпарить кипятком, снять пленку и удалить желчные протоки. Нарезать маленькими кусочками. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем печень, постоянно помешивая.

Приготовить соус: в глубокой кастрюле разогреть 2 столовые ложки сливочного масла и обжарить в нем нарезанный тонкими полукольцами лук.

Влить красное десертное вино, положить растертые зубчики чеснока, гвоздику, лавровые листики, соль и черный молотый перец.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, протереть через сито и добавить к луку. Все хорошо размешать и потушить в течение 5 минут.

В другой кастрюле вскипятить мясной бульон и оставшееся растопленное сливочное масло. Всыпать промытый рис, соль,

размешать и варить под закрытой крышкой в течение 20—25 минут так, чтобы получилась рассыпчатая каша.

Из соуса вынуть гвоздику и лавровые листки, добавить поджаренные кусочки печени и тушить в течение 5 минут. Готовый рис переложить в глубокую эмалированную посуду, добавить соус, печень и хорошо перемешать.

Начинка из куриной печени

Ингредиенты:

- *0,5 кг куриной печени;*
- *0,5 кг молодого картофеля;*
- *4—5 ст. ложек размягченного сливочного масла;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Молодой картофель очистить, вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до мягкости. Затем отвар слить, а картофель растолочь в пюре. Репчатый лук очистить и нашинковать острым ножом. Куриную печень очистить от пленок и желчных протоков, хорошо вымыть под холодной проточной водой и обсушить.

Подготовленную печень нарезать очень маленькими кусочками или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка.

Затем добавить измельченную куриную печень и жарить на слабом огне до полной готовности, посолив по вкусу. Смешать картофельное пюре с поджаренной печенью и черным молотым перцем.

Начинка из свиной печени

Ингредиенты:

- *300 г свиной печени;*
- *1 маленькая луковица;*
- *2 яйца;*
- *3 ст. ложки свиного жира;*
- *½ ч. ложка соли;*
- *на кончике ножа черного молотого перца.*

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Свиную печень промыть холодной проточной водой, очистить от пленок,

удалить желчные протоки и нарезать маленькими кубиками.

Лук очистить, вымыть и нашинковать.

В сковороде разогреть свиной жир и поджарить на нем печень вместе с луком до готовности.

Добавить измельченные вареные яйца, соль и черный молотый перец и все хорошо перемешать.

Начинка из телячьего сердца с овощами

Ингредиенты:

- *1 телячье сердце;*
- *2 помидора;*
- *1 морковь;*
- *½ стакана красного сухого вина;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложка молотого имбиря;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу;*
- *3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа.*

Телячье сердце вымочить в течение 1—2 часов в холодной воде, после чего разрезать вдоль, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды и промыть проточной водой.

Подготовленное сердце нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук очистить и нашинковать.

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

В сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем сердце вместе с мелко нарубленным луком.

Затем добавить натертую морковь, очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры, зелень укропа, молотый имбирь, соль и черный молотый перец и влить красное сухое вино.

Тушить под закрытой крышкой до полной готовности.

Использовать в качестве начинки для жареных и печеных пирожков.

Начинки из мяса птицы

Начинка из бекасов

Ингредиенты:

- *2 бекаса;*
- *200 шпика;*
- *½ городской булки;*
- *4—5 ст. ложек сливочного масла;*
- *1—2 луковицы;*
- *1 яйцо;*
- *соль по вкусу*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Городскую булку замочить в воде или молоке и отжать. Репчатый лук почистить, ополоснуть и нашинковать.

Бекасов очистить, выпотрошить, тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить, разрубить пополам и вместе с обработанными потрохами обжарить до готовности, поливая растопленным сливочным маслом. Готовое мясо отделить от костей и вместе с потрохами и вымоченной булкой пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Шпик нарезать маленькими кубиками, положить в сковороду, в которой жарились бекасы, и поджарить вместе с луком до золотистого оттенка.

Соединить мясо, шпик с луком, яйцо, соль и черный молотый перец и вымешать однородную массу.

Начинка из филе куропатки

Ингредиенты:

- *300 г филе куропатки;*
- *2 ст. ложки свиного жира;*
- *2 ч. ложки муки;*
- *½ стакана молока;*
- *2 ч. ложки соли;*
- *зелень по вкусу.*

Подготовленное мясо куропатки отварить до готовности (при прокалывании из мяса выделяется прозрачный сок), добавив

к воде молоко, вынуть из бульона и мелко порубить.

В сковороде разогреть свиной жир и обжарить на нем муку до светло-кремового оттенка.

Добавить измельченное мясо и зелень, посолить по вкусу и охладить.

Начинка из рябчиков

Ингредиенты:

- *2 рябчика;*
- *3—4 ст. ложки нашинкованных консервированных трюфелей;*
- *4 ст. ложки тертого сыра пармезан*
- *150 г сливочного масла;*
- *½ ч. ложки кайенского перца;*
- *соль по вкусу.*

Рябчиков выпотрошить, хорошо промыть холодной проточной водой, отделить филе от костей, нарезать его небольшими кусками, посолить, сложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить до готовности.

Вынуть мясо из сковороды и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

Добавить тертый сыр, нашинкованные консервированные трюфели, кайенский перец и соль по вкусу и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из курицы с раками

Ингредиенты:

- *0,5 кг куриного филе;*
- *10 раков;*
- *300 г цветной капусты;*
- *1 морковь;*
- *2 ст. ложки сливочного масла;*
- *1 лимон;*
- *10 горошин черного перца;*
- *1 пучок укропа;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Подготовленную курицу хорошо промыть холодной проточной водой, отделить филе от костей и нарезать его небольшими кусками.

Лимон обдать кипятком, снять с него цедру при помощи мелкой терки, из мякоти выжать сок.

Укроп хорошо ополоснуть, стряхнуть лишнюю воду и мелко порубить. Морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой.

Куриное филе опустить в подсоленный кипяток, довести до кипения, вынуть, промыть холодной кипяченой водой и залить процеженным бульоном.

Добавить лимонный сок и цедру, сливочное масло, половину измельченной зелени укропа, горошины черного перца и морковь.

Варить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарубить.

В процеженном курином бульоне сварить разобранную на кочешки цветную капусту.

Раков промыть, опустить головами вниз в подсоленный кипяток, добавить оставшийся укроп, отварить, остудить и извлечь мясо.

Мелко его нарезать. Смешать куриное филе, цветную капусту, раков, соль и черный молотый перец.

Начинка из курицы с рисом и миндалем

Ингредиенты:

- *1 тушка курицы;*
- *2 моркови;*
- *1½ стакана риса;*
- *½ стакана мелкого изюма;*
- *½ стакана сладкого миндаля;*
- *150 г сливочного масла;*
- *2 луковицы;*
- *1 пучок зелени петрушки;*
- *2 корня сельдерея;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Подготовленную тушку курицы хорошо промыть холодной проточной водой и разрубить на небольшие порционные куски. Репчатый лук и корни сельдерея очистить, вымыть и нашинковать.

Положить в кастрюлю куски курицы, измельченный репчатый лук и корни сельдерея, залить водой, посолить по вкусу и отварить до готовности мяса.

В сковороде разогреть небольшое количество сливочного масла и обжарить на нем миндаль.

В глубокой кастрюле разогреть 2 столовые ложки сливочного масла.

Рис промыть, высушить, положить в кастрюлю и обжарить до прозрачности, после чего залить небольшим количеством бульона, в котором варилась курица. Добавить по вкусу соль и черный молотый перец, всыпать промытый изюм и дать сильно прокипеть в течение 10 минут.

После этого накрыть кастрюлю крышкой, поставить на водяную баню еще на 15—20 минут.

Тем временем отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками (или пропустить через мясорубку) и обжарить в оставшемся разогретом сливочном масле.

Соединить рис, курицу и миндаль, все тщательно перемешать и переложить в подогретую посуду.

Начинка из куриного мяса с ананасом

Ингредиенты:

- *1 тушка курицы;*
- *½ стакана растопленного сливочного масла;*
- *сок одного лимона;*
- *1 ананас;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Подготовленную тушку курицы тщательно промыть холодной проточной водой, снять кожу, отделить мясо от костей и нарезать его маленькими тонкими кусочками.

В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем кусочки курицы, добавив соль и черный молотый перец.

Ананас очистить и нарезать небольшими кубиками. За 5—7 минут до конца приготовления мяса добавить к нему ананас и довести до готовности.

Готовую курицу с ананасами переложить в глубокую эмалированную посуду, сбрызнуть лимонным соком и перемешать.

Эта начинка хороша как для жареных, так и для печеных пирожков.

Начинки из рыбы и морепродуктов

Начинка из форели

Ингредиенты:

- *0,5 кг свежей форели или трески;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *1 луковица;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить и нашинковать острым ножом. Свежую форель или треску разделать, отделить филе от костей и тщательно промыть холодной проточной водой.

Подготовленное филе промокнуть кулинарными салфетками и нарезать тонкими ломтиками.

Смешать рыбное филе, измельченный лук, черный перец и соль и обжарить в разогретом растительном масле.

Начинка из соленой трески

Ингредиенты:

- *700 г соленой трески;*
- *1 средняя луковица;*
- *½ стакана растительного масла;*
- *½ стакана риса;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *2 небольших помидора;*
- *3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки;*
- *на кончике ножа черного молотого перца.*

Соленую треску замочить на 18 часов, меняя воду каждые 3—4 часа. Затем снять с нее кожу и отделить мясо от костей. Филе трески мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть и измельчить. Рис промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить семена и нарезать маленькими кубиками.

Растительное масло разогреть в сковороде. Обжарить на нем лук с чесноком, добавить помидоры, кусочки трески, мелко нарезанную зелень петрушки и черный молотый перец.

Все перемешать и держать на умеренном огне несколько минут. Затем всыпать рис и жарить еще в течение 2 минут.

Начинка из печени трески

Ингредиенты:

- *200 г консервированной печени трески;*
- *3 ст. ложки риса;*
- *2 яйца;*
- *½ лимона;*
- *2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука.*

Вынуть печень трески из банки, откинуть на сито, чтобы стекло масло, а затем мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, очистить и размять вилкой.

Из риса сварить рассыпчатую кашу. Лимон очистить от кожуры и мелко нарезать, предварительно удалив косточки.

Смешать печень трески, яйца, рассыпчатый рис, лимон и мелко нарезанный зеленый лук.

Начинка из налима

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе налима;*
- *1 печень налима;*
- *1 луковица;*
- *1 ст. ложка сметаны;*
- *1 сырой яичный желток;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Печень налима ополоснуть, опустить в подсоленную кипящую воду и отварить до готовности, после чего остудить и мелко нарубить.

Филе налима промыть холодной проточной водой, посолить, поджарить в половине разогретого растительного масла с двух сторон и мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в оставшемся разогретом масле.

Соединить филе налима с печенью, жареным луком, солью и черным молотым перцем, влить сметану, ввести яичный желток и хорошо перемешать.

Поставить на небольшой огонь и, продолжая мешать, прогреть в течение 3—5 минут.

Начинка из семги и саго

Ингредиенты:

- *0,5 кг семги;*
- *1 стакан саго;*
- *2 ст. ложки сливочного масла;*
- *3 ст. ложки измельченного зеленого лука;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени укропа;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Филе семги отделить от костей и мелко нарубить.

Саго перебрать, замочить на 4—5 часов, промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20—25 минут, пока оно не станет прозрачным, затем отвар слить, саго откинуть на сито, промыть свежей кипяченой водой, смешать со сливочным маслом.

Соединить ломтики семги, саго, измельченный укроп и зеленый лук, соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать.

Начинка из рыбы с картофелем

Ингредиенты:

- *700 г картофеля;*
- *0,5 кг рыбного филе;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *1 яйцо;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Картофель очистить от кожицы, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости.

Затем отвар слить, а картофель растолочь в пюре, добавив яйцо.

Рыбное филе тщательно вымыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и пропустить через мясорубку

со средней решеткой. В сковороде разогреть растительное масло и поджарить на нем рыбу до золотистого оттенка.

Смешать картофельное пюре с поджаренным рыбным филе и красным молотым перцем.

Начинка из трески с картофелем

Ингредиенты:

- *0,5 кг малосольной трески;*
- *3—4 ст. ложки измельченного зеленого лука;*
- *3 картофелины;*
- *½ ч. ложки эстрагона;*
- *кайенский перец по вкусу.*

Картофель очистить, хорошо вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности, после чего растереть в пюре.

Малосольную треску залить горячей водой, довести до кипения, откинуть на сито, выбрать кости, а филе мелко порубить.

Соединить картофельное пюре с ломтиками трески, измельченным зеленым луком, эстрагоном и кайенским перцем и хорошо перемешать.

Начинка из сельди со спаржей и фасолью

Ингредиенты:

- *1 соленая сельдь;*
- *1 стакан фасоли;*
- *100 г спаржи;*
- *5 ст. ложек лимонного сока;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.*

Очистить соленую сельдь, отделить филе от костей и нарезать его маленькими кусочками.

Сложить измельченное филе в эмалированную или стеклянную посуду, полить лимонным соком, перемешать и дать постоять при комнатной температуре в течение 20—30 минут.

Фасоль перебрать, отварить до мягкости, слить отвар и охладить. Спаржу отварить в небольшом количестве воды до готовности, остудить в отваре, после чего откинуть на сито, чтобы стекла жидкость, а затем измельчить.

Смешать филе сельди, фасоль, спаржу и измельченную зелень петрушки.

Начинка рыбная сборная

Ингредиенты:

- *250 г филе щуки;*
- *250 г филе семги (можно заменить на 0,5 кг сига или окуня);*
- *2—3 ст. ложки растительного масла;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени укропа;*
- *тертый мускатный орех на кончике ножа;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Филе щуки и семги без кожи хорошо промыть холодной проточной водой, мелко нарубить и поджарить в разогретом растительном масле.

Добавить соль, черный молотый перец, тертый мускатный орех и измельченную зелень укропа и тщательно перемешать.

Начинка из судака с овощами

Ингредиенты:

- *300 г отварного филе судака;*
- *300 г брюссельской капусты;*
- *0,5 кг картофеля;*
- *2 моркови;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *2 ст. ложки майонеза;*
- *1 ст. ложка горчицы;*
- *соль по вкусу.*

Картофель вымыть щеточкой и отварить в мундире до готовности, охладить, очистить и мелко нарезать.

Морковь и брюссельскую капусту вымыть и сварить на слабом огне до полной готовности.

Затем отвар слить, овощи охладить, очистить и нарезать маленькими кусочками.

Рыбное филе тонко нашинковать.

Смешать рыбу, вареные измельченные овощи, майонез, горчицу, зелень петрушки и соль.

Начинка из камбалы с зеленью

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе камбалы холодного копчения;*
- *2 ст. ложки измельченного лука;*
- *2 моркови;*
- *1 небольшой пучок зеленого салата;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Филе камбалы нарезать тонкими ломтиками. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

Зеленый салат промыть холодной проточной водой, отряхнуть и нарезать небольшими тонкими полосками.

Смешать филе камбалы, морковь, измельченные зеленый салат и лук, добавить по вкусу красный молотый перец и снова перемешать.

Начинка из скумбрии с курагой

Ингредиенты:

- *1 свежая скумбрия;*
- *1 стакан кураги;*
- *100 г спаржи;*
- *корень имбиря длиной 5 см;*
- *3 ст. ложки лимонного сока;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Разделать свежую скумбрию, отделить филе от костей, тщательно его промыть и обсушить кулинарными салфетками.

Переложить филе в эмалированную кастрюлю, добавить соль, очищенный и натертый на крупной терке корень имбиря, влить воду и отварить до готовности.

Вынуть рыбу из отвара, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Сбрызнуть кусочки лимонным соком и отставить.

Спаржу промыть и отварить до мягкости в рыбном отваре, после чего остудить и мелко нарезать.

Курагу залить кипятком, дать постоять 10 минут, а затем измельчить.

Смешать филе скумбрии, спаржу и курагу, соль и черный молотый перец.

Начинка из морского окуня

Ингредиенты:

- *300 г филе морского окуня;*
- *300 г стручковой фасоли;*
- *маленький пучок зеленого лука;*
- *2 яйца;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Филе морского окуня хорошо промыть и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, затем вынуть из отвара, охладить и нарезать небольшими кусочками.

Стручки зеленой фасоли вымыть, удалить жесткие продольные жилки, нашинковать небольшими кусочками и отварить в подсоленной воде до мягкости. Готовую фасоль откинуть на дуршлаг и охладить. Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить.

Зеленый лук ополоснуть, стряхнуть воду и нарезать косыми ломтиками средней величины.

Смешать филе морского окуня, вареную стручковую фасоль, зеленый лук, яйца, майоран, соль и красный молотый перец.

Начинка из трески с яблоками

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе трески;*
- *3 яблока;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *1 луковица;*
- *1 маленький пучок зеленого лука;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Подготовленное филе трески посыпать солью и черным молотым перцем и обжарить до готовности в разогретом растительном масле. Готовое филе охладить и нарезать небольшими тонкими полосками.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Вымытый зеленый лук порезать крупными косыми полосками.

Смешать обжаренное филе, яблоки, репчатый и зеленый лук, добавить черный молотый перец и соль и все тщательно перемешать.

Начинка из сельди с яйцом и зеленым горошком

Ингредиенты:

- *1 соленая сельдь;*
- *½ стакана зеленого горошка;*
- *2 картофелины;*
- *2 яйца;*
- *сок одного лимона;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца.*

Подготовленную сельдь разделать на филе, полить лимонным соком и дать постоять 40—60 минут. Затем нарезать филе маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой.

Картофель отварить, очистить и нарезать небольшими ломтиками.

Смешать филе сельди, сваренные яйца, картофель, зеленый горошек и черный молотый перец.

Начинка из рыбы с фруктами

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе судака;*
- *10 шт. сушеного инжира;*
- *5—6 ст. ложек размягченного сливочного масла или маргарина;*
- *1 сладкий болгарский перец красного цвета;*
- *2 банана;*
- *пучок зеленого лука;*
- *соль по вкусу.*

Филе судака промыть холодной проточной водой, обсушить и нарезать кубиками. Сушеный инжир нарезать небольшими ломтиками.

Сладкий перец ополоснуть, очистить от семян и нарезать маленькими кусочками. В большой сковороде разогреть сливочное масло, опустить туда нарезанную рыбу, перец и инжир и, помешивая, обжаривать на сильном огне, пока они не станут мягкими. Зеленый лук вымыть, обсушить и нашинковать.

Бананы очистить и нарезать маленькими кубиками.

В сковороду с рыбой добавить кусочки бананов, зеленый лук, посолить и перемешать.

Начинка из судака с оливками

Ингредиенты:

- *300 г филе судака;*
- *12 консервированных оливок без косточек;*
- *3 яйца;*
- *1 пучок зеленого лука;*
- *соль по вкусу.*

Обработанное филе судака отварить до готовности, охладить и нарезать маленькими кубиками. Консервированные оливки без косточек нашинковать тонкой соломкой.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой. Вымытый зеленый лук отряхнуть от воды и нарезать косыми полосками.

Смешать филе судака, измельченные оливки, яйца и зеленый лук. Посолить по вкусу.

Начинка из креветок с грибами

Ингредиенты:

- *10 свежих шампиньонов;*
- *2 стакана креветок;*
- *1 лимон;*
- *1 луковица;*
- *2 яйца;*
- *2—3 ст. ложки сметаны;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Свежие шампиньоны перебрать, тщательно промыть и опустить в кипящую подсоленную воду. Варить в течение 8—10 минут на слабом огне. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, промыть горячей кипяченой водой и охладить. Охлажденные шампиньоны нарезать вдоль волокон соломкой.

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде до полной готовности, вынуть из отвара и очистить: удалить панцирь, усики, головку и внутренности. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко порубить.

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать тонкими полукольцами. Лимон очистить от цедры, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Лимонную цедру ошпарить кипятком и натереть на мелкой терке.

Смешать вареные измельченные грибы, креветки, мякоть и це-

дру лимона, репчатый лук и яйца. Добавить смесь сметаны и черного молотого перца и еще раз все перемешать.

Начинка из скумбрии с персиками

Ингредиенты:

- *300 г филе скумбрии;*
- *2 персика;*
- *3 ст. ложки лимонного сока;*
- *2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки;*
- *3 ст. ложки поджаренного кунжута;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Филе скумбрии хорошо промыть, опустить в кастрюлю с кипящей водой, подкисленной лимонным соком, отварить до готовности, охладить и нарезать небольшими кусочками.

Персики ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточки и нарезать маленькими кубиками.

Смешать филе скумбрии, измельченные персики, поджаренный кунжут и мелко нарезанную петрушку, добавить соль и черный молотый перец и тщательно перемешать.

Начинка из тунца с сельдереем и яблоками

Ингредиенты:

- *300 г филе тунца;*
- *200 г зелени сельдерея;*
- *½ ч. ложки молотого имбиря;*
- *3 яблока;*
- *2 ст. ложки тертой лимонной цедры;*
- *соль по вкусу.*

Филе тунца тщательно промыть холодной проточной водой и отварить в подсоленной воде до готовности, после чего охладить и нарезать небольшими кусочками.

Зелень сельдерея промыть, обсушить кулинарными салфетками и мелко нарезать. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой (или натереть на крупной терке).

Смешать вареное филе тунца, сельдерей, имбирь, яблоки и тертую лимонную цедру.

Начинка из палтуса с грибами

Ингредиенты:

- *0,5 кг филе палтуса;*
- *200 г свежих белых грибов или шампиньонов;*
- *3—4 луковицы;*
- *50 г сливочного масла;*
- *1 ст. ложка измельченной зелени кинзы;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Филе палтуса ополоснуть и отварить в подсоленной воде до готовности, после чего мелко нарезать.

Репчатый лук и грибы почистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в глубокую сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжаривать в течение 5 минут.

Смешать филе палтуса с грибами и луком, зеленью кинзы и молотым перцем.

Начинка из трески с изюмом

Ингредиенты:

- *300 г филе трески;*
- *½ стакана изюма без косточек;*
- *2 моркови;*
- *1 небольшой корень сельдерея;*
- *½ пучка зеленого лука;*
- *соль по вкусу.*

Морковь хорошо вымыть щеточкой и отварить до мягкости в небольшом количестве воды, после чего вынуть из отвара, очистить и нарезать маленькими кубиками.

Филе трески хорошо промыть, положить в эмалированную кастрюлю, добавить очищенный и измельченный корень сельдерея, соль, влить воду и отварить до готовности.

Готовое филе переложить на дуршлаг, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Зеленый лук вымыть, стряхнуть воду и мелко порубить.

Смешать филе трески, изюм, вареную морковь и измельченный зеленый лук.

Начинка из рыбного фарша

Ингредиенты:

- *1 кг судака;*
- *1 черствая городская булка;*
- *½ ст. ложки растительного масла;*
- *½ ч. ложки готовой горчицы;*
- *1 ст. ложка измельченной зелени петрушки;*
- *мускатный орех на кончике ножа;*
- *соль по вкусу.*

Судака выпотрошить, промыть, отделить мясо от костей и дважды пропустить через мясорубку.

Затем добавить намоченную в воде и отжатую булку, растительное масло, смешанное с горчицей, соль, мускатный орех, хорошо вымешать и выбить смоченными в холодной воде руками до образования однородной массы.

Начинка из визиги с рисом и яйцами

Ингредиенты:

- *100 г визиги;*
- *½ стакана риса;*
- *2—3 яйца;*
- *1 маленькая луковица;*
- *1 ст. ложка растительного масла;*
- *1 корень петрушки;*
- *2 ст. ложки жирного бульона;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени укропа;*
- *3 горошины черного перца;*
- *соль по вкусу.*

Визигу замочить с вечера в холодной воде, на другой день залить свежей водой, добавить очищенный измельченный корень петрушки и репчатый лук, соль и горошины черного перца и сварить до мягкости.

Откинуть на дуршлаг и мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой. Рис перебрать, промыть и сварить рассыпчатую кашу.

Соединить визигу, яйца, рис, добавить растительное масло, жирный бульон, измельченную зелень укропа и соль по вкусу и тщательно перемешать.

Начинка из визиги с манной крупой

Ингредиенты:

- *200 г визиги;*
- *100 сливочного масла;*
- *200 г копченого сига;*
- *2—3 яйца;*
- *3 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой. Визигу отварить, как описано в предыдущем рецепте, и вместе с копченым сигом пропустить через мясорубку.

В небольшой кастрюле распустить и довести до кипения свежее сливочное масло, всыпать тонкой струйкой манную крупу и, помешивая, варить 5—7 минут.

Снять с огня, смешать с рыбным фаршем, вареными яйцами, измельченной зеленью петрушки и солью.

Начинка из рыбного фарша с сардельками

Ингредиенты:

- *0,5 кг свежей щуки;*
- *5 сарделек;*
- *3—4 ложки растительного масла;*
- *1 луковица;*
- *3 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Сардельки вымыть и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и тонко нашинковать. Свежую щуку выпотрошить, отделить мясо от костей, промыть его под холодной проточной водой, посолить, посыпать черным молотым перцем и на два часа туго завязать в полотенце.

Подготовленную таким образом щуку нарезать ломтиками. Нашинкованную луковицу поджарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка, положить рыбу и жарить почти до готовности.

Остудить, мелко нарубить, добавить измельченную зелень петрушки, сардельки, по вкусу соль и черный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из мойвы

Ингредиенты:

- *0,5 кг свежей мойвы;*
- *50 г сливочного масла;*
- *2 луковицы;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. У мойвы удалить головы и хвосты, выпотрошить и промыть холодной проточной водой.

Подготовленную рыбу отварить в подсоленной воде, после чего остудить и нарезать крупными кусочками.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле до золотистого оттенка.

Смешать мойву с луком и молотым перцем.

Начинка из кальмаров

Ингредиенты:

- *1 кг кальмаров;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *2 ст. ложки сметаны;*
- *1 ч. ложка кунжута;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *1 ч. ложка сахара;*
- *соль по вкусу.*

Вытянуть из-под мантии голову и щупальца кальмара, удалить чернильные мешки и панцирь. Отрезать щупальца над глазами и удалить мелкие зубы между ними.

Тело и щупальца кальмара тщательно промыть холодной проточной водой, натереть солью, обдать кипятком и нарезать соломкой.

Подготовленных таким образом кальмаров выложить в кастрюлю, залить водой, отварить до полной готовности и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

Чеснок очистить и мелко порубить (или раздавить в чесночнице), после чего заправить им сваренных кальмаров, добавить

сметану, поджаренный на сухой сковороде кунжут, красный молотый перец, сахар и соль.

Тщательно перемешать все компоненты.

Дать настояться в течение 20 минут, а затем использовать в качестве начинки для любых пирожков.

Начинка из рыбных консервов

Ингредиенты:

- *2 банки рыбных консервов в томатном соусе;*
- *2 яйца*

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать. Рыбные консервы вынуть из банки, удалить косточки и размять вилкой.

Смешать рыбу, вареные яйца и томатный соус до получения однородной массы.

Начинка из кальмаров с луком и оливками

Ингредиенты:

- *300 г консервированного мяса кальмаров;*
- *2 луковицы;*
- *12 оливок без косточек;*
- *2 ст. ложки яблочного уксуса;*
- *лавровый лист;*
- *5 горошин душистого перца;*
- *1 ч. ложка сахара;*
- *соль по вкусу.*

Соединить яблочный уксус с ½ стакана воды, добавить лавровый лист, душистый перец, сахар и соль, поставить на небольшой огонь и прокипятить в течение 3—5 минут, после чего охладить и процедить.

Репчатый лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, промыть холодной проточной водой и откинуть на дуршлаг.

Затем переложить лук в стеклянную посуду, залить полученным маринадом и поставить на 1—2 часа в холодильник.

Мясо кальмаров вынуть из банки, тщательно промыть, обсушить кулинарными салфетками и нарезать соломкой. Оливки без

косточек также нарезать тонкой соломкой. Смешать мясо кальмаров, оливки и маринованный лук.

Начинка из рыбной икры

Ингредиенты:

- *0,5 кг рыбной икры;*
- *½ стакана молока;*
- *½ буханки черствого белого хлеба;*
- *2 ст. ложки лимонного сока;*
- *2 луковицы;*
- *3 ст. ложки растительного масла;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Свежую рыбную икру вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка.

Белый хлеб размочить в молоке, слегка отжать и пропустить через мясорубку вместе с рыбной икрой и обжаренным луком.

Полученную массу заправить лимонным соком, добавить перец, соль и тщательно перемешать.

Начинка из кальмаров с курицей

Ингредиенты:

- *200 г консервированных кальмаров;*
- *300 г куриного мяса;*
- *2 яблока кислых сортов;*
- *1 маринованный огурец;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Куриное мясо отварить в подсоленной воде до готовности, охладить и нарезать соломкой.

Консервированных кальмаров вынуть из банки, тщательно промыть кипяченой водой, обсушить кулинарными салфетками и также нарезать соломкой.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Маринованный огурец натереть на мелкой терке.

Смешать консервированных кальмаров, куриное мясо, яблоки

и маринованный огурец, добавить черный молотый перец и хорошо перемешать.

Начинка из рыбной икры с фасолью

Ингредиенты:

- *300 г свежей рыбной икры;*
- *2 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *2 ½ стакана фасоли;*
- *½ пучка зелени укропа;*
- *½ ч. ложки эстрагона;*
- *соль по вкусу.*

Фасоль перебрать, промыть, залить на ночь холодной водой. На следующий день воду слить, залить фасоль заново и варить на слабом огне до мягкости в течение 1,5—2 часов.

После этого откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, и пропустить через мясорубку вместе со сваренной в подсоленной воде рыбной икрой.

В полученную массу добавить эстрагон, измельченную зелень укропа и соль и все тщательно вымешать до получения однородной массы.

Начинка из картофеля и кальмаров

Ингредиенты:

- *0,5 кг молодого картофеля;*
- *400 г кальмаров;*
- *2 ст. ложки лимонного сока;*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Вытянуть голову и щупальца кальмара из-под мантии, удалить чернильные мешки и панцирь. Отрезать щупальца над глазами и удалить мелкие зубы между ними.

Тело и щупальца кальмара тщательно промыть холодной проточной водой, натереть солью, обдать кипятком и нарезать соломкой. Подготовленных таким образом кальмаров выложить в кастрюлю, залить водой, отварить до полной готовности и откинуть

на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Молодой картофель очистить, отварить в подсоленной воде и приготовить картофельное пюре.

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. Вареные кальмары пропустить через мясорубку, смешать с луком, добавить черный молотый перец и соль. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем полученную массу.

Смешать приготовленное картофельное пюре с поджаренными кальмарами и лимонным соком.

Начинка из саго с рыбой

Ингредиенты:

- *4 ст. ложки саго;*
- *3 стакана воды для варки;*
- *150 г свежей рыбы;*
- *2 яйца;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени укропа;*
- *2 ст. ложки жира;*
- *соль по вкусу.*

Саго хорошо промыть, опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить до прозрачности (около 20 минут). Затем откинуть на сито и промыть холодной кипяченой водой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой.

Свежую рыбу обработать, отварить в подсоленной воде до готовности и мелко нарезать.

Смешать саго, вареную рыбу и яйца, измельченную зелень укропа и жир.

Начинка из креветок с рисом

Ингредиенты:

- *2 стакана очищенных вареных креветок;*
- *⅔ стакана риса;*
- *2 яйца;*
- *3 ст. ложки измельченного зеленого лука;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки*
- *3 ст. ложки оливкового масла;*
- *2 ст. ложки лимонного сока;*
- *2 ч. ложки кунжута;*
- *½ ч. ложки молотого имбиря;*
- *соль по вкусу.*

Рис промыть несколько раз в теплой воде, сварить рассыпчатую кашу (из расчета 1 часть риса к 1,8 части воды), после чего снять с огня и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить

и нарезать соломкой. Готовых креветок измельчить.

Приготовить заправку. Разогреть сковороду с растительным маслом на умеренном огне, не доводя до кипения.

Через 1—2 минуты всыпать в масло кунжут и имбирь и продолжать нагревать, помешивая, одну минуту до появления аромата, после чего снять с огня.

Масло с кунжутом и имбирем остудить и смешать его с нарезанным зеленым луком, измельченной зеленью петрушки, лимонным соком, добавить по вкусу соль.

Полученную заправку тщательно перемешать.

Смешать креветки с рисом, нарезанным яйцом и заправить приготовленной заправкой. Данную начинку лучше всего использовать для жареных дрожжевых пирожков.

Начинка из крабов с грибами

Ингредиенты:

- *1 банка консервированного мяса крабов;*
- *4 свежих шампиньона;*
- *1 корень сельдерея;*
- *2 яйца;*
- *10 грецких орехов;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *2 ст. ложки сметаны.*

Грибы перебрать и очистить, тщательно промыть и отварить в подсоленной воде в течение 15—20 минут. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Охлажденные грибы нарезать соломкой или тонкими ломтиками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Корень сельдерея вымыть и отварить в подсоленной воде до мягкости, после чего остудить, очистить и нарезать соломкой.

Мясо крабов отцедить от сока и разделить на отдельные волокна (в виде лапши).

Вынуть ядра грецких орехов, прокалить их в духовке или обжарить на сухой сковороде до появления аромата, после чего остудить, очистить от сухой кожицы и измельчить.

Смешать консервированное мясо крабов, вареные яйца, корень сельдерея, измельченные орехи, грибы, добавить свежую сметану и еще раз перемешать.

Начинка из креветок с грушами

Ингредиенты:

- *400 г креветок;*
- *1 крупная груша;*
- *½ пучка зеленого лука;*
- *3 зубчика чеснока;*
- *1 яйцо;*
- *1 ст. ложка кунжута;*
- *1 ч. ложка сахарной пудры;*
- *½ ч. ложки соли.*

Отварить креветки в подсоленной воде и очистить от панциря и внутренностей. Из груши удалить сердцевину, нарезать мякоть маленькими ломтиками и залить подсоленной водой на 15—20 минут.

Слегка обжарить кунжут на сухой сковороде (до появления аромата). Зеленый лук ополоснуть, стряхнуть лишнюю воду и нашинковать.

Чеснок очистить и раздавить при помощи чесночницы. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой или мелко порубить.

Подготовленные креветки соединить с ломтиками груши (воду предварительно слить), добавить зеленый лук, чеснок, вареное яйцо, кунжут, сахарную пудру и соль и тщательно перемешать.

Начинка из креветок и брокколи

Ингредиенты:

- *250 г замороженных креветок;*
- *150 г брокколи;*
- *4 ст. ложки вареного риса;*
- *5 шампиньонов;*
- *1—2 луковицы;*
- *100 г сливочного масла;*
- *1 ½ стакана воды;*
- *1 ст. ложка измельченной зелени укропа;*
- *1 лавровый лист;*
- *соль по вкусу.*

Креветки разморозить, опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и укроп и варить в течение 20 минут, после чего вынуть шумовкой, остудить и почистить, а бульон процедить. Репчатый лук очистить, ополоснуть и измельчить. Шампиньоны вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить.

Затем добавить лук и жарить до готовности. Брокколи разделить на отдельные кочешки и отварить в подсоленном бульоне, в котором варились креветки, до мягкости.

Вареный рис соединить с креветками, жареными грибами и брокколи и перемешать.

Начинка из креветок с сыром

Ингредиенты:

- *250 г консервированного мяса креветок;*
- *100 г твердого сыра;*
- *½ ч. ложки молотого имбиря;*
- *4 ст. ложки топленого масла;*
- *2 луковицы;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить, помешивая, до золотистого оттенка.

Консервированное мясо креветок вынуть из банки, отцедить лишнюю жидкость и размять вилкой. Сыр натереть на крупной терке.

Смешать мясо креветок, лук, сыр, молотый имбирь и соль.

Начинка из креветок с редькой

Ингредиенты:

- *0,5 кг свежих креветок;*
- *1 свежая редька;*
- *1 морковь;*
- *2 ст. ложки лимонного сока;*
- *2 яйца;*
- *3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Свежие креветки отварить в кипящей подсоленной воде, после чего очистить: удалить головки, усики, панцирь и внутренности. Вареное мясо креветок нарезать ломтиками и полить лимонным соком.

Морковь и редьку почистить, хорошо вымыть щеточкой и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и размять вилкой.

Смешать мясо креветок, измельченную редьку, морковь, яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и красный молотый перец.

Начинка из креветок с гранатом

Ингредиенты:

- *0,5 кг креветок;*
- *2 граната;*
- *3 ст. ложки лимонного сока;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу.*

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде, после чего очистить: удалить головки, усики, панцири и внутренности. Готовое мясо креветок переложить в эмалированную или стеклянную посуду, полить лимонным соком, перемешать и дать постоять 10—15 минут при комнатной температуре.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами.

Гранаты надрезать острым ножом, после чего разломить руками и осторожно вынуть зерна.

Смешать мясо креветок, измельченный репчатый лук, гранатовые зерна и измельченную зелень петрушки.

Начинка из мидий и риса

Ингредиенты:

- *800 г свежих мидий;*
- *2 стакана риса;*
- *1 яйцо;*
- *½ стакана консервированного зеленого горошка;*
- *1 морковь;*
- *соль по вкусу.*

Свежие мидии опустить в кипящую воду и варить под закрытой крышкой в течение 5—6 минут, пока не раскроются. После этого снять кастрюлю с огня, вынуть мясо из раковин и тщательно промыть холодной проточной водой.

Мясо мидий опустить в подсоленную воду (можно добавить 2—3 столовые ложки лимонного сока) и отварить до готовности, после чего вынуть из отвара и охладить. Рис промыть несколько раз теплой водой и сварить рассыпчатую кашу. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой.

Морковь очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками.

Смешать вареные мидии, рассыпчатый рис, консервированный зеленый горошек, измельченное яйцо и морковь. Посолить по вкусу.

Начинка из крабов с изюмом

Ингредиенты:

- *0,5 кг свежих крабов;*
- *3 яблока;*
- *3 ст. ложки лимонного сока;*
- *½ стакана изюма;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени кудрявой петрушки;*
- *соль по вкусу.*

Свежих крабов опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, остудить и извлечь мясо.

Готовое крабовое мясо нарезать небольшими кусочками и полить лимонным соком.

Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой (или натереть на крупной терке). Изюм несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на сито.

Смешать измельченное крабовое мясо, яблоки, изюм и измельченную зелень петрушки, посолить по вкусу и все тщательно перемешать.

Начинка из раков с зеленью

Ингредиенты:

- *20 раков;*
- *4 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *1 стакан молока;*
- *9 вареных желтков;*
- *2 ст. ложки соли;*
- *½ ч. ложки тмина;*
- *½ пучка зелени укропа;*
- *½ пучка зелени петрушки;*
- *2 лавровых листа.*

Раков хорошо вымыть в холодной воде. Зелень укропа и петрушки вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить острым ножом.

В эмалированной кастрюле довести до кипения 4 литра воды, добавить соль, лавровый лист, тмин и измельченную зелень укропа и петрушки.

Живых раков опустить по одному в кипящую воду головой вниз. Накрыть кастрюлю крышкой и варить раков в течение 8—10 минут. Затем огонь выключить, дать ракам постоять в отваре около 8 минут, после чего вынуть и охладить. Извлечь из шеек и клешней

мясо и нарезать его маленькими кубиками.

В сковороде разогреть сливочное масло, положить мелко нарезанный репчатый лук и слегка поджарить на слабом огне. Затем добавить в лук просеянную пшеничную муку и поджаривать до тех пор, пока мука не окрасится в светло-коричневый цвет. Влить молоко и варить в течение 10 минут, периодически помешивая деревянной ложкой.

Полученный соус снять с огня, посолить, добавить сметану и хорошо перемешать. Сваренные желтки мелко нарубить. Смешать соус, измельченные желтки и мясо раков.

Начинка из устриц с бобами

Ингредиенты:

- *300 г консервированных устриц;*
- *12 оливок без косточек;*
- *⅔ стакана бобов;*
- *1 луковица;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Бобы отварить до мягкости в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг и охладить.

Консервированные устрицы вынуть из банки. Оливки без косточек разрезать на четыре части каждую. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать.

Смешать консервированные устрицы, вареные бобы, оливки и репчатый лук, добавить соль и черный молотый перец по вкусу и снова тщательно перемешать.

Начинка из раков с шампиньонами

Ингредиенты:

- *20 вареных раков;*
- *300 г свежих шампиньонов;*
- *5 яиц;*
- *4 ст. ложки сливочного масла;*
- *1—2 ст. ложки измельченной зелени укропа.*

Очистить раковые шейки от панциря и внутренностей и нарезать их небольшими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить,

очистить и измельчить ножом или размять вилкой.

Шампиньоны перебрать, вымыть, нашинковать и обжарить в разогретом сливочном масле.

Смешать раковые шейки, измельченные яйца, грибы и зелень укропа.

Начинка из лангустов с зеленым горошком

Ингредиенты:

- *300 г лангустов;*
- *1 яйцо;*
- *5 ст. ложек рассыпчатого отварного риса;*
- *½ стакана консервированного зеленого горошка;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу.*

Подготовленных лангустов отварить в подсоленной воде до готовности, охладить и нарезать маленькими кусочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой.

Смешать кусочки вареных лангустов, рассыпчатый рис, яйцо, консервированный зеленый горошек и измельченную зелень петрушки.

Начинка из крабов с ветчиной

Ингредиенты:

- *200 г свежего мяса крабов;*
- *200 г ветчины;*
- *½ стакана консервированного зеленого горошка;*
- *2 яйца;*
- *2 помидора;*
- *3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука;*
- *соль по вкусу.*

Мясо крабов отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить и нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить или размять вилкой.

Ветчину нарезать маленькими кубиками. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать дольками.

Смешать крабовое мясо, ветчину, консервированный зеленый горошек, яйца, помидоры и мелко нарезанный зеленый лук.

Начинка из крабов с грибами и сыром

Ингредиенты:

- *200 г мяса свежих крабов;*
- *200 г шампиньонов;*
- *4 ст. ложки сливочного масла;*
- *2 ст. ложки тертого сыра;*
- *2 ст. ложки мадеры;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени сельдерея;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками и обжарить в половине указанной нормы сливочного масла.

Мясо свежих крабов мелко нарезать, выложить в сковороду с оставшимся разогретым маслом, добавить грибы и, помешивая, обжаривать в течение 2—3 минут.

Полученную смесь смешать с тертым сыром, измельченной зеленью сельдерея, солью и черным молотым перцем и сбрызнуть мадерой.

Начинка из раковых шеек с рисом

Ингредиенты:

- *25—30 раков;*
- *100 г сливочного масла;*
- *1 стакан риса;*
- *6—7 шампиньонов;*
- *1 пучок зелени укропа;*
- *1 ч. ложка тмина;*
- *½ ч. ложки молотого красного перца;*
- *соль по вкусу.*

Промытых раков отварить в кипящей подсоленной воде с укропом и тмином в течение 20—25 минут, после чего вынуть шумовкой, слегка остудить, очистить шейки от панциря и внутренностей, мелко нарезать, сложить в миску и полить небольшим количеством бульона, чтобы они не подсыхали.

Панцирь и клешни растолочь в порошок, перемешать с 50 г сливочного масла и красным перцем и, непрерывно помешивая, поджаривать на слабом огне, пока масло не станет темно-красным. Процедить его и обжарить в нем раковые шейки.

Одновременно с приготовлением ракового масла рис промыть,

высыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и сварить рассыпчатую кашу. Вымытые шампиньоны нарезать ломтиками, обжарить в оставшемся масле и смешать с рисом и раковыми шейками.

Начинка из крабов с тмином

Ингредиенты:

- *5 крупных крабов;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *½ ч. ложки тмина;*
- *2 пучка зелени петрушки и укропа;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Крабов тщательно промыть и отварить в подсоленной воде, добавив тмин и укроп, затем вынуть из отвара, остудить и освободить мясо от панциря.

Репчатый лук нашинковать и обжарить на сливочном масле до золотистого оттенка. Добавить мясо крабов, посолить, посыпать красным перцем, хорошо перемешать с луком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Начинка из раков с телятиной

Ингредиенты:

- *20 раков;*
- *350 г мякоти телятины;*
- *4 ст. ложки масла или смальца;*
- *1 ст. ложка сметаны;*
- *2 яйца;*
- *1 пучок укропа;*
- *тертый мускатный орех на кончике ножа;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Вымытых раков опустить головой вниз в кипящую подсоленную воду с добавлением измельченного укропа и отварить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, остудить и извлечь мясо.

Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, мелко нарубить, посыпать солью и черным молотым перцем и обжарить в масле или смальце до готовности.

Соединить раков с телятиной, тертым мускатным орехом, яйцами и сметаной и тщательно перемешать.

Начинки овощные

Начинка из вареной тыквы

Ингредиенты:

- *700 г тыквы;*
- *1 стакан молотых орехов;*
- *2 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *соль по вкусу.*

Очищенную от кожуры, семян и волокон тыкву нарезать крупной соломкой, опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить в течение 3 минут.

Затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и смешать с молотыми орехами и размягченным сливочным маслом.

Начинка из тыквы с зеленью сельдерея

Ингредиенты:

- *350 г тыквы;*
- *1 луковица;*
- *1 пучок зелени сельдерея;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого оттенка.

С тыквы срезать кожуру, удалить волокнистую ткань с семенами, промыть холодной проточной водой и натереть на крупной терке. Зелень сельдерея хорошо вымыть, обсушить кулинарными салфетками и мелко нарубить острым ножом.

Соединить тыкву, поджаренную луковицу, зелень сельдерея, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из тыквы с морковью

Ингредиенты:

- *300 г тыквы;*
- *2 крупные моркови;*
- *3 ст. ложки изюма;*
- *соль и сахар по вкусу.*

С тыквы срезать кожуру, удалить волокнистую ткань с семенами, промыть холодной проточной водой и натереть на крупной терке.

Морковь очистить, ополоснуть и тоже натереть на терке. Изюм без косточек несколько раз промыть в теплой воде и обсушить.

Смешать тыкву, морковь и изюм, добавить соль и сахар и еще раз тщательно перемешать.

Начинка из цуккини с сельдереем

Ингредиенты:

- *4 молодых цуккини;*
- *2 корня сельдерея;*
- *2 стручка сладкого болгарского перца;*
- *½ стакана растительного масла;*
- *1 ч. ложка майорана;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Цуккини вымыть, обсушить кулинарными салфетками и нарезать маленькими кусочками толщиной не больше 4 мм.

Сладкий болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножек и нарезать соломкой длиной 1 см.

Корни сельдерея очистить, вымыть и нашинковать. Разогреть в сковороде растительное масло и жарить измельченные корни сельдерея на умеренном огне до тех пор, пока они не станут мягкими.

Затем добавить нарезанные цуккини, сладкий болгарский перец и продолжать жарить, время от времени помешивая.

В конце приготовления добавить к овощам майоран, черный молотый перец и соль, все хорошо перемешать и через несколько минут снять с плиты.

Готовую начинку использовать для приготовления пирожков.

Начинка из кабачков

Ингредиенты:

- *1 кг молодых кабачков;*
- *2—3 яйца;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки растопленного маргарина;*
- *2 ст. ложки панировочных сухарей;*
- *350 г тертого сыра;*
- *черный молотый перец на кончике ножа;*
- *соль по вкусу.*

Кабачки вымыть, удалить плодоножки и натереть на терке. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Сложить кабачки и лук в кастрюлю и тушить в небольшом количестве воды, пока жидкость не испарится.

Снять с огня, добавить взбитые яйца, растопленный маргарин, панировочные сухари, тертый сыр, черный молотый перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешать.

Начинка из репы

Ингредиенты:

- *0,5 кг репы;*
- *1 ст. ложка сливочного масла.*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *1 стакан белого бульона;*
- *тертый мускатный орех на кончике ножа;*
- *соль по вкусу;*
- *сахар по вкусу.*

Неочищенную репу опустить в кастрюлю с кипящей водой, довести до кипения, вынуть, хорошо вымыть, срезать зеленую верхушку и толстый слой кожуры.

Подготовленную репу нарезать ломтиками, залить подсоленным кипятком и вскипятить.

Откинуть на сито. Переложить в небольшой соусник, залить горячим процеженным бульоном так, чтобы репа была покрыта до половины, добавить сливочное масло, соль и сахар и тушить под закрытой крышкой до мягкости, после чего протереть репу еще горячей через сито и смешать с тертым мускатным орехом и измельченной зеленью петрушки.

Начинка из кабачков с грудинкой

Ингредиенты:

- *2 молодых кабачка;*
- *200 г грудинки;*
- *1 стакан риса;*
- *2 моркови;*
- *1 луковица;*
- *3 ст. ложки растительного масла;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени укропа;*
- *соль по вкусу.*

Кабачки хорошо вымыть, натереть на крупной терке, посолить и дать постоять полчаса. Рис перебрать, несколько раз промыть и сварить в подсоленной воде до полуготовности. Репчатый лук очистить и нашинковать. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. Грудинку измельчить. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить на нем лук, морковь и грудинку.

Затем добавить вареный рис, кабачки и зелень укропа, посолить и перемешать.

Начинка из кабачков с потрохами

Ингредиенты:

- *2 молодых кабачка;*
- *½ стакана вареного риса;*
- *200 г куриных потрохов (сердце и печень);*
- *1 яйцо;*
- *1 луковица;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки;*
- *соль и черный молотый перец по вкусу.*

Кабачки вымыть и натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого оттенка.

Куриные потроха тщательно промыть холодной проточной водой, отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, после чего мелко порезать или пропустить через мясорубку. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, размять вилкой.

Соединить кабачки, лук, вареный рис, потроха, яйцо, зелень петрушки, добавить соль, черный молотый перец и хорошо перемешать.

Начинка овощная

Ингредиенты:

- *1 кочан цветной капусты;*
- *1 брюква;*
- *6 картофелин;*
- *1 морковь;*
- *1 луковица;*
- *1 стакан свежего зеленого горошка;*
- *2 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *4 ст. ложки сливок;*
- *соль по вкусу.*

Овощи почистить и вымыть. Цветную капусту разделить на отдельные кочешки. Брюкву, картофель и морковь нарезать небольшими ромбиками, а лук нашинковать.

Подготовленные овощи переложить в глубокую сковороду, влить немного воды, накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 1—1,5 часа.

После этого всыпать стакан горошка, посолить, влить горячие сливки и тушить еще 20—30 минут, после чего протереть через сито.

Начинка-ассорти

Ингредиенты:

- *6 сладких болгарских перцев;*
- *½ стакана риса;*
- *2 луковицы;*
- *1 морковь;*
- *200 г тыквы;*
- *100 г свежих шампиньонов;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *1 зубок чеснока;*
- *соль по вкусу.*

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и плодоножек и мелко нарезать. Рис несколько раз промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу.

Репчатый лук освободить от шелухи и нашинковать. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке.

С тыквы срезать кожицу, удалить волокнистую ткань вместе с семенами и нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны вымыть и измельчить. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем, добавляя поочередно, лук, морковь, перец, шампиньоны и тыкву.

В конце приготовления добавить рисовую кашу, соль и измельченный зубчик чеснока и все тщательно перемешать.

Морковная начинка с фасолью

Ингредиенты:

- *2 моркови;*
- *1 луковица;*
- *100 г лука-порея (белая часть);*
- *200 г молодой стручковой фасоли;*
- *3 капустных листа;*
- *½ стакана свежего гороха;*
- *2—3 ст. ложки сливочного масла;*
- *4 стакана мясного или куриного бульона;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Стручковую фасоль вымыть, удалить жесткие продольные прожилки и нарезать косыми ломтиками. Репчатый лук, морковь и капустные листья очистить, вымыть и мелко нарезать.

В небольшой кастрюле или соуснике растопить сливочное масло, всыпать овощи, добавить горох, фасоль, измельченный лук-порей и слегка обжарить, не давая овощам потемнеть.

Затем влить бульон, довести до кипения, добавить соль и черный молотый перец и варить на очень слабом огне в течение 45 минут.

Готовые овощи откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость, а затем протереть через сито и добавить зелень петрушки.

Начинка из зеленого горошка с апельсинами

Ингредиенты:

- *1 стакан консервированного зеленого горошка;*
- *½ стакана ядер грецких орехов (или арахиса);*
- *3 апельсина;*
- *1 ст. ложка лимонного сока;*
- *соль по вкусу*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Консервированный зеленый горошек (без жидкости) разложить на ровной поверхности, чтобы он слегка подсох.

Ядра грецких орехов (или арахис) обжарить, помешивая, на сухой сковороде, после чего охладить, очистить от сухой кожицы и мелко порубить.

Апельсины очистить от кожуры, разделить на отдельные дольки, удалить косточки и нарезать небольшими кусочками. Смешать консервированный зеленый горошек, апельсины и поджаренные ядра грецких орехов.

Добавить лимонный сок, соль и черный молотый перец и осторожно перемешать все компоненты.

Начинка из горошка с копченым угрем

Ингредиенты:

- *600 г молодого зеленого горошка;*
- *400 г филе копченого угря;*
- *2 ч. ложки соли;*
- *1 ч. ложка соды;*
- *6 стаканов воды или рыбного бульона.*

Воду или рыбный бульон вылить в эмалированную кастрюлю, добавить соль и соду и довести до кипения.

Вылущенный зеленый горошек опустить в кипяток и два раза довести до кипения на сильном огне, не накрывая крышкой.

Затем откинуть на дуршлаг или сито и промыть холодной кипяченой водой. Копченого угря нарезать маленькими ломтиками, обдать кипятком и смешать с вареным горошком.

Начинка из стручкового гороха с тофу

Ингредиенты:

- *400 г стручков зеленого гороха;*
- *200 г тофу;*
- *3 ст. ложки кунжута;*
- *1 луковица;*
- *½ ч. ложки порошка карри;*
- *½ пучка зелени петрушки;*
- *соль по вкусу.*

Стручки молодого зеленого гороха тщательно промыть холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками,

удалить жесткие продольные жилки и нарезать небольшими ломтиками.

Опустить нарезанные стручки в кипящую подсоленную воду и отварить до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить. Тофу раскрошить или нарезать небольшими кубиками.

Семена кунжута обжарить на сухой сковороде до появления приятного аромата. Репчатый лук очистить, ополоснуть и тонко нашинковать. Зелень петрушки хорошо промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать.

Смешать вареные стручки зеленого гороха, тофу, семена кунжута и репчатый лук. Добавить порошок карри, измельченную зелень петрушки и соль и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из зеленого горошка с болгарским перцем

Ингредиенты:

- *1 стакан зеленого горошка;*
- *2 сладких болгарских перца;*
- *3 яблока кисло-сладких сортов;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *2 ст. ложки измельченного укропа;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Зеленый горошек замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить свежей водой и поставить на огонь.

Добавить по вкусу соль и отварить до полной готовности. Готовый горошек откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать соломкой. Яблоки очистить, удалить сердцевину и также нарезать соломкой (или натереть на крупной терке). Чеснок очистить и измельчить (или раздавить в чесночнице).

Смешать вареный зеленый горошек, болгарский перец, яблоки и чеснок.

Добавить измельченный укроп, майоран, соль и красный молотый перец и все ингредиенты хорошо перемешать.

Начинка из лука

Ингредиенты:

- *0,5 кг маленьких луковиц;*
- *3 вареных яйца;*
- *300 г мягкого сыра;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *4 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа;*
- *½ ч. ложки черного молотого перца;*
- *растопленное сливочное масло для смазывания.*

Смешать яйца, черный молотый перец, мелко нарезанный лук, укроп, растительное масло и размятый вилкой мягкий сыр.

Начинка из вареного лука

Ингредиенты:

- *0,5 кг репчатого лука;*
- *4 картофелины;*
- *2 ст. ложки молока;*
- *2 сырых яичных желтка;*
- *50 г сливочного масла;*
- *2 ст. ложки молотых сухарей;*
- *соль по вкусу.*

Репчатый лук и картофель очистить, вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить до мягкости.

Слить воду, овощи тщательно размять пестиком, добавить размягченное сливочное масло, желтки, молотые сухари и немного посолить. Развести горячим молоком и хорошо взбить венчиком.

Начинка с кукурузой

Ингредиенты:

- *1 стакан вязкой рисовой каши;*
- *1 ½ банки консервированной кукурузы;*
- *1 маленький кабачок;*
- *1 луковица;*
- *2 моркови;*
- *3 ст. ложки топленого масла;*
- *1—2 зубчика чеснока;*
- *соль по вкусу.*

Зерна консервированной кукурузы вынуть из банки и отцедить жидкость. Очищенный чеснок раздавить в чесночнице.

Все овощи очистить и вымыть. Кабачок и морковь нарезать маленькими кубиками, репчатый лук нашинковать, все выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить.

В эмалированной посуде смешать вязкую рисовую кашу, жареные овощи, кукурузу и чеснок. Посолить по вкусу.

Фасолевая начинка с яйцами

Ингредиенты:

- *0,5 кг зеленых стручков фасоли;*
- *3 ст. ложки маргарина;*
- *2 яйца;*
- *3 луковицы;*
- *по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа;*
- *соль по вкусу.*

Стручковую фасоль промыть, очистить от прожилок, нарезать косыми ломтиками, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, сварить до мягкости и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть, тонко нашинковать и обжарить в разогретом маргарине до золотистого оттенка. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать или размять вилкой.

Смешать вареные стручки фасоли с жареным луком, яйцами и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Начинка из стручковой фасоли с морковью

Ингредиенты:

- *400 г стручков зеленой фасоли;*
- *1 свекла;*
- *2 моркови;*
- *1 пучок зелени укропа;*
- *соль по вкусу.*

Свеклу и морковь вымыть щеткой, поместить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и отварить до мягкости на умеренном огне.

Готовые овощи вынуть из отвара, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Стручки зеленой фасоли тщательно промыть холодной проточной водой, удалить жесткие продольные жилки и нарезать небольшими кусочками. Отварить стручки фасоли в небольшом

количестве подсоленной воды до мягкости, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить. Зелень укропа хорошо ополоснуть, стряхнуть воду и мелко нарубить.

Смешать вареные стручки фасоли, свеклу, морковь и нарезанную зелень укропа.

Начинка из фасоли с имбирем

Ингредиенты:

- *1 стакан фасоли;*
- *3 моркови;*
- *1 ч. ложка молотого имбиря;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Фасоль замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить свежей водой и поставить на огонь.

Добавить по вкусу соль и отварить фасоль до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить. Морковь вымыть щеточкой, отварить в небольшом количестве воды, охладить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Смешать отварную фасоль и морковь, добавить молотый имбирь, соль и красный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Фасолевая начинка с мятой

Ингредиенты:

- *1 стакан молодой фасоли;*
- *3 ст. ложки мелко нарезанных листьев свежей мяты;*
- *3 яблока кисло-сладких сортов;*
- *3 ст. ложки лимонного сока;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Молодую фасоль залить холодной водой и оставить на ночь. Затем воду слить, фасоль промыть, залить новой водой и отварить до мягкости, посолив по вкусу. Готовую фасоль откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками.

Смешать вареную фасоль, яблоки, мелко нарезанные листья мяты, полить лимонным соком и дать постоять при комнатной температуре в течение 15 минут.

Затем добавить соль и красный молотый перец и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из фасоли с кунжутом и яблоками

Ингредиенты:

- *1 стакан фасоли;*
- *4 яблока кисло-сладких сортов;*
- *½ стакана кунжута;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Фасоль замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить новой водой и отварить до мягкости, посолив по вкусу. Фасоль не должна развариться.

Семена кунжута обжарить, помешивая, на сухой сковороде до появления приятного аромата. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить и измельчить (или раздавить в чесночнице).

Смешать вареную фасоль, яблоки, поджаренный кунжут, чеснок, соль и красный молотый перец.

Начинка из фасоли с грибами

Ингредиенты:

- *2 стакана фасоли;*
- *0,5 кг свежих грибов (желательно взять шампиньоны или белые);*
- *2 луковицы;*
- *4 ст. ложки растительного масла;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Фасоль залить водой так, чтобы она была только покрыта, и оставить на ночь. Утром воду слить, фасоль промыть и залить новой водой.

Варить на слабом огне до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Готовую фасоль протереть через сито или размять.

Свежие грибы перебрать, если нужно — очистить, тщательно вымыть и отварить в подсоленной воде в течение 7—10 минут.

Отвар отцедить, а грибы мелко нарезать. Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого оттенка в разогретом растительном масле.

Смешать пюре из фасоли, вареные грибы, поджаренный репчатый лук, соль и черный молотый перец.

Начинка из стручковой фасоли с сыром

Ингредиенты:

- *650 г стручковой фасоли;*
- *½ стакана мягкого тертого сыра (брынзы; «Здоровье»);*
- *2 ст. ложки растопленного сливочного масла;*
- *соль по вкусу.*

Стручки фасоли вымыть, очистить от прожилок, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, отварить до мягкости и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, после чего нарезать небольшими кусочками.

К вареной фасоли добавить растопленное сливочное масло, тертый мягкий сыр и тщательно перемешать.

Начинка из фасоли с курицей

Ингредиенты:

- *800 г фасоли;*
- *3 сырые куриные грудки;*
- *4 ст. ложки гусиного жира;*
- *2—3 ст. ложки растительного масла;*
- *1 луковица;*
- *2—3 зубчика чеснока;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Фасоль замочить на 8 часов в холодной воде, после чего воду слить, залить заново и варить до мягкости в течение 1,5—2 часов. Куриные грудки хорошо промыть холодной проточной водой, промокнуть кулинарной салфеткой и нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить и раздавить в чесночнице.

Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и нашинковать тонкими полукольцами. В сковороде разогреть гусиный жир,

обжарить на нем кусочки курицы, затем добавить лук, чеснок, влить немного горячей воды и тушить до готовности.

Смешать вареную фасоль, кусочки курицы с луком и чесноком, посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и перемешать.

Начинка из пророщенной фасоли с перцем

Ингредиенты:

- *½—1 стакан пророщенной фасоли;*
- *2 сладких болгарских перца;*
- *½ стакана ядер грецких орехов;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *½ пучка листьев салата;*
- *соль по вкусу.*

Пророщенную фасоль хорошо промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 2—3 минут (до тех пор, пока она не станет мягкой).

Готовую фасоль откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и охладить. Сладкий болгарский перец ополоснуть, удалить семена и плодоножки, нашинковать тонкой соломкой. Ядра грецких орехов обжарить на сухой сковороде, после чего охладить, очистить от сухой кожицы и мелко порубить. Листья салата хорошо промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать тонкими полосками.

Смешать вареную пророщенную фасоль, сладкий болгарский перец, ядра грецких орехов, нарезанные листья салата и красный молотый перец.

Начинка из бобов с луком

Ингредиенты:

- *1 стакан бобов;*
- *3 луковицы;*
- *3 моркови;*
- *1 пучок зелени укропа;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *соль по вкусу;*
- *красный молотый перец по вкусу.*

Бобы замочить на ночь в холодной воде. Затем воду слить, залить свежую, поставить на огонь и отварить до мягкости, посолив по вкусу. Готовые бобы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить.

Морковь вымыть щеточкой, отварить до мягкости, вынуть из отвара и остудить, а затем очистить и нарезать кубиками средней величины. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нашинковать и ошпарить кипятком. Зелень укропа вымыть, стряхнуть воду и мелко порубить.

Смешать вареные бобы, морковь, репчатый лук, измельченную зелень укропа, майоран, соль и красный молотый перец.

Начинка из пророщенных бобов

Ингредиенты:

- *1 стакан пророщенных бобов;*
- *200 г твердого сыра;*
- *1 ч. ложка майорана;*
- *1 луковица;*
- *2 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *соль и красный молотый перец по вкусу.*

Пророщенные бобы промыть, опустить в кипящую воду и варить в течение 2—3 минут, после чего откинуть на дуршлаг и охладить. Твердый сыр нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать.

Смешать вареные пророщенные бобы, сыр, репчатый лук, измельченную зелень петрушки, майоран, соль и красный молотый перец.

Начинка из поджаренных бобов

Ингредиенты:

- *1 стакан бобов;*
- *4 свежих упругих помидора;*
- *корень имбиря длиной 7 см;*
- *5 ст. ложек растопленного сливочного масла;*
- *2 ст. ложки белого вина;*
- *2 ст. ложки сметаны;*
- *½ пучка зелени петрушки;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Бобы залить холодной водой и дать постоять в течение 8—9 часов (ночь), после чего промыть, залить новой водой и поставить на сильный огонь.

Довести бобы до кипения, отрегулировать огонь до умеренного, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока

они не станут мягкими. Готовые бобы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, слегка охладить и разрезать каждый острым ножом на четыре части. Корень имбиря очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой (или натереть на мелкой терке). Зелень петрушки хорошо промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать.

В небольшой глубокой сковороде (или соуснике) на умеренном огне разогреть сливочное масло, опустить в него измельченный имбирный корень и жарить, помешивая, 1—2 минуты. Добавить вареные бобы и жарить, продолжая мешать, еще 5—6 минут. Затем влить белое вино, положить сметану, соль, черный молотый перец и измельченную зелень петрушки и тушить все вместе в течение 4—5 минут.

Свежие помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими ломтиками. Поджаренные бобы и имбирный корень смешать с помидорами.

Начинка из сои с базиликом и лимоном

Ингредиенты:

- *2 стакана соевых бобов;*
- *2 лимона;*
- *1 пучок базилика;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *3 ст. ложки кунжута;*
- *соль по вкусу.*

Соевые бобы залить холодной водой так, чтобы она их только покрыла, и дать постоять в течение 8—9 часов (ночь), после чего промыть, залить новой водой и поставить на сильный огонь. Довести соевые бобы до кипения, отрегулировать огонь до умеренно слабого, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока они не станут мягкими.

Готовые соевые бобы откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла жидкость, и охладить. Базилик хорошо промыть, стряхнуть воду и нарезать небольшими тонкими полосками. Вымытые лимоны очистить, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими ломтиками.

Лимонную цедру ошпарить кипятком и натереть на мелкой терке. Кунжут обжарить на сухой сковороде до появления приятного аромата.

Смешать вареные соевые бобы, мякоть лимона, базилик, красный молотый перец, лимонную цедру, поджаренный кунжут и соль.

Начинка из сои с кукурузой

Ингредиенты:

- *1 стакан соевых бобов;*
- *1 банка консервированной кукурузы;*
- *½ пучка зеленого лука;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Соевые бобы залить холодной водой так, чтобы она их только покрыла, и дать постоять в течение 8—9 часов (ночь), после чего промыть, залить свежей водой, поставить на огонь.

Довести соевые бобы до кипения, отрегулировать огонь до умеренно слабого, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока они не станут мягкими.

Готовые бобы откинуть на дуршлаг и остудить. Консервированную кукурузу вынуть из банки и отцедить жидкость. Зеленый лук хорошо промыть, стряхнуть воду и нашинковать косыми ломтиками.

Смешать вареные соевые бобы, консервированную кукурузу, измельченный зеленый лук и черный молотый перец.

Начинка из сои с крабовыми палочками

Ингредиенты:

- *1 стакан сои;*
- *1 упаковка крабовых палочек (270 г);*
- *150 г тофу;*
- *1 луковица;*
- *1 соленый огурец;*
- *½ пучка зеленого лука;*
- *2 ст. ложки лимонного сока;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *½ ч. ложки майорана;*
- *соль по вкусу.*

Сою залить на ночь холодной водой, после чего промыть, залить новой водой и поставить на сильный огонь. Довести сою

до кипения, отрегулировать огонь до умеренно слабого, добавить по вкусу соль и продолжать варить до тех пор, пока она не станет мягкой (однако не разварить). Готовую сою откинуть на дуршлаг и охладить.

Крабовые палочки разморозить, нарезать небольшими кубиками и сложить в эмалированную или стеклянную посуду. Подготовленные крабовые палочки полить лимонным соком, перемешать и дать постоять при комнатной температуре около 15 минут, чтобы они пропитались.

Тофу раскрошить или натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Соленый огурец нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук хорошо промыть и измельчить.

Смешать вареную сою, крабовые палочки, тофу, соленый огурец и репчатый лук. Добавить измельченный зеленый лук, красный молотый перец, майоран и соль и тщательно перемешать все компоненты.

Начинка из соевых бобов со спаржей

Ингредиенты:

- *1 стакан соевых бобов;*
- *½ стакана консервированного зеленого горошка;*
- *100 г спаржи;*
- *1 луковица;*
- *½ пучка зелени укропа;*
- *соль по вкусу.*

Соевые бобы замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть, залить новой водой и отварить до мягкости, посолив по вкусу (следить, чтобы они не разварились).

Готовые соевые бобы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и остудить.

Спаржу промыть холодной проточной водой, отварить в подсоленной воде до мягкости, после чего вынуть из отвара, охладить и нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать. Зелень укропа промыть, стряхнуть воду и мелко нарезать.

Смешать вареные соевые бобы, консервированный зеленый горошек, спаржу, репчатый лук и измельченную зелень укропа.

Начинка из соевых бобов

Ингредиенты:

- *0,5 кг соевых бобов;*
- *300 г твердого сыра;*
- *2 головки репчатого лука;*
- *1 яйцо;*
- *2 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *½ ч. ложки имбиря;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Соевые бобы перебрать, промыть и залить на ночь холодной водой. На следующий день воду слить, залить сою заново и варить на умеренном огне, добавив соль, до полной готовности.

Затем отвар слить, а бобы горячими протереть через сито или пропустить через мясорубку, чтобы получилось пюре. Твердый сыр натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать.

Смешать соевое пюре с луком, тертым сыром, сливочным маслом, взбитым яйцом, молотым имбирем, солью и черным молотым перцем до получения однородной массы.

Начинка из сои с яйцами и сладким перцем

Ингредиенты:

- *1 стакан сои;*
- *3 яйца;*
- *2 луковицы;*
- *1 красный сладкий перец;*
- *1 ч. ложка тертого корня хрена;*
- *1 зубчик чеснока;*
- *½ пучка зелени петрушки;*
- *1 ч. ложка кетчупа;*
- *½ ч. ложки красного молотого перца;*
- *соль по вкусу.*

Сою замочить на ночь в холодной воде, после чего промыть и отварить в подсоленном кипятке до мягкости (однако следить, чтобы соя не разварилась). Откинуть вареную сою на дуршлаг и охладить.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Очищенный от семян и плодоножки сладкий перец ополоснуть и нарезать тонкой короткой соломкой.

Репчатый лук нашинковать. Чеснок истолочь или размять в чесночнице.

Смешать сою с яйцами, сладким перцем, луком, чесноком, хреном, добавить кетчуп, красный молотый перец и измельченную зелень петрушки и тщательно все перемешать.

Начинка из шпината

Ингредиенты:

- *0,5 кг листьев шпината;*
- *3 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *2—3 ст. ложки пшеничной муки;*
- *2 ст. ложки сливок;*
- *1—2 ст. ложки сахара;*
- *соль по вкусу.*

Листья шпината промыть, отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть на дуршлаг. Сваренный шпинат протереть через сито, добавить сливки, соль и сахар.

Разогреть в сковороде сливочное масло и поджарить на нем просеянную пшеничную муку до золотистого оттенка.

Полученную смесь добавить к шпинату и еще раз все перемешать. Начинка должна получится довольно густой.

Спаржевая начинка

Ингредиенты:

- *0,5 кг спаржи;*
- *1 луковица;*
- *6 шт. гвоздики;*
- *соль по вкусу.*

Спаржу очистить (соскоблить верхние волокна, начиная от головки, до той части ствола, которая не ломается и непрозрачна, также удалить волокнистую часть ствола).

По мере чистки спаржу следует сразу же опускать в холодную воду. Репчатый лук очистить, ополоснуть, разрезать на четыре части и воткнуть в них гвоздику. Подготовленную спаржу тщательно промыть водой и связать по 4—5 головок. В большой кастрюле довести до кипения подсоленную воду, опустить в нее лук и спаржу и отварить до полуготовности.

Снять с плиты и дать спарже дойти в открытой кастрюле. Выбрать ее шумовкой на сито, дать стечь воде, снять нитки и мелко нарезать.

Начинка из зелени с яйцами

Ингредиенты:

- *1 кг смеси различной зелени (петрушки; укропа; кинзы; базилика; листьев салата; сельдерея);*
- *4 яйца;*
- *2 ст. ложки растительного масла;*
- *соль*
- *специи по вкусу.*

Зелень тщательно промыть в большом количестве воды, отрезать жесткие хвостики и нашинковать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой или протереть через сито.

Смешать измельченную зелень, яйца, растительное масло, соль и специи.

Начинка из баклажанов по-турецки

Ингредиенты:

- *2 баклажана;*
- *2 моркови;*
- *200 г пастернака;*
- *3 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *2 помидора;*
- *2 зубчика чеснока;*
- *½ стакана растительного масла;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Баклажаны вымыть, нарезать кубиками, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и проварить 5 минут, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

Подготовленные баклажаны обжарить в разогретом растительном масле. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать ломтиками. Чеснок очистить и размять при помощи чесночницы. Морковь и пастернак очистить, вымыть и нарезать небольшой соломкой.

Положить чеснок, морковь и пастернак в оставшееся разогретое масло и поджарить до готовности.

Соединить все овощи в эмалированной посуде, посыпать солью и черным молотым перцем, добавить измельченную зелень петрушки и тщательно перемешать.

Начинка из баклажанов с ветчиной

Ингредиенты:

- *5 баклажанов;*
- *150 г ветчины;*
- *1—2 зубчика чеснока;*
- *1 луковица;*
- *2—3 ст. ложки растительного масла;*
- *соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить около 5—7 минут, чтобы вышла горечь.

Ветчину мелко нарезать. Зубчики чеснока очистить и раздавить в чесночнице.

Репчатый лук почистить, ополоснуть и измельчить. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем лук, ветчину и чеснок до появления приятного аромата.

Затем добавить баклажаны и жарить, помешивая, еще 15 минут. Посолить по вкусу.

Начинка из свеклы с изюмом и орехами

Ингредиенты:

- *3 небольшие свеклы;*
- *½ стакана изюма без косточек;*
- *½ стакана очищенных грецких орехов;*
- *специи по вкусу.*

Свеклу вымыть щеточкой, опустить в кастрюлю с кипящей водой и отварить до мягкости (примерно 2—3 часа).

Готовую свеклу вынуть из отвара, остудить, очистить и натереть на крупной терке или нарезать маленькими кубиками.

Изюм перебрать, несколько раз промыть в теплой воде и обсушить. Ядра грецких орехов поджарить на сухой сковороде до появления приятного аромата, очистить от кожицы и мелко нарубить или растолочь.

Соединить свеклу, орехи и изюм, добавить по вкусу специи и тщательно перемешать.

Начинка из каштанов

Ингредиенты:

- *400 г съедобных каштанов;*
- *2 ст. ложки сливочного масла;*
- *½ стакана красного вина;*
- *1 стакан бульона;*
- *½ бульонного кубика;*
- *1 ст. ложка сахара;*
- *соль по вкусу.*

Каштаны очистить, обварить кипятком, снять кожицу и сложить в эмалированную кастрюлю.

Добавить туда же бульон, красное вино, сливочное масло, соль и сахар, половину бульонного кубика, размешать и варить на слабом огне, пока каштаны не станут красными. Готовые каштаны откинуть на дуршлаг и растереть в пюре.

Начинка морковно-сливочная

Ингредиенты:

- *0,5 кг моркови;*
- *1 ½ стакана густых сливок;*
- *½ стакана муки;*
- *2 ст. ложки сливочного масла;*
- *2 ст. ложки тертого сыра;*
- *соль по вкусу.*

Морковь почистить, вымыть, нарезать мелкой соломкой, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить. Готовую морковь откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Просеянную муку растереть со сливочным маслом, развести сливками, размешивая, чтобы не образовались комочки, довести до кипения и варить, помешивая, пока масса не загустеет.

Потом добавить вареную морковь и хорошо перемешать.

Начинка из свеклы с яблоками

Ингредиенты:

- *4 средние свеклы;*
- *4 яблока;*
- *сок одного лимона;*
- *½ ч. ложки сахара.*

Свеклу очистить от кожицы, хорошо вымыть и нарезать маленькими кубиками.

Сложить в соусник, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и влить ½ стакана горячей воды. Накрыть соусник крышкой и тушить в течение 15 минут на слабом огне. Вымыть яблоки, очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками.

Смешать яблоки со свеклой и продолжать тушить еще 10 минут.

Начинка из земляной груши

Ингредиенты:

- *800 г земляных груш;*
- *сок одного лимона;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *2 ст. ложки муки;*
- *3—4 ст. ложки молока;*
- *2—3 ст. ложки измельченной зелени петрушки;*
- *½ ч. ложки соли;*
- *½ ч. ложки сахара.*

Земляные груши почистить, тщательно вымыть, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком, переложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрыла овощи, довести до кипения и слить воду. Груши залить таким же количеством свежего кипятка, добавить соль и сахар и варить на слабом огне около часа, после чего воду слить.

Поджарить просеянную муку в сливочном масле, развести молоком так, чтобы не было комочков, положить земляные груши и измельченную зелень петрушки и тушить под крышкой до готовности.

Начинка из пастернака

Ингредиенты:

- *800 г пастернака;*
- *1 ст. ложка сливочного масла;*
- *4—5 ст. ложек крупно молотых сухарей;*
- *соль по вкусу;*
- *вода или мясной бульон.*

Пастернак очистить от кожицы, хорошо промыть холодной проточной водой, нарезать некрупной соломкой и сложить в кастрюлю.

Залить водой или бульоном так, чтобы она едва покрыла овощи, добавить соль и сливочное масло и отварить до мягкости.

Готовый пастернак откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость, а затем смешать с молотыми сухарями.

Начинка из капусты с сухарями

Ингредиенты:

- *1 головка белокочанной капусты;*
- *200 г сливочного масла;*
- *3—4 ст. ложки молотых сухарей;*
- *1 луковица;*
- *2—3 ст. ложки измельченной зелени петрушки.*

Капусту очистить от верхних листьев, вымыть, разрезать на 8 частей и опустить в кипящую подсоленную воду.

Довести до кипения, откинуть на решето или дуршлаг, слегка отжать и нашинковать.

Растопить в сковороде сливочное масло, всыпать сухари и обжарить до золотистого цвета.

Добавить измельченную петрушку, очищенный и мелко порезанный лук, вареную капусту и хорошо перемешать.

Начинка из капусты с кукурузой

Ингредиенты:

- *1 головка капусты (800 г);*
- *1 банка консервированной кукурузы;*
- *½ стакана сока от консервированной кукурузы;*
- *1 луковица;*
- *1 морковь;*
- *2 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *3 ст. ложки томата-пюре;*
- *2 ч. ложки сахара;*
- *соль по вкусу;*
- *черный молотый перец по вкусу.*

Морковь и репчатый лук почистить, вымыть, нашинковать, обжарить до золотистого цвета в разогретом масле, добавить томат-пюре, перемешать и тушить еще 3—4 минуты.

С капусты снять верхние листья, ополоснуть ее, тонко нарезать, переложить в сковороду или соусник и стушить, добавив жидкость от консервированной кукурузы.

Смешать жареные овощи, тушеную капусту, консервированную кукурузу, молотый перец, соль и сахар, хорошо перемешать.

Сладкие начинки

Начинка фруктово-цитрусовая

Ингредиенты:

- *2 яблока;*
- *2 апельсина;*
- *1 лимон;*
- *15 фиников;*
- *2 банана;*
- *2 груши;*
- *1 стакан сахарной пудры;*
- *½ стакана очищенных и мелко порубленных ядер миндаля.*

Яблоки и груши вымыть, очистить, удалить сердцевины и нарезать небольшими тонкими ломтиками. Апельсины и лимоны очистить от кожуры, нарезать кружочками, удалить косточки и разрезать каждый кружочек еще на четыре части. Финики разрезать пополам и вынуть из них косточки. Очищенные от кожуры бананы нарезать не очень толстыми кружочками.

В эмалированной посуде смешать яблоки, лимоны, груши, апельсины, финики, бананы, измельченный миндаль и сахарную пудру.

Начинка из клубники с ананасом

Ингредиенты:

- *0,5 кг свежей клубники;*
- *1 свежий ананас;*
- *2 ст. ложки бананового ликера;*
- *4 ст. ложки сахарной пудры;*
- *сок одного апельсина;*
- *1 ч. ложка ванильного сахара.*

Клубнику вымыть под холодной проточной водой, удалить плодоножки, дать стечь воде и разрезать каждую пополам. Ананас очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать мякоть маленькими кубиками.

Смешать клубнику с ананасами, посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром, полить банановым ликером, апельсиновым соком и оставить пропитываться на 7—10 минут.

Начинка из грейпфрутов с орехами

Ингредиенты:

- *1 грейпфрут;*
- *2 апельсина;*
- *3 ст. ложки сахара.*
- *½ стакана очищенных и мелко порубленных ядер грецких орехов.*

Грейпфрут очистить от кожуры, разделить на отдельные дольки, разрезать каждую пополам и освободить от пленок и косточек. Апельсины обработать таким же образом.

В эмалированной миске быстро смешать измельченные апельсины, грейпфрут, ядра грецких орехов и сахар.

Начинка из киви с клубникой

Ингредиенты:

- *6 шт. спелых киви;*
- *700 г свежей клубники;*
- *3 мандарина;*
- *3 ст. ложки сахарной пудры;*
- *2 ст. ложки лимонного сока;*
- *2 ст. ложки очищенных и мелко порубленных ядер миндаля.*

Киви очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Мандарины очистить, разделить на отдельные дольки и разрезать каждую ягоду пополам, удалив косточки.

Клубнику быстро вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки и разрезать каждую пополам.

Смешать измельченные киви, клубнику, мандарины и сахарную пудру, сбрызнуть лимонным соком и дать постоять 5 минут при комнатной температуре.

Затем добавить мелко порубленные ядра миндаля и снова перемешать.

Рябиновая начинка

Ингредиенты:

- *1 кг рябины;*
- *5 стаканов сахара;*
- *2 стакана воды.*

Желательно использовать рябину, снятую после первых заморозков.

Отделить ягоды от веточек, опустить их на 3—4 минуты в кипяток, затем для удаления горечи вымочить в течение суток в воде (воду менять каждые 2—3 часа).

Подготовленные таким образом ягоды залить двумя стаканами воды и варить до размягчения, затем добавить сахар и варить, помешивая, еще 5—10 минут до готовности.

Для смягчения резкого вкуса можно добавить к рябине яблоки, груши или сливы.

Начинка по-индийски

Ингредиенты:

- *1 яблоко;*
- *1 апельсин;*
- *2 киви;*
- *1 банка консервированных ананасов;*
- *4 ягоды инжира;*
- *сок одного лимона;*
- *½ стакана очищенных и мелко порубленных ядер миндаля;*
- *сахар по вкусу.*

Яблоко очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками.

Очищенный от кожуры апельсин разделить на отдельные дольки и разрезать каждую пополам, удалив косточки.

Киви очистить от кожицы и мелко порезать.

Кружочки консервированных ананасов нарезать кубиками. Ягоды инжира нарезать маленькими дольками.

В стеклянной посуде смешать измельченные яблоки, апельсины, киви, консервированные ананасы и инжир, сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарубленными миндальными ядрами и сахаром и снова перемешать.

Начинка из бананов с орехами и изюмом

Ингредиенты:

- *100 г грецких орехов;*
- *½ стакана очищенных и мелко порубленных ядер миндаля;*
- *½ стакана крупного изюма;*
- *½ стакана сахарной пудры;*
- *1 кг спелых бананов.*

Бананы очистить от кожуры и нарезать не очень толстыми кружочками. Изюм несколько раз промыть в холодной воде.

В эмалированной миске смешать бананы, изюм, толченые ядра миндаля и сахарную пудру.

Дать пропитаться в течение 7—10 минут.

Начинка из бананов с сыром

Ингредиенты:

- *1 кг спелых бананов;*
- *300 г мягкого сыра (брынзы; молочного или др.);*
- *8 фиников;*
- *2 ст. ложки арахисового масла.*

Бананы очистить от кожуры и размять вилкой. Финики надрезать с одной стороны, удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Мягкий сыр натереть на терке или размять вилкой.

Смешать бананы с финиками, тертым сыром и арахисовым маслом и слегка взбить миксером.

Начинка из черной смородины

Ингредиенты:

- *1 кг черной смородины;*
- *8 стаканов сахара.*

Спелую черную смородину перебрать и промыть кипяченой холодной водой, пропустить через мясорубку или размять деревянным пестиком. Полученное пюре перетереть с сахаром до получения однородной массы.

Начинка из плодов манго

Ингредиенты:

- *1 кг плодов манго;*
- *3 апельсина;*
- *2 стакана сахара.*

Мякоть плодов манго нарезать небольшими кубиками. Апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую пополам, удалив косточки.

В миске смешать измельченную мякоть манго с апельсинами и сахаром. Поставить на 15—20 минут в холодильник для пропитки.

Начинка из бананов с кокосом

Ингредиенты:

- *1 кг бананов;*
- *2 стакана очищенных и разделенных на половинки ядер миндаля;*
- *½ стакана кокосовой стружки;*
- *½ стакана сахарной пудры.*

Ядра миндаля слегка поджарить на сухой сковороде и очистить от кожицы. Бананы очистить от кожуры и нарезать небольшими ломтиками.

Смешать ядра миндаля, бананы, кокосовую стружку и сахарную пудру.

Начинка «Супермикс»

Ингредиенты:

- *0,5 кг киви;*
- *0,5 кг абрикосов;*
- *1 гранат;*
- *10 фиников;*
- *5 ст. ложек сахара;*
- *½ стакана поджаренных фисташек.*

Поджаренные фисташки растолочь. Гранат вымыть, надрезать острым ножом, разломить руками и осторожно вынуть зерна. Абрикосы вымыть в холодной воде, разделить на половинки, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими полосками. Финики вымыть, разрезать, удалить косточки и измельчить. Киви очистить

от кожицы и нарезать маленькими кубиками.

В стеклянной миске смешать измельченные киви, абрикосы, финики, зерна фаната, толченые фисташки и сахар.

Начинка малиновая

Ингредиенты:

- *1 стакан малины;*
- *2 груши;*
- *2 ст. ложки сахара;*
- *½ стакана взбитых сладких сливок.*

Груши без кожицы и сердцевины разрезать на кусочки, положить в миксер, добавить промытую малину, сахар и охлажденные сливки.

Смесь взбить миксером в пышную массу и использовать для наполнения готовой выпечки.

Начинка «Банановый крем»

Ингредиенты:

- *3 банана (400 г);*
- *4 яйца;*
- *2 стакана молока;*
- *2 ст. ложки сахара;*
- *3 ст. ложки изюма;*
- *цедра одного лимона.*

Спелые бананы очистить от кожуры и натереть на пластмассовой терке с крупными отверстиями.

Молоко подогреть, растворить в нем половину нормы сахара и охладить.

Свежую лимонную цедру вымыть, обсушить кулинарными салфетками и натереть на мелкой терке.

Яйца взбить с оставшимся сахаром до образования пышной массы.

Продолжая взбивать, добавить подслащенное молоко, натертые бананы, лимонную цедру и промытый в теплой воде изюм.

Поставить на водяную баню с кипящей водой и варить, периодически помешивая, до тех пор, пока крем не загустеет.

Охладить, поставив на 15—20 минут в холодильник.

Начинка из гранатов с яблоками

Ингредиенты:

- *1 гранат;*
- *2 крупных яблока;*
- *сок одного лимона;*
- *3 ст. ложки сахара.*

Гранат хорошо вымыть под холодной проточной водой, надрезать острым ножом, а затем разломить руками на части и осторожно вынуть зерна.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками.

Положить в миску гранатовые зерна, измельченные яблоки, заправить смесью лимонного сока и сахара и тщательно перемешать.

Начинка молочно-клубничная

Ингредиенты:

- *1 стакан цельного молока;*
- *0,5 кг свежей клубники;*
- *3 яйца;*
- *1 ст. ложка крахмала;*
- *5 ст. ложек сахара;*
- *ванилин по вкусу.*

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и откинуть на дуршлаг. Подготовленные ягоды крупно нарезать, засыпать сахаром (2 столовые ложки) и поставить на холод.

Цельное молоко прокипятить с сахаром (2 столовые ложки) и ванилином, остудить. В небольшом количестве молока развести крахмал, добавить взбитые яичные желтки, кипяченое молоко, все тщательно перемешать.

Поставить кастрюлю с молочной смесью на водяную баню. Довести до кипения, непрерывно помешивая, затем снять с огня и мешать, пока масса не остынет.

Отдельно взбить с сахаром (1 столовая ложка) яичные белки, смешать их с засыпанной сахаром клубникой, добавить остывшую молочную массу.

Перемешать и поставить в холодильник на 2—3 часа.

Использовать для пирожных из заварного теста.

Начинка шоколадно-ванильная

Ингредиенты:

- *1 л молока;*
- *6 ст. ложек кукурузного крахмала;*
- *1 стакан сахара;*
- *2 шт. ванили;*
- *5 ч. ложек какао.*

Растворить в одном стакане горячего молока сахар и кукурузный крахмал и перелить в глубокую эмалированную кастрюлю. Поместить кастрюлю на водяную баню с кипящей водой.

Постепенно влить оставшееся горячее молоко, добавить какао и ваниль.

Варить, периодически помешивая, пока смесь не загустеет.

Готовую начинку охладить и использовать для пирожных и трубочек.

Начинка из творога с инжиром

Ингредиенты:

- *0,5 кг творога;*
- *4 апельсина;*
- *4 крупные спелые ягоды инжира;*
- *3 ст. ложки жидкого меда.*

Мягкий нежирный творог протереть через сито. Апельсины очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками, удалив косточки. Инжир вымыть и также мелко нарезать.

В эмалированной посуде смешать протертый творог, апельсины и инжир, добавить жидкий мед и вымешать до получения однородной массы.

Начинка из бананов с киви

Ингредиенты:

- *2 крупных банана;*
- *2 киви;*
- *1 лимон;*
- *1 апельсин;*
- *1 кокос;*
- *4 ст. ложки сахарной пудры.*

Бананы очистить от кожуры и нарезать не очень толстыми кружочками. Киви очистить от кожицы и нарезать небольшими

ломтиками. Лимон и апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую на части, удалив косточки.

Кокос раскрыть, слить молоко, вынуть мякоть и нарезать ее кубиками.

Смешать в миске бананы, киви, лимон, апельсин, кокос и сахарную пудру.

Начинка из риса с апельсинами

Ингредиенты:

- *2 стакана риса;*
- *3 апельсина;*
- *⅔ стакана сахара;*
- *4—6 шт. гвоздики.*

Рис несколько раз промыть, опустить в кипящую воду и сварить рассыпчатую кашу. ⅓ стакана сахара растворить в ⅔ стакана воды и смешать с рисовой кашей.

Апельсины обдать кипятком, снять цедру и половину ее натереть на мелкой терке.

Мякоть апельсинов нарезать небольшими ломтиками, удаляя косточки.

В маленькую кастрюльку всыпать оставшийся сахар, тертую цедру, положить гвоздику, влить ½ стакана воды и сварить сироп. Соединить рисовую кашу с ломтиками апельсинов и сиропом и тщательно перемешать.

Начинка ванильная

Ингредиенты:

- *1 л молока;*
- *2 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *5 яиц;*
- *2 стакана сахара;*
- *2 шт. ванили;*
- *соль на кончике ножа.*

В эмалированной посуде взбить яйца с ванилью, сахаром и солью. Не прекращая взбивать, постепенно влить горячее молоко, поставить на водяную баню с кипящей водой.

Варить, периодически помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Готовую начинку снять с огня, охладить, добавить сливочное масло и взбить венчиком.

Дать постоять 10—15 минут в холодильнике.

Начинка ванильно-миндальная

Ингредиенты:

- *1 л молока;*
- *6 яиц;*
- *½ стакана мелко порубленного миндаля;*
- *½ стакана сахара;*
- *2 шт. ванили;*
- *3 ст. ложки размягченного сливочного масла;*
- *соль на кончике ножа.*

В эмалированной посуде взбить яйца с ванилью, сахаром и солью. Продолжая взбивать, постепенно влить горячее молоко, всыпать мелко порубленный миндаль.

Полученную смесь поставить на водяную баню с кипящей водой. Варить, периодически помешивая, пока масса не загустеет. Готовую начинку снять с огня и охладить.

Затем добавить размягченное сливочное масло и взбить.

Начинка «Крем-какао»

Ингредиенты:

- *1 л цельного молока;*
- *2 стакана сахара;*
- *2 стакана просеянной муки;*
- *5 ч. ложек какао.*

Смешать сахар, какао и просеянную муку, влить кипящее молоко и тщательно размешать, чтобы не было комков. Варить, помешивая, до получения густой массы.

Крем перелить в смоченную водой форму и поставить на 2—3 часа в холодное место, чтобы он загустел.

Использовать для наполнения готовой выпечки.

Начинка кофейная

Ингредиенты:

- *1 л цельного молока;*
- *3 ст. ложки молотого кофе;*
- *8 яичных желтков;*
- *4 ст. ложки сахара.*

Кофе слегка обжарить на сухой сковороде, всыпать в кипящее молоко, размешать, снять с огня и дать постоять под закрытой крышкой 1—2 часа для настаивания. Яичные желтки взбить с сахаром.

Кофе с молоком процедить, размешать со взбитыми желтками и еще раз процедить.

Полученную массу поставить на водяную баню и варить, помешивая, до загустения, после чего поставить на холод на 1—2 часа. Использовать для наполнения готовой выпечки.

Начинка из сладкого картофеля

Ингредиенты:

- *4 вареные картофелины;*
- *100 г сливочного масла;*
- *150 г сахара;*
- *1 пакетик ванильного сахара;*
- *50 г тертого шоколада или ½ стакана молотых ядер грецких орехов.*

Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить размягченное сливочное масло, сахар и тертый шоколад или молотые грецкие орехи и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Начинка из яблок, миндаля и изюма

Ингредиенты:

- *0,5 кг сладких яблок;*
- *½ стакана сладкого миндаля;*
- *½ стакана изюма;*
- *½ стакана сахара;*
- *3—4 ст. ложки сметаны;*
- *ванилин по вкусу;*
- *корица по вкусу.*

Изюм перебрать, удалить хвостики и несколько раз промыть в теплой воде.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками.

Подготовленные яблоки поместить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и проварить на слабом огне в течение 5 минут.

Затем снять с плиты, добавить мелко порубленные ядра миндаля, промытый изюм, сметану, ванилин и корицу, все тщательно перемешать.

Начинка из винограда

Ингредиенты:

- *1 кг винограда без косточек;*
- *1 кг спелых яблок;*
- *3 стакана сахара;*
- *½ стакана воды.*

Виноград вымыть и отделить ягоды. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и нарезать небольшими ломтиками. В эмалированную кастрюлю сложить виноград, яблоки, влить воду и варить, помешивая, почти до полного размягчения яблок.

Затем добавить сахар, довести до кипения и варить еще 10—15 минут.

Начинка из каштанов

Ингредиенты:

- *0,5 кг съедобных каштанов;*
- *2 яичных желтка;*
- *⅔ стакана сахара;*
- *⅔ стакана молока;*
- *60 г сливочного масла;*
- *1 пакетик ванильного сахара.*

Съедобные каштаны отварить до мягкого состояния, надрезать кожуру, вынуть мякоть и протереть ее через сито. Яичные желтки, сахар и ванильный сахар, 2 столовые ложки каштанового пюре и молоко поместить в эмалированную кастрюлю и варить до загустения.

Затем массу снять с плиты и, помешивая, немного остудить.

Добавить остаток каштанового пюре, размягченное сливочное масло и вымешивать массу до полного охлаждения.

Начинка из саго с шоколадом

Ингредиенты:

- *½ стакана саго;*
- *100 г черного шоколада;*
- *½ стакана сахара;*
- *1 пакетик ванильного сахара.*

Саго перебрать, промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20—25 минут, пока оно не станет прозрачным. Затем отвар слить, саго откинуть на сито и промыть

свежей кипяченой водой. Плитку шоколада разломить на небольшие кусочки или натереть на крупной терке, смешать с сахаром, добавить ванильный сахар, поставить на кипящую водяную баню и, помешивая, растопить.

Смешать саго с горячим шоколадом, остудить.

Начинка из айвы

Ингредиенты:

- *1 кг спелой айвы;*
- *3 стакана сахара;*
- *2 стакана воды.*

Очищенную и промытую айву нарезать мелкими ломтиками, удалив сердцевину, положить в кастрюлю, залить водой и сварить почти до полного размягчения.

Затем добавить сахар, дать закипеть и, помешивая, варить еще 10—15 минут.

Полученную массу охладить.

Творожная начинка с апельсинами и инжиром

Ингредиенты:

- *0,5 кг творога;*
- *4 апельсина;*
- *4 крупные спелые ягоды инжира;*
- *1—2 яйца;*
- *3—4 ст. ложки сахарной пудры;*
- *2—3 ст. ложки густых свежих сливок.*

Мягкий нежирный творог протереть через сито. Апельсины очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками, удалив косточки.

Инжир вымыть и также мелко нарезать.

В эмалированной посуде смешать протертый творог с яйцами, добавить апельсины и инжир, густые сливки и сахарную пудру и вымешать до получения однородной массы.

Полученную начинку использовать для приготовления печеных пирожков.

Начинка из абрикосов с кукурузой

Ингредиенты:

- *10 абрикосов из варенья;*
- *2 банки консервированных кукурузных зерен;*
- *3 спелых яблока;*
- *3 ст. ложки изюма без косточек;*
- *2 ст. ложки сахара;*
- *½ ч. ложки корицы.*

Абрикосы из варенья разделить на половинки. Изюм без косточек перебрать, промыть в теплой воде и обсушить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать небольшими ломтиками. Консервированную кукурузу отцедить от жидкости.

Смешать абрикосы, изюм, яблоки, кукурузные зерна, сахар и корицу.

Начинка из клубники

Ингредиенты:

- *1 кг спелой клубники;*
- *1 стакан сахара.*

Спелую клубнику перебрать, удалить хвостики, осторожно промыть холодной проточной водой и откинуть на дуршлаг.

Затем клубнику нарезать острым ножом, переложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и дать постоять при комнатной температуре в течение 15—20 минут. Образовавшийся сироп слить в отдельную посуду и использовать затем как подливку.

Абрикосово-яблочная начинка

Ингредиенты:

- *10 крупных абрикосов;*
- *4 яблока;*
- *½ стакана сахара;*
- *2 ст. ложки коньяка;*
- *5 ст. ложек мелкого изюма.*

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки и мелко нарезать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину

и нарезать небольшими дольками. Смешать абрикосы, яблоки и промытый в теплой воде изюм и переложить в стеклянную или эмалированную посуду. Сбрызнуть коньяком и пересыпать сахаром.

Дать постоять при комнатной температуре в течение 15—20 минут.

Использовать для приготовления пирожков любых видов.

Начинка из бананов с финиками

Ингредиенты:

- *6 неспелых бананов;*
- *100 г фиников;*
- *2—2 ½ ст. ложки лимонного сока;*
- *1 ч. ложка корицы;*
- *½ ч. ложки имбиря;*
- *½ ч. ложки молотой гвоздики;*
- *мускатный орех на кончике ножа.*

Бананы очистить от кожуры и разрезать на две части поперек, а затем вдоль небольшими ломтиками. Финики перебрать, удалить косточки и измельчить.

В глубокой посуде смешать лимонный сок, имбирь, корицу, мускатный орех и гвоздику.

Соединить эту смесь с бананами и финиками и хорошо перемешать.

Начинка из ананасово-яблочного джема

Ингредиенты:

- *1 свежий ананас;*
- *1 кг спелых яблок;*
- *8 стаканов сахара;*
- *2 стакана воды.*

Ананас очистить от кожуры и жесткой сердцевины и нарезать кубиками.

Яблоки вымыть, залить водой и сварить целиком до мягкости, после чего откинуть на сито, остудить и протереть. В яблочный отвар опустить ананас и кипятить 7—10 минут.

Затем добавить яблочное пюре и сахар, довести до кипения и варить еще 8—10 минут.

Яблочно-сливовая начинка

Ингредиенты:

- *0,5 кг яблок;*
- *7—9 сладких слив;*
- *2 ст. ложки сахарной пудры;*
- *корица на кончике ножа.*

Яблоки и сливы вымыть, очистить от кожицы и семян и нарезать небольшими ломтиками.

Подготовленные фрукты поместить в эмалированную посуду, пересыпать смесью сахара и молотой корицы и дать постоять при комнатной температуре в течение 15—20 минут.

Несколько раз все осторожно перемешать. Использовать в качестве начинки как для жареных, так и для духовых пирожков.

Начинка из вишневого джема

Ингредиенты:

- *1 кг спелых темно-красных вишен;*
- *3 стакана сахара;*
- *½ стакана воды.*

Вишни перебрать, промыть, удалить косточки, сложить в эмалированную посуду, залить водой и варить на слабом огне до размягчения.

Затем добавить сахар и варить еще 10—15 минут, чтобы смесь хорошо загустела и стала однородной.

Начинка творожная с курагой

Ингредиенты:

- *300 г творога;*
- *3 ст. ложки мелко порубленных ядер миндаля;*
- *3 ст. ложки сахарной пудры;*
- *2 стакана свежей малины;*
- *½ стакана кураги;*
- *1—2 яйца;*
- *4 ст. ложки изюма.*

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Курагу мелко нарезать.

Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Свежую малину засыпать сахарной пудрой и дать постоять до появления сока.

Смешать творог с яйцами, курагой, изюмом, малиной и мелко порубленными миндальными ядрами. Переложить полученную массу в глубокую эмалированную посуду.

Полученную начинку использовать для приготовления печеных пирожков.

Грушевая начинка с изюмом

Ингредиенты:

- *750 г спелых груш;*
- *1 стакан изюма;*
- *2 стакана сахара;*
- *сметана для подливки.*

Изюм несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на дуршлаг, спелые груши вымыть, удалить семенные коробки и нарезать небольшими ломтиками.

Поместить подготовленные груши в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и проварить на слабом огне так, чтобы сахар растаял.

До кипения не доводить. Образовавшийся сироп слить в отдельную посуду. Смешать груши и изюм.

Начинка яблочно-грушевая

Ингредиенты:

- *300 г яблок;*
- *сок одного лимона;*
- *5—6 ст. ложек сахарной пудры;*
- *300 г груш;*
- *3 ст. ложки крупного изюма;*
- *молотая корица на кончике ножа.*

Яблоки и груши очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими одинаковыми дольками. Изюм несколько раз промыть в теплой воде.

Смешать в глубокой эмалированной посуде измельченные яблоки, груши, изюм, лимонный сок, сахарную пудру и молотую корицу.

Полученной смеси дать постоять при комнатной температуре в течение 15—20 минут.

Начинка из крыжовника

Ингредиенты:

- *4 стакана спелого крыжовника;*
- *2 стакана сахара.*

Спелый крыжовник хорошо вымыть, срезать хвостики и разрезать каждую ягоду пополам.

Подготовленный крыжовник поместить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и варить на слабом огне до тех пор, пока крыжовник не станет мягким.

Образовавшийся излишек жидкости слить в отдельную посуду.

Начинка из вишен с орехами

Ингредиенты:

- *2 стакана консервированных вишен из варенья;*
- *1 стакан ядер грецких орехов;*
- *2 ст. ложки топленого сливочного масла.*

Консервированные вишни из варенья откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Ядра грецких орехов мелко порубить.

Разогреть на сковороде топленое сливочное масло и обжарить на нем орехи до появления приятного аромата.

Смешать вишни и поджаренные ядра грецких орехов.

Начинка миндальная

Ингредиенты:

- *2 стакана крупно молотого миндаля;*
- *½ ст. ложки корицы;*
- *1 стакан сахара;*
- *сок одного лимона;*
- *1 ч. ложка молотой гвоздики.*

Сахар сбрызнуть лимонным соком.

Смешать толченый миндаль, корицу, гвоздику и лимонный сахар до получения однородной массы.

Советы

по приготовлению паштетов, фаршов и начинок

Немного из истории паштета

В мировой кулинарии искусство приготовления паштетов до совершенства довели французы, только в отличие от привычных для нас пирогов с начинкой французы запекали различные начинки в тесте, которое всегда делали очень тонким (оно служило лишь оберткой), а подавали и горячими, и холодными. Поскольку тесто играло второстепенную роль, позднее словом pate стали называть и саму начинку, получившую независимость.

Ничего подобного в нашей кухне не знали, и изысканное блюдо, появившееся на столах знати благодаря поварам-французам где-то в конце XVIII века, приняли за заморский «пирог». Гурманы-франкофилы тут же позаимствовали французский термин, и в их меню возникли, например, *petit pate* — маленькие закрытые пирожки из слоеного теста. Гурманы-германофилы пошли другим путем и воспользовались немецким Pastete. Второе название народу понравилось больше, и в нашем языке закрепилось словечко «пастет», в конце концов трансформировавшееся в «паштет».

Вскоре «на иностранный манер» стали именовать заодно и наши родимые пироги, чаще с начинкой из мелкорубленого мяса, птицы или рыбы, а порой и, наоборот, французские паштеты — «*пирогами*». Но потом разобрались что к чему, пироги оставили в покое, а новое название перенесли на саму начинку, теперь — непременно холодную.

Большинство наших паштетов далеко отошли от французских образцов. Например, для приготовления печеночного паштета печенку нарезают кусочками, обжаривают с морковкой, петрушкой и шпиком, а затем пропускают пару раз через мясорубку или протирают сквозь сито (очень важно не пережарить печенку, иначе паштет не получится сочным). Солят, перчат, приправляют мускатным орехом, выбивают лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло (примерно 200 г на 1 кг печенки), охлаждают и подают. И никто ничего в тесто не заворачивает и в духовке не запекает...

Но чтобы разобраться в изначальной сути этого вида еды, нам придется вернуться во Францию. С годами патэ стали усложняться: мясо или печенку протирали сквозь сито, перекладывали фарш полосками зайчатины или куропатки, добавляли пряности, грибы

и т. д. Родились всевозможные патэ из домашней птицы, из свиной головы, из кабанины, ну и конечно из фуа-гра.

Проявились и географические особенности. Например, на Корсике (один из регионов Франции) в самые изысканные версии идут черные дрозды, а в Дьеппе (северо-запад Франции) — морской язык. Департамент Алье (центральная область Франции) славится патэ с трюфелями, Амьен (север Франции) гордится патэ из утки, а Шартр (французкий город на р. Эр) — из куропатки.

Те, кому с тестом не хотелось возиться (а может, с пшеницей было не очень), «начинку» стали обертывать полосками бекона и запекать в форме. Взять, к примеру, добротный «деревенский» патэ из Бретани. Берут свиную печенку, свиной фарш и бекон, добавляют яичные белки, молоко, лук, петрушку, шалфей и бренди, приправляют мускатным цветом, мускатным орехом, солью, перцем и запекают около полутора часов. Перед подачей паштет выдерживают в холодильнике не менее 36 часов, подают холодным с оливками, маринованными огурчиками и серым хлебом, а запивают молодым красным вином типа божоле или розовым анжуйским.

В Турени на свет появился новый термин — «паштет в террине», то есть в глубокой глиняной миске с крышкой и ручками, в которой готовили и хранили мясо и рыбу. Позже такую посуду стали делать из чугуна, самой различной формы и часто разборной, чтобы готовый паштет было легко извлекать.

Паштет, запеченный в террине, только сначала называли полным именем, а затем сократили до terrine. Террины обычно довольно грубой текстуры — базовые компоненты перемалывают достаточно мелко, но особые нарезают тонкими полосками или кубиками. Их подают, как правило, холодными, а в качестве кисло-сладкого дополнения гарнируют маринованными огурчиками, луковым конфитюром, вишнями и виноградом. Рыбные или овощные террины иногда предлагают с соусами и едят теплыми. Они чаще делаются из приготовленных компонентов в желе или компонентов, уваренных до мусса на водяной бане. Бывают и десертные террины из фруктов в желе, которые подаются со сливками или фруктовыми соусами.

К наиболее известным французским блюдам такого рода относятся, например: террин из зайца с красным вином, майораном, мускатным орехом и лимонной цедрой или в луковом конфитюре

с ягодами можжевельника; печеночный террин из куриной печенки и свинины; террин из ветчины с соусом бешамель; террин из лосося со спаржей, залитый прозрачным желе.

В Турени нам доводилось пробовать террин из лангустов с соусом из эстрагона, а также из фазана с сельдереем и брусникой.

Турень, впрочем, как и всю долину Луары, можно смело назвать «паштетным краем». Здесь родился еще один вид мясного паштета — рийон (*rillons* — уменьшительное от старофранцузского *rille*, «*кусок свинины*»).

В Турени всегда ценилась свинина, еще в древности ее кусочки тушили со шкуркой на медленном огне, а для сохранности заливали свиным жиром — получалась своеобразная свиная тушенка, этакий паштет со шкварками. Теперь используют не только свинину, можно встретить рийон и, скажем, из утки.

Особый вид рийона из очень мелко нарезанного мяса называется рийет. Он больше похож на привычный нам паштет, правда, консистенция его все-таки чуть грубее. Кусочки мяса (свинина, крольчатина, гусятина, курятина) долго тушат в жире с приправами и специями (чеснок, гвоздика, лавровый лист, соль, перец, майоран), выкладывают в горшочки, перемешивают, — жир всплывает и плотной оболочкой покрывает мясо.

Потом выдерживают пару недель в холодном месте, чтобы рийет «созрел». Подают непременно холодным, с хлебом или тостами, и запивают розовым полусладким анжуйским.

Откровенно говоря, большинство современных французских паштетов, которые продаются в магазинах, фактически являются терринами, рийетами или рийонами, поскольку готовятся без теста (они более всего подходят под наше понятие «*паштет*»). Однако и традиционных тестяных патэ никто не отменял.

Чаще всего для них используется пресное тесто с добавлением сливочного масла. Муку (500 г) просеивают горкой, сверху делают углубление, добавляют воду (3 ст. л.), размягченное сливочное масло (125 г), 2 ч. л. соли и 2 яйца. Вымешивают тесто, скатывают в шар и кладут в холодное место на два часа.

Тестом выстилают форму, укладывают на него начинку и закрывают тестяной «крышкой». Для паштетов из нежирного мяса (особенно дичи) тесто покрывают беконом, что придает сочность начинке. Эстеты украшают «крышку» всякими тестяными

финтифлюшками, а умные в самом центре делают прокол — «*дымоход*», куда иногда вставляют маленькую коническую насадку, чтобы пар легче выходил и тесто не трескалось.

Начинают выпекать патэ в духовке, разогретой до 200—220 °С, через 15—20 минут огонь убавляют до 150 °С и готовят из расчета 35—40 минут на 1 кг продукта.

В некоторые горячие версии перед самой подачей через «дымоход» вливают соус или подливку; иногда соус подают отдельно. С холодными паштетами часто поступают так: когда «пирог» остынет, чтобы заполнить внутренние пустоты, через «дымоход» заливают желе с мадерой или портвейном; паштет держат в холодильнике до самой подачи.

Основные правила приготовления паштетов

1. Основным сырьем для приготовления паштетов является мясо дичи, крупного рогатого скота, свиней, кроликов, домашней птицы, морской и речной рыбы.

2. Говядину можно брать низких сортов; для паштетов можно также использовать жаркое, оставшееся от обеда. Кроме мяса, в состав паштетной массы входит печенка говяжья, свиная или домашней птицы. Печенка придает паштетной массе цвет и вкус. К постному мясу следует добавить немного жирной свинины или сала, чтобы паштет был достаточно жирный.

3. Мясо, предназначенное для паштета, тушится или варится, для чего желательно применять скороварки (то есть кастрюли, в которых варка происходит под давлением), сокращая таким образом время тепловой обработки мяса до готовности. Мясо тушат или варят с добавлением лука, петрушки, сельдерея, а также пряностей — лаврового листа, душистого перца, мускатного ореха, имбиря.

4. Готовое мясо дважды пропускают через мясорубку с решеткой для паштетов. Полученную массу перемешивают с пропущенной через мясорубку черствой булкой, предварительно размоченной в соусе, в котором тушилось, или в бульоне, в котором варилось мясо. Булка связывает паштетную массу и делает ее сочнее. Для связывания массы добавляют также яйца.

5. Составные части паштета следует старательно перемешать, слегка взбить и полученную массу приправить по вкусу солью и молотыми пряностями.

6. Паштетная масса должна быть однородно измельченной и пикантной на вкус. Паштеты, изготовленные из потрохов (легкие, селезенка, рубцы телячьи и сердце), имеют зернистую структуру и крошатся, когда их режут. Но для экономии можно использовать и потроха, добавляя к ним 50% дешевого мяса более низких сортов. При этом, чтобы придать массе однородность, мясные компоненты следует трижды пропустить через мясорубку с решеткой для паштетов.

7. Приготовленную паштетную массу следует положить в форму, смазанную жиром. На дно формы кладут кусочки сала так, чтобы они создавали узор, который придаст паштету привлекательный вид. Сало на дне формы предохраняет паштетную массу от пригорания и прилипания ее ко дну во время запекания.

8. Паштеты запекают около 45 мин. в духовке газовой плиты или электрической печке «чудо». Можно их также готовить на пару. В этом случае время приготовления паштета составляет около 60 мин.

9. Когда паштеты остынут, их вынимают из формы, обливают растопленным смальцем и оставляют до полного остывания. Если паштет подают как горячую закуску, его запекают в форме, выложенной тестом — рассыпчатым (песочным) или слоеным.

10. Паштеты запеченные или приготовленные на пару — изысканные блюда, и их можно подавать в горячем и холодном виде. К холодным паштетам подходят холодные соусы, салаты и хлебобулочные изделия. Паштеты можно подавать также заливными, тогда вареный или запеченный паштет режут тоненькими ломтиками и укладывают на блюдо с тонким слоем студня на дне. Уложив на студень тонкие ломтики паштета, опять все заливают студнем и охлаждают, подают с острым соусом.

11. Принимая гостей, подают паштеты с другими видами мясных блюд или отдельно — как закуски перед основными горячими блюдами. Паштет можно, кроме того, подавать с хлебобулочными изделиями на завтрак и ужин. Они также являются вкусными добавками к бутербродам.

12. Паштетную массу можно использовать и как начинку для пирожков из разных видов теста.

Советы по приготовлению блюд из птицы

Из птицы можно приготовить множество горячих и холодных блюд для праздников и будней.

1. Тушку курицы перед жареньем следует посолить снаружи и внутри. На каждую курицу весом 800 г нужна 1 ч. ложка соли.

2. Мясо птицы получится нежным и быстро сварится, если в воду влить 1 ст. ложку уксуса или натереть тушку лимонным соком.

3. Старая курица сварится быстрее, если ее предварительно выдержать в воде с уксусом (1 стакан уксуса на 2 л. воды).

4. Тот же эффект получится, если старую курицу выдержать в сухом белом вине. Также тушку изнутри можно натереть лимонным соком.

5. Чтобы тушка птицы получилась румяной, перед жареньем ее натирают сметаной или майонезом.

6. Из мяса старых кур и петухов готовят рубленые изделия. Из мяса старых уток — тушеные блюда.

7. Котлетную массу из домашней птицы готовят из филейной части и мякоти ножек. Мякоть пропускают через мясорубку вместе со свинным салом, добавляют предварительно замоченный в молоке черствый белый хлеб без корочек. Молотый перец в фарш не кладут.

8. Если курицу жарят в духовке, то ее кладут сначала брюшком вниз, а затем периодически переворачивают, поливая образовавшимся соком и жиром.

9. Если тушка сильно поджарилась сверху, а внутри сырая, то ее необходимо прикрыть пергаментной бумагой, смазанной жиром и продолжить жаренье.

10. Недостаточно жирную птицу обжаривают, периодически поливая жиром, а жирную — обрызгивают водой, а также через каждые 15 минут поливают образовавшимся при жаренье соком.

11. Продолжительность жаренья зависит от вида птицы и ее величины. Так, для прожаривания гуся и индейки требуется 2—2,5 часа, утки — 60 мин., старой курицы — 1,5 часа, цыплят — 25—30 мин., куропаток — 25—35 мин.

12. Если перед окончанием жаренья птицу полить холодной водой, то корочка станет хрустящей.

13. Жирную птицу (утку, гуся) лучше фаршировать, поскольку фарш пропитывается жиром и становится вкусным.

14. Чтобы мясо птицы было нежным, его натирают снаружи и внутри лимоном.

15. Потроха птицы обычно тушат или готовят из них рассольник.

16. Из гусиной и утиной печени готовят вкусный паштет.

17. Для маринования мяса птицы вместо уксуса лучше использовать белое сухое вино.

18. Печень необходимо жарить несоленой. Перед обжариванием ее следует нашпиговать чесноком.

19. Пережаренная печень становится жесткой, несочной, плотной. Чтобы исправить положение, ее необходимо залить негустым соусом и потушить с луком и помидорами.

10 кулинарных советов, как правильно приготовить печень

Приготовление вкусных и полезных блюд из печени обычно не требует чрезмерных трат времени и усилий. Многие блюда из печени готовятся быстро и просто, и при этом остаются невероятно вкусными, ароматными и приносят немалую пользу нашему здоровью.

Печень животных — чемпион среди мясных продуктов по содержанию минералов, витаминов и других важных полезных веществ. Печень богата витамином С, который является прекрасным антиоксидантом, кроме того, в печени содержится большое количество витаминов группы В, тиамина и витамина А. Богата она и такими минералами, как селен, фосфор, железо, цинк и марганец.

Несмотря на то, что печень нельзя назвать хорошо сбалансированным по содержанию холестерина продуктом, все же она содержит достаточное количество омега-3 и омега-6 жирных кислот. Все это богатство витаминов, минералов и полиненасыщенных жирных кислот делает печень незаменимым продуктом в нашем рационе.

Но, конечно, прежде всего, мы любим блюда из печени не столько за их чрезвычайную полезность для здоровья, сколько за нежный вкус и яркий аромат. Многочисленные блюда из печени поражают своим разнообразием. Печень варят, тушат, жарят, запекают, готовят из нее салаты, паштеты, закуски и даже торты.

Печень прекрасно сочетается с большинством овощей, рисом, орехами, сухофруктами, ягодами и медом. Но при всем том, приготовление печени требует правильного подхода, знания основ и секретов. Мы постарались собрать для вас основные советы и секреты приготовления вкусных и полезных блюд из печени животных.

1. Выбирая печень, старайтесь обращать внимание на свежую, а не замороженную печень. Только в этом случае вы сможете быть уверенны в качестве покупаемого продукта. Самое пристальное внимание обращайте на цвет и запах печени. Печень не должна быть слишком светлой или слишком темной. Цвет печени должен быть ровным, без пятен, поверхность гладкая, упругая, без подсохших мест. Обязательно понюхайте печень перед покупкой. Свежая печень пахнет приятно, чуть сладковато. Кислый, неприятный запах скажет вам о том, что продукт испорчен, от такой покупки лучше отказаться.

2. Между говяжьей и свиной печенью есть небольшая разница, которая сказывается на вкусе приготовляемых блюд. Свиная печень отличатся нежной мягкостью и деликатной горчинкой. Говяжья же печень несколько более грубая и жесткая. В отличие от свиной печени, говяжья покрыта сверху тонкой пленкой, которую необходимо снимать перед приготовлением. Снимается она легко. Просто сделайте аккуратный надрез по краю печени, подцепите пленку острым ножом, перехватите пальцами и потяните, не прилагая излишних усилий и не дергая слишком резко. Если вы все сделали правильно, пленка легко сойдет по всей поверхности печени без разрывов. Также перед приготовлением постарайтесь вырезать из печени все крупные жесткие сосуды и жилки.

3. Жареную печень любят не все, совершенно напрасно считая ее жесткой и не слишком вкусной. Однако, эта жесткость чаще всего является результатом неправильного приготовления. Правильно поджаренная печень отличается легкостью, воздушностью и невероятно нежным вкусом и ароматом. Один килограмм говяжьей

печени очистите от пленки и прожилок и нарежьте порционными кусками толщиной не более одного сантиметра. Каждый кусочек печени посыпьте небольшим количеством соды и дайте полежать в течение часа, затем промойте под проточной водой и осушите. Слегка посолите и посыпьте кусочки печени черным перцем, обваляйте в муке и жарьте в сильно разогретом растительном масле по 3—5 минут с каждой стороны. Перед подачей на стол полейте небольшим количеством растопленного сливочного масла и посыпьте рубленой зеленью.

4. Очень вкусна и ароматна жареная печень с апельсинами. Промойте, очистите и нарежьте на ломтики толщиной около 1 см 500 г говяжьей печени. Смажьте ломтики небольшим количеством горчицы и обваляйте в муке. Обжарьте со всех сторон в разогретом растительном масле в течение 8 минут, затем добавьте соль, черный перец и молотый имбирь по вкусу. Жарьте еще 3—5 минут на слабом огне. Готовую печень переложите в другую посуду. В сковороду, в которой жарилась печень, добавьте ½ стакана воды и 2 ст. ложки сливочного масла, дайте закипеть, затем процедите. Один апельсин очистите и нарежьте на тонкие ломтики, из второго выжмите сок. Жидкость от жарки смешайте с апельсиновым соком и ½ стакана сухого красного вина, прогрейте на слабом огне, не доводя до кипения. Жареную печень выложите на блюдо, полейте апельсиновым соусом и украсьте ломтиками апельсина. Тотчас же подавайте к столу.

5. Необычайно вкусным и нежным получается бефстроганов из печени. Полкило свиной печени промойте, очистите от жестких протоков и нарежьте длинными брусочками толщиной 1—1,5 см. Две головки репчатого лука мелко нашинкуйте и обжарьте в масле до золотистого цвета. В отдельной сковороде разогрейте две столовые ложки топленого или растительного масла, выложите в него печень, посолите и жарьте 7—10 минут, часто помешивая. Добавьте к печени обжаренный лук и 1 ст. ложку муки, жарьте еще 5 минут, не забывайте помешивать. Затем добавьте 2 с. ложки сметаны, тщательно перемешайте, накройте крышкой и тушите 10 минут на слабом огне. Готовый бефстроганов снимите с огня и сразу же подавайте к столу, посыпав зеленью петрушки.

6. Нежной и ароматной получается говяжья печень, если потушить ее с грибами. 800 г печени нарежьте небольшими кусочками, посолите, посыпьте перцем, обваляйте в муке и слегка обжарьте

в растительном масле. 5—6 сушеных грибов замочите в воде, отварите, мелко порубите и обжарьте с мелко нарубленной головкой лука до золотистого цвета. Печень вместе с грибами уложите в форму для запекания, залейте грибным отваром, добавьте 1 стакан сметаны и 2 ст. ложки томатной пасты, аккуратно перемешайте и запекайте в духовке 10—15 минут. Подавайте с квашеной капустой и солеными огурцами.

7. Многим кажется, что приготовление домашнего паштета из печени — это непосильный труд. Однако это совсем не так! Вкусный домашний паштет приготовить совсем не сложно, а его нежность и мягкость порадует вас гораздо сильнее любого покупного. 500 г свиной печени порежьте небольшими кусочками. 80 г свиного шпика мелко нарубите и обжарьте на раскаленной сковороде. Когда из шпика вытопится достаточное количество жира, добавьте в него натертую на крупной терке морковь и мелко нарубленную крупную луковицу. Жарьте до полуготовности. Добавьте к овощам кусочки печени, соль, молотый перец и натертый мускатный орех по вкусу, обжарьте до золотистой корочки, а затем доведите до готовности на среднем огне под крышкой. Печень с овощами охладите и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой 3—4 раза. В готовую массу влейте ½ стакана мясного бульона или молока, доведите до кипения и остудите. Смешайте со 100 г размягченного сливочного масла и взбейте миксером до однородной консистенции. Готовый паштет оформите в виде батона или небольших шариков и украсьте тонкой сеточкой из сливочного масла.

8. Необычайно ароматным и красочным получается запеченый в духовке паштет из печени с овощами. Пропустите через мясорубку 500 г свиной печени, зубчик чеснока и головку лука. 100 г твердого сыра и 250 г копченой грудинки нарежьте небольшими кубиками. Одну небольшую морковь нарежьте тонкими кружочками. Один желтый болгарский перец нарежьте короткими брусочками. Два яичных белка взбейте до образования стойкой пены. Соедините все ингредиенты, посолите и тщательно перемешайте. Форму для запекания застелите фольгой, смажьте маслом и заполните полученной массой. Два яичных желтка смешайте с 1 ч. ложкой муки и распределите сверху по паштетной массе. Прикройте ваш паштет фольгой и запекайте в духовке в течение 40 минут при 200 °С, затем снимите верхний слой фольги и запекайте еще

10 минут до образования румяной корочки. Готовый паштет охладите, выньте из формы и подавайте, нарезав на порционные кусочки и выложив на листья свежего салата.

9. Нежные, вкусные и ароматные оладьи из печени многие из нас любят с детства. Приготовить их совсем не сложно! 500 г говяжьей печени нарежьте на небольшие кусочки и пропустите через мясорубку, вместе с головкой лука. К полученной массе добавьте 2 яйца, 1 ст. ложку сметаны, 2 ст. ложки муки, соль и черный перец. Тщательно взбейте миксером. Готовую массу выкладывайте столовой ложкой в раскаленное растительное масло и обжаривайте с двух сторон в течение 5 минут. Подавайте со сметаной и любым овощным гарниром.

10. Удивить своих гостей вы можете, приготовив ароматную печень по необычному японскому рецепту. 200 г свиной печени нарежьте тонкими порционными кусочками, обмакните в растительное масло и запанируйте в рисовой или пшеничной муке. Обжарьте с двух сторон до золотистого цвета, затем посыпьте солью и красным молотым перцем. Сварите 1 стакан риса до рассыпчатости, смешайте его с 40 г консервированного зеленого горошка, 1 ч. ложкой молотой паприки и подержите на водяной бане 10 минут. 50 г мандаринов очистите, разберите на дольки и слегка обжарьте в сливочном масле. Кусочки печени выложите на подогретую тарелку, накройте каждый кусочек печени ломтиком мандарина и подавайте с гарниром из риса, слегка сбрызнув соевым соусом.

Советы по приготовлению фарша и котлет

1. Котлеты будут вкуснее, если нарезанный лук сначала обжарить, а затем провернуть с мясом через мясорубку.

2. При обжаривании изделий из мясного фарша, их нужно положить на сковородку с очень горячим жиром и обжаривать со всех сторон до образования румяной корочки.

3. Чтобы мясной фарш не прилипал к рукам при приготовлении котлет или тефтелей, можно смазать руки растительным маслом или макать их в миску с водой.

4. Чтобы котлеты были пышными и сочными, обжаривать их

нужно на очень горячем огне, а доводить до готовности в заранее разогретой духовке.

5. Пропустить жесткое мясо через мясорубку станет намного легче, если шнек мясорубки смазать растительным маслом.

6. Бульон будет прозрачным, если в него бросить кусочек льда и довести до кипения.

7. Бульон из замороженного мяса всегда бывает непрозрачным. Чтобы этого избежать, нужно положить в кастрюлю хорошо вымытые скорлупы двух яиц — бульон приобретет красивый аппетитный вид (потом скорлупу нужно вынуть).

8. Чтобы улучшить вкус кролика, нужно предварительно замочить его в холодной воде с уксусом на 30 минут.

9. После потрошения дичь следует на час-полтора оставить в холодной воде.

10. Вареные мясо и рыбу, используемые для салатов или заливного нужно после готовности подержать в бульоне 10—15 минут. Они получатся более нежными.

11. Если холодная закуска готовится заранее, ее лучше покрыть тонким слоем жидкого желатина, который застынет в холодильнике и сохранит аппетитный вид закуски.

12. Значительно улучшить вкус различных блюд, особенно мясных или овощных, можно при помощи грибного или укропного порошка. Его получают путем измельчения сушеных листьев или грибов до состояния пыли.

13. Отварное мясо будет более сочным, если его варить большим куском, положить в уже кипящую, а не холодную воду и варить на самом слабом огне, едва поддерживающем кипение.

14. Старое мясо перед жаркой следует слегка отбить и полить лимонным соком. После того как сок впитается, жарить на хорошо разогретой сковороде. Другой способ смягчения — за 2—3 часа до жарки мясо подсаливают и смазывают горчицей со всех сторон.

15. Для образовании на мясе корочки, его обмазывают сметаной или кефиром. Вначале обжаривают на сильном огне, затем томят до готовности. Корочка также способствует сохранению сока в мясе.

16. В перегретой духовке мясо снаружи может начать подгорать, а внутри оставаться сыроватым. Поэтому после образования на мясе корочки огонь следует уменьшить до умеренного, а в духовку поставить сосуд с водой.

17. Чтобы определить готовность мяса, его прокалывают острой лучинкой. В месте прокола готовое мясо дает прозрачный мясной сок, без признаков крови.

Советы по приготовлению кремов, глазури, начинки

1. Взбивать белки нужно в чистой и сухой посуде, желательно в фарфоровой или стеклянной. Веничек для взбивания также должен быть чистым и сухим.

2. Способы ускорить взбивание яичного белка в густую пену:

— всыпать в белок щепотку соли;

— добавить в белок щепотку соли и немножко лимонного сока (или несколько кристаллов лимонной кислоты);

— добавить в белок немножко лимонного сока и щепотку сахарной пудры;

— капнуть в белок несколько капель уксуса;

— охладить белок.

3. Наличие жира, частичек желтка, капель воды на веничке или посуде, в которой сбивают белки, мешает их взбиванию.

4. Не надо взбивать яйца в алюминиевой посуде (в ней белки темнеют, а желтки становятся пепельно-зеленоватыми) и в эмалированной, особенно с трещинами на эмали или местами, где эмаль отсутствует (могут отлететь мельчайшие частички эмали и попасть в пищу).

5. Взбивать белки нужно, начиная с медленных движений и постепенно ускоряя их до быстрых в конце процесса. Перерывы или изменения в направлениях движения руки в процессе взбивания делать нежелательно.

6. Сгустить взбитые белки можно маленькой добавкой сахара или нескольких капель лимонного сока.

7. Смесь (желтки, тесто и т. д.), к которой добавляются взбитые белки, в процессе добавления нужно размешивать осторожно, чтобы сохранить воздух в белковой пене (иначе смесь осядет и будет излишне жидкой, а изделие не полностью выпеченным).

8. Чтобы сметана лучше взбивалась, в нее добавляют яичный белок и охлаждают.

Использованные источники

http://supercook.ru
http://www.gotovim.ru
http://www.russianfood.com
http://kuking.net
http://bit.7ya.com.ua
http://www.vkuspach.narod.ru
http://www.vcook.ru
http://staraya-taverna.ru
http://www.feed-up.com
http://www.kyxapka.com

Содержание

Введение ... 3

Паштеты ... 5
Паштеты из мяса ... 6
Паштет из отварной говядины ... 6
Паштет из телятины ... 6
Паштет для сэндвичей ... 7
Паштет из телятины с грибами ... 7
Паштет из говяжьей печени по-итальянски ... 8
Паштет из ветчины ... 9
Традиционный мясной паштет ... 9
Паштет из пареного мяса ... 9
Паштет по-французски ... 10
Горячий паштет из печени ... 11
Домашний паштет ... 11
Паштет из телячьей и свинной печени ... 12
Французский паштет из говяжьей печени по-домашнему ... 12
Паштет из телятины с соусом «Барбекю» ... 13
Паштет из печени с грибами ... 14
Английский паштет ... 14
Печеночный паштет по-литовски ... 15
Паштет заливной в формочках ... 15
Печеночный паштет со шпиком ... 16
Паштет по-домашнему ... 17
Паштет из куриной печени с ликером ... 17
Домашний паштет из птицы ... 18
Паштет из говяжьей печени 1 ... 18
Паштет из говяжьей печени 2 ... 19
Паштет из говяжьей печени 3 ... 19

Паштет из утки ... 20
Куриный хлебец ... 21
Паштет из утки с вишней ... 21
Утиный паштет ... 22
Паштет из гусиной печени в сдобном тесте ... 23
Паштет из печени птицы с клубникой ... 24
Паштет из птичьей печени ... 24
Паштет из гусиной и телячьей печени ... 25
Паштет из куриной печени 1 ... 26
Паштет из куриной печени 2 ... 26
Паштет из куриной печени 3 ... 27
Паштет из куриной печени 4 ... 27
Паштет из зайца 1 ... 28
Паштет из курицы с вином ... 28
Паштет из курицы в тесте ... 29
Паштет из зайца 2 ... 30
Заливной паштет из зайца ... 31
Паштет из кролика ... 31
Паштет из кролика по-французски ... 32
Паштет из рябчиков ... 33
Паштет из дичи ... 34
Колбасный паштет ... 34
Праздничный мясной паштет ... 35
Паштет из дичи в тесте ... 37
Гусиный паштет под острым соусом ... 38
Паштеты из рыбы и морепродуктов ... 39
Паштет из копченой сельди 1 ... 39
Паштет из копченой сельди 2 ... 39
Паштет из копченого лосося 1 ... 40
Паштет из копченого лосося 3 ... 40
Взбитая икра по-болгарски ... 41
Паштет из копченого лосося 2 ... 41
Паштет рыбный с белым вином ... 42
Паштет из копченой рыбы с каперсами ... 43
«Рыбное полено» ... 44
Паштет рыбный под майонезом ... 44
Паштет из рыбных консервов ... 45
Паштет из копченой форели ... 45
Овощные и грибные паштеты ... 46
Паштет из сладкого перца ... 46

Вегетарианский паштет ... 46
Паштет из фасоли ... 47
Паштет луковый ... 47
Паштет грибной ... 47
Паштет из соленых грибов ... 48
Паштет из сушеных грибов ... 48
Паштет из шпината ... 48
Грибной паштет с сыром ... 49
Чесночный паштет ... 49
Паштет из абрикосов по-словацки ... 50
Зимний паштет из красной фасоли ... 50
Капустный паштет ... 51
Паштет из овощей 1 ... 51
Паштет из овощей 2 ... 52
Паштет из овощей 3 ... 53
Паштет из овощей 4 ... 53
Румынский паштет ... 54
Яблочный паштет ... 54
Хумус (гороховый паштет) ... 55
Паштет из баклажанов 1 ... 55
Паштет из баклажанов 2 ... 56
Паштет из баклажанов 3 ... 56
Паштет из баклажанов 4 ... 57
Паштет из баклажанов 5 ... 57
Сырные паштеты ... 58
Паштет из копченого сыра с миндалем ... 58
Паштет из брынзы ... 59
Сухой таратор по-болгарски ... 59
Сыр из дичи ... 59
Сыр из птицы ... 60
Сыр из рыбы ... 60
Сыр из шампиньонов ... 60
Смешанные паштеты ... 61
Деликатесный паштет ... 61
Деревенский паштет ... 62
Куриный паштет с креветками ... 63
Паштет из вареного мяса и яблок ... 63
Паштет из грибов и тофу ... 64
Паштет из говяжьей печени и грибов ... 64
Паштет из индейки с килькой ... 65

Пасхальный паштет 66
Паштет из куриных потрошков с овощами 67
Паштет из говядины и сыра 67
Паштет из куриного мяса с грибами 68
Паштет из куриной печени и свинины 68
Фуа гра 69
Паштет из раков и шампиньонов 70
Паштет из печени, запеченный в сладком перце 70
Паштет из печени и куриных потрохов 71
Паштет из трех видов мяса 71
Паштет «Столичный» 72
Паштет «Оригинальный» 73
Печеночный паштет с виноградом 73
Страсбургский паштет 74

Муссы. Суфле 75
Мусс из лососевых рыб 76
Суфле из креветок 76
Ветчинный мусс 77
Печеночный мусс 77

Форшмаки 78
Форшмак картофельный 79
Рыбный форшмак 79
Форшмак по-еврейски 80
Форшмак овощной 80
Форшмак из картофеля, мяса и сельди 81
Форшмак из сельди с говядиной 81
Форшмак рижский 82
Форшмак из говядины 82
Форшмак по-старинному 83
Форшмак малосольный 83
Сельдь рубленая с орехами 84
Форшмак из мидий 84

Фарши 85
Фарши мясные 86
Фарш из телятины с базиликом 86
Фарш из свинины и баранины 86
Фарш из баранины с зеленым луком 87

Фарш из свинины и говядины 87
Фарш из говядины для беляшей 88
Фарш свиной классический 88
Фарш свиной с судаком 88
Фарш свиной с грибами 89
Фарш свиной со свежей капустой 89
Пряный свиной фарш 90
Фарш из баранины и моркови 90
Фарш из мяса с тыквой 91
Фарш из баранины с овощами 91
Фарш из баранины с барбарисом 92
Фарш мясной с кориандром 92
Фарш из свинины с сельдереем 93
Фарш говяжий со свеклой 93
Фарш мясной с картофелем 94
Фарш свиной с курицей 94
Фарш мясной с ряженкой 95
Фарш свиной с брюссельской капустой 95
Фарш свиной с мозгами 96
Фарш по-гречески 96
Фарш из баранины с черносливом 97
Фарш из телятины с ветчиной 97
Фарш из телятины с бергамотом 98
Фарш с можжевеловыми шишками 98
Фарш из баранины с гречневой кашей 99
Фарш из ягненка 99
Фарш «Охотничий» 100
Фарш из косули 100
Фарш из баранины с пастернаком 101
Фарш из маринованного мяса 101
Фарш куриный с раковым маслом 102
Фарш из телятины с перцем чили 102
Фарш свиной с изюмом и орехами 103
Фарш перепелиный 1 103
Пикантный фарш из индейки 104
Фарш из телятины с базиликом 104
Фарш из филе козы и телятины 105
Фарш с болгарским перцем 105
Фарш перепелиный 2 106
Фарш куриный 106

Фарш с петушиными гребешками ... 107
Фарш из баранины с курдючным салом ... 107
Фарш с копченой грудинкой ... 108
Фарш котлетный ... 108
Фарш «Необычный» ... 109
Фарш из утки ... 109
Фарш из куропатки с брынзой ... 110
Фарш куриный с ананасами ... 110
Фарш из фазана ... 111
Фарш гусиный ... 111
Фарш из индейки ... 112
Фарш из курицы с рисом ... 112
Фарши из рыбы и морепродуктов ... 113
Фарш из визиги ... 113
Фарш осетровый ... 113
Фарш из щуки ... 114
Фарш из кальмаров ... 114
Фарш из щуки ... 115
Фарш из палтуса с грибами ... 115
Фарш из кальмаров с редькой ... 116
Фарш из судака с рисом и мятой ... 116
Фарш из скумбрии с овощами ... 117
Красный рыбно-раковый фарш ... 117
Фарш из севрюги ... 118
Фарш осетровый с шафраном ... 119
Фарш из камбалы ... 119
Грибные фарши ... 120
Фарш грибной обычный ... 120
Фарш из свежих и сушеных грибов ... 120
Грибной фарш с белым соусом ... 121
Фарш из соленых грибов ... 121
Фарш из сушеных грибов ... 121
Грибной фарш с чесноком ... 122
Фарш из риса с грибами ... 122
Грибной фарш со сметаной ... 123
Фарш из белых грибов ... 123
Разные фарши ... 124
Фарш соевый ... 124
Фарш из зайца и шпика ... 124
Фарш из печени с грибами ... 125

Фарш сборный 125
Фарш из кролика и цветной капусты 126
Печеночный фарш с кашей 126
Фарш из зайчатины 127
Фарш из почек 127
Фарш диетический 128
Фарш из баранины 128
Мясной фарш по-пекински 129
Фарш «Праздничный» 129
Фарш печеночный с морковью 130
Фарш из сердца с грибами 130
Свиной фарш с абрикосами 131
Фарш из потрохов 131
Соевый фарш со сливами 132
Фарш из кролика с тмином 132
Фарш ливерный со специями 133
Фарш из языка 133
Фарш из ливера 134
Фарш печеночный с сыром и яйцами 134
Фарш из гречневой каши 135
Фарш из кролика с языком 135
Фарш из ливера с репой 136
Фарш из кролика с орехами 136
Фарш из сердца 137
Фарш из гречневой каши с печенью 137
Фарш из творога 138
Фарш из квашеной капусты 138
Фарш из саго 138
Фарш из риса 139
Фарш из зеленого лука с яйцами 139
Фарш из яблок 139
Фарш из сыра и яиц 140
Фарш из мака 140
Фарш из свежей капусты 140

Начинки 141
Начинки мясные 142
Начинка из говядины с яйцом 142
Начинка из свинины с гречневой кашей 142
Начинка из баранины с творогом 143

Начинка из баранины с черносливом и миндалем 143
Начинка мясная пикантная 144
Начинка из телятины с селедкой 145
Начинка из мясного фарша 145
Начинка из ветчины 146
Начинка из жаркого с сардельками 146
Начинки из субпродуктов 147
Начинка из вымени 147
Начинка из легких 147
Начинка из мозгов 148
Начинка из печени с языком 148
Начинка из печени с рисом 149
Начинка из печени с ромом и мадерой 149
Начинка из бараньей печени 150
Начинка из куриной печени 151
Начинка из свиной печени 151
Начинка из телячьего сердца с овощами 152
Начинки из мяса птицы 153
Начинка из бекасов 153
Начинка из филе куропатки 153
Начинка из рябчиков 154
Начинка из курицы с раками 154
Начинка из курицы с рисом и миндалем 155
Начинка из куриного мяса с ананасом 156
Начинки из рыбы и морепродуктов 157
Начинка из форели 157
Начинка из соленой трески 157
Начинка из печени трески 158
Начинка из налима 158
Начинка из семги и саго 159
Начинка из рыбы с картофелем 159
Начинка из трески с картофелем 160
Начинка из сельди со спаржей и фасолью 160
Начинка рыбная сборная 161
Начинка из судака с овощами 161
Начинка из камбалы с зеленью 162
Начинка из скумбрии с курагой 162
Начинка из морского окуня 163
Начинка из трески с яблоками 163
Начинка из сельди с яйцом и зеленым горошком 164

Начинка из рыбы с фруктами ... 164
Начинка из судака с оливками ... 165
Начинка из креветок с грибами ... 165
Начинка из скумбрии с персиками ... 166
Начинка из тунца с сельдереем и яблоками ... 166
Начинка из палтуса с грибами ... 167
Начинка из трески с изюмом ... 167
Начинка из рыбного фарша ... 168
Начинка из визиги с рисом и яйцами ... 168
Начинка из визиги с манной крупой ... 169
Начинка из рыбного фарша с сардельками ... 169
Начинка из мойвы ... 170
Начинка из кальмаров ... 170
Начинка из рыбных консервов ... 171
Начинка из кальмаров с луком и оливками ... 171
Начинка из рыбной икры ... 172
Начинка из кальмаров с курицей ... 172
Начинка из рыбной икры с фасолью ... 173
Начинка из картофеля и кальмаров ... 173
Начинка из саго с рыбой ... 174
Начинка из креветок с рисом ... 174
Начинка из крабов с грибами ... 175
Начинка из креветок с грушами ... 176
Начинка из креветок и брокколи ... 176
Начинка из креветок с сыром ... 177
Начинка из креветок с редькой ... 177
Начинка из креветок с гранатом ... 178
Начинка из мидий и риса ... 178
Начинка из крабов с изюмом ... 179
Начинка из раков с зеленью ... 179
Начинка из устриц с бобами ... 180
Начинка из раков с шампиньонами ... 180
Начинка из лангустов с зеленым горошком ... 181
Начинка из крабов с ветчиной ... 181
Начинка из крабов с грибами и сыром ... 182
Начинка из раковых шеек с рисом ... 182
Начинка из крабов с тмином ... 183
Начинка из раков с телятиной ... 183
Начинки овощные ... 184
Начинка из вареной тыквы ... 184

Начинка из тыквы с зеленью сельдерея 184
Начинка из тыквы с морковью 185
Начинка из цуккини с сельдереем 185
Начинка из кабачков 186
Начинка из репы 186
Начинка из кабачков с грудинкой 187
Начинка из кабачков с потрохами 187
Начинка овощная 188
Начинка-ассорти 188
Морковная начинка с фасолью 189
Начинка из зеленого горошка с апельсинами 189
Начинка из горошка с копченым угрем 190
Начинка из стручкового гороха с тофу 190
Начинка из зеленого горошка с болгарским перцем 191
Начинка из лука 192
Начинка из вареного лука 192
Начинка с кукурузой 192
Фасолевая начинка с яйцами 193
Начинка из стручковой фасоли с морковью 193
Начинка из фасоли с имбирем 194
Фасолевая начинка с мятой 194
Начинка из фасоли с кунжутом и яблоками 195
Начинка из фасоли с грибами 195
Начинка из стручковой фасоли с сыром 196
Начинка из фасоли с курицей 196
Начинка из пророщенной фасоли с перцем 197
Начинка из бобов с луком 197
Начинка из пророщенных бобов 198
Начинка из поджаренных бобов 198
Начинка из сои с базиликом и лимоном 199
Начинка из сои с кукурузой 200
Начинка из сои с крабовыми палочками 200
Начинка из соевых бобов со спаржей 201
Начинка из соевых бобов 202
Начинка из сои с яйцами и сладким перцем 202
Начинка из шпината 203
Спаржевая начинка 203
Начинка из зелени с яйцами 204
Начинка из баклажанов по-турецки 204
Начинка из баклажанов с ветчиной 205

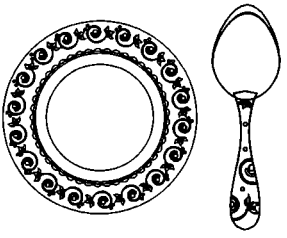
Начинка из свеклы с изюмом и орехами 205
Начинка из каштанов 206
Начинка морковно-сливочная 206
Начинка из свеклы с яблоками 206
Начинка из земляной груши 207
Начинка из пастернака 207
Начинка из капусты с сухарями 208
Начинка из капусты с кукурузой 208
Сладкие начинки 209
Начинка фруктово-цитрусовая 209
Начинка из клубники с ананасом 209
Начинка из грейпфрутов с орехами 210
Начинка из киви с клубникой 210
Рябиновая начинка 211
Начинка по-индийски 211
Начинка из бананов с орехами и изюмом 212
Начинка из бананов с сыром 212
Начинка из черной смородины 212
Начинка из плодов манго 213
Начинка из бананов с кокосом 213
Начинка «Супермикс» 213
Начинка малиновая 214
Начинка «Банановый крем» 214
Начинка из гранатов с яблоками 215
Начинка молочно-клубничная 215
Начинка шоколадно-ванильная 216
Начинка из творога с инжиром 216
Начинка из бананов с киви 216
Начинка из риса с апельсинами 217
Начинка ванильная 217
Начинка ванильно-миндальная 218
Начинка «Крем-какао» 218
Начинка кофейная 218
Начинка из сладкого картофеля 219
Начинка из яблок, миндаля и изюма 219
Начинка из винограда 220
Начинка из каштанов 220
Начинка из саго с шоколадом 220
Начинка из айвы 221
Творожная начинка с апельсинами и инжиром 221

Начинка из абрикосов с кукурузой 222
Начинка из клубники 222
Абрикосово-яблочная начинка 222
Начинка из бананов с финиками 223
Начинка из ананасово-яблочного джема 223
Яблочно-сливовая начинка 224
Начинка из вишневого джема 224
Начинка творожная с курагой 224
Грушевая начинка с изюмом 225
Начинка яблочно-грушевая 225
Начинка из крыжовника 226
Начинка из вишен с орехами 226
Начинка миндальная 226

Советы по приготовлению паштетов, фаршов и начинок 227

Немного из истории паштета 228
Основные правила приготовления паштетов 231
Советы по приготовлению блюд из птицы 233
10 кулинарных советов, как правильно приготовить печень 234
Советы по приготовлению фарша и котлет 238
Советы по приготовлению кремов, глазури, начинки 240

Использованные источники 241



Практичне видання
Серія «Корисна книга»
ВАСИЛЬЄВА Ярослава Василівна

Паштети. Фарші. Начинки
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Л. О. Кратенко*
Художній редактор *О. С. Кандиба*
Верстка *Л. Г. Рогольова-Ашур*
Коректор *О. А. Альхабаш*
Дизайн обкладинки *О. М. Кочка*

Підписано до друку 18.12.2012 р. Формат 84х108/32. Гарнітура «Calibri».
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 13.44. Наклад 4000 прим. Зам. № 116/12

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво "Аргумент Принт"»
Свідоцтво ДК 4066 від 17.05.2011 р.

**Придбати книжки за видавничими цінами
та подивитися детальну інформацію про інші видання
можна на сайтах www.knigap.com, www.argprint.com.ua.
Замовити книгу можна листом:
поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8, e-mail: knigap@ukr.net**

**З питань оптових поставок звертатися: тел: 057-7-149-173, 7-149-358,
7-149-386. Поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.
e-mail: zakaz@argprint.com.ua**

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «Юнісофт».
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13-Б.
Свідоцтво ДК 3416 від 14.04.2009.

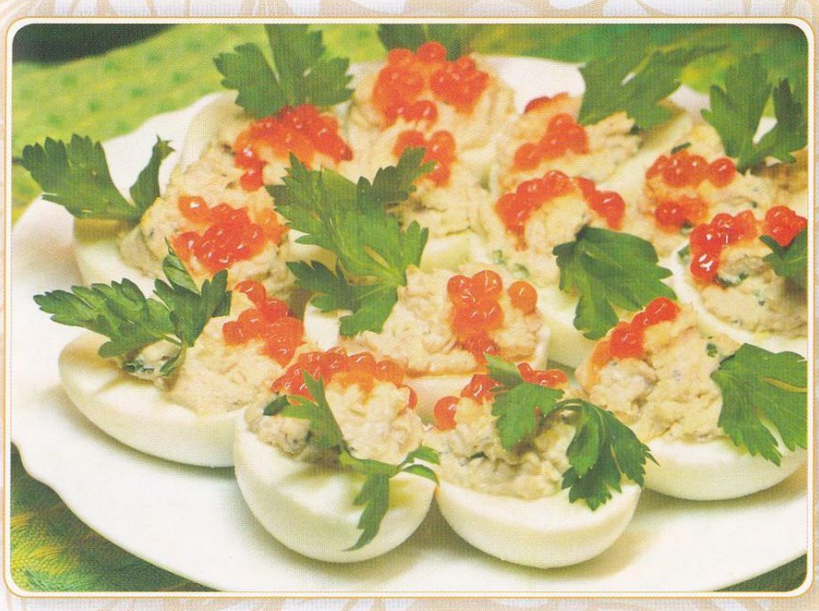
Васильєва Я. В.
В 19 Паштети. Фарші. Начинки.— Х.: Аргумент Принт, 2013.— 256 с.— (Корисна книга).

ISBN 978-617-594-605-3
ISBN 978-617-594-265-9 (серія)

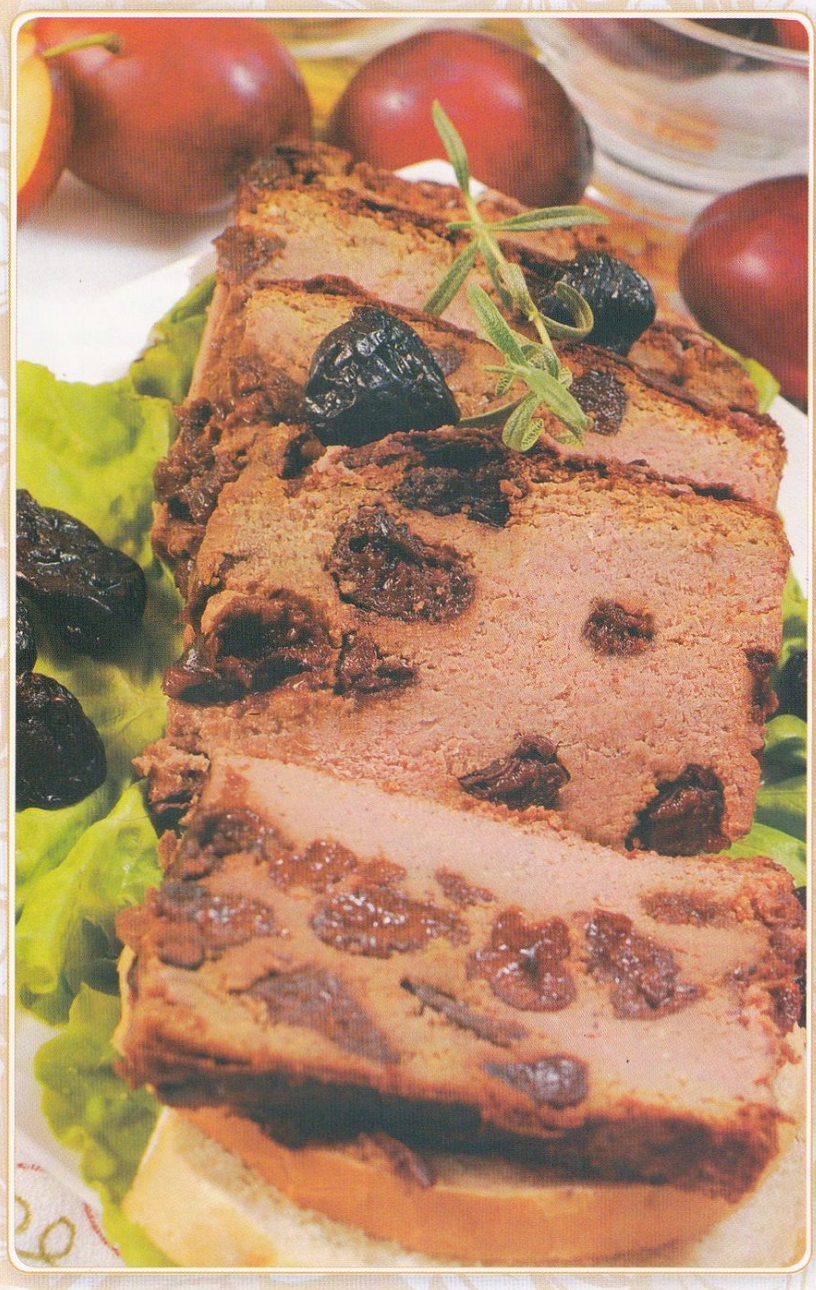
У нашій книзі зібрані рецепти різних паштетів, фаршів, начинок, мусів, суфле. Використовуючи звичайні і доступні продукти, а також не витрачаючи багато часу і зусиль, ви кожен день зможете дивувати своїх рідних і близьких неймовірно смачною їжею! Варто тільки захотіти — і у вас за допомогою нашої книги все вийде! Смачного!

УДК 641.5
ББК 36.997

Тефтели с подливкой



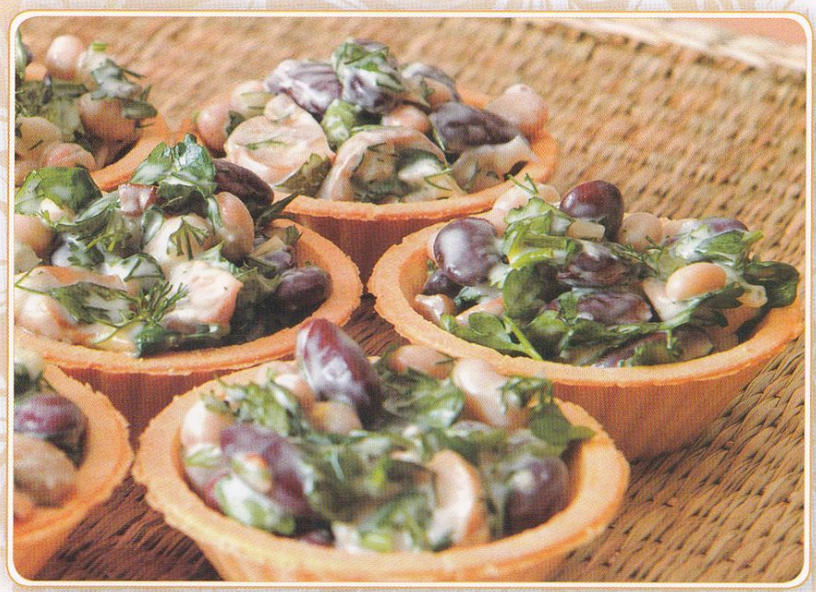
Яйца, фаршированные грибами



Печеночный паштет с черносливом

Манты с картошкой и грибами

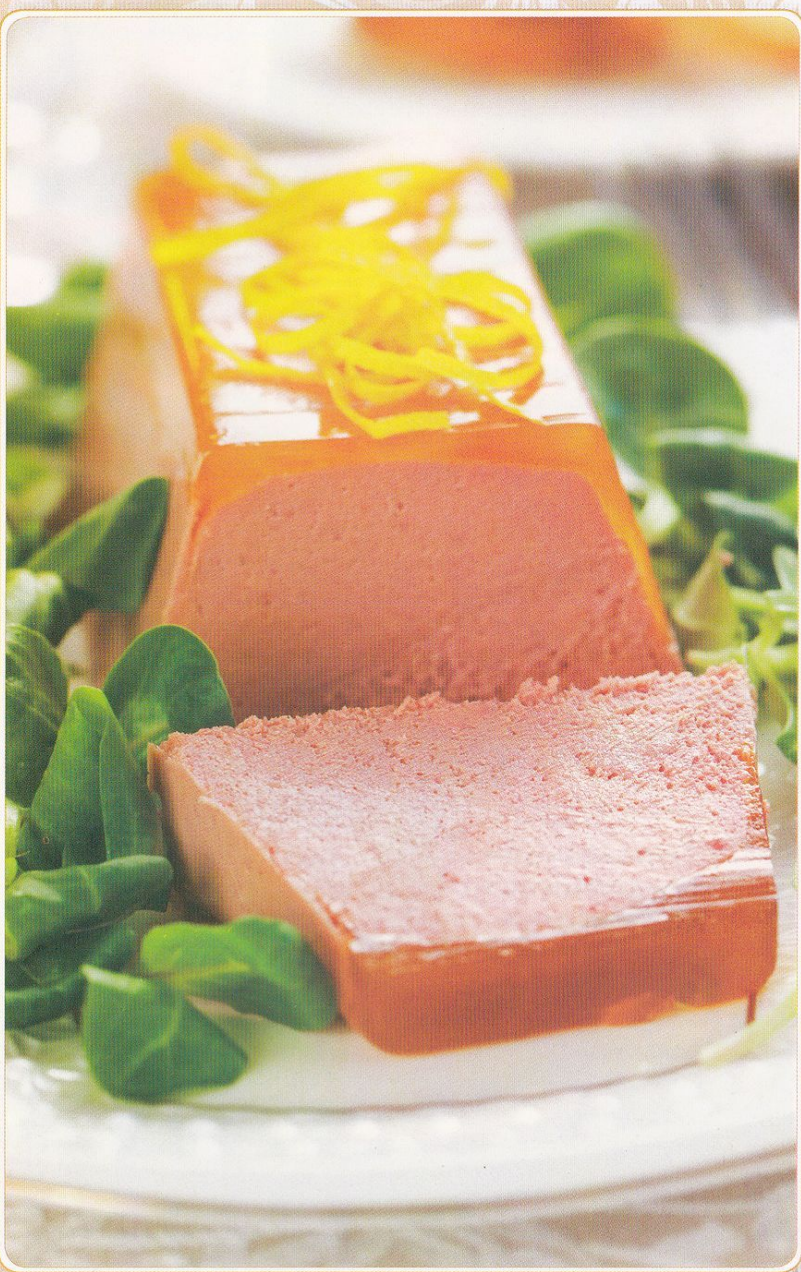
Рулет из лаваша с мясом



Корзиночки с грибным фаршем

Хумус с лимоном

Куриные крокеты



Заливной паштет из куриной печени

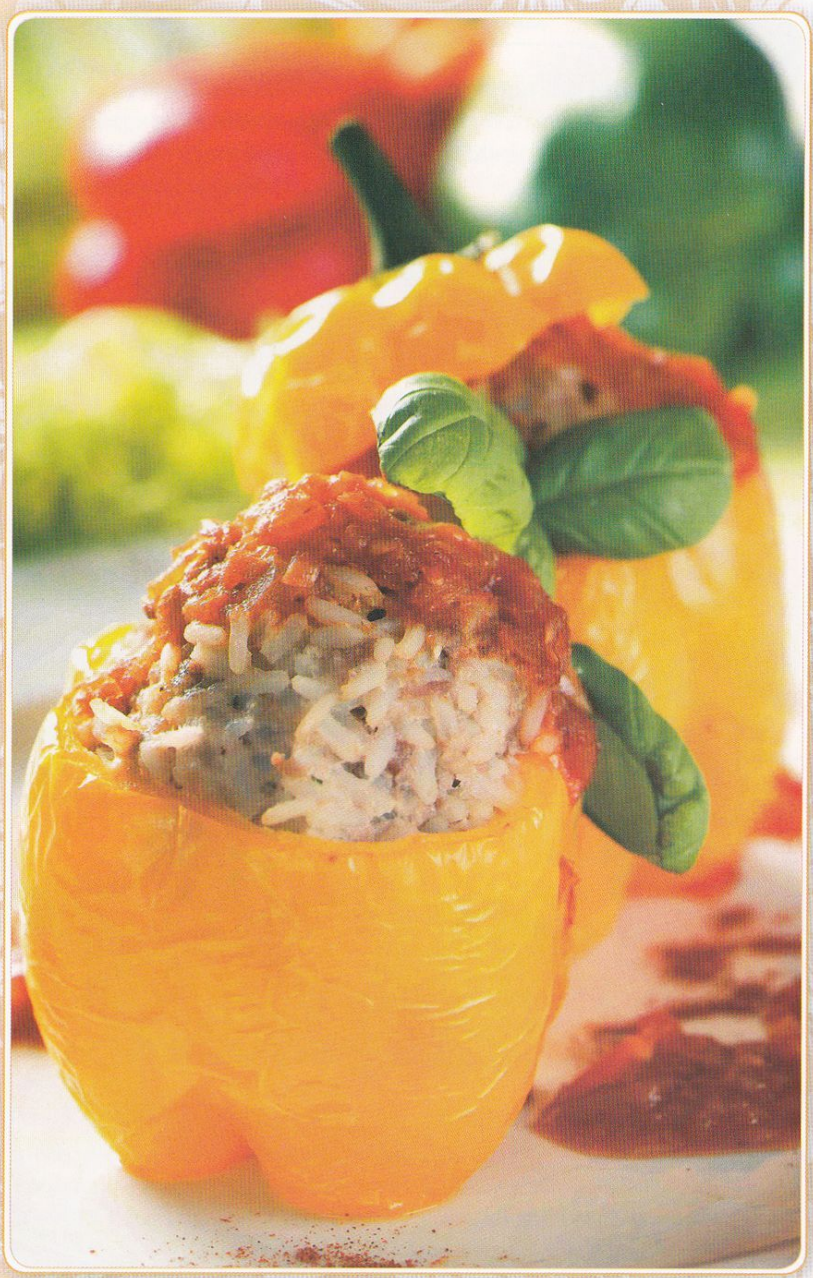
Рулет из фарша с яйцом

Паштет из моркови

Мясные шарики

Слоеные пирожки со шпинатом

Слоеный пирог с грибами



Фаршированный перец

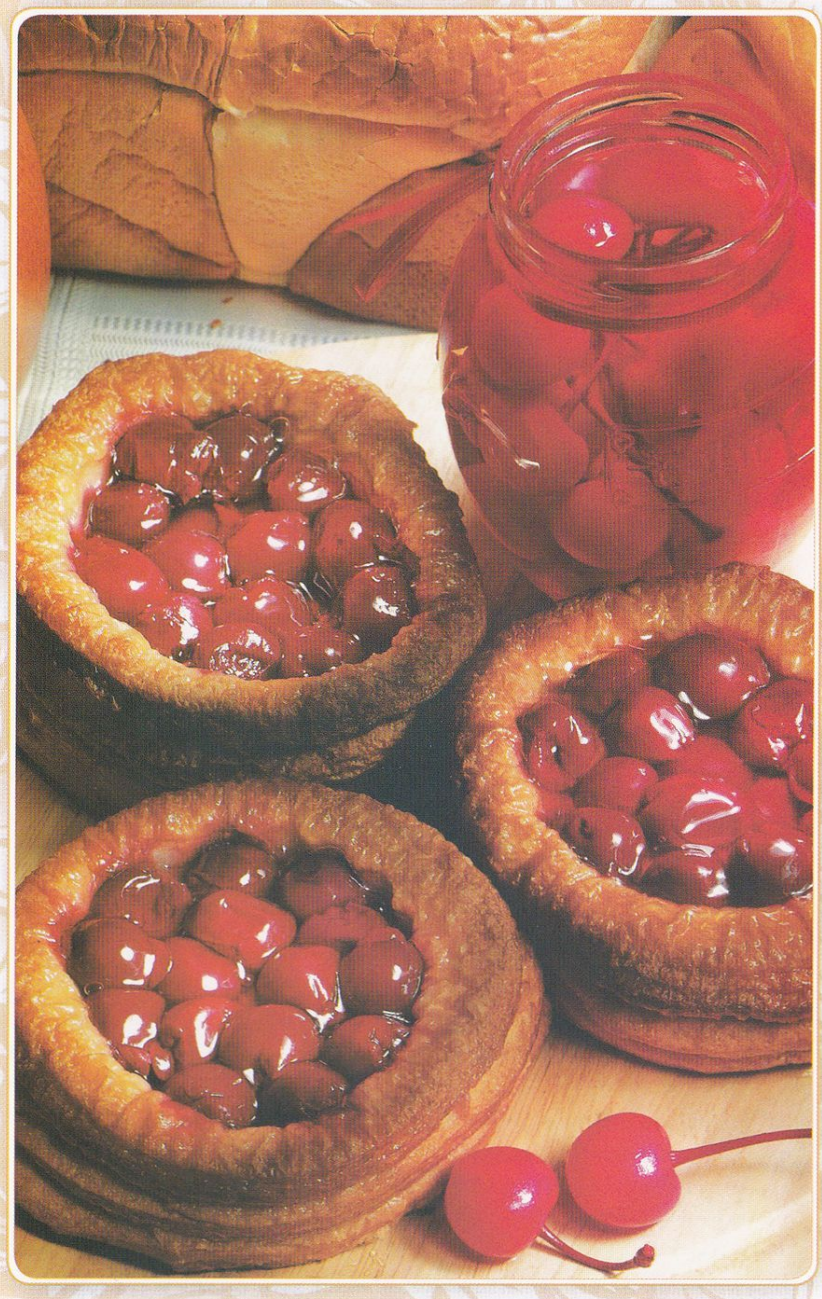
Пирожки с капустой и яйцами

Мясной паштет с клубничным желе

Штрудель с тыквой

Ягодный пирог с малиной и голубикой

Штрудель с яблоками



Тарталетки с вишней

Пончики с малиновой начинкой

Рулет с шоколадной начинкой

Круассаны с клубничной начинкой

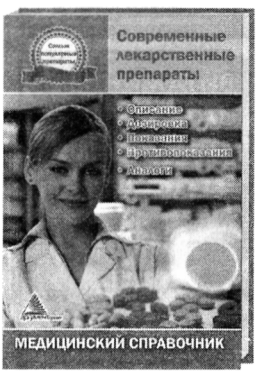
Пирог с черникой

Серия «Карманная библиотека»

Самые разнообразные практические советы Вы сможете получить из книг серии «Карманная библиотека». Как ухаживать за садом и огородом? Что означает необычный сон? Как трактовать те или иные символы, встречающиеся Вам на жизненном пути? Как построить свою жизнь с учетом фаз Луны? Это и многое другое специально для Вас в удобном формате и по приемлемой цене!

В серию вошли книги:

- Здоровье женщины
- Сад и огород
- Символы и знаки
- Современные лекарственные препараты. Медицинский справочник
- Сонник Миллера
- Фэн-шуй. Практическое руководство



Формат: 105x145 мм. Объем: 560 с. Язык: русский.
http://www.argprint.com.ua, http://www.knigap.com

Серия «Полезная книга»

Вкусные котлеты, изысканное суфле, нежные паштеты... У каждой хозяйки есть свой проверенный рецепт этих блюд. Но всегда хочется приготовить что-то новенькое. В нашей книге собраны рецепты, которые помогут вам научится готовить различные паштеты, фарши, начинки, муссы, форшмаки, суфле и другие вкусные блюда. Создавайте свои неповторимые рецепты и удивляйте своих родных и близких вкусной и, главное, полезной едой!

Приятного вам аппетита!

ISBN 978-617-594-605-3

9 786175 946053

Интернет-магазин
www.knigap.com