

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

Очень просто!



ББК 36.992
Б 71

Составитель *В. М. Рошаль*

Б 71 Блюда из курицы / Сост. В. М. Рошаль. — М.:
Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Курица за последние годы стала в нашей стране популярным продуктом. И это неудивительно — куриное мясо вкусно и очень полезно, быстро готовится, из него можно приготовить множество разнообразных блюд — как легких, диетических, так и острых, сдобренных специями и пряностями.

В этой книге представлены наиболее интересные и в то же время доступные для приготовления в домашних условиях рецепты. По этим рецептам вы сможете приготовить и классический куриный бульон, и холодные закуски из курицы, и самые разнообразные горячие кушанья.

© «Терция», составление, 2002

© «Терция», оформление, 2002

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 978-5-699-00658-8

www.infanata.org

Предисловие

За последние годы курица стала в России одним из самых популярных мясных продуктов. Этому способствовало появление на российском рынке куриных полуфабрикатов, уже полностью подготовленных к непосредственной тепловой обработке.

Следует помнить, что резкий специфический куриный запах, особенно характерный для старой птицы, дают кожа, сухожилия и крупные суставы. Эти части, как правило, выбрасывают.

Приготовление блюд из курицы, если только речь не идет о диетическом питании, требует повышенных доз красного перца, имбиря, бадьяна, корицы, базилика и, разумеется, чеснока и лаврового листа. Кроме того, при тепловой обработке куриного мяса полезно применять индийскую пряность кардамон. Все это может до неузнаваемости изменить привычный вкус курицы и позволит насладиться разнообразием гастрономических ощущений.

Куриное мясо быстро и легко готовится. Даже самый неопытный кулинар легко сможет поджарить на обед или ужин аппетитную куриную ножку или грудку, сварить ароматный золотистый бульон; курицу можно и варить на пару, а также тушить и запекать.

Один из самых изысканных способов приготовления курицы — жаренье в гриле или над раскаленными углями: непосредственно на решетке или на вертеле (шампурах). Обжаренная таким способом птица особенно вкусна и сочна, а ее приготовление требует совсем немного времени. На вертеле курицу, как и другое мясо, жарят

Блюда из курицы



перед самой подачей к столу, иначе ее вкусовые качества ухудшаются. На гарнир подают репчатый лук, нарезанный кольцами, зеленый лук, свежие помидоры, свежие и соленые огурцы, дольки лимона, зелень, а восточная кухня, кроме того, предлагает в качестве гарнира баклажаны, фаршированные курдючным салом, солью, перцем и зеленью. Отдельно можно подать различные острые соусы.

Однако, каким бы способом ни готовить, всегда стоит относиться к процессу творчески, т. е. учитывать вкусы и пристрастия своей семьи, соответственно увеличивая или уменьшая предложенную в рецептах дозировку продуктов, а иногда и вовсе исключая некоторые из них, что в домашней кухне вполне допустимо.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ



Куриный салат

200 г жареного или вареного куриного мяса, 2 яйца, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 2 яблока, 100 г майонеза.

Жареное или вареное мясо, вареные яйца, картофель и морковь нарезать кубиками, яблоко натереть на крупной терке. Все смешать с майонезом.



Салат из цыпленка

2 непотрошенных цыпленка, 6 груш, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 лимона, 2 ст. ложки горчицы, 1 стакан сметаны, 1 красный сладкий перец (паприка), листья зеленого салата, черный молотый перец, соль по вкусу.

Цыплят выпотрошить, промыть. Отложить печень. Обработанные тушки цыплят обжарить на вертеле (в духовке или гриле), добавив немного жира. Затем удалить кожу. Отделить мясо грудки и ножек, нарезать его одинаковыми кусочками и положить в глубокую тарелку. Обжарить печень цыплят в масле настолько, чтобы она



стала совсем светлой, затем хорошо размять ее вилкой.

Очистить крупные ароматные груши, удалить сердцевину с семенами и нарезать кусочками такого же размера, как и кусочки мяса цыпленка. Залить их соком 2 лимонов, чтобы не потемнели, и положить к мясу в глубокую тарелку.

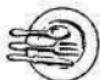
Прибавить к растертой печенке сок 1 лимона, горчицу, черный перец, соль и хорошо взбитую сметану. Слегка размешать и прибавить к мясу цыпленка и грушам. Салат размешать, посыпать перцем, украсить листьями зеленого салата и полосками красного сладкого перца.



Салат из курицы с крабами

300 г мяса вареной курицы, 100 г вареного свиного окорока, 100 г консервированных крабов, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г маринованных огурцов, 300 г майонеза, соль по вкусу.

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками, окорок — кубиками. Мясо крабов ополоснуть и разделить на кусочки. Яйца разрезать на 4 части. Маринованные огурцы измельчить. Все смешать с майонезом и посолить.



Холодная жареная курица

Курицу изжарить и охладить. Готовую птицу разрубить вдоль на 2 части, потом каждую часть, в свою очередь, разделить на несколько кусков.



Куски курицы уложить на блюдо, украсить веточками зелени петрушки или листиками салата, гарнировать маринованными сливами, виноградом, вишнями, брусникой, мочеными яблоками, красной или белокочанной капустой, которые можно подать и отдельно в салатнице.

Можно также предложить зеленые салаты, салаты из овощей и фруктов или из одних фруктов. Отдельно следует подать майонез.



Курица в майонезе

1 курица, 1 1/2 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, 2 свежих огурца, 2 отварных клубня картофеля, 3 вареных яйца, 1/2 банки зеленого горошка, 3 вареные моркови, 1 ковшок зеленого салата, 2-3 помидора, 500 г майонеза, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка желатина, соль по вкусу.

Вскипятить подсоленную воду с морковью, петрушкой, луком и пряностями.

Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу положить в получившийся овощной отвар и сварить до готовности. Остудить в отваре.

Желатин развести в 1/2 стакана холодного отвара. Поставить на середину горячей плиты между конфорками, чтобы желатин растворился. Майонез выложить в мисочку, растереть с сахаром.

Огурцы, вареные овощи (картофель, морковь) и яйца нарезать кубиками, добавить горошек, перемешать с половиной майонеза и разложить на блюде. Остуженную курицу разрезать на порции, осторожно вынуть из нее все кости и положить куски курицы на салат. Оставшийся

Блюда из курицы



майонез смешать с растворенным желатином, поставить в холодную воду и взбивать венчиком до образования пены, залить им сверху ломтики курицы, украсить кубиками помидоров и небольшими кучками мелко нарезанного зеленого салата.

До подачи держать в холодильнике.

КУРИНЫЕ СУПЫ



Классический куриный бульон

1 курица, 1 морковь, 1 луковица, соль по вкусу.

Ошипать и выпотрошить курицу. Промыть и поставить варить целой.

Когда бульон закипит, положить неразрезанную очищенную морковь и хорошо промытую целую луковицу, все посолить и сварить до готовности под закрытой крышкой. Старая курица варится дольше, но бульон из нее получается вкуснее.

Куриный бульон подают горячим, с галушками, макаронными и мучными изделиями, рисом и пр. Куриный бульон с рисом можно заправить желтком и лимонным соком. Заправленный куриный бульон с рисом вкуснее незаправленного и богаче витаминами.



Куриный бульон с клецками

1 курица, 50 г зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Для клецек: 50 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 100 г пшеничной муки, 3 яйца, соль по вкусу.



Разделанную, опаленную и вымытую курицу положить в кастрюлю, добавить очищенные потроха (кроме печени и сердца), поставить на сильный огонь и довести до кипения.

Снять пену, посолить, положить связанные в один пучок зеленый лук и зелень петрушки. Убавить огонь и на очень слабом огне доварить курицу.

Бульон процедить, дать ему вскипеть, опустить в него клецки; когда они всплывут на поверхность, выключить огонь.

Приготовление клецек: подсоленную воду с маслом вскипятить и сразу же всыпать всю муку. Размешать, чтобы не было комков, и, выключив огонь, оставить на плите, чтобы масса постепенно остыла до температуры парного молока.

В теплую массу по одному втереть яйца. Брать тесто чайной ложкой и опускать в кипящий суп. Можно сварить клецки отдельно в кипятке, промыть в холодной воде, обсушить и дать прокипеть в бульоне.



Суп-пюре из курицы с фисташками

450 г курицы (филе), 100 г фисташек, 180 г риса, 100 г сливочного масла, 600 г сливок, 2 желтка, соль по вкусу.

Курицу отварить в подсоленной воде и охладить.

Рис прогреть в кастрюле с маслом в течение нескольких минут, добавить куриный бульон и, помешивая, нагреть до кипения, после чего варить при слабом кипении до готовности риса.

Вареное куриное филе растереть в ступке до кашецеобразной консистенции, постепенно добавляя холодный бульон. Полученную массу затем протереть

Блюда из курицы

через частое сито, смешать с процеженным рисовым отваром и рисом, довести до кипения и хранить на водяной бане.



Фисташки, ошпаренные и очищенные от кожицы, истолочь в ступке с маслом и протереть через сито. При подаче в суп добавить сливочное масло с фисташками и смесь из яичных желтков со сливками.

ОТВАРНАЯ И ПАРОВАЯ КУРИЦА



Куры или цыплята паровые

1 курица (или цыпленок).

Для соуса: 1 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Подготовленную сырую курицу положить в кастрюлю, добавить очищенные, промытые и разрезанные морковь, петрушку и лук, залить мясным бульоном или водой на $\frac{3}{4}$ высоты тушки, посолить и, закрыв кастрюлю крышкой, поставить на огонь. Варка курицы продолжается 1–1 1/2 ч, цыпленка – 30–40 мин.

По окончании варки курицы или цыпленка приготовить соус. Для этого 1 1/2 ст. ложки муки слегка прожарить с таким же количеством масла, развести 1 1/2–2 стаканами бульона, полученного при варке птицы, размешать и проварить в течение 5–10 мин. Полученный соус процедить, прибавить лимонный сок (или разведенную лимонную кислоту), по вкусу – соль, кусочек сливочного масла и тщательно размешать до полного соединения масла с соусом. Еще вкуснее получается соус, если в него при варке добавить 1/2 стакана белого виноградного вина.

12 При подаче к столу курицу разрубить на части, уложить на подогретое блюдо и залить соусом.

На гарнир можно подать стручки фасоли, заправленные маслом, отварной рис или отварной картофель.



Курица в белом соусе с овощами

1 кг курицы, по 300 г моркови и репы, 60 г корня сельдерея, 250 г цветной капусты, 120 г стручковой фасоли, 60–120 г сливочного масла, 1 ст. ложка с горкой пшеничной муки, 50 г зелени сельдерея или петрушки, соль по вкусу.

Курицу разрубить на кусочки и уложить их в сотейник, смазанный маслом. Сверху и между кусочками поместить морковь, репу и сельдерей, нарезанные дольками, залить все кипящей водой, чтобы она целиком покрывала птицу и овощи, и немного посолить. Накрыв сотейник крышкой, отварить курицу до готовности.

В подсоленной воде отварить разделенную на мелкие кочешки цветную капусту и нарезанные стручки фасоли. Слегка обжаренную муку развести куриным бульоном, влить к курице, туда же положить цветную капусту и фасоль, все прокипятить и окончательно заправить солью.

Выложить на тарелки кусочки курицы, залить их соусом с овощами и посыпать зеленью.



Курица отварная в томатном соусе

1 жирная курица, 3 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 5–6 помидоров или 1/2 стакана томата-пюре, 2 дольки чеснока, стручковый перец, зелени кинзы, петрушки и сельдерея, соль по вкусу.



Курицу отварить. Томат-пюре развести в $\frac{1}{4}$ стакана воды или свежие помидоры сварить, протереть через дуршлаг, а затем через сито.

Готовую курицу вынуть из бульона, посыпать солью, а бульон процедить. Снять с бульона жир, влить в отдельную кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук и тщательно протушить, постепенно добавляя пшеничную муку. Затем влить $\frac{1}{2}$ стакана процеженного бульона и варить 10 мин. Добавить подготовленные помидоры или томат-пюре, толченые стручковый перец, чеснок, зелень кинзы и варить еще 5 мин.

Отварную курицу нарезать на куски, переложить в кипящий соус, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и сельдерея, дать закипеть и снять с огня.



Отварной цыпленок с пряным соусом

1 цыпленок, 1 л овощного бульона, 8–10 горошин черного перца, 4 луковицы, 2 ст. ложки кукурузного масла, по 1 ч. ложке сахара и молотой корицы, 4–5 бутонов гвоздики, 2 ст. ложки уксуса, 1 стакан молока, мускатный орех, 1 ч. ложка черного молотого перца, соль по вкусу.

Выпотрошить и промыть тушку цыпленка, сварить в овощном бульоне с черным перцем горошком и солью.

Поджарить измельченный на терке лук с кукурузным маслом. Положить туда сахар, немного мускатного ореха, молотую корицу, толченую гвоздику и черный молотый перец. Прибавить уксус и молоко. Соус варить до получения желаемой густоты.

Вынуть готового цыпленка из бульона, после чего полить соусом и подать с гарниром из вареного рассыпчатого риса.

ТУШЕНАЯ КУРИЦА



Тушеная курица с гарниром

1 курица, 1/2 стакана жира, 1 морковь, 1 ломтик корня сельдерея, 1 луковица, 1 лавровый лист, 15–20 горошин черного перца, соль по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка пшеничной муки, 2–3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан вина.

Обжарить со всех сторон в жире подготовленную тушку курицы, посолить ее. Затем залить 2 стаканами кипятка, положить нарезанные морковь, сельдерея, луковицу, лавровый лист, черный перец горошком и варить. Когда мясо почти готово, прибавить к мясному соку соус: растереть жир с мукой, томатом-пюре и развести вином. Через 10–15 мин вынуть курицу и поставить в теплое место, а соус протереть через сито.

Подать курицу целой тушкой. Отдельно подать соус.



Тушеный цыпленок

1 крупный цыпленок, 1/2 стакана масла для жаренья, 1 луковица, коренья, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 стакан вина, 2 яйца



(желтки), $\frac{3}{4}$ стакана кислого молока, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Выпотрошить и хорошо промыть тушку крупного цыпленка. Разрубить на порционные куски и обжарить в масле. Прибавить последовательно и обжарить мелко нарезанный лук и коренья, а также муку. Затем добавить красный перец, соль по вкусу и немного воды. Тушить мясо до мягкости, доливая понемногу воду.

Вынуть готовое мясо, соус процедить и развести вином. Положить мясо в соус и тушить примерно 8–10 мин на слабом огне.

Снять с плиты, заправить соус желтками, взбитыми с кислым молоком, сливочным маслом. Прибавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль и перец по вкусу.



Курица, тушенная с овощами

1 кг курицы, 300 г картофеля, по 200 г моркови и брюквы (или репы), 120 г репчатого лука, 60 г сушеного зеленого горошка, 60–90 г жира, 20 г муки, 20 г укропа или 40 г зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сушеный зеленый горошек перебрать, промыть, залить холодной водой на 2–3 ч и отварить в бурно кипящей подсоленной воде.

Выпотрошенную курицу вымыть, обсушить, посолить, уложить в гусятницу или глубокий сотейник с жиром, обжарить со всех сторон, залить (на $\frac{3}{4}$ высоты) мясным бульоном или водой и тушить, изредка переворачивая,

30–40 мин. Картофель, морковь, брюкву и репчатый лук очистить, нарезать кубиками, брусочками



или дольками, обжарить на жире и переложить на тарелку. На освободившейся сковороде поджарить немного муки до темно-желтого цвета, развести ее бульоном от курицы и прокипятить. Почти готовую курицу разрубить на порционные куски, уложить опять в гусятницу, засыпать обжаренными овощами и сварившимся зеленым горошком, залить соусом и тушить до готовности.

Подавать на горячих тарелках, полив соусом с овощами, заправленным солью, перцем и, по желанию, сахаром и посыпав укропом или зеленью петрушки.



Курица, тушенная со свиной копченой грудинкой и овощами

1 кг курицы, 30 г куриного, говяжьего жира или маргарина (для поджаривания курицы), 75 г сливочного масла, 150 г лука-саженца, по 300 г моркови и репы, 150 г копченой свиной грудинки, 1 1/2–2 стакана мясного бульона или воды, 50 г зелени петрушки, сельдерея, зеленого лука или 25 г укропа, соль по вкусу.

Обработанную молодую курицу обжарить со всех сторон на сковороде с жиром, затем положить в глубокий сотейник грудкой вверх и полить жиром. На освободившуюся сковороду налить 1–1 1/2 стакана бульона или воды, осторожно соскоблить ножом приставшие сгустки сока и все прокипятить. Полученным соком залить курицу и поставить ее на 40–50 мин в духовку.

Копченую грудинку ошпарить кипятком, нарезать кубиками и обжарить на сковороде. Добавить к ней целые головки лука-саженца, морковь и репу, нарезанные кубиками или брусочками, все слегка обжарить и положить в сотейник вокруг почти готовой курицы. **17**



Влить туда же немного бульона или воды (чтобы жидкость только покрывала овощи), посолить и тушить все еще 10–15 мин на слабом огне.

Перед подачей к столу курицу разрубить на куски, прогреть в соусе и положить на тарелки. Соус с овощами заправить солью и сливочным маслом, полить им курицу, посыпать все рубленой зеленью петрушки, сельдерея, нашинкованным зеленым луком или укропом.



Курица с помидорами

1 курица, 500 г репчатого лука, 2 головки чеснока, 4–5 красных помидоров или 2 ст. ложки томата-пюре, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка красного молотого перца, 10–15 горошин черного перца, $\frac{3}{4}$ стакана масла, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Выпотрошить, промыть и разрубить на порционные куски тушку молодой курицы. Положить мясо в кастрюлю, прибавить лук, нарезанный кружочками, разобранный на дольки чеснок, помидоры или томат-пюре, лавровый лист, красный молотый перец, черный перец горошком.

Влить примерно $1\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, хорошо закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне, пока не выпарится вся вода.



Курица с баклажанами и помидорами

базилика, укропа, тархуна, петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.



Очищенную и промытую жирную куриную тушку нарезать на части.

Лук очень мелко нарезать. Баклажаны, не очищая от кожицы, нарезать ровными тонкими кружочками. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу и нарезать на дольки.

Картофель очистить от кожицы и нарезать кубиками. Зелень кинзы, базилика, укропа, тархуна, петрушки мелко нарезать.

В кастрюлю положить слоями нарезанную курицу, баклажаны, картофель, лук, помидоры, зелень. После этого посолить, добавить по вкусу черный молотый перец, кастрюлю накрыть крышкой, поставить на огонь и варить до готовности.



Курица с алычой

1 жирная курица, 6-7 луковиц, 1-1 1/2 стакана алычи или ткемали, 1/2 ч. ложки семян кинзы, 10-12 веточек укропа, 1 стручок жгучего перца, соль по вкусу.

Подготовленную, обмытую куриную тушку разрезать на куски, положить в глубокую сковороду и обжарить. Залить кипящей водой так, чтобы вода только наполовину покрыла куски курицы, и тушить на слабом огне до готовности.

Алычу или ткемали потушить, а затем вынуть косточки. За 15 мин до готовности курицы добавить репчатый лук, нарезанный кружочками, посолить, а перед окончанием тушения положить тушеную алычу или тке-



мали, толченые семена кинзы, жгучий перец и мелко нарезанный укроп.



Курица тушеная с орехами

1 курица, 3 луковицы, 1 стакан очищенных толченых грецких орехов, по 2 веточки зелени кинзы и петрушки, имеретинский шафран (по возможности), 3–4 бутона гвоздики, 1/4 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки винного уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Очищенную и промытую жирную куриную тушку разрезать на части и тщательно потушить с мелко нарезанным репчатым луком. Затем добавить толченые грецкие орехи, имеретинский шафран, черный молотый перец, корицу и гвоздику, мелко нарезанную зелень кинзы и петрушки. Влить винный уксус, перемешать, закрыть крышкой и тушить еще 10–15 мин.



Курица фаршированная

1 молодая курица (около 800 г), 50 г пшеничного хлеба, 125 мл молока или сливок, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, черный молотый перец, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

Для фарша мякоть курицы нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить мякиш белого хлеба, размоченный в молоке или сливках, и пропустить еще раз через мясорубку с частой решеткой. В измельченную

20 массу добавить размягченное масло, сырое яйцо,



оставшееся после размачивания хлеба молоко, соль, перец, мускатный орех, все перемешать. В фарш можно также положить фисташки и шампиньоны, нарезанные кубиками.

На кожу, снятую с курицы и разложенную на влажном пергаменте, салфетке или марле, положить приготовленный фарш, разровнять его, завернуть в форме рулета или сформовать в виде тушки; перевязать концы пергаamenta или салфетки и положить в посуду. Припускать курицу в небольшом количестве бульона в закрытой посуде.

Порцию курицы (2–3 куса) положить на тарелку, гарнировать можно припущенным рисом, стручками фасоли, горошком или одним из сложных гарниров и полить курицу белым соусом с яичными желтками (см. с. 60).

Фаршированную курицу можно после припускания обжарить, полить соком или соусом с мадерой (см. с. 60–61) и подать с одним из сложных гарниров.



Рагу из курицы

1 курица (800 г), 500 г картофеля, 100 г репы, 100 г моркови, 25 г петрушки, 125 г репчатого лука, 75 г томатной пасты, 50 г жира птицы, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени с пряностями, соль по вкусу.

Курицу разрубить на куски (по 2–3 на порцию), посыпать солью, обжарить, а затем тушить или, не разрубая, обжарить и тушить, после чего разрубить тушку на порционные куски. Картофель нарезать дольками или кубиками и обжарить. Морковь, репу, корень петрушки и лук также нарезать дольками и спассеровать с маслом.

Куски обжаренной птицы положить в сотейник, добавить подготовленные овощи и картофель, пучок



зелени с пряностями (лавровый лист, перец, гвоздика, корица), залить красным соусом (рецепт на с. 59) так, чтобы гарнир был полностью покрыт, добавить томат-пюре, накрыть посуду крышкой и тушить в духовке. Когда рагу будет готово, удалить пряности и хранить рагу до подачи на водяной бане.

При подаче на блюдо или тарелку положить порцию тушеной птицы, покрыть ее гарниром и залить соусом.



Чахохбили из курицы

1 курица (800 г), 200 г репчатого лука, 400 мл готового томатного соуса, 75 г сливочного масла, 200 г помидоров, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, черный перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки, соль по вкусу.

Курицу нарубить на куски весом по 40–50 г и обжа- рить с маслом, затем прибавить пассерованный лук, томат- ный соус, уксус, перец горошком, лавровый лист и тушить 15–20 мин.

При подаче в чахохбили добавить поджаренные поло- винками свежие помидоры и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.



Чахохбили из курицы с добавлением вина

1 курица, 2 луковицы, 1/2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки томата-пюре, 4–5 помидоров, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки вина, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.



Курицу промыть, разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле с разогретым маслом. Положить туда мелко нарезанный лук, томат-пюре, добавить уксус, вино, бульон, соль, перец; закрыть крышкой и тушить 1 1/2 ч на слабом огне. Перед окончанием тушения положить нарезанные дольками помидоры. При подаче к столу на каждый кусок курицы положить ломтик лимона и посыпать зеленью.



Чахохбили из цыпленка

4 цыпленка, 8 луковиц, 300 г масла, 12 клубней картофеля, черный молотый перец и соль по вкусу.

Тушки цыплят промыть, нарезать на части, еще раз промыть холодной водой, положить в кастрюлю и тушить. Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду и накрыть крышкой, а птицу продолжать тушить. Нашинковать репчатый лук, положить его в кастрюлю с цыплятами, добавить масло и все обжарить, помешивая.

Жареную птицу залить соком, выделившимся при тушении, прибавить нарезанный крупными кусками картофель и все вместе снова тушить до тех пор, пока картофель не разварится. За 5 мин до окончания тушения всыпать черный молотый перец, соль и перемешать.



Сациви из курицы (Грузия)

1 курица, 1-1 1/2 ст. ложки кукурузной муки, 200 г очищенных грецких орехов, 4-5 луковиц, винный уксус, зелень кинзы с семенами, стручковый и черный молотый

Блюда из курицы



перец, корица, имеретинский шафран (по возможности), чеснок, хмели-сунели и соль по вкусу.

Курицу промыть, нарезать на куски, положить в кастрюлю, посолить и поджарить. Лук с куриным жиром пропустить через мясорубку, потушить, соединить с жареной курицей и еще потушить. Очищенные грецкие орехи истолочь с солью, добавить кукурузную муку, толченые чеснок, зелень кинзы с семенами, стручковый перец, развести кипящей водой и влить винный уксус. Полученной смесью залить курицу и тушить 10–15 мин. За 5 мин до окончания тушения положить молотые черный перец и корицу, толченый имеретинский шафран и хмели-сунели.



Цыпленок под чесночным соусом

1 цыпленок, 50 г сливочного масла или жира, 5–6 долек чеснока, соль по вкусу.

Обработать и посолить цыпленка. Пожарить на разогретом жире, разрезать на части и переложить в кастрюлю. На сковороду с жиром, где жарился цыпленок, налить 1 стакан горячей воды и, дав жидкости покипеть 2–3 мин, слить ее в кастрюлю с цыпленком. Кастрюлю закрыть крышкой и 10 мин тушить на слабом огне. Прибавить толченый чеснок, перемешать и снять с огня.



Цыпленок по-охотничьи

24 *1 цыпленок, 2 сосиски, 2/3 стакана жира, свежие грибы, 1 луковица, 1 стакан белого виноградного вина,*

1 ст. ложка томата-пюре, черный молотый перец, соль по вкусу.



Нарезать на порционные куски хорошо промытого цыпленка. Обжарить в жире, посолить и положить на блюдо. В том же жире поджарить 1 стакан мелко нарезанных грибов и измельченный лук. Налить по 1 стакану воды и белого вина и прибавить томат-пюре. Заправить солью, перцем и варить 20 мин. Положить туда обжаренное мясо и тушить до готовности на слабом огне. За несколько минут до снятия с огня прибавить нарезанные кусочками сосиски.



Цыпленок по-корсикански

1 цыпленок (весом до 1 кг), 125 г шпика, 125 г грибов, 200 г маслин, 4 помидора, 4–5 клубней картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана коньяка, соль по вкусу.

Промыть и нарезать на куски цыпленка. Поджарить в кастрюле нарезанный кусочками шпик, прибавить грибы, маслины, также нарезанные кусочками, помидоры и картофель, нарезанные ломтиками. В последнюю очередь положить куски цыпленка. Залить коньяком, добавить воду и тушить до мягкости.



Тушеный цыпленок в сметане (Франция)

1 цыпленок, 2 ст. ложки топленого масла, 8–10 мелких луковиц, 100 г свежих грибов, 1 стакан белого сухого вина, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 лимон, зелень петрушки, черный перец горошком, соль по вкусу.



Выпотрошить и промыть тушку цыпленка, нарезать кусками. Потушить в топленом масле целые мелкие луковицы и перебранные, промытые мелкие грибы. Положить куски цыпленка, прибавить соль, черный перец, влить вино. Закрывать плотно посуду и тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Перед тем как снять с огня, прибавить сметану. Подать горячим, украсив ломтиками лимона и веточками зелени петрушки.



Тушеный цыпленок с чесноком (Антильские острова)

1 цыпленок, 1/2 стакана оливкового масла, 4–5 зубчиков чеснока, 1 яйцо (желток), зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Выпотрошить, промыть и нарезать на куски тушку молодого цыпленка. Положить в кастрюлю мясо, прибавить разогретое оливковое масло и тушить 30 мин. Затем прибавить толченый чеснок, 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки, соль и черный перец. Через несколько минут вынуть куски цыпленка на подогретую тарелку, а к мясному соку прибавить, непрерывно помешивая, сырой яичный желток и еще немного черного перца. Залить цыпленка соусом и подать.



Цыпленок по-мексикански

1 цыпленок, мука, 1 стакан оливкового или подсолнечного масла, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 1 стакан белого виноградного вина, 2 стакана бульона, 1 лав-

Блюда из курицы

лавровый лист, 1 ч. ложка красного молотого перца (лучше острого), 100 г миндаля, 10–12 зеленых маслин, 2–3 помидора, соль по вкусу.



Выпотрошить, промыть тушку цыпленка и разрубить на куски. Обвалять в муке и поджарить до получения румяной корочки, в оливковом (или подсолнечном) масле вместе с измельченным на терке луком и чесноком. Залить стаканом белого вина и 2 стаканами бульона, прибавить толченый лавровый лист и красный молотый перец. Тушить около 1 ч, затем добавить толченый миндаль, зеленые маслины и мелко нарезанные помидоры. Когда помидоры будут готовы, снять с огня.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА



Жареная курица в сухарях

1 курица, 1/2 стакана белых молотых сухарей, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 яйцо, 4–5 ст. ложек растопленного сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Курицу сварить и разрубить на части. Затем каждый кусочек посолить, обвалить сначала в муке, а затем, смочив разведенным яйцом, — в сухарях и обжарить на масле в течение 8–10 мин. Когда на поверхности кусков курицы образуется равномерная румяная корочка, уложить их на блюдо, полить маслом и украсить веточками зелени петрушки.

Отдельно можно подать зеленый салат, огурцы или салат из овощей и ломтики лимона.

Таким же способом можно жарить и цыплят.



Борани со стручковой фасолью

Молодая курица (около 800 г) или цыпленок, 850 г стручковой фасоли, 75 г топленого масла, 2 луковицы, 500 мл кислого молока, 1 1/2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

28 Фасоль очистить, нарезать, припустить, добавить обжаренный лук. Цыпленка обжарить в масле, разру-

бить на куски и тушить с фасолью до готовности. Кислое молоко с сахаром подать отдельно.



Курица с жареным картофелем

1 кг курицы, 1 кг картофеля, 30 г жира, 40 г сливочного масла, 1 ч. ложка пшеничной муки, 20 г укропа или 40 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Молодую курицу ощипать, натереть мукой, опалить, обрубить у нее шейку, ножки и крылышки, выпотрошить, промыть, обсушить. Подготовленную курицу посолить снаружи и внутри, уложить на толстую сковороду, в сотейник или гусятницу и на плите обжарить с жиром до золотистого цвета. Затем уложить курицу на спинку и в духовке жарить до готовности, изредка поливая ее жиром.

Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на раскаленной сковороде. Готовую курицу надрезать и разрубить вдоль грудки и спинки пополам, каждую половину разрубить поперек еще на две части.

Перед подачей к столу курицу положить на горячие тарелки, полить маслом, сбоку подлить сок со сковороды, рядом положить жареный картофель, посыпать все укропом или зеленью петрушки.



Курица с шампиньонами в соусе с мадерой

1 кг курицы, 250 г шампиньонов, 25 г куриного жира, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.



Подготовленную птицу обжарить в сотейнике в духовке. За 10–15 мин до окончания жарки добавить припущенные мелкие шампиньоны и довести до готовности. Из сотейника слить жир, добавить 150 мл коричневого бульона (см. рецепт на с. 57–58), 500 мл соуса с мадерой (см. с. 60–61) и проварить соус в течение 1–2 мин, все процедить и заправить маслом.

При подаче порцию птицы положить на блюдо, гарнировать ломтиками припущенных шампиньонов и полить соусом. Можно подать и жареный картофель.



Жареная курица с соусом эстрагон

1 кг курицы, 35 г куриного жира, 500 г соуса, эстрагон.

Подготовленную курицу обжарить в духовке со стеблями эстрагона. В сок, оставшийся после жарки птицы, добавить соус с эстрагоном и сухим вином (см. с. 61).

При подаче порцию птицы положить на блюдо и полить соусом. На гарнир можно подать припущенный рис или овощи: жареные кабачки, помидоры или молодой картофель.

Так же можно приготовить цыпленка.



Чихиртма по-лакски

600 г куриного мяса, 6 яиц, 2–3 луковицы, 50 г топленого масла, зелень петрушки, черный молотый перец, молотый тмин и соль по вкусу.

30 Курицу отварить до полуготовности в небольшом количестве воды. Вынуть из бульона и нарубить на

куски. Поджарить на топленом масле вместе с тонко нарезанным луком. Посыпать тмином, перцем, посолить. Залить взбитыми яйцами.

Подать, посыпав зеленью петрушки.



Курица с гранатом (Грузия)

1 курица, 4 луковицы, 6 веточек кинзы, 7 веточек зелени петрушки, по 3 веточки базилика и чабера, 5 веточек укропа, зерна граната и соль по вкусу.

Очищенную и промытую куриную тушку нарезать на куски, обжарить. Сок, образовавшийся в процессе жаренья, слить в чистую посуду. Затем к обжаренной курице добавить нарезанный кружочками репчатый лук и, посолив, поджарить все вместе до полной готовности, время от времени добавляя сок, выделившийся при жаренье курицы. В конце положить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика, чабера и укропа. Подавать, добавив зерна граната.



Котлета из филе курицы натуральная

250 г куриного филе, 100 г пшеничного хлеба, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленное куриное филе с косточкой жарить на масле так, чтобы мясо только слегка зарумянилось. При подаче котлету положить на гренки из белого хлеба.

Подавать можно со сложным гарниром, состоящим из трех-четырех видов овощей (морковь, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржа, картофель в молоке,



картофель в форме орешков или жаренный соломкой). Гарнир поместить в корзиночки из теста. Полить котлету маслом. Отдельно можно подать зеленый салат.



Котлеты натуральные из кур и дичи с овощами

250 г филе курицы, 120 г картофеля, по 100 г моркови и брюквы, 30 г сушеного зеленого горошка, 1 ч. ложка муки, 1 стакан молока, 20 г топленого масла, 30 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, укроп или зелень петрушки, соль по вкусу.

Сушеный зеленый горошек перебрать, промыть, залить на 2–3 ч холодной водой и затем отварить в этой же воде. Курицу ошипать, опалить, выпотрошить, вымыть, снять с нее филе, срезать или надрезать сухожилия и пленки. В большом филе с внутренней стороны сделать от центра к боку продольный разрез и вложить в него маленькое филе, все сгладить и обровнять.

Морковь и брюкву очистить, нарезать кубиками, слегка обжарить на масле, подлить к ним немного воды или бульона и потушить. Картофель очистить, нарезать кубиками и отварить. В почти готовую морковь и брюкву добавить молоко и немного муки, смешанной с маслом, и все хорошо размешать. Туда же всыпать отваренные зеленый горошек и картофель, овощи прокипятить 5 мин и заправить по вкусу солью и сахаром. В мелком сотейнике или на сковороде обжарить на масле до темно-золотистого цвета подготовленные котлеты и в духовке или на слабом огне плиты довести их до готовности. Перед подачей к столу котлеты положить на горячие тарелки и полить растопленным сливочным маслом, рядом положить



овощи, сбоку подлить сок со сковороды, посыпать укропом или зеленью петрушки. Вместо овощей на гарнир можно подать также жареный и отварной картофель, картофельное пюре, припущенный рис, лапшу с маслом.



Котлета из филе курицы в сухарях

250 г куриного филе, 1/2-1 яйцо, 60 г молотых сухарей, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленное куриное филе с косточкой смочить в яйце, запанировать в сухарях и жарить на масле.

При подаче котлету положить на тарелку и гарнировать так же, как котлету куриную натуральную (см. с. 31-32).



Котлета по-киевски

250 г куриного филе, 120 г сливочного масла (в том числе 30 г на поливку), 1 яйцо, 75 г пшеничного хлеба, 2-3 ст. ложки растопленного сливочного масла или растительного масла, соль по вкусу.

Куриное филе с косточкой зачистить от пленок и сухожилий, отбить тупой стороной ножа так, чтобы получился ровный по толщине пласт.

На середину пласта положить кусочек холодного масла, накрыть тонкой полоской мяса внутреннего (малого) филе и закрыть масло со всех сторон мясом при помощи ножа. Котлету посолить, смочить в яйце, запаниро-



вать в хлебной крошке, снова смочить в яйце и еще раз запанировать в хлебной крошке; жарить в большом количестве жира (фритюре) 3–4 мин. Вынув из жира, котлету можно поставить на 1–2 мин в духовку. Жарить котлету по-киевски нужно непосредственно перед подачей.

Сливочное масло для начинки можно смешать с желтком вареного яйца, протертым через сито, солью, мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Готовую котлету нужно полить растопленным маслом.

Гарнир – жаренный соломкой картофель и зеленый горошек, заправленный маслом.



Котлета из филе курицы, фаршированная молочным соусом

250 г куриного филе, 100 г молочного соуса, 50 г белых грибов или шампиньонов, 1 яйцо, 60 г пшеничного хлеба, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла или растительного масла, 20 г сливочного масла, 250 мл соуса с мадерой, черный молотый перец, соль по вкусу.

Куриное филе без косточки подготовить для фарширования. В небольшое количество молочного соуса добавить мелко нарубленные свежие белые грибы или шампиньоны, предварительно замоченный и отжатым белый хлеб, посыпать солью и перцем, хорошо перемешать. Смесь охладить, сформовать из нее фарш в виде груш весом по 40 г.

На острый конец большого тонко отбитого филе курицы положить косточку и разделанный фарш, закрыть отбитым маленьким филе и все вместе аккуратно завернуть в большое филе. Котлеты дважды плотно запанировать в хлебной крошке, обжарить во фритюре. Подавать их следует так же,

34 как котлеты по-киевски (см. предыдущий рецепт).

Отдельно в соуснике можно предложить соус с мадерой (см. с. 60).



Котлета из филе курицы, фаршированная печенью

250 г куриного филе, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г молочного соуса, 50 г фарша из печени, 50 г шампиньонов, 60 г пшеничного хлеба, 250 мл соуса с мадерой, перец, соль.

Эти котлеты приготовить так же, как описано в предыдущем рецепте. Фарш приготовить из смеси густого молочного соуса (см. рецепт на с. 61–62) пополам с отварной куриной печенью, пропущенной через мясорубку. В фарш добавить сырой яичный желток, отваренные рубленые шампиньоны, соль и перец. Разделать фарш на куски весом по 40 г, придав им сплюсненную форму. Сформованные котлеты посолить, смочить в яйце и запанировать в крошках белого хлеба, придавая котлете овальную форму. Жарить котлеты в мелком сотейнике или на чугунной сковороде с маслом и довести до готовности в духовке.

При подаче котлету положить на блюдо, полить маслом и гарнировать картофелем (соломкой) и корзиночками из пресного или слоеного теста, наполненными горошком с морковью. Отдельно подать соус с мадерой (см. с. 60–61).



Котлета из филе курицы в молочном соусе жареная

250 г куриного филе, 250 г молочного соуса, 1 яйцо, 30 г молотых сухарей, 60 г пшеничного хлеба, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного или растительного масла, 150 мл соуса с мадерой, соль по вкусу.



Котлету приготовить и жарить с маслом, как натуральную (см. с. 31–32). Когда котлета немного остынет, окунуть ее в горячий молочный соус средней густоты (см. с. 61–62), положить на противень и дать окрепнуть соусу. Котлету смочить в яйце, запанировать, снова смочить в яйце и запанировать в крошках белого хлеба. Жарить за несколько минут перед подачей, так же, как котлету по-киевски.

Готовую котлету положить на блюдо и гарнировать жареным картофелем и стручками фасоли или зеленым горошком. Отдельно подать соус с мадерой (см. с. 60).



Шницель из филе курицы

На 2 порции: 250 г куриного филе, 1 яйцо, 75 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Большое куриное филе без косточки распластать, положить на него маленькое филе, слегка отбить тыжкой, смочить в яйце и запанировать в крошках белого хлеба. Шницель жарить с маслом на сковороде. Гарнировать можно зеленым горошком, жареным картофелем, фруктами.



Цыплята табака

4 цыпленка, 80 г топленого масла, 200 г готового соуса ткемали или 4–5 долек чеснока, 1 ст. ложка сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

36 Тушку цыпленка промыть, разрезать вдоль грудки, развернуть по надрезу, придать плоскую форму, по-



сыпать солью, смазать спинку сметаной и положить на раскаленную сковородку с маслом спинкой вниз. Накрывать крышкой, сверху уложить тяжелый предмет (гнет). Когда спинка прожарится, цыпленка перевернуть. Жареного цыпленка уложить на блюдо и украсить зеленью. Отдельно подать соус ткемали или чеснок, толченный с солью и разведенный водой.



Цыпленок жареный натуральный

1 цыпленок, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки или листья салата, соль по вкусу.

Подготовить тушку цыпленка, посолить и обжарить со всех сторон на разогретой сковороде или в неглубокой кастрюле с маслом. После обжаривания цыпленка поставить в духовку.

При отсутствии духовки подлить на сковороду 1–2 ст. ложки воды, накрыть крышкой и дожаривать цыпленка на слабом огне в течение 20–30 мин.

Готового цыпленка разрубить на части, уложить на блюдо, полить прокипяченным соком, полученным при жарке, и украсить веточками зелени петрушки или салата.

Отдельно можно подать салат из овощей и фруктов.



Панированный цыпленок

1 цыпленок (800 г), 3 яйца, 1 ст. ложка белых молотых сухарей, 500 г консервированного зеленого горошка, 80 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.



Сварить в подсоленной воде тушку цыпленка. Охладить, разрубить на порционные куски. Обмакнуть их последовательно во взбитое яйцо, сухари, снова во взбитое яйцо и поджарить до образования румяной корочки. Зеленый горошек согреть и полить 5–6 ст. ложками растопленного сливочного масла. Выложить на середину блюда и посыпать смесью нарезанных мелкими кубиками 2 вареных яиц с зеленью петрушки. Вокруг горошка разложить куски панированного цыпленка.

Таким же способом готовят панированную курицу.



Цыпленок, жаренный в сухарях, с гранатом

1 цыпленок, 50–70 г сливочного масла, 1/4 стакана гранатового сока, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 2 ч. ложки молотых сухарей, листья салата, мука, зерна граната и соль по вкусу.

Подготовленную тушку цыпленка промыть, разрезать на четыре части, тщательно обсушить, посолить и тотчас обвалить в муке, и затем, смочив в яйце, запанировать в сухарях и обжарить каждый кусок на сливочном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Затем обжаренные куски уложить в продолговатое блюдо, сбрызнуть гранатовым соком, посыпать тертым чесноком и зернами граната, украсить листьями зеленого салата.



Цыпленок с картофелем и луком

1 цыпленок (около 800 г), 20 г куриного жира, 80 г сливочного масла, 250 мл красного соуса, 2 ст. ложки

белого вина, 120 г лука-саженца, 500 г картофеля, зелень петрушки, соль по вкусу.



Обжарить цыпленка. Из сотейника слить жир, в оставшийся после жарки сок добавить вино, коричневый бульон (15 мл) и красный соус (см. рецепты на с. 57–58, 59–60). Проварив 1 мин, соус процедить. На блюдо положить цыпленка, вокруг разложить жареные картофель и головки лука-саженца, залить красным соусом и украсить петрушкой.



Цыпленок с молодыми картофелем и кабачками

1 цыпленок (около 800 г), 80 г сливочного масла, 300 г картофеля, 120 г моркови, 200 г кабачков, 60 г зеленого горошка, зелень, соль по вкусу.

Цыпленка обжарить в сотейнике с маслом, добавить сырой молодой картофель, морковь, нарезанную кружочками, зеленый горошек, кусочки кабачков и 80–100 мл коричневого бульона (см. с. 57–58). Закрыть посуду крышкой и припустить до готовности на слабом огне. Затем цыпленка нарубить на порционные куски, положить их обратно в сотейник на гарнир, накрыть крышкой и хранить на водяной бане до подачи. Подавать цыпленка с овощами. Полить соком и растопленным маслом, посыпать зеленью.



Жареный цыпленок, фаршированный грибами

2 цыпленка, 4 ст. ложки жира, 300 г свежих грибов, 20 г шипика, красный молотый перец, соль по вкусу.



Выпотрошить, промыть, посолить цыплят. Перебрать и мелко нарезать грибы. Поджарить их с жиром, посолить и посыпать перцем. Нафаршировать цыплят грибами. Покрыть тонкими ломтиками шпика и обвязать нитками. Печь, пока мясо не станет мягким. Тогда снять ломтики шпика и запечь цыплят в сильно нагретой духовке до образования румяной корочки.

Подать с жареным картофелем.



Цыпленок, жаренный кусками, с шампиньонами

1 цыпленок (около 900 г), 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка (без горки) пшеничной муки, 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки вина (мадера), 400 мл красного соуса, соль по вкусу.

Подготовленного цыпленка разрубить на порционные куски, посолить, запанировать в муке и жарить в сотейнике с маслом до образования румяной корочки. Затем добавить измельченные шампиньоны, закрыть сотейник крышкой и довести птицу и грибы до готовности. После этого переложить птицу с грибами в другую посуду и хранить блюдо горячим. Из сотейника слить жир, а в оставшийся сок влить вино (мадеру), добавить красный соус (см. с. 59–60), вскипятить и процедить.

При подаче положить цыпленка на блюдо или тарелку, на него – шампиньоны и полить все соусом.



Цыпленок, жаренный кусками, с рисом и помидорами

1 цыпленок (около 900 г), 1 ст. ложка (без горки) пшеничной муки, 25 г куриного жира, 100 г сливоч-

ного масла, 150–200 мл коричневого бульона, 50 г сладкого перца, 150 г стручковой фасоли, 100 г зеленого горошка, 200 г помидоров, 250 г припущенного риса, зелень, соль по вкусу.



Подготовленного цыпленка поджарить в сотейнике с жиром до готовности. Затем вынуть его, слить жир из сотейника, положить рассыпчатый отварной рис, ошпаренный и мелко нарезанный сладкий перец, отваренные в подсоленной воде стручки фасоли и зеленый горошек; перемешать.

На этот гарнир уложить куски цыпленка, полить растопленным маслом (50 г) и коричневым бульоном (см. с. 57–58), закрыть сотейник крышкой и поставить примерно на 10 мин в духовку. Отдельно поджарить на масле целые мелкие помидоры.

При подаче на середину блюда или тарелку положить гарнир – рис, фасоль и горошек, на него уложить куски цыпленка, а рядом с цыпленком разместить помидоры. Украсить веточкой зелени петрушки.



Цыпленок с яблоками

1 цыпленок (около 900 г), 1 ст. ложка (без горки) муки, 50 г сливочного масла, 100–125 мл коричневого бульона, 1 кг яблок, 2 ст. ложки белого вина, соль по вкусу.

Подготовить цыпленка, разрезать его на куски, запанировать в муке, жарить в сотейнике с маслом до полуготовности, залить коричневым бульоном (см. рецепт на с. 57–58) и прокипятить. Затем куски цыпленка вместе с соком переложить в порционную миску, добавить яблоки, нарезанные дольками, влить белое вино. Посуду закрыть крышкой и, поставив в заранее разогретую



духовку, довести блюдо до готовности. Подать в той же посуде.



Цыпленок с белыми грибами

1 цыпленок (около 900 г), 1 ст. ложка (без горки) пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 500 г свежих белых грибов, 400 г сметанного соуса, зелень, соль по вкусу.

Поджарить подготовленные куски цыпленка в сотейнике до образования румяной корочки, добавить нарезанные ломтиками вареные белые грибы и, закрыв сотейник крышкой, довести цыпленка почти до готовности. За 5–10 мин до готовности добавить в сотейник сметанный соус (см. с. 62), прокипятить. При подаче положить цыпленка на блюдо, полить соусом с грибами и посыпать зеленью.



Жареный цыпленок под винным соусом (Швейцария)

2 цыпленка (по 750–800 г), жир, 150 г шипика, 2 стакана белого виноградного вина, 1 стакан сметаны, 10–12 мелких луковиц, 250 г свежих мелких грибов, черный молотый перец, соль по вкусу.

Выпотрошить и промыть цыплят, натереть солью и перцем. Зажарить их на противне с небольшим количеством жира (чтобы не подгорели), поворачивая с одной стороны на другую. Вынуть цыплят и разрезать их пополам вдоль. Положить половинки в подогретое блюдо и поставить в теплое место. В противень, где жарились цыплята, налить белое вино, смешанное со сметаной, проки-



пятить в течение нескольких минут. Поджарить нарезанный кубиками шпик. Прибавить, не нарезая, головки лука и мелкие грибы. Тушить до мягкости. Залить цыплят винным соусом и подать на гарнир тушеные грибы с луком. Отдельно можно подать вареную лапшу, заправленную маслом и посыпанную тертым сыром.



Жареный цыпленок с бананами и беконом (США)

1 цыпленок, мука, масло для жаренья, 2 яйца, 4 банана, бекон или копченая грудинка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Выпотрошить и промыть тушку цыпленка и разрубить на 4 части. Вынуть кости, а мясо посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, обмакнуть в смесь из 2 яиц, взбитых с 2 ст. ложками растительного масла, и поджарить в горячем масле.

Нарезать по длине 4 очищенных банана, обвалять в муке, обмакнуть в разведенное яйцо и поджарить в том же жире. Поджарить на решетке ломтики бекона (или копченой грудинки). Подать бананы и бекон на гарнир к жареному цыпленку.



Жареный цыпленок по-венгерски

2 цыпленка (по 500–600 г), 65 г сливочного масла, по 1/2 стакана бульона (или воды) и белого виноградного вина (рислинг), 60 г репчатого лука, 250 г свежих



помидоров, 50 г зелени петрушки или 25 г укропа, 150 г сметаны, 1 1/2 ч. ложки муки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для гарнира: 300 г риса, 3 стакана белого бульона или воды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Обработанных цыплят разрубить на куски, обжарить в сотейнике на сливочном масле. Положить к ним мелко нарубленный репчатый лук и обжарить его до золотистого цвета, влить белое виноградное вино, мясной бульон или воду, добавить ошпаренные и очищенные от кожицы и семян, нарезанные свежие помидоры и, накрыв сотейник крышкой, тушить все на слабом огне.

К почти готовым цыплятам влить сметану, вскипятить ее, добавить обжаренную, охлажденную и растертую со сливочным маслом муку, все перемешать и прокипятить несколько минут.

Припустить в бульоне или воде рис, добавить сливочное масло, посолить.

При подаче к столу кусочки цыплят разложить по тарелкам, полить соусом, заправленным солью и перцем, рядом положить рис, посыпать все зеленью петрушки или укропа.



Цыпленок с грудинкой и овощами, жаренный на решетке

4 цыпленка, 160 г сливочного масла, 400 г пшеничного хлеба, 120 г свиной копченой грудинки, 400 г помидоров, 1 кабачок без семян или баклажан, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

44 Подготовленных цыплят разрезать на порционные куски. Надрезать суставы на ножках и крылышках,



слегка отбить куски тупкой, придав им более плоскую форму, посолить, поперчить, смазать маслом и жарить на решетке над углями без дыма и огня. За несколько минут до готовности смазать цыпленка растопленным сливочным маслом, запанировать в крошках белого хлеба и снова жарить на решетке до образования поджаристой корочки.

При подаче на блюдо выложить гренки из белого хлеба, обжаренные с маслом, на них – порции цыпленка, вокруг уложить поджаренные ломтики свиной грудинки, дольки помидоров и ломтики поджаренных кабачков или баклажанов, полить маслом и украсить зеленью.



Цыпленок, жаренный на вертеле, под ореховым соусом (Грузия)

1 цыпленок, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 дольки чеснока, 3 веточки зелени кинзы, 2 ч. ложки имеретинского шафрана (по возможности), 1/4 стакана винного уксуса, 1 стакан воды, 1 луковица, 1 стручок жгучего перца, черный молотый перец и соль по вкусу.

Целую тушку цыпленка посолить снаружи и внутри, нанизать на вертел и жарить до полной готовности, все время поворачивая над раскаленными углями без пламени. Очищенные грецкие орехи, чеснок, соль и зелень кинзы тщательно истолочь, выжать масло и перелить его в отдельную посуду. К ореховой массе добавить толченый стручковый перец, имеретинский шафран, черный молотый перец, тщательно перемешать, а затем развести винным уксусом, разбавленным водой. Жареного горячего цыпленка нарезать на части, уложить на блюдо, обсыпать очень мелко нарезанным сырым репчатым луком, облить ореховым соусом и ореховым маслом.

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА



Курица, запеченная в духовке

1 курица, 2 ст. ложки масла, 2 небольшие луковицы, 2 моркови, 1 небольшой корень сельдерея, 4–5 клубней картофеля, 2 1/2 бульонных кубика, черный перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Для теста: 1 стакан муки, 1 щепотка соли, сливочное масло, вода.

Разрубить на несколько кусков выпотрошенную и хорошо промытую тушку курицы. Разогреть в масле и подрумянить мясо вместе с мелко нарезанным луком.

Залить 5 стаканами бульона из концентрата и варить 1 ч, после чего прибавить нарезанные кубиками морковь и сельдерей, а также картофель, нарезанный более крупными кубиками.

Варить 30 мин, затем куски курицы вынуть и положить на противень. Вокруг птицы разложить овощи. Посыпать солью, черным молотым перцем и прибавить немного мускатного ореха. Бульон тщательно процедить и варить до тех пор, пока его не останется столько, сколько необходимо для поливания мяса.

Приготовить тесто из стакана муки, щепотки соли и небольшого количества воды. Раскатать его тонко, лист смазать маслом и сложить конвертом, и так — еще



был размером с противень. Покрыть им приготовленную птицу и овощи. Запечь в духовке (20 мин), пока не зарумянится.



Фаршированная курица, запеченная в духовке

1 курица с потрохами, 2–3 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана растительного или растопленного сливочного масла (для запекания), 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана риса (крупы), черный молотый перец, зелень петрушки и мяты, соль по вкусу.

Взять молодую упитанную курицу. Хорошо выпотрошить и промыть, затем посолить внутри и снаружи.

Мелко нарезать лук и поджарить его в масле. Последовательно прибавить и поджарить мелко нарезанные потроха курицы и рис. Налить немного горячей воды. Когда рис набухнет, снять с огня и заправить солью, черным перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки и мяты.

Нафаршировать курицу, зашить отверстие в брюшке и положить в подходящую посуду. Налить масло и $\frac{1}{2}$ стакана воды и запечь. Время от времени поливать вытопившимся соком и жиром, в котором она жарится.

Подать с салатом.



Курица, запеченная в сметане

1 курица, 250 г маринованных яблок, 20 г сливочного масла, 400 г сметаны, 20 г сыра, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.



Сварить курицу, мякоть (кроме филейной части) отделить от костей, нарезать соломкой, обжарить на сливочном масле, добавить половину нормы сметаны и прогреть.

Эту массу выложить на небольшую сковороду, а сверху добавить филе, украсить нарезанными на кусочки маринованными яблоками, полить оставшейся сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Подать, посыпав рубленой зеленью петрушки или укропа.



Курица с изюмом (Грузия)

1 курица, 500 г изюма без косточек, 200 г топленого масла, 100 г меда, 100 г сахара, соль по вкусу.

Очищенную и промытую жирную цельную куриную тушку положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и варить до полуготовности. Образующуюся пену снимать шумовкой.

На сковороду положить топленое масло и, как только оно разогреется, всыпать перебранный промытый изюм и тушить до тех пор, пока он не разбухнет. Добавить мед, сахар и затем снять с огня.

Вложить в брюшную полость курицы подготовленный фарш, зашить отверстие суровой ниткой.

Тушку курицы, подготовленную таким образом, положить на противень брюшком вниз, посолить, подлить немного бульона и поставить в духовку.

В процессе жаренья тушку необходимо время от времени поливать стекающим на противень соком и переворачивать, так чтобы она равномерно зарумянилась со всех сторон.



Фаршированную изюмом птицу можно жарить не только в духовке, но и в сотейнике под крышкой.



Цыпленок, запеченный в тесте

1 цыпленок с потрохами, сливочное масло, 2–3 небольшие луковички, 1 кофейная чашечка риса, 3 яйца, пшеничная мука, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Цыпленка тщательно вымыть в холодной воде, выпотрошить. Поджарить печень, желудок и сердце цыпленка в 4–5 ст. ложках масла вместе с луком, нарезанным ровными тонкими ломтиками. Затем прибавить рис и $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Когда рис набухнет, посолить, посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки и прибавить мелко нарезанное 1 вареное яйцо.

Начинить этой смесью выпотрошенного цыпленка и зашить отверстие суровой ниткой.

Приготовить тесто из $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 яйца, щепотки соли и муки (по необходимости). Хорошо размешать и раскатать пластом толщиной около $\frac{1}{2}$ см.

Смазать растопленным маслом и свернуть конвертом. Снова смазать маслом и свернуть опять конвертом и т. д., пока не получится небольшой конверт. Раскатать пластом, по возможности квадратной формы.

Намазать цыпленка маслом и завернуть его в тесто, также смазанное маслом. Положить на противень и смазать сверху тесто взбитым яйцом.

Налить в противень $\frac{1}{2}$ стакана жира, поставить в духовку на 1–1 $\frac{1}{2}$ ч.



Подавать запеченного цыпленка на большом блюде и нарезать уже после подачи.



Цыпленок, запеченный в духовке под соусом (Мадагаскар)

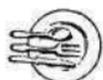
1 крупный цыпленок, 1/2 стакана подсолнечного масла, 2 луковицы, по 1 стручку зеленого и красного перца, 1 кг помидоров, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Разрубить на порционные куски тушку подготовленного цыпленка, поджарить в разогретом подсолнечном масле до получения румяной корочки и вынуть.

В том же масле поджарить до мягкости мелко нарезанный лук, очищенный зеленый и красный перец, также мелко нарезанный.

Прибавить нарезанные на кусочки помидоры, 2 ч. ложки соли, черный перец и сахар.

Когда соус покипит несколько минут, положить в него поджаренные куски мяса. Накрывать сотейник крышкой, поставить в умеренно горячую духовку и запекать в течение 1 ч, а затем снять крышку и печь еще 30 мин.



Цыпленок, запеченный с грибами

1 цыпленок, 1/2 стакана растительного или растопленного сливочного масла, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 стакан белого виноградного вина, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 яйца (желтки), сок 1 лимона, соль по вкусу.



Подготовленную тушку цыпленка полить маслом и запечь до образования румяной корочки, время от времени поливая собственным соком и жиром. Вынуть, остудить и нарезать порционными кусками. Слить жир и потушить в нем перебранные, промытые и нарезанные ломтиками грибы, мелко нарезанный лук, временами доливая понемногу воду. Немного посолить, посыпать перцем, положить сверху куски мяса и залить белым вином. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 25–30 мин.

Вынуть мясо, уложить на подогретую тарелку. Сверху положить грибы. Соус процедить и прибавить муку, размешанную с двумя желтками. Поставить соус на огонь, чтобы закипел, заправить лимонным соком. Залить соусом куски цыпленка, уложенные с грибами.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОЙ КУРИЦЫ



Котлеты из кур жареные

500 г куриного мяса, 130 г пшеничного хлеба, 150 мл молока, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, 70 г молотых белых сухарей, 85 г топленого масла, соль по вкусу.

Приготовить котлетную массу из пропущенного через мясорубку куриного мяса, вымоченного в молоке и отжатого хлеба и 1 яйца. Из котлетной массы разделать котлеты (по 2–3 шт. на порцию), запанировать в сухарях и жарить с топленым маслом на сковороде.

При подаче котлеты полить растопленным сливочным маслом и гарнировать сложным гарниром (из моркови, зеленого горошка) и жареным картофелем.



Котлеты пожарские

1 курица весом около 1 кг, 100 г черствого белого хлеба, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки белых сухарей, 4–5 ст. ложек сливочного масла, соль по вкусу.

52 Курицу опалить, выпотрошить и промыть. Отделить вместе с кожей мякоть от костей, пропустить



через мясорубку, затем добавить замоченный в молоке белый хлеб, вторично пропустить через мясорубку, положить немного разогретого масла, посолить и тщательно вымешать.

Полученный фарш разделить в виде небольших котлет и обвалять их в сухарях.

Подготовленные котлеты обжарить на масле с обеих сторон на разогретой сковороде примерно в течение 4–5 мин, пока не образуется слегка подрумяненная корочка. После этого сковороду с котлетами поставить на 5 мин в духовку или накрыть крышкой и оставить на некоторое время на слабом огне.

При подаче к столу готовые котлеты уложить на блюдо и полить растопленным маслом.

На гарнир можно подать различные овощи: зеленый горошек, фасоль, цветную капусту, предварительно сваренные и заправленные сливочным маслом, а также жареный картофель.

Оставшиеся кости курицы и потроха можно использовать для варки бульона.



Котлеты «Де воляй» с жареным картофелем

3 курицы, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ городского батона, 500 г картофеля, 2 стакана жира для жаренья, черный молотый перец и соль по вкусу.

Отделить филе кур (грудку с плечевой косточкой) от костей, отбить тупкой. Каждое филе состоит из двух частей: большого (наружного) и малого (внутреннего). Их нужно отделить друг от друга, из внутреннего следует удалить сухожилия, из наружного – косточку.



Маленькие филе тоже отбить, чтобы они были шире.

Приготовление фарша: из оставшейся мякоти кур приготовить кнельную массу. Для этого мясо освободить от кожи и пленок, добавить масло одним куском, все истолочь в ступке, прибавляя понемногу сливки.

Затем протереть массу через сито, положить в кастрюлю, посолить, поперчить по вкусу и растереть на льду. Всю массу хорошо выбить.

Большие филе нафаршировать, накрыть их маленькими филе, обсыпать мукой, обвалить в яйце и тертом белом хлебе, обжарить в масле (50 г). На гарнир подать картофель, жаренный соломкой.

Приготовление картофеля: очищенный сырой картофель нарезать соломкой, положить примерно на 20 мин в холодную воду, затем откинуть на дуршлаг, обсушить на полотенце.

Разогреть в кастрюле жир и опускать в нее картофель небольшими порциями, которые по мере готовности вынимать. Опускать много картофеля сразу ни в коем случае нельзя, так как он не обжарится равномерно и не получится хрустящим.



Котлеты из белого мяса курицы

Тщательно освободить от костей белое мясо курицы и нарезать его кусочками. Отбить деревянной тяткой и оформит котлеты.

Посолить и посыпать черным молотым перцем, затем обмакнуть в разведенное яйцо, смешанное с мелко нарезанной зеленью петрушки, обвалить в белых сухарях,

после чего снова обмакнуть в яйцо и поджарить на умеренном огне.



Вынув котлеты на тарелку, сразу положить на каждую по кусочку сливочного масла. Отдельно подать салат.



Рубленые котлеты из мяса цыпленка (Израиль)

1 цыпленок, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 12 стеблей лука-порея, 4 яйца, готовый томатный соус, соль по вкусу.

Подготовить тушку цыпленка и сварить в слегка подсоленной воде. Отделить белое мясо и порубить его. Поджарить мелко нарезанный лук с маслом и прибавить к рубленому мясу.

Сварить белую часть стеблей лука-порея, нарезав их небольшими кусками, процедить и положить в кастрюлю с мясом. Прибавить взбитые яйца и хорошо перемешать смесь. Брать фарш мокрой ложкой и жарить получившиеся котлеты в глубокой посуде с маслом.

Подать с томатным соусом и гарниром по вкусу.



Биточки из кур, фаршированные грибами

500 г куриного мяса, 130–150 г пшеничного хлеба, 175 мл молока, 100 г сливочного масла, 150 г шампиньонов, 70 г молочного соуса, 70–80 г молотых сухарей, 500 мл соуса с мадерой.

Приготовить котлетную массу, как обычно. Для начинки биточков мелко нарубленные шампиньоны смешать с густым молочным соусом (см. рецепт на с. 61–62).



При разделке в середину биточка вложить кусочек начинки, запанировать в сухарях и жарить с маслом (25 г) на сковороде.

При подаче биточки гарнировать зеленым горошком и полить соусом с мадерой (см. с. 60–61); соус можно подать отдельно в соуснике, биточки полить растопленным маслом.



Суфле из курицы

500 г куриного мяса, 2 яйца, 400 г молочного соуса, 40 г сливочного масла, 300 мл соуса с мадерой, 60 г сыра, соль по вкусу.

Подготовленную курицу сварить, отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку и протереть через сито, добавить молочный соус средней густоты (см. с. 61–62), сырые яичные желтки, соль и перемешать. За 15 мин до подачи в массу ввести взбитые белки, положить массу на порционные сковороды, смазанные маслом. Поверхность выровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, запечь в духовке.

Суфле подать на сковороде, соус с мадерой (см. с. 60–61) предложить отдельно.

Суфле можно приготовить и на пару в маленьких формочках или раковинах.

СОУСЫ К КУРИЦЕ



Концентрированный бульон (фюме)

Для приготовления сильно концентрированного мясного бульона свежеприготовленный коричневый бульон (см. следующий рецепт) следует уварить примерно до $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{10}$ первоначального его объема.

Из 1 л бульона получается около 100–125 г сильно концентрированного бульона.

В начале уваривания бульон нужно тщательно процедить через салфетку и обезжирить. Уваривать бульон лучше всего в широкой открытой кастрюле или сотейнике; в такой посуде жидкость быстрее выпаривается.

Готовый фюме при охлаждении застывает в крепкий студень, хорошо сохраняющийся при 4–6° С в течение 5–6 суток.

При разведении одной весовой части сильно концентрированного бульона девятью частями горячей кипяченой воды получается обычный коричневый бульон.



Коричневый бульон

1 кг мясных костей, 50–60 г репчатого лука, 50 г моркови, 50 г корня петрушки, соль по вкусу.



Кости тщательно промыть, обсушить, после чего нарубить кусочками длиной примерно 5–7 см. Затем положить подготовленные кости на противень и обжаривать в заранее разогретой духовке при температуре 160–170° С до тех пор, пока они не станут коричневыми.

За 20–30 мин до окончания обжаривания костей добавить очищенные, промытые и нарезанные крупными ломтиками или кружочками морковь и лук. Кости нужно периодически помешивать.

Обжаренные кости положить в глубокую эмалированную кастрюлю. Залить их свежей водой (2 1/2–3 л на 1 кг костей) и варить при слабом кипении в открытой посуде в течение 10–12 ч.

Во время варки нужно периодически удалять жир и пену, причем первый раз это нужно сделать немедленно после закипания.

Бульон посолить примерно за 1–1 1/2 ч до окончания варки, добавить корни и зелень петрушки.

С поверхности готового бульона (он должен быть темно-коричневого цвета) следует осторожно удалить жир, бульон тщательно процедить.



Основной белый соус

1,1 л мясного бульона, 2 ст. ложки пшеничной муки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Горячую белую пассеровку (муку, обжаренную на масле) постепенно развести процеженным бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовывались комки.

58 Варить соус примерно 45–50 мин при слабом кипении, часто помешивая лопаткой. Готовый соус по-



солить и тщательно процедить. Соус используется в основном для приготовления производных соусов.



Основной красный соус

1 л коричневого бульона, 30 г сливочного маргарина, 80 г моркови, 20 г петрушки (корень), 40 г репчатого лука, 2 ст. ложки пшеничной муки, 200 г томата-пюре, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей (см. с.57–58), слегка охладить и процедить.

Часть этого бульона (около 200 мл) слить в отдельную посуду, охладить (примерно до 50° С).

Всыпать в него просеянную, спассерованную без добавления жира пшеничную муку и тщательно размешать венчиком так, чтобы получилась однородная масса без мелких комочков.

В оставшийся бульон положить спассерованные томат-пюре, измельченные корни и лук.

Постепенно нагреть смесь до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, сразу же размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение 1 ч.

По окончании варки добавить сахар, соус подкрасить жженым сахаром и процедить; оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Для приготовления жженки сахарный песок нужно положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть до образования темно-коричневой (почти черной) окраски, затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара).



Когда сахар растворится, снять готовый соус с огня и тщательно процедить.



Белый соус с яичными желтками

800 г белого соуса, 4 яичных желтка, 100 мл сливок или бульона, 150 г сливочного масла, сок $\frac{1}{4}$ лимона или 1 г лимонной кислоты, тертый мускатный орех и черный молотый перец на кончике ножа.

Сырые яичные желтки и маленькие кусочки сливочного масла положить в глубокий сотейник, налить сливки или бульон и постепенно нагревать, непрерывно помешивая веселкой.

Когда смесь нагреется примерно до 60–70° С, снять посуду с плиты и, не переставая помешивать, влить горячий белый соус (рецепт см. на с. 58–59).

В приготовленный соус добавить соль, перец, лимонный сок или раствор лимонной кислоты, мускатный орех в порошок, размешать, а затем процедить.



Соус с мадерой

1 кг основного красного соуса, 150 мл вина (мадеры), 70 г сливочного масла.

Первый способ. В готовый красный соус (см. с. 59) добавить мадеру, вскипятить и заправить сливочным маслом.

60 Второй способ. Мадеру налить в сильно разогретую сковороду; после того как вино закипит, соединить



с красным основным соусом и заправить сливочным маслом.



Соус с эстрагоном и сухим вином

850 г красного основного соуса, 70 г сливочного масла, 100 мл белого вина, 100 мл сильно концентрированного бульона, 40 г репчатого лука, 40 г моркови. 25 г петрушки и сельдерея, 40 г эстрагона, черный молотый перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нарезать и спассеровать на масле, затем влить белое вино, положить стебли эстрагона и уварить вино на $\frac{1}{3}$ первоначального объема. Эту смесь соединить с красным основным соусом (см. с. 59) и сильно концентрированным бульоном (см. с. 57) и варить 25–30 мин. Заправить соус солью, перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.



Молочный соус

Для густого соуса: 900 мл молока, 5 ст. ложек пшеничной муки, 120 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса средней густоты: 1 л молока, 4 ст. ложки пшеничной муки, 90 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для жидкого соуса: 1 л молока, 2 ст. ложки пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.



Белую горячую пассеровку развести горячим молоком, непрерывно помешивая, положить соль и кипятить около 5–7 мин. В соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки (3–4 шт. на 1 кг соуса), а в жидкий соус, кроме соли, положить сахар.



Сметанный соус

500 г сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, 25 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (муку, обжаренную на масле), тщательно размешать, положить соль и перец. Готовый соус процедить.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Холодные блюда из курицы	5
Куриные супы	9
Отварная и паровая курица	12
Тушеная курица	15
Жареная курица	28
Запеченная курица	46
Блюда из рубленой курицы	52
Соусы к курице	57

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*
Технический редактор *К.В. Силаева*
Редактор *Е.А. Адаменко*
Корректор *И.Г. Иванова*
Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Станки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 23.07.2007.
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 7000 экз. Заказ № 5324

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org