

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



КАЗАН
блюда из мяса и птицы

Сергей Павлович Кашин
Казан. Блюда из мяса и птицы
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8108813

Казан. Блюда из мяса и птицы / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07344-2

Аннотация

Восточные наваристые мясные супы, вкуснейшие пловы, аппетитные вторые блюда из мяса – все это можно приготовить в казане. На страницах этой книги собраны лучшие рецепты блюд из казана, большинство из которых непременно войдут в число ваших любимых.

Содержание

Первые блюда	4
Суп из говядины с картофелем	4
Суп из курицы с картофелем и морковью	6
Суп из баранины с овощами и домашней лапшой	7
Суп из баранины и лука	8
Суп из говяжьего языка	9
Суп из баранины с фрикадельками, репой и горохом	10
Суп из бараньей грудинки с вермишелью и кабачком	11
Суп из курицы с лапшой, сельдереем и аджикой	12
Суп из говядины с чечевицей, рисом и пряным соусом	13
Суп из бараньей головы по-татарски	14
Суп из баранины и красной фасоли	15
Суп из баранины с уксусом	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Казан. Блюда из мяса и птицы Составитель Сергей Павлович Кашин

Первые блюда

Суп из говядины с картофелем

Ингредиенты: 400 г говядины, 4 картофелины, 50 г топленого масла, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 3 веточки сельдерея, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого красного перца, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Сельдерей и зеленый лук вымыть, нарубить.

Мясо выложить в казан, добавить топленое масло, обжарить, положить лук, картофель и сельдерей, жарить 10 минут. Влить 2 л воды, довести до кипения, посолить, поперчить, варить до готовности. При подаче к столу посыпать зе-

ленным луком.

Суп из курицы с картофелем и морковью

Ингредиенты: 700–800 г филе курицы, 4–5 картофелин, 2 морковки, 2 луковицы, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 веточки сельдерея, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сельдерей вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжаривать в казане в оливковом масле в течение 2–3 минут, добавить томатную пасту, картофель, морковку, лук и сельдерей, жарить еще 5 минут. Влить 2 л кипящей воды, варить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Суп из баранины с овощами и домашней лапшой

Ингредиенты: 300 г баранины, 50 г домашней лапши, 2 картофелины, 2 луковицы, 1 морковь, 1 столовая ложка топленого бараньего жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 100 мл молока (кислого), 1 чайная ложка аджики, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в казан с разогретым жиром, добавить мясо, обжарить. Залить кипящей водой, варить 40 минут, добавить картофель, морковь, томатную пасту, аджику, посолить, варить 10 минут. Положить лапшу, варить еще 10–15 минут. При подаче к столу заправить кислым молоком.

Суп из баранины и лука

Ингредиенты: 5 луковиц, 200 г баранины, 30 г топленого курдючного сала, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, посолить, выложить в казан и обжарить в топленом сале. Добавить лук, жарить в течение 3–5 минут, влить воду, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 50 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Суп из говяжьего языка

Ингредиенты: 1 говяжий язык, 5 картофелин, 20 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Язык промыть, бланшировать в кипящей воде, очистить от пленки, посолить, поперчить, выложить в казан, обжарить в сливочном масле. Залить 2 $\frac{1}{2}$ л воды и варить на среднем огне до готовности. Вынуть язык, процедить бульон, довести до кипения, положить картофель, варить до готовности. Добавить нарезанный порционными кусками язык.

Суп из баранины с фрикадельками, репой и горохом

Ингредиенты: 1 л бульона из бараньих ребер, 300 г баранины, 50 г гороха, 2–3 картофелины, 2 морковки, 1 репа, 1 помидор, 1 луковица, 1 яйцо, 1 столовая ложка риса, ½ пучка петрушки, ¼ чайной ложки молотого красного перца, соль.

Способ приготовления: Картофель, морковь и репу вымыть, очистить, нарезать кружочками. Помидор вымыть, нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть. Мясо промыть.

Для приготовления фрикаделек мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить зелень петрушки, рис, яйцо, перец, соль и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать фрикадельки весом 20–30 г.

В кипящий бульон положить предварительно замоченный горох, варить 30 минут, добавить морковь, репу и картофель. Через 10 минут положить помидор и фрикадельки. Варить на медленном огне до готовности.

Суп из бараньей грудинки с вермишелью и кабачком

Ингредиенты: 300 г бараньей грудинки, 100 г вермишели, 4 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 картофелина, 1 кабачок, 1 пучок кинзы, ½ чайной ложки аджики, ½ чайной ложки смеси красного перца, корицы и тмина, соль.

Способ приготовления: Картофель и кабачок вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидор вымыть, нарезать ломтиками. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, положить в казан, добавить ½ стакана воды, лук, растительное масло, аджику, соль, специи и тушить 20 минут. Влить 2 л воды, добавить картофель, кабачок, помидоры и варить 20 минут. Добавить вермишель, варить еще 10 минут, положить зелень кинзы.

Суп из курицы с лапшой, сельдереем и аджикой

Ингредиенты: 500 г филе курицы, 100 г лапши, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки аджики, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень сельдерея вымыть, мелко нарезать. Мясо нарезать порционными кусками, положить в казан, посолить, поперчить, добавить оливковое масло, томатную пасту, аджику и зелень сельдерея. Залить небольшим количеством воды и тушить до готовности мяса. Влить в казан 1 ½ л воды, довести до кипения, положить лапшу и варить до готовности.

Суп из говядины с чечевицей, рисом и пряным соусом

Ингредиенты: 400 г говядины, 300 г чечевицы, 50 г риса, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 пучок кинзы, сок 1 лимона, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, положить в казан, добавить лук, 1 столовую ложку оливкового масла, перец, корицу, соль, немного воды, тушить в течение 10 минут, влить воду и варить 25 минут.

Предварительно замоченную чечевицу положить в кипящую воду на 10 минут, откинуть на дуршлаг и переложить в казан с мясом. Добавить рис и варить 15 минут.

Зелень кинзы смешать с оставшимся оливковым маслом и лимонным соком, тушить в сковороде в течение 3 минут, заправить полученной смесью суп.

Суп из бараньей головы по-татарски

Ингредиенты: 1 голова барана, 8 картофелин, 5 луковиц, 4 морковки, 2–3 лавровых листа, 1 пучок сельдерея, чабрец, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень сельдерея вымыть.

Подготовленную голову барана промыть, бланшировать в кипящей воде, снова промыть, нарубить, положить в казан, залить 4–6 л воды, посолить, поперчить и варить в течение 3 часов. Бульон процедить, мясо отделить от костей. Бульон довести до кипения, положить мясо, лук, морковь, лавровый лист, чабрец, сельдерей и варить еще 1 час. Вынуть пучок сельдерея, положить картофель и варить до готовности.

Суп из баранины и красной фасоли

Ингредиенты: 300 г баранины, 300 г красной фасоли, 5 помидоров, 5 столовых ложек топленого масла, 2 луковицы, ¼ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, положить в казан, посыпать луком и солью, добавить топленое масло, помидоры, перец, влить немного воды и тушить в течение 15 минут. Влить 2–3 л воды, довести до кипения, добавить предварительно замоченную фасоль и варить до готовности.

Суп из баранины с уксусом

Ингредиенты: 500 г баранины, 2 столовые ложки виноградного уксуса, 2 луковицы, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, ½ пучка зелени кинзы, ½ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.