

Сборник рецептов

Курица запеченная и другое праздничное мясо

Моя кулинарная библиотечка –

Моя кулинарная библиотечка



Курица запеченная и другое праздничное МЯСО

Рецепты
курицы
стр. 44

Утка
в медово-апельсиновом
соусе стр. 25



http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=649895

«Курица запеченная и другое праздничное мясо»: Эксмо; Москва; 2010

ISBN 978-5-699-39833-1

Аннотация

Издание представляет собой сборник рецептов приготовления праздничных мясных блюд.

Курица запеченная и другое праздничное мясо

ЗАПЕЧЕННЫЕ УТКА И ГУСЬ

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРУЗДЯМИ

1 утка, 50 – 100 г сливочного масла, 750 г соленых груздей, 1 – 2 соленых огурца, 2 – 3 ч. ложки сахара, 2 – 3 ст. ложки уксуса, соль, зелень укропа, бульон или вода.

Тушку посолить изнутри и снаружи, нафаршировать солеными груздями и жарить в духовом шкафу, периодически протыкая и поливая вытекающим соком.

Соленые огурцы очистить от кожицы, семян и мелко нарубить.

Огурцы и зелень укропа залить бульоном, добавить сахар, уксус и прокипятить.

Готовую утку нарезать на порции и полить соусом.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ

1 утка, 4 – 5 яблок, тмин, соль, сахарная пудра.

Тушку натереть солью, заполнить очищенными от кожуры и нарезанными дольками яблоками и зашить отверстие нитками.

Налить в жаровню немного воды, посыпать утку тмином и жарить в духовке. Периодически протыкать кожу вилкой и поливать утку вытекающим соком.

Когда утка будет готова, достать из нее яблоки и посыпать сахарной пудрой.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЕМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

1 небольшая утка, 700 – 800 г картофеля, 120 – 150 г чернослива, 4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

Тушку утки нафаршировать картофельной начинкой: сырой картофель натереть на мелкой терке, залить кипяченым молоком, добавить сливочное масло, соль, перец, мелко нарезанный отваренный в небольшом количестве воды чернослив без косточек и перемешать.

Жарить в духовом шкафу, периодически поливая образующимся соком.

УТКА (ИЛИ ИНДЕЙКА), ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЕМ И СОСИСКАМИ

1 утка, 3 картофелины, 200 г белого хлеба, 2 сосиски, 2 луковицы, 2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки и укропа, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, перец, соль.

Нарезанные кубиками хлеб и картофель обжарить на сливочном масле. Мелко нарубленные лук, петрушку и укроп обжарить на растительном масле. Сосиски нарезать кружочками и обжарить.

Все смешать, посолить.

Тушку посолить, поперчить, начинить фаршем и жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком и жиром.

УТКА С ТУШЕНЫМИ ГРИБАМИ И ЯБЛОКАМИ

1 утка с потрохами, 500 г тушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 3 – 4 яблока, 1 ч. ложка тмина, 2 дольки чеснока, соль, перец.

Тушку нарезать вдоль спинки, вымыть и вынуть кости (кости бедрышек и крылышек оставить), шейку отрезать. Натереть тушку изнутри толченым чесноком, тмином и солью.

Для начинки тушеные грибы пропустить через мясорубку вместе с отваренными печенкой, желудком и мясом шейки, добавить мелко нашинкованный и обжаренный в масле лук, очищенные и нарезанные дольками яблоки, посолить, поперчить, вбить яйцо и перемешать.

Нафаршировать утку, зашить и жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком и жиром.

При подаче нарезать на порции и полить соком.

УТКА ИЛИ ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

1 утка или гусь, 2 стакана отварного риса, 1 яйцо, 1 – 2 ст. ложки сливочного масла, 1 – 2 луковицы, 1 – 2 ст. ложки изюма, пряности, соль.

В рассыпчатый отварной рис положить спассерованный на масле лук, взбитое яйцо, изюм, соль и перемешать.

Тушку птицы натереть солью с пряностями (перец, лавровый лист, кориандр, тмин), заполнить фаршем, зашить и жарить в духовке, периодически поливая соком и жиром.

УТКА ИЛИ ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

1 утка или гусь, перец, лавровый лист, кориандр, тмин, соль, 250 г краснокочанной капусты, 2 – 3 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, лимонный сок или лимонная кислота, соль, сахар.

Тушку птицы натереть смесью соли с пряностями, заполнить фаршем, зашить и жарить в духовке, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Для приготовления фарша капусту мелко нашинковать, добавить спассерованные на масле лук и морковь, соль и сахар по вкусу, влить лимонный сок, немного горячей воды и потушить. При подаче птицу разрезать на порции, уложить на блюдо, вокруг положить тушеную капусту.

Процеженный соус подать в соуснике.

УТКА С ФРУКТАМИ

1 утка, 150 г чернослива, 3 – 4 яблока, лимонный сок, соль, перец, майоран.

Тушку утки натереть лимонным соком, солью и перцем, заполнить ее начинкой из чернослива и нарезанных дольками и посыпанных майораном яблок и поставить на 2 – 3 часа в холодное место.

Жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком.

УТКА, ЖАРЕННАЯ С ВИШНЯМИ

1 утка, 500 г вишни, 250 мл красного вина, перец, соль.

Тушку утки посолить, поперчить, положить в утятницу и жарить в духовке, периодически поливая ее образовавшимся соком.

У вишен удалить косточки и потушить в красном вине в течение 5 мин, посолить по вкусу. За 10 мин до окончания жаренья птицы положить в утятницу вишни.

Готовую утку разрезать на порции и подать с вишнями, соус слить и подать отдельно.

УТКА С ЛИМОННЫМ СОКОМ И ВИНОМ

1 утка весом 1,5 – 2 кг, 1 стакан белого вина, 1 лимон, сливочное масло, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль, зелень петрушки.

Тушку утки посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, обжарить на сливочном масле. Затем облить вином и жарить в духовом шкафу до готовности, периодически поливая образовавшимся соком.

Для приготовления соуса полученный сок смешать со сметаной и довести до кипения.

Готовую утку нарезать на порции и полить соусом. Украсить дольками лимона и зеленью петрушки.

УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПРЯНОСТЯМИ

1 утка, 2 ст. ложки смеси пряных трав (шалфея, укропа, мяты, тимьяна, петрушки, розмарина), 1 долька чеснока, 2 лавровых листа, 1 пучок разной зелени, 1 луковица, молотый красный и черный перец, 2 ст. ложки сливок, соль.

Зелень нашинковать, луковицу разрезать на 4 части, положить их в сковороду вместе с потрохами, 1 лавровым листом и 1 стаканом воды.

Утку натереть снаружи и внутри измельченным чесноком, солью, черным перцем и смесью пряных трав; внутрь тушки положить 1 лавровый лист.

Утку положить грудкой вниз на решетку духового шкафа, под нее поставить сковороду с потрохами и зеленью. Жарить при температуре 225 °С в течение 60 – 90 мин, периодически смачивая поверхность холодной водой. При необходимости в сковороду подлить горячую воду.

За 20 мин до готовности утку перевернуть.

Содержимое сковороды протереть через сито, добавить сливки, заправить красным и черным перцем, посолить и прокипятить.

Утку подать с этим соусом и картофельными крокетами.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ

1 утка, 400 г квашеной или свежей капусты, 10 антоновских яблок, 5 луковиц, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сухого вина, 1/2 стакана бульона, перец, соль.

Капусту измельчить, отжать и поджарить с рубленым луком в масле.

Когда капуста станет мягкой, добавить нарезанные дольками яблоки, перец, соль, бульон и тушить 5 – 10 мин.

Подготовленную утку посолить и поперчить изнутри и снаружи, заполнить брюшко начинкой, а отверстие зашить. Положить спинкой на сковороду, влить 1/3 стакана воды и поставить в разогретую духовку. Запекать в течение 1,5 – 2 часов, периодически поливая тушку вытопившимся жиром и вином.

Готовую утку нарезать на порции, уложить на блюдо, а вокруг – капусту с яблоками.

УТКА ЖАРЕНАЯ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЛАПШИ И ГРИБОВ

1 утка, 2 – 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан пшеничной муки или 200 г макаронных изделий, 3 яйца, 5 сушеных грибов, 1 луковица, 1 1/2 стакана грибного бульона, соль, перец.

Подготовленную утку наполнить отваренной лапшой с грибами и луком, зашить, обжарить на хорошо разогретом жире до румяного цвета и поставить в духовку дожаривать.

Для приготовления начинки промытые сушеные грибы отварить до

готовности, мелко нарубить, смешать с нарезанным, поджаренным репчатым луком и жарить 8 – 10 минут.

Приготовленную из муки лапшу или макаронные изделия (лапшу, звездочки, вермишель) сварить в грибном бульоне, отцедить, добавить поджаренные грибы, лук и заправить молотым перцем, солью и сырыми яйцами. При подаче на стол жареную утку с начинкой нарезать порционными кусками и полить грибным соусом.

УТКА (ГУСЬ) ТУШЕНАЯ

500 г утки или гуся, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1/2 стакана сметаны, 1 – 2 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, соль, перец.

Подготовленную тушку утки или гуся нарезать на порционные куски, обжарить до румяного цвета, переложить в сотейник. Содержимое до половины залить горячей водой, жиром и соком, выделившимися в процессе приготовления, добавить лавровый лист, молотый перец, очищенные, мелко нарезанные морковь, петрушку, лук и тушить до готовности под закрытой крышкой, добавив в конце сметану и соль.

При подаче на стол на гарнир подать вареный картофель или картофельное пюре и полить соком, в котором тушилось мясо.

РАГУ ИЗ УТКИ

1 утка, 700 г картофеля, 1 яблоко, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана томата-пюре, зелень, специи.

Подготовленную утку порубить небольшими кусочками, посолить, можно слегка посыпать черным молотым перцем, обжарить в утином жире, посыпать мукой и жарить еще несколько минут.

Нарезать картофель кубиками, репчатый лук полукольцами, морковь и корень петрушки нашинковать, обжарить все в сливочном масле.

Сложить утку в сотейник, влить немного горячей воды, тушить в течение 30 минут. Добавить овощи, лавровый лист, перец, томат-пюре. Тушить до готовности.

В конце приготовления для более пикантного вкуса можно добавить очищенное от кожуры и семян, порезанное на дольки кислое яблоко.

Готовое рагу выложить на блюдо вместе с соусом и овощами, посыпать зеленью.

УТКА, ЖАРЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

1 утка, 1,5 кг антоновских яблок (на 1 утку: 750 г яблок).

Подготовленную утку нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде утку положить спинкой на сковороду, добавить 1/2 стакана воды и поставить в духовой шкаф жариться. Во время жаренья необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся

следует 1,5 ч.

Из готовой утки удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, утку разрубить и уложить на яблоки.

Таким же способом готовят гуся с яблоками. Гусь и утка, не фаршированные яблоками, жарятся так же. На гарнир к ним могут быть поданы печеные яблоки, тушеная капуста, гречневая каша (рассыпчатая) или картофель.

УТКА В ГОРШОЧКАХ С ОВОЩАМИ

1 утка, 100 г репчатого лука, 400 г картофеля, 100 г моркови, 100 г репы, 50 г жира.

Тушку птицы порубить на куски, обжарить и положить в глиняные горшочки, добавить сырой картофель, морковь, слегка обжаренный лук, соль, перец, залить бульоном и тушить в духовке до готовности.

УТКА ЖАРЕНАЯ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

1 утка, 100 г соленого сала, 800 г кислой капусты, 5 – 6 сушеных грибов (лучше белых), 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Для маринада: 500 мл столового уксуса, 1 корень

петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 7 – 10 лавровых листов, 1 ч. ложка гвоздики, 1 ст. ложка красного перца.

Ощипанную и выпотрошенную тушку натереть солью и опустить на 2 – 3 ч в маринад. Нашпиговать утку соленым салом. Положить на противень и жарить, поливая маслом, до готовности.

Приготовление маринада. На 500 мл столового уксуса – 1 ст. ложка (с верхом) соли. Мелко нашинковать петрушку, морковь, луковицу, смешать, добавить красный перец, лавровый лист, гвоздику (корицу, кардамон, чеснок – по желанию); всего сухой смеси должен получиться чайный стакан. Вскипятить с уксусом и остудить.

Отварить сушеные грибы; грибным бульоном залить четыре стакана кислой, обваренной кипятком капусты, добавить в нее мелко нашинкованные, отваренные грибы, посолить и варить 30 мин. Влить стакан сметаны и всыпать поджаренную в масле муку. Все смешать и тушить с закрытой крышкой еще 15 мин. Подавая на стол, положить на блюдо с одной стороны нарезанную кусками утку, а с другой – приготовленную капусту. Украсить зеленью.

УТКА С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

1 утка, 400 г соленых грибов, 2 стакана белого соуса, 2 ст. ложки каперсов.

Утку нафаршировать солеными груздями и жарить в кастрюле, потом разобрать на 4 части и облить белым соусом, в который можно добавить мелко нарезанные каперсы.

УТКА С КРАСНЫМ ВИНОМ

1 утка, 2 стакана бульона, по 1 ст. ложке разных кореньев, цедра с 1/2 лимона, соль по вкусу, 2 ст. ложки муки, 1 стакан красного вина, 1/2 лимона, 1 бульонный кубик.

Утку томить в кастрюле, потом влить стакан мясного бульона, положить лук, коренья, цедру, соль и томить еще 20 – 30 мин, после чего утку вынуть и разобрать на части, а к оставшемуся соусу прибавить бульонный кубик, поджаренную докрасна муку с маслом, подлить красное вино и сок из лимона, положить в этот соус разобранную утку, один раз хорошо прокипятить и выложить на блюдо.

УТКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1 утка, соль, молотый перец, 50 г жира, 200 г белых грибов, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки и укропа.

Хорошо очищенную, промытую утку обсушить полотенцем (салфеткой), разделить на порции, обжарить на растопленном жире, залить горячей водой или бульоном, посолить, посыпать перцем и тушить под крышкой. Белые грибы нарезать и обжарить в масле, соединить с уткой и все вместе тушить до готовности. Жидкость загустить мукой, смешанной

со сметаной. Подавать утку в глубокой посуде. На гарнир дать отварной картофель, соленые огурцы.

УТКА ПРЯНАЯ

1 утка или гусь, несколько горошин душистого перца, 6 горошин горького перца, 1/2 мускатного ореха, 1/4 ч. ложки тмина, 30 г зелени петрушки, соль.

Очищенную, выпотрошенную и хорошо обмытую утку осушить, натереть солью, молотым перцем, натертым мускатным орехом, тмином, мелко нарезанной зеленью петрушки и оставить на полчаса.

Подготовленную таким образом утку жарить в духовке, поливая соком от жаркого. Если сока мало, долить горячей воды или бульона. Утку жарить около часа.

Жареную утку разрезать пополам или на 4 части и подать на стол с картофельным пюре, жареным картофелем, тушеной капустой или печеными яблоками.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 утка, 100 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 50 г коньяка, соль, перец, зелень кинзы по вкусу.

Печень утки мелко нарубить, добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, мелко нарезанную кинзу, коньяк, сливочное масло и хорошо перемешать.

Подготовленную тушку утки наполнить фаршем, зашить нитками и положить спинкой вниз на сковороду, смазанную жиром, полить водой (50 – 75 г) и поставить в духовку. Во время жаренья периодически поливать утку вытопившимся жиром и соком. Подать утку разрубленной на куски и политой соком.

ЗАПЕЧЕННЫЕ УТКА С КУРИЦЕЙ

1,5 кг утки, 1,5 кг курицы, 3 нектарина, 3 яблока, соль, перец.

Утку и курицу тщательно вымыть. Ножницами для резки птицы вырезать хребтовые кости. Перевернуть грудками вверх и сильно надавить ладонью. Разрезать курицу и утку на порционные куски, посолить, поперчить.

Разогреть духовку до 200 °С. Уложить на противень куски курицы и утки, чередуя их.

Фрукты вымыть. Из нектаринов удалить косточки, из яблок – сердцевину. Мякоть разрезать на 4 части. Уложить фрукты между кусками птицы. Накрыть фольгой и поставить в духовку на 35 мин. Снять фольгу и оставить еще на 10 мин, чтобы мясо подрумянилось.

ГУСЬ ИЛИ УТКА, ЖАРЕННЫЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

1 гусь (1,5 кг), 500 г яблок, 1 л воды, около 2 ч. ложек крахмала, соль, полынь.

Гуся очистить, промыть и натереть солью. Внутрь положить маленькие яблоки и несколько стеблей полыни, отверстие зашить. В посуду налить 250 – 500 мл воды (в зависимости от размера тушки), положить гуся грудкой вниз, закрыть и тушить около часа, чтобы размягчился жир. Затем жарить в духовке в закрытой посуде. Во время жаренья понемногу добавлять воду. Через час выпустить жир. Чтобы он легче вытекал, вилкой несколько раз проткнуть кожу около гузки и ножек. Если мясо зажарилось, больше его поливать не нужно, чтобы запекалась корочка.

Мясо можно смазать соленой водой и еще раз поставить его в духовку. Жаркое хранить теплым на горячей плите. Образовавшийся сок смешать с бульоном или водой, разведенным в холодной воде крахмалом. Этим соусом полить мясо перед подачей на стол. С гусем можно зажарить кусочек свинины. Смесь этих видов мяса приятна и в холодном виде.

У готового гуся следует сначала отрезать кожу и мясо вокруг лапок. Специальным ножом для разделки птицы перерезать кости. Нарезать полосками мясо грудинки. Выдернуть нитку, которой было сшито брюшко, вынуть яблоки и полынь. Если мясо нужно сразу же подать на стол, тогда уложить его, полить соусом и ненадолго поставить в духовку.

ГУСЬ В БЕЛОМ ВИНЕ

1 гусь, 1/2 стакана белого вина, 1/2 стакана бульона, перец, соль по вкусу.

Для гарнира: 500 г капусты, 300 г мяса, 200 г копченой грудинки, 1/2 стакана панировочных сухарей.

Опаленного, выпотрошенного и вымытого гуся поперчить и посолить снаружи и внутри, положить в глубокий противень или гусятницу и поставить в хорошо нагретую духовку. Жарить, часто поливая соком. Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая, дожарить гуся. Готового гуся разрезать на порции, уложить на блюдо, придав ему форму целого гуся, кругом обложить маленькими фаршированными кочанами капусты, облить слегка соком из-под гуся. Остальной сок подать отдельно в соуснике.

Гарнир. Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, поварить 20 – 25 мин, вынуть, облить холодной водой и разобрать кочан на отдельные листья. Твердые части отбить деревянным молотком или скалкой. На каждый листик положить фарш и сформировать круглый шарик величиной с яйцо, каждый шарик туго завязать в кусочек марли. Все приготовленные кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном, сваренным из потрохов гуся, закрыть крышкой и варить до готовности фарша.

Приготовление фарша. Пропущенное через мясорубку мясо, порезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить, если нужно, посолить, сформировать шарики и разложить их на капустные листья.

ГУСЬ ЖАРЕНый С КАРТОФЕЛЕМ

1 гусь, 10 – 15 картофелин.

Гуся приготовить, выложить на противень, подлить немного воды, обложить кругом сырым, нарезанным ломтиками картофелем и жарить до готовности в духовке, пока он хорошо не зарумянится, поливая его собственным соком или маслом, если он не очень жирен.

ГУСЬ С КАРТОШКОЙ В ГОРШОЧКАХ

1,2 кг гуся, 100 г репчатого лука, 900 г картофеля, 40 г маргарина, соль, специи.

Подготовленную тушку разрубить на куски, обжарить, разложить в горшочки, добавить нарезанный дольками сырой картофель, слегка спассерованный лук, положить лавровый лист, перец, соль. Влить бульон или воду в таком количестве, чтобы покрыть жидкостью поверхность продуктов, и тушить в духовке до готовности.

Подавать в горшочках.

ГУСЬ НОВОГОДНИЙ ПО-РУССКИ

1 гусь (2 кг), 1 – 2 головки чеснока, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки 6%-ного уксуса, 250 мл воды, перец, соль по вкусу.

На гарнир: отварной картофель или рис с печеными яблоками (или маринованными сливами).

Тушку небольшого гуся выпотрошить, острым ножом сделать в коже много маленьких дырочек и в каждую пальцем поглубже затолкать мелко порубленный чеснок с солью и перцем. Посолить сверху и внутри, положить внутрь 3 – 4 измельченных зубчика чеснока и пару лавровых листиков. Затем вставить стеклянную бутылку внутрь тушки, чтобы она сохранила форму, и зашить. Со всех сторон сбрызнуть тушку уксусом и оставить на 30 мин.

Затем положить ее в гусятницу и долить в противень воды (приблизительно 1 стакан). Гусятница ставится в холодную духовку – чтобы жар поднимался постепенно. Жарить гуся около 3 ч, поливая вытопившимся соком.

Перед подачей на стол бутылку вынуть, а тушку подать целиком, на большом блюде. Гарнир разложить вокруг.

ГУСЬ ИЛИ УТКА, ТУШЕННЫЕ ПО-ЕФРЕМОВСКИ

1 кг гуся или утки, 3 ст. ложки маргарина или смальца, 1 1/2 ст. ложки муки, 4 – 5 картофелин, 1 луковица, 2 – 3 морковки, 2 яблока, 2 1/2 стакана бульона, 250 г тушеной капусты, молотый черный перец и соль по вкусу.

Овощи почистить и вымыть. Картошку и морковку нарезать крупными

кусками, а лук измельчить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать крупными ломтиками.

Тщательно обработанную тушку птицы разрубить на куски (по два на порцию), выложить в сковороду с разогретым жиром, добавить морковь и лук, слегка посыпать мукой и обжарить до образования румяной корочки.

Затем переложить мясо с овощами в порционные керамические горшочки, добавить сырую картошку и яблоки, посыпать солью и перцем, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов»), поставить в духовку и тушить в течение 1 ч (гуся – до 1,5 ч).

За 7 – 10 мин до готовности добавить тушеную капусту.

УТКА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1 утка, жир для жаренья, 400 г картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 2 луковицы, бульон куриный или вода, соль, перец.

Тушку утки разрезать на куски и обжарить на горячей сковороде с жиром.

В горшочек положить обжаренные куски утки, добавить очищенные и нарезанные картофель, морковь и свеклу, слегка обжаренный лук, соль, перец, залить горячим бульоном или водой на 2/3 высоты горшочка. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и тушить блюдо до готовности.

УТКА, ТУШЕННАЯ С МАСЛИНАМИ

1 небольшая утка, 100 – 150 г консервированных маслин без косточек, ½ стакана мясного бульона или воды, 2 – 3 луковицы, 3 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка муки, соль по вкусу.

Подготовленную тушку утки разрубить на куски, посолить, выложить на сковороду с растопленным маслом и слегка обжарить. Затем выложить птицу в керамические горшочки, добавить немного воды или процеженного бульона (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов»), закрыть крышками, поставить в духовку и тушить в течение 30 мин.

В это время лук почистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в масле до светло-желтого оттенка.

Муку слегка подогреть на сухой сковороде, не допуская изменения цвета, развести небольшим количеством бульона или воды, тщательно растереть, чтобы не было комочков.

В горшочки с птицей добавить лук, мучную заправку, томат-пюре, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще в течение 30 мин.

Маслины отцедить от жидкости, опустить в кипящую воду, проварить 10 мин, вынуть, разрезать каждую вдоль пополам или на четыре части и за 5 – 10 мин до окончания приготовления положить в горшочки.

Это блюдо будет одинаково вкусным как в горячем, так и в холодном виде.

УТКА В ЯБЛОЧНОМ СОУСЕ

1 утка (1 – 1,5 кг), 2 луковицы, 500 мл кислого яблочного сока, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка жира, молотый перец, соль по вкусу.

Хорошо промытую утку разделить на порции, натереть смесью соли, перца и мелко нарезанного лука. Подготовленные куски положить в эмалированную (или огнеупорную стеклянную) посуду, залить яблочным соком и оставить на 1 ч. В этой же посуде тушить утку. Когда она станет мягкой, вынуть тушку из жидкости, дать обсохнуть, смазать жиром и в духовке на противне зажарить до образования светло-коричневой корочки.

В жидкость, где тушилась утка, добавить разведенную водой (или бульоном) муку, прокипятить и посолить по вкусу.

Подать утку в яблочном соусе горячей.

УТКА С ЯБЛОЧНО– ЧЕРНОСЛИВОВОЙ НАЧИНКОЙ

1 утка (1 – 1,5 кг), 250 г чернослива (без косточек), 3 – 4 яблока (очищенных и нарезанных кусочками), 2 ст. ложки сахара, веточка тимьяна, специи по вкусу.

Для подливки: 1 ст. ложка муки, 500 мл куриного бульона, 15 мл бренди, 1 ст. ложка желе из красной смородины, специи.

Разогреть духовку до 190 °С. Промыть утку, добавить специи.

Соединить чернослив, яблоки, сахар и тимьян.

Наполнить утку начинкой, закрепить брюшко зубочистками. Проткнуть кожуру в нескольких местах и посолить. Взвесить, чтобы вычислить, сколько времени запекать ее (по 20 мин на каждые 500 г веса плюс еще 20 мин).

Положить утку грудкой вниз в форму для духовки и запекать 3/4 необходимого времени. Проверить готовность, проткнув ее палочкой или вилкой (сок должен быть прозрачным). Разделить тушку на 8 кусков, разложить на сервировочном блюде и не давать ей остыть.

Приготовление подливки: вылить весь жир, оставшийся от запекания, оставив 2 ст. ложки. Поставить форму с жиром на огонь, добавить муку, помешать, затем добавить бренди, бульон и желе красной смородины. Недолго потушить (пока не загустеет). Приправить по вкусу и подавать с уткой.

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ С БЛИНЧИКАМИ

1 утка (около 2 кг), 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка теплой воды, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки молотой корицы, 1 ч. ложка тертого имбиря, соль по вкусу.

Для блинчиков: 200 г муки, 120 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/4 ч. ложки соли, 10 г дрожжей.

Для соуса: 100 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 1 маленькая луковица, 1 жгучий перец, 100 мл бульона, 40 мл соевого соуса, 2 ст. ложки муки, 1 – 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки блинчиков: 1 маринованный огурец, 1 луковица.

Молодую утку выпотрошить, вымыть, обсушить и начинить специями. Обдать кипятком, через 30 – 40 мин облить медом, разведенным кипяченой водой в пропорции 1:1, и оставить в холодильнике на 4 – 5 ч. Затем запечь тушку в духовке до образования румяной корочки.

Приготовление соуса: грибы, чеснок, лук мелко нарезать, добавить очищенный нарезанный жгучий перец и прожарить на растительном масле. Ввести половину бульона, соевый соус, соль, сахар по вкусу.

Обжарить муку до золотистого цвета, развести оставшимся бульоном и ввести в подготовленный соус. Отставить.

Приготовление блинчиков: развести в теплой воде дрожжи, всыпать муку и дать опаре подняться. Затем добавить растертый с солью желток, растопленное масло и перемешать. Добавить взбитый белок, вновь перемешать. Тесто должно получиться примерно как для пельменей. Дать ему немного подойти, раскатать и выпечь блинчики.

В центр каждого блинчика положить 1 ч. ложку соуса, кусочек маринованного огурца, кольцо лука и 2 – 3 кусочка поджаристой кожи утки. Блинчики скатать в трубочку или рулетом.

Подать утку к столу с блинчиками.

УТКА В МЕДОВО-АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

1 утка (1 – 1,5 кг), 5 ломтиков лимона, лимонный сок, 1/2 ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Для медово-апельсинового соуса: 1/2 стакана меда, 60 мл апельсинового ликера, 1 1/2 ч. ложки горчицы, 1/2 измельченной репчатой луковицы.

Очистить утку и проколоть вилкой кожу, чтобы при запекании стекал жир.

Смешать соль, лимонный сок и красный перец и тщательно натереть этой смесью утку. Поставить ее в духовку на 15 мин, чтобы стек жир. Убавить огонь и запекать тушку в течение 1 ч, при необходимости сливая жир.

Приготовление медового соуса: смешать все ингредиенты и слегка нагреть.

Готовую утку украсить кружочками лимона и оставить в духовке еще на 15 мин, поливая ее медовым соусом.

УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ВИШНЯМИ

1 утка (1,5 кг), 500 г вишни, 250 мл красного вина, 150 мл воды, перец, соль по вкусу.

Подготовить утку к запеканию: выпотрошить, промыть, посыпать тушку солью и перцем. Смазать противень жиром, налить воду. Запекать утку в духовке при температуре 170 °С в течение 50 мин, периодически поливая получившимся соком.

Из вишен удалить косточки и потушить в красном вине в течение 5 мин. За 10 мин до готовности вынуть утку из духовки и в образовавшийся соус добавить тушеные вишни с красным вином, а также соль и перец.

Как только на тушке образуется золотистая хрустящая корочка – утка готова. Разделить ее на порции и подавать к столу с вишнями. Соус надо

слить и подать отдельно. На гарнир можно приготовить клецки.

РАГУ ИЗ УТКИ В ГОРШОЧКАХ

1 утиная тушка, 7 – 9 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 2 – 3 лавровых листа, 5 – 7 горошин черного перца, соль по вкусу.

Утку опалить, выпотрошить, тщательно промыть, разрубить на небольшие кусочки с косточкой и посолить.

В сковороде растопить жир, снятый с утиной тушки, выложить на него кусочки утки, подрумянить их, посыпать мукой и продолжать обжаривать еще несколько минут.

В огнеупорные глиняные горшочки положить мясо, влить немного горячей воды, закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30 мин.

В это время почистить и вымыть овощи и корни. Картошку нарезать ломтиками и поджарить в утином жиру. Лук, морковь и корень петрушки измельчить и тоже слегка обжарить в жиру, в котором жарилась утка.

По окончании тушения в горшочки с мясом добавить обжаренные овощи, лавровый лист, перец горошком, влить томат-пюре, снова поставить в духовку и продолжить тушить еще около 30 мин. Готовое рагу посыпать зеленью петрушки и подать к столу в горячем виде, удалив лавровый лист.

ГУСЬ С КАПУСТОЙ

*1 тушка гуся, 1/2 ст. ложки тмина, 4 стакана капусты,
1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 4 луковицы, соль.*

Нашинкованную кислую капусту отжать, положить 1 1/2 ст. ложки масла, можно добавить измельченный лук и тушить в кастрюле под крышкой до мягкости.

Нафаршировать приготовленной капустой сырого гуся, натертого тмином и солью, изжарить.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАШЕЙ

*1 тушка гуся, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 лук-порей,
1 луковица, 5 сушеных грибов, петрушка, укроп, 1 ст. ложка
сливочного масла, 1 1/4 стакана смоленской крупы, 2 стакана
гречневой крупы, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки муки, соль.*

Гуся натереть снаружи и изнутри солью, вынуть осторожно позвоночную кость. Кости залить водой, положить коренья, сушеные грибы, варить до готовности. Когда бульон уварится, грибы мелко нарезать, 2 стакана грибного бульона смешать с нарезанными грибами, ложкой масла и мелко нарезанными зеленью петрушки и укропа. Вскипятить, тотчас же добавить, быстро размешивая, смоленскую крупу, перетертую с одним яйцом и высушенную. Кашу поддержать на большом

огне 10 мин. Когда каша загустеет и уварится, размешать ее ложкой, чтобы не было комков, посолить, нафаршировать гуся, изжарить его в духовке. В соус положить муку, развести бульоном, вскипятить, снять лишний жир, полить гуся.

Можно нафаршировать гуся крутой гречневой кашей, взять при этом 2 1/2 стакана гречневой крупы и 5 грибов.

УТКА ИЛИ ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЕ КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

2 кг утки или гуся, 50 г жира, пряности, соль.

***Для фарша:** 100 г копченой грудинки, 300 г печени, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 1 – 2 ломтика белого хлеба, 100 мл молока, 100 г репчатого лука, зелень петрушки, чеснок, майоран, перец молотый, соль.*

Для приготовления фарша грудинку и слегка отваренную печень пропустить через мясорубку, добавить спассерованный на масле лук, замоченный в молоке и отжатый хлеб, яйца, измельченную зелень, толченый чеснок, майоран, перец, соль и все тщательно перемешать.

Птицу натереть смесью соли с пряностями, начинить подготовленным фаршем, брюшко зашить, ножки и крылышки связать. Положить в гусятницу с разогретым жиром и жарить в горячей духовке, периодически поливая соком. Утку жарить 1 – 1,5 часа, гуся – 2 часа.

При подаче птицу разрезать так, чтобы она выглядела целой, и уложить на подогретое блюдо. На гарнир подать отварной или жареный картофель, картофельное пюре.

Процеженный соус подать в соуснике.

ГУСЬ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

1 гусь, 1 – 1,5 кг кислой капусты, 2 антоновских яблока, 200 г свиного сала, 4 луковицы, 1 ст. ложка тмина, 1 ч. ложка зерен душистого (ямайского) перца.

Капусту потушить со свиным салом (половина указанной нормы) в течение 10 мин до готовности, добавить нарезанные лук и яблоки, тмин. Гуся разрезать сзади, вдоль хребта, вынуть кости, не затронув кожи, снять лишний жир, посолить, натереть изнутри перцем, начинить подготовленной капустой, зашить, придав форму целого гуся, обложить тонкими ломтиками сала.

Зажарить на противне в духовке, периодически поливая выделяющимся соком.

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ

1 гусь, 2 кг яблок сорта антоновки, 4 луковицы, 1 1/2 – 2 ст. ложки тмина.

С гуся снять лишний жир, натереть снаружи и изнутри солью с

тмином, начинить яблоками (через брюшную полость), зашить. Лук нарезать, положить толстым слоем на противень, поверх положить подготовленного гуся и жарить, вначале облив бульоном, а затем на собственном соусе.

Оставшиеся яблоки обжарить отдельно в гусином жире. Остальным жиром облить отварной картофель. Подать все вместе с луковым соусом, образовавшимся на противне, как гарнир к гусю.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАШЕЙ С ГРИБАМИ

1 гусь, 15 – 20 белых сушеных грибов, 2 – 3 стакана гречневой крупы ядрицы, 1 – 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 морковь, 2 растения петрушки (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 2 луковицы, 150 г свиного сала.

Гуся разрезать сзади вдоль хребта, вынуть кости, не нарушая кожи. Кости разломать, отварить в 1 л воды с морковью, петрушкой и сушеными грибами, добавить масло, зелень укропа.

Нашинковать отваренные грибы. Вынуть кости и всыпать в полученный отвар гречневую крупу, предварительно перекаленную и перемешанную со взбитым яйцом. Тушить до готовности каши.

Начинить гуся кашей, зашить его, обложить со всех сторон свиным салом и зажарить в духовке. К готовому гусю подать тминный квас.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПОТРОХАМИ И РИСОМ

1 гусь, 100 г риса, 2 – 3 веточки петрушки, стручковый перец, чеснок, кинза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Подготовленную тушку посолить внутри и снаружи.

В подсоленной воде рис отварить до полуготовности. Так же отварить печень, легкие, сердце и желудок гуся, а затем мелко их нарезать.

Добавить рис, соль, толченые стручковый перец и чеснок, мелко нарезанную кинзу, молотый черный перец и все перемешать.

Тушку наполнить фаршем, зашить нитками, положить на противень спинкой вверх, подлить немного горячей воды и поставить в духовку. Во время готовки периодически поливать гуся вытопившимся жиром и соком.

Готового гуся нарезать на части и выложить на блюдо. Вокруг разложить фарш и украсить веточками петрушки.

УТКА С КИЗИЛОМ, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

1 жирная утка, 4 луковицы, 3/4 стакана сушеного кизила (без косточек), 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Цельную тушку посолить внутри и снаружи, надеть на вертел и жарить над раскаленными углями без пламени до полной готовности, все время поворачивая.

В процессе жарки утку время от времени можно смазывать крепким

раствором соли.

Кизил замочить в горячей воде. Репчатый лук мелко нарезать, положить на сковороду, добавить соль, масло и потушить.

К тушеному луку добавить замоченный кизил (вместе с жидкостью) и варить 5 мин.

Жареную утку в горячем виде нарезать на куски, переложить в кизилевую подливку и, дав ей покипеть 2 мин, снять с огня.

ГУСЬ ОТВАРНОЙ С ГРАНАТОВЫМ СОКОМ

1 гусь, 150 – 200 мл гранатового сока, сельдерей и петрушка с корнями, вода, стручковый перец, кинза и соль по вкусу.

Подготовленную тушку положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и варить до готовности.

Появившуюся пену удалить шумовкой. В процессе варки добавить коренья и зелень, а также лук и чеснок.

Горячего гуся снаружи и внутри посолить, нарезать на части, уложить на блюдо и залить гранатовым соком, предварительно смешанным с толченым стручковым перцем и кинзой.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ АЙВОЙ И ОРЕХАМИ

1 жирный гусь (средней величины), 700 г айвы, 1 1/2 стакана очищенных грецких орехов, вода, бульон, кинза, корица, гвоздика, соль по вкусу.

Подготовленную тушку сварить до полуготовности обычным способом. Затем достать гуся из бульона и посолить (внутри и снаружи).

Одновременно очищенные грецкие орехи, кинзу и соль хорошо истолочь. Добавить молотую корицу, гвоздику и развести 4 – 5 ст. ложками бульона.

Айву нарезать очень мелкими кусочками и перемешать с ореховой массой. Полученной начинкой заполнить брюшко гуся, зашить его суровой ниткой, положить на противень и жарить в духовом шкафу.

Во время жаренья периодически поливать тушку жирным бульоном.

Из готового гуся удалить нитки, нарезать на части, уложить на блюдо вместе с начинкой и полить соком, образовавшимся во время жарки гуся, украсить веточками зелени.

ЗАПЕЧЕННАЯ ИНДЕЙКА

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ИНДЕЙКА

*1 индейка, 400 г орехов, 400 – 500 г чернослива, 4 яблока,
1 стакан риса, 1/2 стакана сметаны, 50 г сливочного масла,
3 ст. ложки майонеза, перец, соль.*

Тушку индейки промыть, обсушить и натереть снаружи и внутри солью.

Отварить рис, смешать с мелко нарубленными черносливом, яблоками и орехами. Наполнить тушку фаршем, зашить, смазать смесью сливочного масла, майонеза и сметаны и жарить на слабом огне в духовке, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

ИНДЕЙКА С ЯБЛОКАМИ И СУХОФРУКТАМИ

*1 небольшая индейка, 8 яблок, по 250 г изюма и
чернослива, 2 ст. ложки маргарина, черный молотый перец,
соль.*

Тушку индейки натереть изнутри и снаружи солью и перцем.

Изюм и чернослив хорошо промыть, замочить в холодной кипяченой воде, у яблок удалить сердцевину с семенами. Приготовить из них фарш, наполнить им индейку и зашить.

Жарить в духовом шкафу на умеренном огне до готовности (примерно 3 – 3,5 часа), периодически поливая тушку растопленным маргарином.

Перед окончанием жаренья сбрызнуть индейку подсоленной водой.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ОРЕХАМИ И БЕЛЫМ ХЛЕБОМ

1 индейка, 50 г копченого шпика, 2 луковицы, 100 г очищенных орехов, 2 ст. ложки изюма, 1 – 2 яблока, по 1 ч. ложке шалфея и тимьяна, 2 яйца, 3 – 4 ст. ложки молока, 4 ломтика белого хлеба, 1/2 лимона, 50 г сливочного масла, перец, соль, зелень петрушки.

Тушку индейки посолить и поперчить снаружи и изнутри.

Шпик нарезать кубиками и вытопить. Порубить печенку индейки и обжарить с репчатым луком и петрушкой в растопленном шпике.

Белый хлеб подсушить, нарезать кубиками и смешать с печенкой, рублеными орехами, яблоками, яйцами, изюмом, шалфеем, тимьяном и молоком. Нафаршировать индейку, сбрызнуть лимонным соком, смазать растопленным маслом, завернуть в фольгу и жарить в духовке.

За 20 мин до готовности фольгу снять.

ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С РИСОМ И ИЗЮМОМ

1 индейка, 1 стакан риса, 1/2 стакана изюма без косточек, 1 – 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 – 2 ч. ложки молотого имбиря, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 3 – 4 лавровых листа, 6 горошин перца, соль.

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, промыть холодной водой, обсушить, перемешать с маслом, яйцами и изюмом.

Тушку индейки промыть, обсушить, посолить, натереть внутри имбирем, начинить рисом и зашить.

Положить ее в кастрюлю, обложить мелко нарезанными овощами и пряностями, налить немного воды.

Тушить на плите на слабом огне почти до готовности, затем поставить в духовку, чтобы индейка подрумянилась.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАШТАНАМИ

Тушка индейки, 500 г каштанов, 2 – 3 ст. ложки молока, 1 – 2 ст. ложки разогретого сливочного масла, 1 ч. ложка сахара.

Тщательно выпотрошить тушку молодой индейки, обмыть, посолить и посыпать черным перцем. Отварить каштаны, очистить, залить молоком и 1 ст. ложкой разогретого масла. Посолить по вкусу и добавить сахар. Индейку наполнить каштанами, зашить и уложить на противень. Полить остатками разогретого масла и жарить в духовом шкафу, время от времени переворачивая и поливая скопившимся соком и жиром. В качестве гарнира подать жареный картофель, горошек или морковь с маслом, а также подать салат.

ЗАПЕЧЕННЫЕ НОЖКИ ИНДЕЙКИ

4 ножки индейки, 2 стакана белого вина, 2 луковицы, соль, перец.

Ножки посолить, поперчить, обсыпать порезанным луком и дать постоять 30 мин. Залить вином и оставить на ночь. Ножки повернуть на другую сторону, лук оставить сверху.

Разогреть духовку до 250 °С. Слить большую часть вина и поставить в духовку на 30 мин. Когда ножки покроются золотистой корочкой, полить соком, прикрыть фольгой, убавить температуру до 200 °С и печь еще час. Если нужно, добавить немного воды или вина из маринада. Если мясо жестковато, а сок не прозрачный, то печь еще 30 мин при 180 °С.

ИНДЕЙКА С ЯБЛОКАМИ

1 индейка (весом 2 кг), 1,5 кг яблок, 100 г топленого масла, 30 г сахарной пудры, соль, зелень петрушки по вкусу.

Подготовленную тушку индейки посолить, положить на противень спинкой вниз, полить растопленным жиром, прибавить немного воды (200 г) и жарить в духовом шкафу.

Во время жаренья индейку периодически поливать образовавшимся во время жаренья соком, а противень поворачивать, чтобы индейка равномерно поджаривалась со всех сторон. По окончании жаренья индейку снять, а на противне запечь сладкие яблоки, предварительно посыпанные сахарной пудрой.

Жареную индейку разрубить на куски, положить на блюдо, придав форму целой тушки, по краям уложить печеные яблоки и залить соком, образовавшимся при ее жаренье; украсить зеленью петрушки.

ХИНДИ ИЗ ИНДЕЙКИ

1 небольшая индейка, 2 кислых яблока, 2 апельсина, 1 груша, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, по 2 ст. ложки молотых корня сельдерея и черного перца, 2 ст. ложки соли.

Смешать соль, молотые перец и сельдерей. Промыть индейку и натереть изнутри и снаружи соком лимона и соляной смесью.

Нарезать очищенные от кожицы и семечек яблоки, грушу и апельсины, очищенные от кожуры и пленок.

Нафаршировать индейку измельченными фруктами, уложить в

жаропрочное блюдо и запекать при температуре 180 °С в течение 4 ч, поливая выделившимся соком.

ЖАРКОЕ ИЗ ИНДЕЙКИ

1,6 кг индейки, 50 – 100 г сливочного масла, белый хлеб, соль.

Индейку натереть солью (1/2 ложечки на каждые 400 г индейки), положить на противень, полить 2 – 3 ложками воды, смазать 50 – 100 г масла. Поставить в горячую духовку, чтобы индейка подрумянилась, после чего поливать выделившимся соком каждые 10 мин. Готовить 1 ч.

Когда жаркое будет готово, полить индейку в последний раз выделившимся соком, посыпать натертым на терке белым хлебом, снова поставить в духовку на 5 – 10 мин. Слить соус, добавить в него 2 – 3 ложки воды, вскипятить, процедить. Разрезать индейку, выложить на блюдо, полить соусом, а оставшийся соус, сняв с него лишний жир, подать в соуснике.

ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

1,6 кг индейки, 400 г грецких орехов, 400 г говяжьей печени, 4 ст. ложки масла, 1/2 белой булки, 2 яйца.

Взять 400 г грецких орехов, очистить их от скорлупы, ошпарить кипятком, очистить от кожицы, истолочь. Добавить 400 г поджаренной в масле телячьей печенки, пропущенной через мясорубку, белый хлеб, размоченный в молоке, 2 яйца и 50 г сливочного масла. Смешать все, нафаршировать подготовленную индейку, изжарить. Подавая, разрезать индейку на порционные куски.

ТУШЕНОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ВИШНЕВЫМ ПЮРЕ

Индейка, 30 г мадеры, 1 ст. ложка масла.

Для вишневого пюре: 6 стаканов вишен, 2 гвоздики, 15 г корицы, 2 зерна кардамона, 1/8 ч. ложки мускатного ореха, 1/2 стакана сахара.

Нарезать ломтиками филе индейки, немного отбить, посолить, сбрызнуть мадерой, сложить в кастрюльку, смазанную ложкой масла. За 15 мин до подачи к столу обжарить мясо на легком огне до готовности, сложить на блюдо. Соус из-под индейки развести бульоном, залить мясо. В середину блюда положить пюре из вишен, приготовленное следующим образом: взять 6 стаканов вишен, вынуть косточки, положить специи, накрыть крышкой, тушить до мягкости на самом легком огне.

Протереть через сито, 15 – 20 вишневых косточек истолочь, вскипятить в 40 г воды, процедить, влить в пюре, положить сахар, довести до кипения.

ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ С СОУСОМ «ГАРО»

1 жирная индейка, 200 г очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 4 веточки кинзы, 1 долька чеснока, 2 – 3 желтка, 100 мл винного уксуса, соль по вкусу.

Очищенную и промытую тушку посолить, положить целиком на противень, подлить 2 – 3 ст. ложки воды и жарить в духовке до готовности. Потроха (или только шейку и крылышки) залить водой и сварить.

Грецкие орехи, кинзу, чеснок и соль истолочь вместе, а затем постепенно развести уксусом и бульоном, полученным от варки потрохов (400 мл). Добавить мелко нарезанный репчатый лук, дать покипеть 10 мин и снять с огня.

Взбить яичные желтки, развести их небольшим количеством теплого соуса и постепенно влить в основную массу, непрерывно помешивая, чтобы они не свернулись.

Жареную индейку нарезать на куски, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки. Отдельно подать соус.

ИНДЕЙКА С ПОДЛИВОЙ

2 кг индейки, 200 г сливочного масла, 200 г лука, 100 г муки, 300 г сметаны, соль, перец, уксус.

Подготовленную индейку посолить, положить на лист, полить

сливочным маслом и жарить в духовке до готовности.

Лук мелко нарезать и спассеровать. Отдельно спассеровать муку, смешать с луком, добавить сметану, уксус, сок, в котором жарилась индейка, и довести до кипения.

Индейку разрезать на куски, положить в кастрюлю, залить подливой и прогреть в духовке.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ИНДЕЙКИ

1 индейка средней величины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 8 сушеных белых грибов, соль.

***Для начинки:** срезанное с костей мясо индейки, печень, сердце, 200 – 300 г пшеничного (белого) хлеба, 1 стакан молока, 2 луковицы, 2 яйца, 2 стакана бульона, соль, перец.*

Тушку индейки разрубить пополам и из половинки, предназначенной для приготовления завиванца, удалить кости, снять мякоть с крыла и бедра, а кожей с них изнутри закрыть отверстия. На подготовленный из кожи и мяса пласт индейки, положенный кожей вниз, положить начинку, свернуть рулетом, концы зашить, все перевязать ниткой, обжарить на масле.

Положить в сотейник, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сваренные сушеные белые грибы, посолить, залить до половины бульоном, сваренным из костей, и тушить до готовности.

Завиванец подать на стол с тушеной морковью или рисовой кашей и полить процеженным соком, в котором тушилась индейка.

Для приготовления начинки подготовленные сваренные желудок,

сердце и поджаренную печень, а также мясо, срезанное с костей индейки, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом без корки и поджаренным луком.

Все хорошо растереть, добавить сырое яйцо, соль, перец, перемешать и развести бульоном.

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА И ЦЫПЛЯТА

КУРИЦА С ЧЕСНОКОМ

1 курица, 6 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, цедра и сок 1 лимона, 1 веточка эстрагона, 1 пучок петрушки, соль, молотый черный перец, порошок паприки.

Разделить птицу на 8 частей. Чеснок размять, смешать с 2 ст. ложками растительного масла, цедрой лимона, 2 ст. ложками лимонного сока и рубленой зеленью. Намазать этой смесью мясо под кожицей.

Остаток масла, сок, пряности смешать и вылить поверх мяса. Жарить на гриле 25 мин.

ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ

6 цыплят, 1 стакан сметаны, 3 зубчика чеснока, соль, перец, жир для жарения.

Цыплячьи тушки разрубить по грудной клетке пополам и распластать. Посолить и поперчить.

Жарить в жире с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки. Жареных цыплят посыпать зеленью, полить сметаной, посыпать толченым чесноком и довести до кипения.

На гарнир подать жареный картофель и острый сметанный соус.

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

1 кг цыплят, 50 г сливочного масла или 50 г маргарина, 300 г сметаны, соль.

Обработанных цыплят варить в подсоленной воде 15 – 20 мин. Переложить в гусятницу, полить разогретым сливочным маслом или маргарином и запекать в духовке до готовности.

Обжаренных цыплят разрезать на небольшие куски, залить сметаной и еще раз протушить.

На стол подавать с жареным картофелем, полив сметаной, в которой готовились цыплята.

ЖАРЕННОЕ ФИЛЕ КУРИЦЫ

4 порции филе курицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль, зелень.

Отделить внутреннюю часть филе от внешней и удалить пленки и сухожилия. В мякоти большого филе сделать продольный разрез и вложить в него маленькое филе.

Придать мясу овальную форму, посыпать его солью и поджарить. До жарки филе опустить во взбитое яйцо, а затем обвалять в молотых сухарях или нарезанном мелкими кубиками мягком белом хлебе и приготовить панированные котлеты. Поджаренное на сливочном масле филе положить на жареные ломтики белого хлеба и смазать растопленным сливочным маслом.

На гарнир подать жареный картофель и тушеные овощи.

ФРИКАСЕ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица, 1 л воды, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 1 желток, лимонный сок, грибы, коренья, соль.

Курицу сварить с кореньями и солью. В горячем масле поджарить муку, понемногу влить 500 мл куриного бульона, хорошо проварить, ввести желток, заправить лимонным соком или яблочным вином, тушеными грибами или каперсами. Соус налить в блюдо и положить в него разрезанную готовую курицу.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ЯЙЦОМ

1 курица, 200 г риса, 4 яйца, 100 г потрохов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Куриные потроха (сердце, печень, желудок) отварить и нарезать мелкими кубиками. Добавить к ним отваренный до полуготовности рис, сваренные вкрутую и мелко рубленные яйца и обжаренный в масле до золотистого цвета лук.

Все посолить, поперчить и перемешать.

Тушку курицы натереть солью, начинить фаршем, зашить и жарить в духовке до готовности.

КУРИЦА С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И ОРЕХАМИ

1 курица, 50 г сливочного масла, по 50 г говяжьего и свиного фарша, 100 г ветчины, 50 г сыра, 2 яйца, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1/2 стакана молока, 20 г сливочного масла, 10 грецких орехов, перец, соль.

Тушку курицы посолить снаружи и внутри, наполнить начинкой и зашить.

В жаровне разогреть масло, обжарить курицу со всех сторон, влить немного воды и жарить в духовке, периодически поливая горячей водой и образующимся соком.

Для начинки мясной фарш перемешать с яйцами, мелко нарезанной

ветчиной, предварительно замоченными в молоке сухарями, тертым на мелкой терке сыром, полить разогретым сливочным маслом, добавить измельченные орехи, посолить, поперчить и перемешать.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-СТАРИННОМУ

Тушку курицы выпотрошить, промыть, натереть солью, отделить кожу от шейки, а затем по возможности и от всей грудинки, налить в образовавшееся пространство взбитые яйца или яично-молочную смесь и завязать кожу.

В брюшную полость тушки также налить яйца или яично-молочную смесь с большим количеством рубленого укропа и зашить.

Жарить курицу в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

1 курица, 200 г свежих грибов, 200 г свиного фарша, 1 яйцо, 3 – 4 ломтика белого хлеба, 3 ст. ложки топленого свиного сала, 1 луковица, 2 ст. ложки молока, майоран, зелень петрушки, перец, соль.

Грибы мелко нарезать и тушить в 2 ст. ложках сала вместе с измельченной зеленью петрушки и мелко нарезанным луком.

Остывшие грибы перемешать со свиным фаршем, размоченным в

молоке хлебом и яйцом, поперчить, посолить, добавить нарезанный майоран и перемешать.

Тушку курицы посолить, начинить фаршем, зашить, положить в глубокую сковороду с 1 ст. ложкой сала и 3 – 4 ст. ложками воды и жарить в духовом шкафу до готовности.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

1 небольшая курица, 1 стакан картофельного пюре, 3 – 4 сушеных белых гриба, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, пряности, соль.

Тушку курицы промыть, обсушить салфеткой, натереть снаружи и внутри смесью соли с пряностями (чабер, мелисса и др.), наполнить фаршем, зашить, смазать маслом или сметаной, положить в гусятницу, влить немного бульона и жарить в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

Для приготовления фарша мелко нарубленный лук спассеровать на масле, смешать с картофельным пюре, добавить предварительно вымоченные, отваренные и мелко нарубленные грибы, яйцо, молотые пряности (мускатный орех, тмин и др.), масло, посолить и тщательно перемешать до получения однородной массы.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ, МИНДАЛЕМ И СУХОФРУКТАМИ

1 курица, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана очищенного миндаля, 1/4 стакана кураги, 1/4 стакана изюма, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ч. ложка корицы, 4 бутона гвоздики, соль, зелень петрушки.

Рис отварить до полуготовности и посолить.

Изюм, курагу и очищенный от кожицы миндаль прогреть в масле в течение 5 мин, смешать с рисом, добавить топленое масло, молотые корицу и гвоздику.

Полученным фаршем наполнить посоленную тушку, зашить ее, смазать маслом, положить в глубокую сковороду, влить около 1/2 стакана горячей воды и жарить в духовке, периодически поливая выделяющимся соком.

Готовую курицу разрубить на куски и украсить зеленью.

Так же можно готовить и индейку.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ, ПОТРОХАМИ И ОРЕХАМИ

1 курица (с потрохами), 150 г риса, 1 ст. ложка изюма, 2 ст. ложки очищенных орехов, 20 г сливочного масла, соль, белый перец, корица, гвоздика, 2 стакана воды, 50 г растительного масла.

Изюм залить горячей водой, оставить на 5 мин, затем слить.

Куриную печенку и сердце нарезать и обжарить на масле.

Промытый рис, изюм, измельченные орехи, пряности и обжаренные потроха положить в кастрюлю, влить воду и варить до поглощения рисом подсоленной жидкости.

Тушку курицы натереть снаружи и внутри солью, нафаршировать приготовленной начинкой, зашить, обжарить до образования румяной корочки, добавить бульон или воду и тушить до готовности.

Курицу можно приготовить и в духовке, предварительно замариновав ее в смеси оливкового масла, лимонного сока и измельченного чеснока.

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица, 50 г сливочного масла, соль.

Тушку курицы разрезать по спине от шеи до гузки и осторожно срезать мясо с кожей со скелета. Надрезать кожу на ножках и вырезать кости, крылья отрезать. Мясо с кожей разложить на столе, посолить, положить начинку, свернуть в рулет и перевязать ниткой. Жарить рулет в духовке, часто поливая образующимся соком, сливочным маслом и горячей водой.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С ОРЕХАМИ

1 курица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки очищенных орехов, имбирь, тмин, мята, перец, соль.

Тушку курицы натереть смесью из сливочного масла, меда, имбиря, тмина, мяты, соли, перца и оставить на несколько часов.

Затем разрезать тушку вдоль пополам, положить на смазанный жиром противень, прикрыть фольгой и жарить в духовом шкафу. Когда курица будет почти готова, фольгу снять, посыпать измельченными орехами и дать мясу подрумяниться.

Если жира на противне недостаточно, добавить немного бульона или воды.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С РИСОМ И АПЕЛЬСИНАМИ

1 курица, 1 ст. ложка растительного масла, 250 г риса, 1/2 корня сельдерея, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 1/2 стакана куриного бульона, 1 стакан апельсинового сока, 125 г изюма, 1 ст. ложка апельсиновой цедры, перец.

Тушку курицы смазать маслом, посолить, поперчить, поставить в разогретый до 220 °С духовой шкаф и жарить 30 – 40 мин.

Корень сельдерея натереть, репчатый лук мелко нарезать, обжарить их в масле, добавить рис, соль, влить бульон и апельсиновый сок и варить на слабом огне около 25 мин до готовности риса.

В готовый рис добавить изюм (предварительно замоченный в воде и обсушенный) и натертую апельсиновую цедру.

Рисом наполнить «корзиночки» из фигурно вырезанной апельсиновой кожуры и украсить изюмом.

Курицу положить на блюдо, а вокруг выложить «корзиночки» с рисом.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С ФАРШИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ

1 курица, 3 ст. ложки растительного масла, 8 яблок, 4 ст. ложки брусники, 2 ст. ложки очищенных орехов, соль.

Тушку курицы вымыть, обсушить салфеткой, натереть солью и обжарить до образования румяной корочки.

У яблок удалить сердцевину с семенами и заполнить отверстия начинкой из размятой брусники и измельченных орехов.

Тушку положить на противень, вокруг – фаршированные яблоки и жарить в духовом шкафу.

КУРИЦА В ФОЛЬГЕ

1 курица, 2 – 3 ст. ложки сливочного масла или куриного жира, 2 ст. ложки тертого корня петрушки, 1 морковь, 1

луковица, 2 ч. ложки лимонного или яблочного сока, соль.

Тушку курицы натереть снаружи и внутри солью и сбрызнуть кислым соком.

В брюшную полость положить сливочное масло (куриный жир), смешанное с рублеными или тертыми кореньями и луком.

Завернуть тушку в фольгу, положить на противень и жарить в духовом шкафу.

КУРИЦА ПО-ДОМАШНЕМУ

1 курица, 50 г сливочного масла, 50 г свиного сала, 2 луковицы, 2 картофелины, 50 г шампиньонов или белых грибов, 1/2 стакана белого сухого вина, перец, соль.

Сало нарезать кубиками, растопить в кастрюле, положить разрезанную на порции курицу, посолить и поставить в духовой шкаф.

Когда курица будет почти готова, добавить обжаренные в масле ломтики картофеля, нарезанный кольцами лук, грибы и молотый перец, влить вино и довести до готовности.

КУРИЦА В СЫРЕ

1 курица, 1 стакан тертого сыра, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка крахмала, 2 – 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль.

Разрезать тушку на порционные куски, выложить в глубокую сковороду, посолить, добавить немного воды и тушить на слабом огне, пока курица не станет мягкой.

Натертый на крупной терке сыр смешать с яйцами, молоком, крахмалом, посолить, поперчить и хорошо взбить.

На сковороде разогреть сливочное масло.

Каждый кусок курицы несколько раз обмакнуть в сырную смесь, запанировать в сухарях и обжарить до золотистой корочки.

ЦЫПЛЯТА, ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТАМИ И СОСИСКАМИ

2 цыпленка, 200 – 250 г сосисок, 2 – 3 томата, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Тушки цыплят посолить и поперчить, нафаршировать нарезанными томатами и сосисками, смазать сливочным маслом и тушить в духовом шкафу при среднем нагреве.

Затем достать из цыплят сосиски, нарезать их кружочками и обжарить в масле.

Перед подачей тушки разрезать на порции и положить на них обжаренные сосиски.

ЦЫПЛЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ И ГРАНАТОМ

1 цыпленок, 200 г твердого сыра, 1 большой гранат, 500 – 100 г жира, перец, соль.

Тушку цыпленка выпотрошить и вымыть, посолить и поперчить изнутри и снаружи. Сыр натереть на крупной терке и смешать с зернами граната.

Полученной смесью нафаршировать цыпленка и зашить брюшко.

Поместить его в разогретую духовку и жарить, периодически поливая выделяющимся соком и жиром, до готовности.

ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ

1 цыпленок, 6 – 8 яблок, 200 г майонеза, 1 ст. ложка тмина, душистый перец, корица, соль.

Тушку цыпленка разрезать пополам, натереть смесью тмина, молотого душистого перца и соли.

Яблоки очистить, разрезать каждое на две части, удалить сердцевину, положить на противень и посыпать корицей.

На яблоки уложить половинки цыпленка, смазать майонезом, налить 1/2 стакана воды и поставить в разогретую духовку.

В процессе жаренья периодически смазывать тушку майонезом и поливать выделяющимся соком.

Цыплят можно подавать в горячем и холодном виде.

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

4 цыпленка (по 300 – 400 г), 4 – 6 долек чеснока, 2 – 3 ст. ложки топленого масла, перец, соль, зелень, 1 ст. ложка сметаны, соус ткемали или чесночный.

Тушки цыплят разрезать вдоль грудинки, развернуть по надрезу, придать плоскую форму, натереть с обеих сторон растертым чесноком, солью, перцем, смазать спинку сметаной и положить на разогретую маслом сковороду кожей вниз. Накрыть крышкой, сверху положить гнет.

Жарить на среднем огне до образования румяной корочки, затем выложить на блюдо и украсить зеленью.

Отдельно подать соус ткемали или чесночный (мелко нарубленный чеснок смешать с небольшим количеством кипяченой воды, добавить по вкусу соль, сахар и уксус).

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА ПО-ОСОБОМУ

5 цыплят (по 300 – 400 г), 100 г топленого масла, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 4 – 5 долек чеснока, перец, соль.

Тушки цыплят разрезать вдоль грудки, развернуть по надрезу, придать плоскую форму и слегка отбить.

Майонез и 50 г сметаны перемешать.

Цыплят посолить, поперчить, смазать смесью сметаны с майонезом, обжарить с двух сторон и переложить в кастрюлю.

В сковороду, где жарились цыплята, добавить бульон или воду и оставшуюся сметану, толченый чеснок, прокипятить и залить этой смесью цыплят.

Закрыть кастрюлю крышкой и тушить цыплят до 15 мин.

ЦЫПЛЯТА В ВИШНЕВОМ СОУСЕ

2 цыпленка (по 700 г), соль, перец, 100 г сливочного масла, 1 стакан красного полусладкого вина, 2 ч. ложки крахмала, 1/2 стакана свежей или консервированной вишни без косточек.

Тушки цыплят натереть солью и перцем.

Растопить в жаровне 60 г сливочного масла, положить цыплят и жарить в духовке при 190 °С, пока они не подрумянятся и станут мягкими (при жаренье тушки часто поливать выделяющимся соком). Готовых цыплят разрезать пополам и поставить в теплое место.

Оставшийся в жаровне соус слить в сотейник, добавить вино и поставить на слабый огонь. Крахмал развести в 2 ст. ложках холодной воды и, размешивая, влить в соус. Варить соус до загустения, затем положить в него вишню, оставшееся сливочное масло и держать на огне еще 5 мин. При подаче цыплят полить приготовленным соусом.

ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ

1 цыпленок (250 – 300 г), 20 г сливочного масла, 25 г лимона, 80 г огурцов, 50 г помидоров, соль, зелень петрушки по вкусу.

Подготовленные тушки цыплят распластать, посолить, надеть на металлические шпажки и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20 – 30 мин, периодически смазывая сливочным маслом и поворачивая шпажки, чтобы цыплята равномерно поджарились.

Подать цыплят на блюде со свежими или малосольными огурцами, помидорами, украсить веточками зелени петрушки, отдельно подать лимон.

ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ С ЖЕЛТКАМИ НА КРУТОНАХ

3 цыпленка, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 100 г оливкового или кукурузного масла, 2 ст. ложки муки для панировки, 5 желтков, 100 г томата-пасты, 2 стакана бульона, 1 батон, соль и перец по вкусу.

Приготовленных цыплят разрубить на 4 части, посолить, поперчить, обвалять в муке. На сковороде обжарить рубленые лук и чеснок. Когда чеснок начнет желтеть, снять его со сковороды и на нее положить цыплят и быстро подрумянить их вместе с луком, не дожаривая до полной готовности. Затем переложить обжаренных цыплят вместе с луком в кастрюлю, добавить шампиньоны, тушенные в собственном соку, залить томатом, прожаренным на сковороде, где жарились цыплята, и разбавленным бульоном. Поставить кастрюлю на 20 мин на небольшой огонь, а затем выложить цыплят на блюдо и обложить крутонами с желтками.

Приготовление крутонов. Срезать корку с булок (булка не должна быть очень свежей), нарезать толстыми ломтиками и вырезать из них стаканчиком кружочки, в каждом из которых вырезать в середине углубление. Каждый крутон обмакнуть в масло, в углубление выпустить сырой желток, посолить, посыпать перцем и поставить крутоны в духовку.

Подрумяненные крутоны вынуть и положить вокруг цыплят.

КУРИЦА С ОРЕХОВО-ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 курица, 1,2 – 1,5 кг помидоров, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 4 – 5 зубчиков чеснока, 1/3 ч. ложки кориандра, стручковый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Разделанную промытую курицу положить в кипящую воду и варить в закрытой посуде до полуготовности. Затем вынуть куски из кастрюли, посолить снаружи и внутри, выложить на противень, подлить жир, снятый с бульона, поставить в духовку и запекать на слабом огне в течение 30 – 45 мин. Время от времени поливать курицу вытекающим соком и жиром.

В помидоры влить 120 мл воды и протушить. Протереть соус через дуршлаг, процедить вместе с образовавшимся во время тушения соком, перелить в чистую кастрюлю и варить до загустения. За 10 мин до готовности добавить толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, кориандр и соль.

Подрумянившуюся курицу разрезать на куски, выложить их в глубокое круглое блюдо, залить густым орехово-томатным соусом, посыпать мелко нарезанной петрушкой и подать.

КУРИЦА В МАРИНАДЕ

1 курица, 1 ч. ложка молотого красного перца.

Для маринада: 0,5 л воды, 250 мл уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, по 3 горошины душистого и черного перца.

Тушку ополоснуть водой, уложить в небольшую эмалированную кастрюлю, залить охлажденным маринадом и оставить на 2 дня в холодильнике.

Обсушить курицу полотенцем, натереть изнутри красным молотым перцем и жарить в духовке до образования коричневой корочки, время от

времени поливая выделившимся соком.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

1 жирная курица (с потрохами), 1 головка репчатого лука, 2 – 3 ст. ложки масла, 1/2 стакана риса, 1 вилок кислой капусты, 5 – 6 ст. ложек смальца, зелень петрушки, 1/2 ч. ложки молотого красного перца, 250 мл воды, соль и черный перец по вкусу.

Курицу промыть и посолить.

Мелко нарезать лук и поджарить его в масле. Добавить рис и также поджарить, а затем влить кипяток, посолить и варить до тех пор, пока рис не впитает всю воду. После этого добавить куриные потрошки, сваренные и нарезанные кубиками, рубленую петрушку и черный перец. Хорошо все размешать и полученным фаршем наполнить курицу, а затем зашить ее нитками.

Поджарить в смальце нарезанный полосками вилок кислой капусты, посыпать красным перцем и переложить на противень. Сверху уложить курицу, смазав ее жиром, и поджарить в умеренно горячей духовке с обеих сторон.

КУРИЦА НА БУТЫЛКЕ (ИЛИ БАНКЕ)

1 курица средних размеров, 1/2 стакана сметаны, 8 – 10 картофелин среднего размера, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Обработанную курицу натереть солью и сметаной. Налить в бутылку теплую воду и поставить ее на сковороду. «Посадить» на бутылку курицу, залить в сковороду 1 стакан воды, положить очищенные клубни картофеля и поместить ее в хорошо разогретую духовку. Через 1 ч курица готова.

Вынуть сковороду из духовки и переставить курицу (вместе с бутылкой) на блюдо. Вокруг разложить печеный картофель, зелень.

Готовая курица имеет красноватый цвет, весь сок находится под кожей, поэтому отрезать куски нужно осторожно, так как из курицы может брызнуть сок.

Еще проще приготовить курицу в банке. Для этого в обыкновенную литровую банку уложить куски сырой курицы, пересыпать солью и специями, влить 2 – 3 ст. ложки бульона (или воды), закрыть горлышко алюминиевой фольгой и поставить в только что включенную духовку. Через 1 ч блюдо готово.

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ФРУКТАМИ

1 курица, 200 – 300 г консервированных фруктов, 100 г сливочного масла, 2 апельсина, 1/2 стакана клюквы, 1 ч. ложка желатина, соль.

Тушку выпотрошить, промыть, отрезать крылышки и сделать вдоль спины надрез. Затем, начиная со спины, кожу вместе с мясом отделить от

костей. Из костей, крылышек и шеи сварить бульон.

Мясо обмазать маслом, посолить, положить сверху консервированные фрукты (дольки яблок, ломтики груш, сливы без косточек). Курицу скатать в рулет, сшить его и перевязать бечевкой. Рулет выложить в растопленное масло на противень и запекать в духовке 1 ч, время от времени поливая образовавшимся соком и переворачивая.

Остывший рулет придавить грузом и поместить в прохладное место. Примерно через 6 ч снять бечевку, удалить нити, нарезать рулет ломтиками, которые выложить в тарелки.

Гарнировать кушанье апельсиновыми корками с клюквенным (или любым другим, но непременно красного цвета) желе.

Приготовление гарнира: сварить 1 пакет готового желе. Один апельсин разрезать пополам вертикально, другой – горизонтально, вынуть мякоть. Остывшей жидкостью наполнить полушария из апельсиновой корки. Когда жидкость застынет, вертикально разрезанные половинки с желе нарезать дольками, а горизонтально – кружочками.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕНКАМИ

1 курица, 100 г куриной печени, 1 батон, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить в духовке до золотистого цвета.

На широкой сковороде поджарить на масле измельченный лук, добавить куриную печень, размять ее вилкой и перемешать массу с гренками. Посолить ее, поперчить, слегка остудить и добавить сырое яйцо.

Подготовленную тушку натереть изнутри и снаружи солью и перцем. Нафаршировать курицу полученной смесью, зашить разрез на брюшке и запечь в духовке до готовности.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА С ИМБИРЕМ

6 куриных окорочков, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана консервированных абрикосов, 1/3 стакана кетчупа, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 1/2 ст. ложки молотого имбиря, 1 1/2 ст. ложки соевого соуса.

Соединить мелко нарезанный лук, измельченные абрикосы, кетчуп, уксус, имбирь и соевый соус.

Выложить окорочка на решетку и запекать 35 – 40 мин в нежаркой духовке до золотистого цвета. Последние 10 мин обильно смазывать окорочка абрикосовой массой.

Подавать с фасолью или рисом.

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ С ЯЙЦАМИ

2,5 кг курицы (с потрохами), 2 стакана воды, 60 г сливочного масла, 5 луковиц, 2 палочки корицы, 1 ч. ложка шафрана, пучок зелени петрушки, 2 лимона, 10 яиц, по 1 ч. ложке молотого кумина (зиры), молотой паприки, черного

перца, соль по вкусу.

Положить нарезанную кусками курицу в кастрюлю вместе со сливочным маслом. Добавить куриные потроха, тертый лук, корицу, соль, черный перец, шафран и воду. Перемешать, накрыть крышкой и тушить на слабом огне, не допуская выпаривания жидкости.

Когда курица будет готова, вынуть ее, снять кожу, удалить кости и нарезать мясо маленькими кусочками. Положить мясо кур обратно в кастрюлю, добавить в образовавшийся соус мелко нарезанную зелень петрушки и сок 2 лимонов. Тушить на очень слабом огне 10 мин, чтобы соус загустел. Вынуть палочки корицы. За 15 мин до подачи блюда на стол взбить яйца с солью, черным перцем и кумином.

Выложить куриное мясо в большую сковороду, полить половиной соуса, сверху вылить взбитые яйца и посыпать молотым красным перцем. Поставить сковороду в умеренно нагретый духовой шкаф и запекать 10 мин.

Подавать в сковороде. Оставшийся соус разогреть и подать отдельно – в соуснике.

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

5 порционных цыплят, 8 картофелин, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 5 маленьких лавровых листиков, 15 горошин черного перца, соль по вкусу.

Цыплят опалить, выпотрошить, хорошо промыть, разрезать пополам или на четыре части и опустить на 5 мин в кипящую воду. Затем вынуть, сложить в порционные огнеупорные горшочки, залить их сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышками, поставить в духовку со средним жаром и тушить в течение 40 – 60 мин.

В это время картошку почистить, вымыть, нарезать брусочками, выложить в сковороду с топленным маслом и хорошо зарумянить со всех сторон. Муку слегка обжарить со сливочным маслом.

Когда цыплята будут готовы, положить в горшочки картошку и мучную заправку, снова поставить в духовку и тушить еще около 10 мин.

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ ВО ФРУКТОВОМ СОУСЕ

1 цыпленок, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки изюма без косточек, 2 – 3 шт. чернослива, 3 – 4 шт. кураги, 1/2 стакана воды, 3 – 4 ст. ложки топленого сливочного масла, соль по вкусу.

Обработанную тушку цыпленка разрезать вдоль брюшка, распластать, натереть солью, обмазать сметаной и обжарить в растопленном масле с обеих сторон, фрукты промыть теплой водой и обсушить.

У чернослива удалить косточки и вместе с курагой разрезать каждый плод на четыре части.

Обжаренного цыпленка разрубить на небольшие кусочки и положить в порционные горшочки. Добавить туда же подготовленные фрукты и залить содержимое горячей водой. Горшочки закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 15 – 20 мин.

ЦЫПЛЯТА С КАРТОФЕЛЕМ И ЯБЛОКАМИ

4 цыпленка по 400 г, 700 г картофеля, 350 г зеленых яблок, 1 крупная головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 3 веточки петрушки, 1 черешок сельдерея, цедра 1 апельсина, 1/4 ч. ложки молотых гвоздики и душистого перца, 3/4 ч. ложки молотой корицы, 1/2 ч. ложки соли, 250 мл апельсинового сока, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ч. ложки (без верха) панировочных сухарей, молотый черный перец, веточки зелени петрушки и укропа для украшения.

Нагреть духовку до 200 °С. Разрезать цыплят вдоль спинки, затем развернуть и расплющить их. Промыть и промокнуть салфеткой.

Сложить картофель и яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, и лук, измельченный тонкими кольцами, в большую смазанную оливковым маслом форму для запекания. Добавить лавровый лист, петрушку, нарезанный сельдерей и цедру апельсина, снятую мелкой теркой. Посыпать блюдо молотой гвоздикой, душистым перцем и корицей, поперчить по вкусу и добавить половину требуемой соли. Уложить цыплят кожей кверху, посыпать оставшейся солью и слегка поперчить. Смазать оливковым маслом, залить апельсиновым соком и обсыпать толчеными сухарями. Запекать в духовке в течение 30 мин – 1 ч до образования хрустящей золотистой корочки.

Вынуть лавровый лист, украсить кушанье зеленью и подать на стол.

ЦЫПЛЕНОК С МЕДОМ И КАРРИ

1 цыпленок, 1/2 стакане растопленного сливочного масла, 1/2 стакане меда, 1/4 стакана горчицы, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка карри.

Разогреть духовку до 175 °С. Разместить на противне куски цыпленка, полить смесью из масла, меда, горчицы и карри. Выпекать в течение 1 ч, при этом каждые 15 мин. поливать соком, который получится в результате жарки. На гарнир подавать рис.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

1 цыпленок (500 – 600 г), 1 головка чеснока, по 1 половинке лимона и апельсина, 2 ст. ложки оливкового масла, тимьян, шалфей, соль, черный перец.

Смешать масло, соль и перец, 1/4 ч. ложки сока лимона, натереть этой смесью цыпленка со всех сторон, внутрь вложить пару зубчиков чеснока, немного цедры, по веточке тимьяна и шалфея. Выложить на противень, обложить смазанными маслом зубчиками чеснока (неочищенными), половинками лимона и апельсина. Готовить в духовке при температуре 200 °С в течение 20 – 30 мин, пару раз перевернув цыпленка, поливая выделяющимся соком. За 10 мин до готовности выложить травы вокруг. Подавать с салатом, запеченными овощами и красным вином.

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ВИНОМ

Цыпленок весом 1 кг, 80 г копченого сала (корейки или грудинки), 60 г жира, 100 мл вина, 120 г сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, горчица по вкусу.

Очищенного цыпленка разрезать по хребту на половинки, нашпиговать кусочками копченого сала, натереть горчицей и солью. Обе половинки разрезом вниз положить в сотейник, залить горячим жиром, смешанным с вином, сметаной и посыпать панировочными сухарями.

ЦЫПЛЯТА, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕТРУШКОЙ

2 цыпленка, булка, 1 стакан молока, мускатный орех, 2 желтка, 5 ст. ложек сливочного масла, петрушка и укроп, 1/2 стакана сметаны, 100 г панировочных сухарей.

Приготовить фарш: булку размочить в молоке или сливках, отжать, влить 2 ложки растопленного масла, в котором сначала поджарить до полуготовности мелко нарезанную зелень петрушки, размешать, вбить 2 яйца, посолить.

Нафаршировать этой массой цыплят, зашить плотно кожицу, за полчаса до обеда поставить в духовку, часто поливать маслом, под конец – сметаной. Подавая, обсыпать цыплят сухарями, полить тем же соусом. Можно добавить в фарш немного шафрана.

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ В ГОРШКЕ

2 – 3 цыпленка, морковь, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 6 – 12 белых грибов, петрушка, соль.

Каждого очищенного цыпленка разрезать на 4 части, положить в глазурированный горшок с широким дном, а на дно – ложку масла, посыпать цыплят мелко нашинкованной морковью, петрушкой и молодыми белыми грибами (предварительно обдать все кипятком). Посолить, положить сверху 1/2 ст. ложки масла, накрыть крышкой, поставить на плиту. Через полчаса цыплята дадут сок. После этого посыпать их зеленью петрушки, перемешать и тушить полчаса под крышкой. Подавая, посыпать выложенных на блюдо цыплят кореньями с зеленью.

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И ЭСТРАГОНОМ

3 цыпленка, 2 зубчика чеснока, 50 г эстрагона, 100 г сливочного масла, 1 стакан говяжьего бульона, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки белого молотого перца.

Каждого цыпленка очистить, разрезать пополам, положить в кастрюлю, добавить мелко изрубленные зубчики чеснока, эстрагон, сливочное масло, говяжий бульон, соль. Положить в кастрюлю, накрыть крышкой. Готовить, помешивая лопаточкой, чтобы не пригорело.

Тушатся цыплята примерно 30 мин.

ЦЫПЛЯТА С КРЫЖОВНИКОМ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

3 цыпленка, 1 стакан крыжовника, 5 – 6 кусков сахара, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 или 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 100 г панировочных сухарей, 50 г белого вина – по желанию.

Цыплят разрезать на части, сварить с кореньями. Незрелый крыжовник залить 2 – 3 стаканами полученного бульона, положить 5 – 6 кусков сахара, тушить под крышкой до готовности, но не разваривая крыжовник.

Распустить 1/2 ложки масла, всыпать ложку муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, положить крыжовник и цыплят, развскипятить, выложить на блюдо.

Отваренных цыплят можно обвалить в яйце и в сухарях, слегка поджарить в ложке масла и облить соусом.

В соус иногда добавляют 50 г белого вина.

КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ

1 кг курицы, 20 г сливочного масла, 30 г сметаны, 300 г яблок, 15 г пшеничной муки, 200 мл куриного бульона или

воды, коренья, перец молотый, лавровый лист, измельченная апельсиновая или лимонная (сушеная или свежая) цедра, соль.

Тушку курицы промыть, обсушить и натереть изнутри и снаружи смесью соли с перцем и измельченным лавровым листом, внутрь положить цедру.

Подготовленную курицу уложить в гусятницу, влить куриный бульон или горячую воду, добавить измельченные коренья и поместить в разогретую духовку, часто смазывая поверхность курицы маслом, частью сметаны и поливая выделяющимся соком.

Когда курица будет наполовину готова, положить в гусятницу целые яблоки. Готовую курицу красиво нарезать, уложить на подогретое блюдо, вокруг разложить печеные яблоки. Отдельно подать соус.

Для приготовления соуса полученный при тушении сок процедить, заправить сметаной и пассерованной мукой.

ЦЫПЛЯТА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

1,6 кг цыплят, 50 г сливочного масла, 25 г сметаны, 30 г моркови, коренья петрушки и сельдерея, соль.

Выпотрошенные тушки цыплят промыть, обсушить и разрубить пополам, затем отбить, посолить, положить в сотейник с разогретым маслом и обжарить до золотистого цвета. Добавить нарезанные коренья. Поверхность цыплят полить сметаной и жарить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким и сочным.

При подаче полить маслом или процеженным соусом, в котором они жарились. На гарнир подать картофельное пюре или тыквенную кашу.

ЦЫПЛЕНОК С МЕДОМ

1 цыпленок (1 кг), 150 мл растительного масла, 50 г меда, перец молотый, чеснок (по желанию), соль.

Выпотрошенную тушку цыпленка промыть, обсушить, сделать в мякоти надрезы и нашить чесноком, смазать смесью части масла с медом, посыпать перцем и солью и оставить на 2 – 3 ч. Затем ножки прижать к тушке и связать.

Положить цыпленка в глубокую сковороду с разогретым маслом и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки.

Готового цыпленка разрезать на 4 части и подать с маринованными фруктами и вареными яйцами.

Отдельно можно подать салат из свежих овощей.

КУРИЦА С ДОЛЬКАМИ ЧЕСНОКА

1 крупная курица, 100 мл оливкового масла, 2 головки чеснока, 200 г муки, вода, 1 батон хлеба, 1 пучок зелени (кинза, чабер, лавровый лист, петрушка, сельдерей), черный

молотый перец, соль по вкусу.

Тушку выпотрошить и опалить, посолить и поперчить внутри. Положить ее в глиняную посуду, полить оливковым маслом, добавить неочищенные дольки чеснока и пучок зелени, посолить и поперчить.

Приготовить тесто из 200 г муки и воды. Раскатать крупный валик, положить его на край посуды, сверху накрыть крышкой, чтобы она была герметично закрыта, и поставить в духовку (с температурой 210 °С) на 1,5 ч.

Срезать обжаренное тесто и приготовить из него тосты. Курицу выложить на блюдо, вокруг разложить обжаренное тесто без верхней корочки.

Подавать блюдо к столу с дольками чеснока и тостами.

КУРИЦА С ИЗЮМОМ

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

Очищенную и промытую тушку положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и варить до полуготовности. Пену снять 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 наполовину сваренной курицы сладкий фарш, зашить отверстие суровой ниткой.

Курицу, 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, чтобы она зарумянилась со всех сторон.

ЦЫПЛЕНОК С ПОМИДОРАМИ

1 цыпленок (средней величины), 3 – 4 луковицы, 4 – 6 помидоров, 100 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 6 веточек кинзы, 4 веточки укропа, чабер, петрушка, стручковый перец, соль по вкусу.

Подготовленную тушку нарезать на части и промыть.

В глиняную обливную посуду с крышкой положить резанные помидоры (предварительно сняв с них кожицу), нарезанный кольцами репчатый лук и посолить.

Затем уложить куски цыпленка, всыпать мелко нарезанную зелень (кинзу, укроп, чабер, петрушку) и немного посолить.

Добавить толченый чеснок и стручковый перец.

Сверху положить в нескольких местах маленькие кусочки сливочного масла, закрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ С ЧЕСНОЧНОЙ ПОДЛИВКОЙ

1 курица, 6 долек чеснока, 200 мл бульона, соль по вкусу.

Отварить тушку. Готовую курицу в горячем виде посыпать солью, а затем нарезать на части. Чеснок истолочь с солью, развести куриным бульоном (или кипяченой холодной водой).

Подавать кушанье с полученной подливкой.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1 жирная курица, 3 луковицы, 25 г пшеничной муки, 5 – 6 помидоров (или 100 г томата-пюре), 2 дольки чеснока, стручковый перец, зелень (кинза, петрушка и сельдерей), 50 мл воды, 100 мл бульона, соль по вкусу.

Обработанную тушку отварить. Томат-пюре развести водой (или сварить свежие помидоры, протереть их через дуршлаг, а затем – через сито).

Готовую курицу вынуть из бульона, посыпать солью, а бульон процедить. Снять жир и перелить его в отдельную кастрюлю. Добавить мелко нарезанный репчатый лук и тщательно протушить, постепенно

добавляя муку. Затем влить 100 мл процеженного бульона и варить 10 мин.

Добавить подготовленные помидоры, толченые стручковый перец, чеснок, кинзу и варить еще 5 мин.

Отварную курицу нарезать на куски, переложить в кипящий соус, добавить мелко нарезанные петрушку и сельдерей, дать закипеть и снять с огня.

ЦЫПЛЕНОК С СУХОФРУКТАМИ

1 цыпленок, 120 г топленого масла, 200 г изюма, 120 г чернослива, 2 луковицы, 20 г сметаны, вода, петрушка, соль по вкусу.

Подготовленному цыпленку придать плоскую форму, посолить, смазать сметаной и обжарить на масле с обеих сторон. Затем разрубить на 2 или 4 части, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, изюм, чернослив, влить немного горячей воды и тушить под крышкой 15 – 20 минут.

Подавать, полив соусом из сухофруктов, в котором он тушился, и посыпать зеленью.

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

2 цыпленка, 3 ст. ложки сливочного масла, 600 г помидоров, 500 г баклажанов, 4 луковицы, 1 ч. ложка корицы, 5 – 6 бутонов гвоздики, черный перец, соль.

Обработанных цыплят разрезать вдоль грудки и, чтобы тушка была более плоской, слегка отбить. В кастрюлю положить кусок сливочного масла, уложить слоем разрезанные пополам помидоры, посолить, сверху положить цыплят, затем поместить второй слой помидоров, нарезанные кружочками баклажаны, нарезанный кольцами лук, вновь посолить, посыпать корицей, перцем, добавить гвоздику.

Кастрюлю закрыть крышкой и тушить до готовности.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-АУКШТАЙТСКИ

1 курица (1 кг), пряности, коренья, соль, 1 стакан орехового или белого соуса.

Для фарша: *1 куриная печенка, 1 желудок, 1 сердце, немного вынутого изнутри мяса, 1 яйцо, 1 – 2 ломтика белого хлеба, 20 г сливочного масла, небольшое количество сметаны, мускатный орех, молотый перец, корица, лук, сухари.*

Курицу выпотрошить и обмыть, сделать по спинке надрез и вынуть кости (кости ножек и крылышек оставить), затем наполнить подготовленным фаршем, зашить, положить в кастрюлю, залить до половины горячей водой и варить с кореньями и пряностями. К концу варки посолить.

Для приготовления фарша куриные потроха и вынутое изнутри мясо потушить в небольшом количестве воды с морковью, сельдереем, петрушкой и луком, затем все вынуть и пропустить через мясорубку. Добавить размоченный и отжатый белый хлеб, молотые пряности, яйцо, нашинкованный и спассерованный на масле лук, посолить и все тщательно растереть до образования рыхлой массы. Если фарш густой, разбавить его сметаной или бульоном.

Готовую курицу разрезать на куски, уложить на подогретое блюдо, полить томатом и посыпать сухарями или измельченными листиками петрушки. Отдельно подать тушеную морковь или горячую тыквенную кашу и ореховый или белый соус.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КРОЛИК

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА ПО-ХАРЬКОВСКИ

1 кролик (1 кг), 50 г шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1/6 стакана уксуса 9%-ного, соль.

Замаринованную в течение 5 – 6 часов тушку кролика очистить от пленок, натереть солью, нашить задние ножки и почечную часть кусочками шпика.

Жарить на противне с жиром в духовом шкафу в течение 25 – 30 минут, периодически поливая соком и жиром, в котором она жарится.

Обжаренную тушку залить сметаной, дать прокипеть и заправить уксусом по вкусу.

При подаче на стол готовую тушку нарезать порционными кусками, полить подливой и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир подать тушеную свеклу.

Для приготовления гарнира промытую свеклу отварить до полуготовности, очистить от кожицы, нарезать соломкой, слегка обжарить на масле с добавлением муки, сахара, уксуса, соли и тушить до готовности.

КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1 небольшой кролик, 1 ст. ложка маргарина, 2 стакана томатного соуса, специи, соль, зелень.

Тушку кролика посолить, смазать маргарином, положить на противень, налить немного воды и обжарить в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Тушку нарезать на порции, уложить в кастрюлю, залить горячим томатным соусом, добавить специи по вкусу и тушить в закрытой посуде 25 – 30 мин. Подавать с гарниром и соусом, в котором тушился кролик, украсить веточками зелени или посыпать зеленью петрушки и укропа.

КРОЛИК ЖАРЕНый, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

1 небольшой кролик, 50 г сливочного масла или кроличьего жира, 100 г шпика, 1 стакан отварного риса, 1 яйцо, 2 луковицы, пряности, соль.

У тушки, выдержанной в маринаде (уксус и вода) 15 ч, отрезать переднюю часть (лопатки и шею). Спинку и заднюю часть нашпиговать кусочками шпика, посыпать смесью соли с пряностями, нафаршировать, брюшко зашить.

Положить спинкой вверх на противень с разогретым маслом и жарить в духовом шкафу, часто поливая выделяющимся соком. Если сока мало, добавить немного бульона.

Для приготовления фарша лопатки отварить в подсоленной воде, снять

мясо с кости и пропустить через мясорубку, перемешать с вареным рисом, мелко нарезанным и спассерованным на масле луком, пряностями, солью и яйцом.

Готового кролика разрезать на порции, уложить на блюдо и залить процеженным соком, в котором он жарился.

На гарнир подать брусничное повидло, томаты.

КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ И ВИНOM

1 небольшой кролик, 12 небольших луковиц, 2 стакана белого сухого вина, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, розмарин, перец, соль.

Кролика нарезать на порции.

В кастрюле разогреть сливочное и растительное масло, обжарить со всех сторон мясо, положить луковицы, влить вино, бульон, посолить, поперчить, всыпать 1 ч. ложку мелко нарезанного розмарина и тушить под крышкой.

КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И ВИНА

1 кролик, маринад, 4 ст. ложки сливочного масла, 4

луковицы, 2 корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1 стакан бульона или воды, 1/2 стакана сухого красного вина, 2 томата, лавровый лист, перец, сахар, соль, чеснок и уксус по вкусу.

Тушку кролика выдержать 1 – 2 ч в маринаде, приготовленном из уксуса с водой в равных долях (чтобы мясо пропиталось маринадом, проколоть тушку в нескольких местах толстой иглой). Затем тушку вытереть полотенцем, разрубить на куски, обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки и переложить в кастрюлю.

На оставшемся масле потушить нарезанный ломтиками репчатый лук и перемешать с мясом.

Добавить последовательно корни петрушки и сельдерея, нарезанные кружочками, бульон или горячую воду, сухое красное вино, очищенные от кожицы и нарезанные томаты, лавровый лист, перец и тушить в умеренно горячем духовом шкафу 35 – 40 мин.

В конце тушения заправить соус сахаром, солью, чесноком и уксусом по вкусу.

КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 небольшой кролик, 2 стакана красного сухого вина, 2 ст. ложки уксуса, 400 г чернослива, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 3 горошины черного перца, молотый черный перец, 1 лавровый лист, щепотка тимьяна, соль, 1 ч. ложка черносмородинового джема.

Тушку нарезать на порции и выдержать сутки в смеси вина с уксусом, перцем, тимьяном и лавровым листом.

Затем мясо обжарить в жаровне, влить маринад, в котором мариновался кролик, всыпать муку, предварительно замоченный чернослив и долить воды, чтобы мясо было покрыто жидкостью.

Посолить, поперчить, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Размешать соус, в котором тушился кролик, с джемом, довести до кипения и полить выложенное на блюдо мясо.

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ЛИВЕРОМ

1 поросенок, 500 г ливера, 1/2 лимона, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1/3 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, перец (черный и красный молотый), соль.

Тушку поросенка посолить снаружи и внутри, посыпать черным перцем и натереть лимоном, сливочным маслом и красным перцем.

Сварить в подсоленной воде ливер. Обжарить в растительном масле мелко нарезанный лук, добавить рис и также обжарить. Затем влить 3 стакана бульона, в котором варился ливер, и варить рис до готовности. Смешать рис с нарубленным ливером, добавив 1 ч. ложку черного перца, мелко нарезанную зелень петрушки, соль. Нафаршировать поросенка и зашить брюшко.

Влить на противень немного горячей воды, положить тушку на уложенные крест-накрест деревянные палочки и жарить в средне нагретом духовом шкафу, периодически переворачивая и смазывая жиром.

ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 крупный поросенок, 600 г свинины, 15 шт. чернослива, 75 г белого хлеба, 4 яйца, зелень петрушки, 1/2 стакана коньяка, 2 – 3 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, 1 лимон.

Тушку поросенка обмыть и обсушить салфеткой, намазать изнутри соком лимона с солью и перцем.

Приготовить начинку из нарубленной свинины, черствого белого хлеба, заранее замоченного в бульоне или воде и отжатого, нарезанных крупными кубиками вареных яиц, мелко нарезанной зеленой петрушки, предварительно замоченного в воде и нарезанного на мелкие кусочки чернослива, коньяка, сливочного масла, перца, соли.

Можно добавить мелко нарезанные кусочки печени.

Фарш хорошо размешать, начинить им тушку, зашить брюшко, смазать маслом.

Жарить в духовом шкафу, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком.

ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ С ГРИБАМИ

1 молочный поросенок, щепотка молотых семян кинзы, перец, соль.

Для фарша: *500 г гречневой крупы, 3 яйца, 1 белок, 100 г вытопленного свиного сала, 2 луковицы, 40 г сушеных белых грибов, 2 – 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, перец, соль.*

Тушку поросенка ошпарить, сделать разрез брюшка до шеи и выпотрошить. Печенку и сердце отварить в небольшом количестве воды.

Смешанную с сырым яичным белком и подсушенную крупу залить кипящим бульоном и сварить рассыпчатую кашу. Отварные грибы, печенку и сердце мелко нарубить. Лук нарезать кубиками, спассеровать на свином сале, охладить, растереть с желтками.

Когда каша остынет, добавить взбитые белки яиц, печенку, сердце, грибы, зелень, перец, соль.

Фарш размешать, начинить им тушку, зашить разрез и посыпать семенами кинзы.

Жарить на противне в духовом шкафу около 1,5 ч.

ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЙ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ С ЛУКОМ И ЯБЛОКАМИ

1 поросенок, 100 г топленого масла, соль.

***Для фарша:** 800 г квашеной капусты, 5 луковиц, 5 яблок, перец.*

Хорошо очищенного и вымытого поросенка натереть снаружи и внутри солью, нафаршировать и зашить брюшко.

Для фарша капусту поджарить с мелко рубленным луком, добавить нарезанные кисло-сладкие яблоки и поперчить.

Жарить в хорошо разогретой духовке в течение 1 – 1,5 часа, периодически смазывая тушку растопленным маслом.

БУЖЕНИНА В ФОЛЬГЕ

1,5 – 2 кг свинины, 6 – 8 долек чеснока, 1 кг картофеля, 8 – 10 небольших луковиц, 2 ст. ложки жира, перец, соль.

На куске свинины тонким ножом вдоль волокон сделать надрезы и нашпиговать разрезанными пополам дольками чеснока. Затем мясо натереть солью, перцем, слегка обжарить на сковороде, завернуть в фольгу или обмазать пресным тестом.

На противень налить 3 – 4 ст. ложки воды, положить мясо, вокруг целые клубни очищенного картофеля и головки репчатого лука. Запекать в духовом шкафу при 180 °С.

Готовую буженину нарезать тонкими ломтиками.

БУЖЕНИНА ПО-СТАРИННОМУ

1 – 1,2 кг свинины, 3 стакана кваса, 6 – 8 небольших луковиц, 5 – 10 картофелин, чеснок или лук для шпигования, пряности, соль.

Свинину положить в эмалированную посуду, влить хлебный квас или белое столовое вино, положить очищенные целые луковицы и пряности, посолить и поставить на 2 – 3 дня в холодное место.

Затем свинину нашинговать дольками чеснока или луком, уложить на противень и поставить в разогретый духовой шкаф.

Когда мясо обжарится до полуготовности, вылить на противень маринад, в котором выдерживалась свинина, положить картофель и жарить до готовности, часто поливая образующимся соком.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

1 кг свинины, 1 кг репчатого лука, 2 стакана муки, 3 стакана воды, 50 – 100 г топленого масла, перец, соль.

Репчатый лук мелко нарубить, посолить, поперчить и перемешать. Свинину нарезать кусочками, посолить и поперчить.

Из муки, воды и щепотки соли замесить крутое тесто, накрыть его горячей кастрюлей и оставить на 30 мин. Затем тесто разрезать на 4 части и раскатать их диаметром 18 – 20 см. Коржи сложить друг на друга, промазывая их маслом, кроме верхнего, и снова раскатать их.

Тесто перенести на противень, выложить сверху лук, разровнять его, затем положить мясо и снова лук.

Начинку полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон тестом, защипнуть края и обильно смазать маслом.

Запечь в духовом шкафу при умеренной температуре.

ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ И ИЗЮМОМ

1,5 кг свиной грудинки, перец, соль.

***Для фарша:** 250 г сыра, 300 г мясного фарша, 100 г изюма, 100 – 150 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, 30 – 40 г зелени петрушки, перец, соль.*

***Для соуса:** сметана, мука.*

Для фарша сыр натереть, репчатый лук и зелень мелко нарезать, изюм промыть и обсушить, белый хлеб замочить в холодной воде, отжать и измельчить. Все компоненты фарша соединить, посолить и перемешать.

В куске свинины сделать разрез (карман), наполнить его начинкой и зашить. Острым ножом сделать на поверхности решетку из ромбов и натереть мясо солью и перцем.

Положить его на решетку, под которую поставить лоток с 1 л воды. Запекать при температуре 220 °С около 2 – 2,5 часа, при необходимости доливая воду.

Для приготовления соуса слить сок, стекший в лоток при жарке, в другую посуду и уварить его до 250 г. Положить в него прогретую без жира муку, добавить сметану и прокипятить.

Мясо нарезать порционными кусками и подать с соусом.

Вместо грудинки можно использовать корейку или окорок.

ГРУДИНКА СВИНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ

850 г грудинки, 300 – 400 г свежей или квашеной капусты, 3 – 4 яблока, 50 – 100 г сливочного масла, 2 луковицы, специи, зелень, соль.

Свежую капусту нашинковать, растереть с солью и отжать. Квашеную капусту сбланшировать и отжать. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нашинковать. Капусту смешать с яблоками, заправить маслом, специями по вкусу.

В грудинке подрезать «карман» под реберными костями, наполнить фаршем и зашить.

Фаршированную грудинку посолить, натереть толченым репчатым луком и запечь в духовом шкафу.

ГРУДИНКА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ

1,2 кг грудинки, 2 яйца, 1 стакан молотых сухарей, 100 г сливочного масла, 1 стакан яблочного пюре, 1 – 2 ч. ложки сахара, 1/2 стакана вина, корица, гвоздика, соль.

Грудинку отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и нарезать на порционные куски. Смочить их во взбитых яйцах,

запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон в масле.

Приготовить соус: яблочное пюре развести бульоном, добавить сахар, молотые корицу и гвоздику, вино, довести до кипения.

Выложенную на блюдо грудинку полить соусом.

СВИНОЙ ОКОРОК С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

2 – 3 кг свиного окорока, 1 стакан сушеных грибов, 2 луковицы, 1 – 2 корня петрушки, 3 – 4 дольки чеснока, 1 1/2 ст. ложки муки, 1 стакан клюквенного сока, мед, перец, соль.

Окорок натереть солью, перцем, разрезать посередине так, чтобы образовался глубокий «карман», и сделать несколько надрезов со всех сторон мяса.

Грибы замочить на 1 ч, затем сварить в этой же воде. Нарезанные лук и коренья петрушки обжарить до золотистого цвета, перемешать с нарубленными грибами, посолить, поперчить.

В надрезы окорока положить по 1/2 дольки чеснока, а в «карман» – грибную начинку. Жарить в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

Подавать мясо с клюквенным соусом: спассеровать на сковороде без жира муку до золотистого цвета и, постоянно размешивая, влить маленькими порциями клюквенный сок, добавить по вкусу мед или сахар и довести до кипения.

ЖАРЕННЫЙ СВИНОЙ БОК

500 г мяса, 1 соленый огурец, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 20 г кулинарного жира, перец, соль.

Прямоугольный кусок свинины отбить, посолить и поперчить.

По всему пласту положить спассерованный на топленом масле репчатый лук и нарезанные полукружочками соленые огурцы, предварительно очищенные от кожицы и семян.

Завернуть мясо в виде рулета, перевязать шпагатом, обжарить на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу.

Снять шпагат, мясо нарезать, выложить на блюдо, гарнировать мочеными яблоками и брусникой.

КОРЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1,5 кг свиной корейки, 250 г сушеного чернослива, 100 г сала, 1 луковица, 1 ч. ложка тмина, соль.

Кусок корейки (без костей) натереть солью, перевязать тонким шпагатом или ниткой и оставить на 30 мин.

Сало нарезать тонкими пластинками и выложить ими дно и бока узкой

формы. Переложить в нее корейку, посыпать тмином, обложить полукружочками репчатого лука и предварительно замоченным черносливом.

Поставить в горячий духовой шкаф и запекать около 1,5 ч, периодически поливая соком и сбрызгивая водой.

Корейку с черносливом можно жарить в фольге, смазанной жиром.

Подавать в горячем или холодном виде.

СВИНИНА, ШПИГОВАННАЯ ФРУКТАМИ

1 кг свинины (лопатка, корейка), 100 г чернослива, 50 г сушеных яблок, перец, соль.

В куске мяса сделать острым узким ножом продольные разрезы, в которые поместить вперемежку чернослив без косточек и ломтики яблок.

Мясо посолить, поперчить. На противень налить 3 – 4 ст. ложки воды, положить мясо и жарить в духовом шкафу при 180 °С.

КОРЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 кг свиной корейки, 150 г чернослива, 1 красный сладкий перец, 100 г желатина, чеснок, специи, соль.

В куске мяса сделать продольный надрез и вынуть из него мякоть.

Приготовить начинку: часть мякоти пропустить через мясорубку, перец нарезать кубиками, чернослив промыть, удалить из него косточки и измельчить. Добавить к ним чеснок, специи, соль и желатин, предварительно замоченный в холодной кипяченой воде. Корейку натереть специями и чесноком, заполнить надрез начинкой, завернуть в фольгу и запечь в духовом шкафу при температуре 220 °С до готовности (около 40 – 50 мин).

При подаче к столу нарезать мясо ломтиками.

МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ

1 кг свинины (окорок или вырезка), 3 – 4 дольки чеснока, 1 – 2 луковицы, 1 морковь, 3 – 4 ст. ложки сухого вина, 1,5 – 2 кг картофеля, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец, горчица по вкусу, 1 ст. ложка жира (для смазки противня).

Мясо вырезать длинным бруском, проколоть острым узким ножом и замариновать. Для приготовления маринада чеснок растереть с солью и молотым перцем, добавить растительное масло, сухое вино (или столовый уксус с небольшим количеством аджики), мелко нашинковать морковь и репчатый лук, разведенную горчицу и хорошо перемешать. Этой массой натереть мясо, выдержать его 2 ч в закрытой посуде, а затем запечь в духовом шкафу.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

500 г постной свинины, 2 – 3 луковицы, тмин на кончике ножа, 3 – 4 листика розмарина, 1 – 2 ст. ложки сливок, 750 г кислой капусты, 2 – 3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль.

Свинину натереть солью, обжарить с крупно нарубленным луком, добавить небольшое количество воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Затем добавить тмин, листики розмарина и сливки. Кислую капусту потушить с томатной пастой и сахаром до мягкости. Мясо разрезать на ломтики, выложить на капусту.

К блюду подать картофель и отдельно соус.

ТУШЕНАЯ СВИНИНА

750 г корейки, 375 мл воды, 1 луковица, 125 г сметаны или пахты, 1 ст. ложка муки, соль.

Промытое мясо положить в 125 мл кипящей воды, закрыть и потушить, чтобы из тканей вышел жир. Затем мясо посолить, обжарить со всех сторон, добавить лук кружочками и 250 мл горячей воды, закрыть и вновь потушить. Соус соединить с размешанной в сметане мукой. Вместо лука или вместе с ним в качестве пряности можно положить немного полыни.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ «ПОД ДИЧЬ»

1,5 кг нежирной свинины, 3 луковицы, 60 г смальца, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка мармелада из ягод боярышника (либо вишневого повидла), 1 1/2 стакана бульона.

Для маринада: 1/2 стакана сухого белого вина, сок 1 большого лимона, 20 слегка размятых сушеных ягод можжевельника, по 10 горошин черного душистого перца, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист.

Правильно приготовленное жаркое из свинины ничем не отличить от жаркого из кабанины, притом оно мягче и сочнее.

Нежирную свинину залить в керамической посуде кипящим маринадом. Все компоненты маринада вскипятить, полить мясо, которое должно мариноваться в течение 4 дней в холодном месте. Так как маринада мало, мясо два раза в день надо переворачивать. Перед заливкой маринадом мясо обложить 2 луковицами, нарезанными кружочками.

Вынув мясо из маринада, натереть его солью и поставить на 1 ч на холод, затем обжарить до образования румяной корочки в кипящем жире и поставить в умеренно нагретую духовку. Во время жаренья мясо время от времени поливать образовавшимся соком. Спустя полчаса после начала жаренья добавить большую, нарезанную кружочками луковицу. Когда мясо будет мягким, к соусу в гусятнице добавить чайную ложку муки и влить процеженный маринад. Потом добавить мармелад из ягод боярышника (наиболее подходящий мармелад, но его можно заменить вишневым повидлом либо вишневым мармеладом) и бульон. Соус должен покипеть на слабом огне 10 мин, после чего блюдо готово. Мясо нарезать ломтиками и полить соусом.

На гарнир лучше всего подать рассыпчатую гречневую кашу и отварную или маринованную свеклу, которую можно заправить сметаной.

ФАРШИРОВАННАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА

1,5 кг свинины, 1 луковица, 250 г сыра гауда, 3 ст. ложки петрушки, 300 г мясного фарша, 2 – 3 куса булки, 1 яйцо, 100 г изюма.

Сочный фарш с добавлением сыра и изюма придаст блюду неповторимый вкус. Перемешать размоченные булочки, нарезанную луковицу, тертый сыр, нарезанную петрушку, фарш, яйцо, изюм. Приправить. Сделать в куске свинины разрез (карман), наполнить его начинкой. Зашить разрез. Острым ножом сделать на поверхности куска решетку из ромбов. Натереть мясо солью и перцем, положить на решетку в духовку. Под решетку поставить посуду с водой. Запекать при 220 °С около 2,5 ч, при необходимости доливая воду.

Для приготовления соуса слить сок, стекший в лоток во время жаренья, в другую посуду. Поставить на огонь, уварить до 250 мл. Добавить закрепитель для соуса, а также сметану. Нарезать мясо на куски. Посыпать зеленью. Подать с соусом.

БУЖЕНИНА ПО-ГУЦУЛЬСКИ

1 кг свинины, 30 г чеснока, соль, тмин.

Свинину посолить, нашпиговать чесноком, посыпать тмином, поставить в духовку и жарить до готовности, поливая мясо соком, образующимся во время приготовления.

Готовую буженину нарезать порциями и подавать с жареным картофелем и тушеной капустой.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

1 кг ребрышек, 100 мл подсолнечного масла, 100 г лука, 500 г капусты, 500 г свекольного кваса, соль, перец.

Ребрышки поджарить на подсолнечном масле вместе с луком и нашинкованной свежей капустой.

Сложить в кастрюлю, посолить, поперчить, залить свекольным квасом и варить до готовности.

ПОРОСЕНОК, ЖАРЕННЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

1 поросенок, 5 ст. ложек жира, молотый черный перец, соль, 1 ст. ложка сметаны, 500 г рассыпчатой гречневой каши, 2 луковицы, 2 яйца, 100 г мозгов.

Обработанную тушку поросенка разрезать вдоль, изнутри слегка надрубить позвоночник, разрубить кости таза, зачистить внутреннюю полость, промыть тушку и обсушить. Затем распластать, посолить изнутри, поперчить, снаружи смазать сметаной и зажарить в средне нагретой духовке, периодически смазывая жиром. Чтобы ушки не подгорели, можно смазать их тестом, а спустя минут 30 снять его.

Готового поросенка разрубить вдоль, а затем поперек, уложить на большое плоское блюдо, вокруг положить слегка обжаренную гречневую кашу, смешанную с рублеными яйцами, жареным луком и кусочками отварного мозга.

ВАРЕННЫЙ ПОРОСЕНОК С ХРЕНОМ

1 поросенок, 2 кг картофеля, 200 г хрена, 50 мл уксуса, соль.

Подготовленного поросенка отварить до готовности, посолить, охладить и нарезать порциями. Подавать на стол с отварным картофелем и подливой из хрена.

Для подливы натертый хрен смешать с уксусом.

СВИНАЯ ГРУДИНКА С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

500 г свиной грудинки, 1 кг картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки смальца, соль, перец.

Подготовленную свиную грудинку посолить и жарить с жиром до готовности.

Потом нарезать ее порционными кусками, уложить в кастрюлю или сотейник, смазанные жиром, посыпать перцем, сверху положить жареные (в разной посуде) картофель и репчатый лук, залить соком и жиром, в котором жарилась грудинка.

Готовить в духовке в течение 10 – 15 мин.

СВИНОЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ

2 кг свиного рулета, 75 г топленого свиного сала, 75 г сливочного масла, 300 г муки, 30 крупных черносливин без косточек, 750 мл белого сухого вина, 350 г шампиньонов, 200 мл свежих сливок, 1 лимон, 1 веточка чабера, черный молотый перец, соль по вкусу.

В кастрюле распустить сало, положить свиной рулет и обжарить его на умеренном огне до золотистого цвета. Затем вынуть из кастрюли, убавить огонь и положить мелко нарезанный лук. Обжаривать 10 мин, часто помешивая. Снова положить рулет и залить его вином. Посолить, поперчить, добавить чабер, закрыть крышкой и оставить на огне 45 мин. Рулет перевернуть, вокруг разложить чернослив, потушить еще 10 мин.

Шампиньоны почистить, промыть и разрезать на части. В кастрюле распустить сливочное масло, добавить сок лимона, шампиньоны и

обжарить. Положить на рулет за 10 мин до готовности, затем вынуть его. В кастрюлю влить сливки, выпаривать 3 мин при малом кипении, посолить и поперчить.

Подавать рулет, нарезав ломтиками, положив рядом чернослив с грибами.

СВИНИНА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

1 филейная часть свинины, 60 г копченого свиного окорока (полностью без жира), 180 г зеленой чечевицы, 3 небольшие моркови, 6 луковиц, 1 л воды, чабер, лавровый лист, гвоздика, зелень, горчица, черный молотый перец, соль по вкусу.

В большую кастрюлю положить чечевицу, залить холодной водой, слегка посолить и поперчить. Добавить чабер, лавровый лист и гвоздику. Очистить морковь и лук, промыть, положить в ту же кастрюлю вместе с копченым окороком, нарезанным на кусочки, закрыть крышкой и довести до кипения.

Присоединить свиное филе, оставить на умеренном огне на 40 мин без крышки. Если жидкости стало слишком мало, крышку закрыть.

Подавать мясо, нарезав ломтиками, вместе с чечевицей и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Горчицу поставить на стол отдельно.

СВИНАЯ КОРЕЙКА С СУШЕНЫМ КИЗИЛОМ

1 кг свиной корейки, 300 г сушеного кизила (без косточек), 300 мл воды, зелень (петрушка и укроп), соль по вкусу.

Свинину очистить от лишнего жира, промыть и нарезать так, чтобы на каждую порцию приходилось мясо с косточкой. Надрезать его в нескольких местах и слегка отбить.

Подготовленную корейку посолить, обвалять в муке и жарить на сильно разогретом жире с двух сторон до образования румяной корочки.

Тем временем сушеный кизил положить в кипящую воду и тушить до мягкости. Затем переложить ягоды в жир и потушить на слабом огне еще 5 – 8 мин.

Жареное мясо выложить на продолговатое блюдо и залить кизиловой подливкой.

Подавать, посыпав зеленью петрушки и укропа.

САЦИВИ ИЗ СВИНИНЫ

1 кг жирной свинины, 6 – 8 луковиц, 200 г очищенных грецких орехов, 6 веточек кинзы, 2 – 4 дольки чеснока, 75 г кукурузной муки, 1 ст. ложка кориандра, 1 ст. ложка хмели-сунели, стручковый перец, винный уксус, корица, гвоздика, соль по вкусу.

Мясо нарезать большими кусками, положить в кастрюлю и тщательно прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком.

Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить сначала истолченные вместе кинзу, чеснок, соль и стручковый перец – затем кукурузную муку. Развести все это водой, влить в кастрюлю с поджаренной свиной и варить 20 – 25 мин. За 5 мин до окончания варки добавить истолченный кориандр, хмели-сунели, молотые корицу, гвоздику, уксус и посолить.

Сациви остудить, выложить на блюдо и подавать к столу.

СВИНИНА ДУХОВАЯ

1 кг свинины с костью (окорока, лопатки), 3 – 4 луковицы, 10 картофелин, вода, сушеный кизил (без косточек), соль по вкусу.

Обмыть цельный кусок мяса, посыпать солью, положить на противень жиром вверх, добавить очищенный и нарезанный колечками лук, влить 80 мл воды, поставить в духовку со средним жаром и печь до готовности (2,5 – 3 ч), время от времени поливая свинину выделяющимся из нее соком. По мере выпаривания сока поливать мясо горячей водой (от холодной оно становится твердым).

Когда кушанье будет наполовину готово, добавить очищенный, нарезанный, посоленный картофель и предварительно вымоченный кизил.

Готовую свинину нарезать тонкими ломтиками. По краям разместить жареный картофель, само мясо посыпать кизилом, луком и полить соком,

образовавшимся во время жаренья.

СВИНИНА ОТВАРНАЯ

800 г мяса молодой свиньи, перец, лавровый лист, лук, морковь, петрушка, соль.

Мясо молодой свиньи очень нежное, и подают его в вареном виде без соуса. Сваренное в супе мясо аккуратно нарезать и уложить на блюдо.

Украсить зеленью, вареными овощами. К такому мясу можно подать острые гарниры: тертый хрен, соленые огурцы, квашеную капусту и т. д.

ОКОРОК ЖАРЕНЬЙ

1 копченый окорок, 2 кг ржаной муки крупного помола, 25 г сахара, 15 г пряностей.

Копченый окорок вымочить в холодной воде, несколько раз ее меняя, просушить, натереть смесью сахара, молотых корицы, гвоздики и душистого перца.

Из ржаной муки замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1,5 – 2 см и облепить им весь окорок.

Выпекать на противне в духовке 2 – 2,5 часа, затем окорок вынуть, полностью снять тесто, смазать жиром и поставить в горячую духовку еще на 10 мин.

ОКОРОК ВАРЕННЫЙ

1 свежий окорок, 50 г сахарной пудры, 10 г сухого майорана, уксус, 5 г корицы, перец душистый, лист лавровый, гвоздика, соль.

Свежий окорок с толщиной сала 1,5 см положить в эмалированную посуду, залить уксусом, прокипяченным с гвоздикой, душистым перцем, лавровым листом, майораном и солью, выдержать в течение 2 – 3 дней.

Затем отварить в воде (2,5 – 3 часа), снять кожу, обильно посыпать соляную часть сахарной пудрой, корицей и подрумянить в духовке на противне.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

1 кг свежего свиного окорока, 100 г шпика, лавровый лист, гвоздика, чеснок, перец молотый, соль.

В куске окорока в нескольких местах сделать ножом проколы и

равномерно нашить чесноком, шпиком, гвоздикой, перцем. Поверхность мяса натереть смесью соли и измельченного лаврового листа. В посуду для запекания влить 3 – 4 ст. ложки горячей воды, положить окорок и запечь в духовке.

Когда мясо подрумянится, посуду накрыть крышкой и запекать еще 1 – 2 ч, часто поливая мясо выделяющимся соком.

Готовое мясо нарезать ломтиками. На гарнир подать салат из соленых или маринованных овощей, отварной картофель.

КОРЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

800 г свиной корейки, 30 г сушеных грибов, 1 яйцо, 100 г репчатого лука, 40 г жира, зелень, пряности, соль.

Корейку надрезать вдоль и развернуть как открытую книгу. Часть мякоти с внутренней стороны срезать и использовать для приготовления фарша, оставив пласт мяса толщиной 1 – 2 см. Натереть корейку снаружи пряностями и выдержать в холодном месте 10 – 15 мин.

Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить нарезанный кубиками и спассерованный на жире лук, нарезанные соломкой вареные грибы, пряности, соль. Внутреннюю часть корейки смазать взбитым яйцом, посолить и положить на нее подготовленный фарш из мяса и грибов. Обе половинки соединить, туго перевязать и запекать в духовке 1 – 1,5 ч, периодически поливая выделяющимся соком. Готовую корейку нарезать и залить процеженным соком, в котором она жарилась.

Украсить зеленью.

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА

ШПИГОВАННОЕ ТУШЕНОЕ МЯСО

1 кг говядины, 100 г шпика или копченой грудинки, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, кусочек хлебной корки, перец, соль.

Кусок мяса очистить от пленок.

Шпик, петрушку и морковь нарезать брусочками толщиной 0,5 см.

Острым узким ножом проколоть мясо (со всех сторон) вдоль волокон и вложить в проколы нарезанные шпик и коренья.

Натереть мясо солью и перцем и обжарить в разогретом жире.

Затем подлить немного горячей воды, положить хлебную корку и тушить мясо на слабом огне под крышкой.

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ЖАРКОЕ ПО-РУССКИ

1,5 кг говядины, 150 г шпика, 1 – 2 луковицы, зелень петрушки, 2 – 3 бутона гвоздики, лимон, ломтик ржаного

хлеба, 3 стакана пива или кваса, сливочное или растительное масло, перец горошком и молотый, лавровый лист, гвоздика, соль.

Кусок тазобедренной или лопаточной части говядины посолить, поперчить, надрезать в нескольких местах острым ножом, вложить в отверстие полоски шпика или сала и перевязать ниткой.

В жаровню или глубокую сковороду, смазанную маслом, положить кусочки шпика, нарезанный кольцами лук, 1 – 2 веточки петрушки, дольки лимона (без зерен), кусочек хлеба и специи.

Сверху положить мясо и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки.

Затем влить пиво или квас и тушить мясо до готовности.

При подаче переложить его на блюдо и снять нитки.

Полить соусом, в котором тушилось мясо, а отдельно подать соус – хрен.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В ПИВЕ

500 г говядины, 0,5 л темного пива, 1 луковица, 1 ст. ложка горчицы, 40 г жира, тмин, цедра 1/3 лимона, 2 – 3 хлебные корки, перец, соль.

Репчатый лук нарубить, смешать с горчицей, перцем и солью.

Полученной смесью натереть мясо и поставить на 0,5 – 1 час на холод.

Затем слегка обжарить в горячем жире, залить пивом, добавить тмин, лимонную цедру и хлебные корки.

Тушить на слабом огне.

Готовое мясо нарезать поперек волокон и положить на подогретое блюдо.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПРЯНОСТЯМИ

2 кг молодой говядины без костей, 1 ст. ложка измельченных пряностей (можжевельник, черный и душистый перец, майоран, лавровый лист, гвоздика), 200 г сала, 2 ст. ложки густого сливового повидла, 1/2 стакана уксуса, соль.

Мясо отрезать в виде толстого короткого куска.

Пряности смолоть в кофемолке или истолочь.

Довести до кипения уксус, несколькими столовыми ложками сбрызнуть мясо по всей поверхности, натереть пряностями, слегка солью и завернуть в чистую льняную салфетку, увлажненную оставшимся уксусом.

Уложить плотно в посуду и поставить на 1 – 2 суток в холодное место, тщательно закрыв фольгой.

Перед запеканием мясо слегка обмыть, посолить, смазать повидлом и обложить пластинками свиного сала, перевязать тонким шпагатом или ниткой, положить в жаровню, подлить немного воды и поставить в духовой

шкаф.

Запекать около 2 часов при температуре 250 °С, периодически поливая соком и подливая воду или бульон.

Вкус мяса намного улучшится, если за 10 мин до готовности полить его красным сухим вином (1/2 стакана).

Мясо нарезать тонкими ломтиками.

Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

КОПЧЕНАЯ ГРУДИНКА

1 кг копченой телячьей грудинки, 1 л воды, 1/2 ст. ложки маргарина, коренья.

В кипящую воду положить грудинку, коренья и поварить 15 мин. Достать мясо из бульона, обжарить 30 мин в маргарине, снова полить горячим соусом.

Можно прожарить и без варки, а затем полить кипящим бульоном и довести до готовности.

ФАРШИРОВАННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА

1 кг телячьей грудинки, 1 булка, 1 стакан молока, 2 яйца, зелень петрушки, 1 ч. ложка сливочного масла, 100 г копченого сала, масло для жарки, соль, перец.

Поднять ножом кожу телячьей грудинки и фаршировать. Для фарша: смешать булку, размоченную в молоке и протертую с 2 желтками и небольшим количеством зелени петрушки, с ложкой сливочного масла, мелко нарезанным копченым салом, поперчить, посолить. Края фаршированного мяса зашить. Положить на противень масло, мясо и, часто поливая, зажарить в духовке.

ГОВЯДИНА С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

Для филе: 1 кг филейной части, 2 веточки тимьяна, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки черного перца крупного помола, 8 ст. ложек растительного масла, соль.

Для запеченного картофеля: 1 кг недоваренного картофеля, 1 головка чеснока, соль, мускатный орех, перец, 250 мл молока, 125 г сметаны, 100 г тертого мягкого сыра, 25 г масла, 1 ст. ложка семян подсолнечника.

Для овощей: по 250 г моркови, кольраби, свеклы, цукини, 1 луковица, 75 г масла или маргарина, соль, 2 ч. ложки сахара, 1 щепотка тмина.

Снять пленки с мяса. С одной веточки тимьяна оборвать листочки, другую оставить для украшения. Крупно нарезать чеснок, измельчить лавровый лист. Лавровый лист, тмин, чеснок, перец и растительное масло 1 мин взбивать миксером. Этим маслом полить мясо и поставить в

холодильник (на 2 дня), за это время дважды перевернуть мясо. Натереть мясо солью и обжарить с оставшейся масляной смесью до образования румяной корочки. Завернуть мясо в фольгу и запекать при температуре 180 °С около 75 мин, затем оставить еще на 10 мин в выключенной духовке.

Картофель нарезать тонкими кружочками. Чеснок пропустить через пресс. Картофель уложить в огнеупорную посуду слоями, проложив солью, мускатным орехом, перцем и чесноком. Молоко подогреть и залить картофель. Сверху залить сметаной и запекать 1 ч. За 15 мин до окончания посыпать картофель тертым сыром, маслом и семечками.

Картофель и мясо запекать одновременно, овощи нарезать брусочками. Нарубить листья кольраби. Цукини нарезать кружочками. Мелко нарубить лук и обжарить в масле. В кастрюлю уложить слоями овощи, посолить, поперчить, добавить 1/2 ч. ложки сахара и воды, тушить 12 мин. Мясо подавать с картофелем и овощами, посыпав измельченными листьями кольраби, украсив тимьяном.

СПИННАЯ ЧАСТЬ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ ИЗ МАРИНАДА

2 кг говядины, масло, морковь, петрушка, 1 – 2 лавровых листа, 3 – 4 ст. ложки сметаны, несколько горошин перца, цедра 1 лимона, лук, уксус, жженный сахар.

Отварить в подсоленной воде морковь и петрушку, нарезанные ломтиками, лавровый лист, несколько горошин перца, лимонную цедру и немного луку, нарезанного кружками. Когда коренья сварятся, налить уксус в полагающемся количестве и залить этим кипящим маринадом толстый край говядины. Рекомендуются положить мясо в маринад накануне. Тушить мясо с прибавлением части маринада, добавив ложку масла. Когда мясо будет готово, вынуть из сока лавровые листья и перец, а

сок пропустить через сито и приготовить из него со сметаной и несколькими кусками жженого сахара коричневый соус, которым надо полить нарезанное мясо перед подачей на стол.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Мясо, копченое сало, лимон, томатный соус.

Использовать лучше всего огузок. Очистить мясо от сухожилий, отбить и посолить, шпиговать копченым салом и поставить на плиту в кастрюле с водой до половины. Выжать в воду сок лимона и тушить мясо под закрытой крышкой при слабом огне. Когда мясо готово, нарезать его кусками и положить на блюдо, затем полить томатным соусом. Подать на гарнир рис или макароны.

ГОВЯДИНА В СМЕТАНЕ

1 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, корень петрушки, 1 корень пастернака, 2 стакана сметаны, 2 ст. ложки смальца, соль, перец, лавровый лист, зелень.

Крупный кусок говядины обжарить со всех сторон до румяного цвета, положить в сотейник или кастрюлю, добавить нарезанные морковь, пастернак, петрушку и лук, а также лавровый лист, перец, соль, залить

бульоном или водой, поставить в духовку и тушить под закрытой крышкой почти до готовности.

Потом говядину залить сметаной и тушить еще несколько минут. Говядину нарезать кусками (2 – 3 на порцию), а бульон со сметаной и кореньями, в котором она тушилась, протереть через сито и довести до кипения.

При подаче на стол на тарелку положить кусочки говядины, жареный картофель, полить сметанной подливой и посыпать мелко нарезанной зеленью.

ПОЛЯДВИЦА

1 кг свинины или говядины, 1 лимон, 50 г муки, 100 г сливочного масла, соль.

Мясо очистить от пленки, натереть лимоном, посолить, обвалять в муке и поджарить на сливочном масле. Затем поставить в духовку и довести до готовности.

Перед подачей на стол мясо нарезать кусочками. Подавать с жареным картофелем, зеленью укропа и петрушки.

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ФАРШИРОВАННЫЙ

600 г мякоти телятины, 20 г сливочного масла, 100 г сметаны, коренья, пряности, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г телячьей печени, 150 г шпика, 1 яйцо, 2 ломтика белого хлеба, 60 г репчатого лука, 100 мл сливок или мясного бульона, перец молотый, кориандр, соль.

Для приготовления фарша нарезанные кубиками шпик, лук и сырую печень обжарить, охладить, пропустить через мясорубку.

Добавить замоченный в воде и отжатый белый хлеб, яйцо, пряности, соль и тщательно перемешать.

Если масса густая, ее следует разбавить сливками или бульоном.

Мясо зачистить от сухожилий, в толстых местах сделать надрезы, слегка отбить, посыпать смесью соли с молотыми пряностями, положить на него подготовленный фарш, туго закрутить рулетом, завернуть в марлю, хорошо перевязать и варить в небольшом количестве подсоленной воды вместе с кореньями и маслом.

Подать рулет в горячем виде, нарезав ломтиками и залив процеженным и заправленным сметаной бульоном, в котором он варился.

На гарнир подать отварной или жареный картофель, брусничное повидло или маринованные фрукты.

ФАРШИРОВАННАЯ ГОВЯДИНА

1,2 – 1,6 кг говядины, 50 г масла, 2 луковицы, 50 г сыра, 1/2 булки белого хлеба, 2 желтка, перец, соль.

Кусок говядины от края без костей и жира хорошенько отбить, посолить, изжарить в духовке, надрезать наискось тонкими ломтиками, переложить их фаршем. Фарш приготовить следующим образом: мелко нарезать 2 луковицы, отжать сок, положить ложку масла, 50 г тертого сыра, немного перца, 2 желтка и 200 г тертого белого хлеба. Смешать все – должна получиться довольно густая масса. Нафаршировать мясо, перевязать ниткой, положить в кастрюлю, полить процеженным соусом, накрыть крышкой и тушить на плите или в духовке примерно полчаса.

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОРЕНЬЯМИ

1,2 – 1,6 кг говядины от края, 600 г хлебного кваса, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, ломоть черного хлеба, 2 лавровых листа, 5 – 10 горошин черного перца.

Взять говядину от края, вымыть в холодной воде. Положить на противень говяжий жир, затем посолить говядину, обсыпать нарезанной кубиками морковью, луком, сельдереем, петрушкой, положить 2 лавровых листа и несколько горошин перца. Обжарить, подливая понемногу хлебного кваса, поставить в духовку. Говядину следует часто переворачивать, прокалывать и поливать квасом. Когда она будет готова, слить весь соус в кастрюльку, слегка остудить, снять жир, протереть соус через сито, подлить бульона. Выложить говядину на блюдо, нарезать ломтиками, подлить немного соуса.

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

2 – 2,4 кг говядины от толстого края, 100 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, черный перец, соль.

Взять говядину от толстого края, отбить хорошенько, натереть молотым перцем, положить в кастрюлю, накрыть крышкой, дать постоять до следующего дня. За 2 ч до обеда натереть мясо солью, положить говядину на противень, обложить ее кусочками сливочного масла, поставить в духовку. Когда мясо подрумянится со всех сторон, подлить немного воды и начать поливать жаркое каждые 10 мин, пока не изжарится. Когда жаркое будет полито в последний раз, посыпать его сухарями.

БАРАНИНА

БАРАНЫИ, РЕБРЫШКИ С ЛИМОНОМ

800 г бараньих ребрышек, 1 лимон, 1 ст. ложка майорана сушеного, соль, перец.

Баранину хорошо промыть, натереть со всех сторон солью, перцем и майораном.

Лимон нарезать тонкими кружками. Проложить лимон между разрезами мяса и обложить вокруг. Мясо поместить в кулинарный рукав и герметично запаковать.

Поставить в разогретый до 180 – 200 °С духовой шкаф и оставить на 1,5 – 2 часа.

БАРАНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ФАСОЛЬЮ

800 г баранины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана фасоли, 1,2 стакана сметанно-томатного соуса, 2 ст. ложки сухарей, соль, перец.

Баранину промыть, посыпать солью и перцем, обжарить на разогретом жире целым куском, нарезать ломтиками.

Положить их в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, обложить вареной фасолью, залить сметанно-томатным соусом, посыпать сухарями, полить маслом и запекать в духовке 20 – 30 минут.

БАРАШЕК НА ВЕРТЕЛЕ

1 барашек, черный молотый перец, кинза, тархун, соль.

Целую тушку барашка обмыть, внутренности (сердце, почки, печень, легкие) сварить до полуготовности, а затем нарезать кусочками. Добавить соль, перец, измельченные кинзу и тархун и перемешать. Фаршем наполнить брюшную полость барашка, отверстие зашить.

Подготовленную тушку надеть на деревянный вертел и жарить над древесными углями до образования румяной корочки, периодически смазывая крепким раствором соли или растопленным жиром.

ВЫРЕЗКА НА ВЕРТЕЛЕ

2 кг бараньей вырезки, 2 – 3 огурца, 3 помидора, 2 головки репчатого лука, зелень петрушки, соль.

Баранью вырезку зачистить от пленок, во всю длину целиком нанизать на вертел, крепко привязать к нему суровой ниткой и посолить.

Жарить мясо до полной готовности над раскаленными углями без пламени, постоянно поворачивая вертел (для равномерного обжаривания).

Готовую вырезку можно подавать, не снимая с вертела (только удалив нитки), или же нарезать ломтиками, выложить их на блюдо, украсить зеленью петрушки, гарниром из огурцов, помидоров и лука.

Отдельно можно подать помидоры, приготовленные следующим образом: обмыть их холодной водой, надеть на вертел и жарить над раскаленными углями без пламени до полной готовности. Когда помидоры будут готовы, снять с них кожицу, разрезать каждый на 2 части, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный репчатый или зеленый лук и зелень.

ТАПА «САЛХИНО»

1 кг жирной баранины, 50 г курдючного сала, 6 – 8 баклажанов, 4 – 6 помидоров, 2 – 3 луковички, черный молотый перец, соль по вкусу.

Цельный кусок баранины или мясо барашка (окорок, лопатку, антрекот, грудинку) обмыть и зачистить от сухожилий. Баклажаны с кожицей обмыть и на каждом посередине сделать неглубокий продольный (5 – 6 см) надрез, в который всыпать немного соли. Затем вложить туда маленький кусочек курдючного сала, посыпанного солью, черным молотым перцем и, по желанию, зеленью.

Обмытое мясо посыпать солью, положить на большую сковороду (с двумя ручками), подлить немного горячей воды и жарить в духовом

шкафу. Во время жарки последовательно добавить очищенный, вымытый, крупно нарезанный, посоленный картофель, подготовленные баклажаны, промытые цельные помидоры, цельные маленькие головки репчатого лука. Во время жаренья мясо нужно время от времени поливать соком, образующимся на сковороде. Если его мало, можно подлить немного горячей воды. Жарить до готовности.

Подавать тапу в той же посуде, в которой она жарилась, украсив зеленью.

Отдельно поставить на стол соус ткемали.

КОРЕЙКА НА ВЕРТЕЛЕ

1,6 кг бараньей корейки, 40 г зелени петрушки, специи, соль, 200 г соуса ткемали (или 60 г нашараби).

Баранью корейку нарезать по 2 куска на порцию (корейку от молодых барашков – по 1 куску) с реберными костями (как натуральные котлеты), посыпать солью, перцем, надеть на вертел вдоль и жарить над раскаленными углями.

Готовую корейку подавать на овальном блюде, оформив соответствующим сезону гарниром. Отдельно подать соус.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

1,6 – 2 кг баранины, 1 ст. ложка сливочного масла, панировочные сухари.

Бараний окорок замочить на несколько часов в холодной воде или в сыворотке, потом вымыть, натереть солью (брать по 1/2 ч. ложки соли без верха на каждые 400 г баранины). За полтора часа до подачи к столу положить мясо на противень жирной стороной вверх, подлив на противень 2 – 3 ложки воды, поставить в горячую духовку, обжарить. Если баранина нежирная, положить сверху сливочное масло.

Когда мясо обжарится, уменьшить жар, начать поливать баранину каждые 10 мин выделившимся соком, подливая каждый раз по ложке воды и прокалывая мясо вилкой в нескольких местах. Готовую баранину посыпать мелко истолченными панировочными сухарями, оставить на 10 мин в духовке. Готовое жаркое переложить на блюдо, нарезать острым ножом. Подливку слить, процедить, влить 1/2 стакана воды, вскипятить, дать устояться, снять сверху лишний жир, подогреть до самого горячего состояния. Подавая жаркое, подлить немного соуса на блюдо.

Это жаркое можно также подрумянить в горячей духовке в течение 30 – 40 мин. Переложить вместе с соусом в кастрюлю, добавить лук, тушить 45 мин под крышкой до готовности, подливая понемногу по 2 ложки воды. Влить 1/2 стакана сметаны, потушить 5 мин, подавать.

МАРИНОВАННАЯ БАРАНИНА

2 кг баранины, уксус, 10 горошин душистого перца, 5 – 6 можжевельных ягод, 10 лавровых листьев, 200 г копченого шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Баранину подержать в холодном месте 3 – 4 дня, затем срезать жир и кожу. Вскипятить 3/4 стакана уксуса с 3/4 стакана пива, перцем и лавровым листом, положить 5 – 6 истолченных можжевельных ягод. Горячим маринадом залить баранину, мариновать 5 дней, каждый день переворачивая мясо. Потом промыть мясо в чистой воде, нашпиговать 200 г копченого шпика, жарить на противне, поливая 2 ложками масла. Когда баранина будет почти готова, облить ее сметаной, жарить до 15 мин. После чего переложить баранину на блюдо, разрезать, залить процеженным соусом.

БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ

1,5 кг баранины (корейки), 500 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, перец, соль.

Для маринада: 1 стакан пива, 1 стакан уксуса, 1 стакан воды, 1 большая луковица, по 10 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый лист, 20 сушеных ягод можжевельника.

Срезать с корейки жир и уложить ее в посуду.

Все компоненты маринада смешать, прокипятить и кипящим маринадом залить мясо, поставить его в холодное место на 2 – 3 дня, периодически переворачивая.

За час до жаренья мясо обсушить салфеткой, натереть солью и обильно посыпать молотым перцем.

Положить на противень, полить растопленным жиром и поставить в хорошо разогретую духовку. Жарить, периодически поливая выделяющимся соком, пока мясо не зарумянится.

Затем обсыпать его мукой и залить сметаной.

Уменьшить нагрев и жарить до тех пор, пока мясо не станет мягким (время приготовления около 2 ч).

РУЛЕТ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ

1 кг баранины (окорок), 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г фарша из баранины или телятины, 1 ломтик булки, 1 яйцо, петрушка, 1/2 стакана жира, 2 – 3 моркови, 1 – 2 картофелины, 1/2 корня сельдерея, 1 – 2 лавровых листа, 1 ст. ложка (без верха) муки, 1/2 стакана вина.

Большой кусок мяса от окорока разрезать по длине, начиная с передней части, и вырезать кость. Мясо отбить тупой, чтобы получился широкий пласт, и посолить. Начинку приготовить следующим образом: 1 ст. ложку сливочного масла размять, добавить фарш молодой баранины или телятины, ломтик булки, замоченный в молоке и отжатый, головку натертого на терке репчатого лука, яйцо, соль, черный молотый перец по вкусу и немного мелко нарезанной зелени петрушки. Смесь тщательно перемешать, выложить на отбитое мясо и свернуть его рулетом. В нескольких местах перевязать ниткой, чтобы рулет не раскрывался, посолить и равномерно обжарить в жире со всех сторон. В кастрюлю выложить рулет, прибавить морковь, картофель, сельдерей. Влить 3 стакана горячей воды и положить лавровые листики.

Кастрюлю плотно закрыть крышкой и тушить мясо на слабом огне.

Готовое мясо выложить на тарелку. Соус процедить через марлю, затем положить в него муку, разведенную белым столовым вином, и варить еще минут 5.

Для гарнира можно подать отварной зеленый горошек с маслом, отварной рис или тушеную морковь с маслом и т. д.

СОВЕТЫ

Жир домашней птицы считается высококачественным продуктом. Его используют как для обжаривания недостаточно упитанных тушек, так и для обжаривания и тушения мясных блюд, для заправки паштетов из печени, для каш и т. п.

Чтобы кожа жирного гуся не пригорела, перед жареньем нужно сбрызнуть его холодной водой. Продолжительность жаренья индеек и гусей – 1,5 – 2 ч, кур – 45 – 60 мин.

Если после жарки гуси и утки остаются жестковатыми, их следует потушить в бульоне.

Утиные и гусиные потроха можно использовать для приготовления рассольника.

Мясо кур и индеек считается диетическим продуктом, оно лучше и быстрее усваивается, и поэтому блюда из него рекомендуются не только здоровым, но и больным, и выздоравливающим, и нуждающимся в усиленном питании, и детям.

Возраст птицы можно определить по выступу грудной кости (он называется хлупом): у молодой птицы он хрящеватый, гнется под нажимом пальца; у старой – заостреннейший, при сильном нажиме не гнется, а ломается. Это один из самых верных способов определения возраста.

Если птица замороженная, то хлуп не будет гнуться. В этом случае обращают внимание на другие признаки возраста: мясо у молодой птицы белого или кремового цвета, у старой – с желтоватым оттенком. Кожа должна быть целой, не рваной, без кровоподтеков и серых точек.

Птицу можно хранить при комнатной температуре в течение 2 – 3 дней, если плотно обернуть тушку полотенцем, пропитанным уксусом. Полотенце следует смачивать по мере испарения уксуса.

Перед жаркой птицу сначала нужно натереть солью, а затем равномерно смазать жиром, топленным маслом. Если сделать наоборот – сначала жир, а потом соль, – птица подрумянится неравномерно.

Чтобы образовалась румяная корочка при жаренье кур и цыплят, нужно смазать их перед приготовлением густой сметаной.

Дичь получится сочной и ароматной, если перед жареньем тушку обернуть слоем шпика (перевязав ниткой). Шпик нарезают одним куском толщиной 0,5 – 0,7 см и отбивают.

При обжаривании кулинарных изделий из мяса птицы нельзя перегревать жир, иначе блюдо приобретает горький привкус и запах чада.

Обжариваемую в духовом шкафу птицу периодически, через каждые 10 – 15 мин, поливают вытапливающимся жиром, чтобы птица была сочнее и мягче.

Если замочить мясо кролика на 12 ч в красном сухом вине, сократится время приготовления и мясо не будет жестким.

Квас был незаменимым при приготовлении дичи: зайчатина, отваренная в квасе, теряла свой дикий вкус и становилась достойной стола любого гурмана.

Пряности из можжевельника отбивают неприятный вкус крольчатины.

Чтобы улучшить вкус кролика, нужно предварительно замочить его в холодной воде с уксусом на 30 мин.

Хорошим гарниром к кролику являются моченые яблоки и моченая брусника.

Чтобы мясо получилось мягким, его можно на несколько часов положить в молоко.

Свинину прожаривают до полной готовности. Как определить готовность свинины? Нажмите на мясо – оно должно быть плотным и упругим. Можно проколоть мясо – сок должен быть светлым.

Вареное мясо готово, когда оно легко отделяется от костей или когда вилка легко прокалывает мякоть. Готовность тушеных мясных блюд определяется так же.

Для блюд из тушеного мяса подходят гарниры из картофеля, моркови, репы, лука, капусты. Обычно эти овощи поджаривают, а затем тушат вместе с мясом.

Чтобы устранить неприятный запах баранины, нужно положить мясо в свежее молоко за час до начала готовки, а затем смазать толченым чесноком.

Чтобы жир на сковороде не пенился, положите в него щепотку соли.