



ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

ПТИЦА ДОМАШНЯЯ

Александр Эль
Ирина Доброхотова

СЕРИЯ «ГОТОВИМ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ»

12+

Александр Эль

**Птица домашняя.
Иллюстрированный
сборник рецептов**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Эль А.

Птица домашняя. Иллюстрированный сборник рецептов /
А. Эль — «ЛитРес: Самиздат», 2020

В этой книге мы рассказываем, как готовить вкусные блюда из домашней птицы. Каждый рецепт сопровождается пошаговыми фотографиями. Даже начинающий кулинар легко сможет готовить по книге Александра и Ирины. Александр Эль и Ирина Доброхотова более тридцати лет готовят известные во всем мире блюда. Наш принцип — готовить кушанья только из натуральных продуктов, которые несут людям здоровье и долголетие!

© Эль А., 2020

© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

ОБ АВТОРАХ	5
ВВЕДЕНИЕ	6
РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ГУСЯ	7
Гусиная печёнка в токайском вине	8
Карамелизированная гусиная грудка с конфи из репы и токайским вином	11
Конфи из гуся	13
Масло из гусиной печёнки	15
Паштет из гуся по-тоскански	17
Печёная ножка гуся с пюре из сельдерея и брюссельской капустой	19
Соте из молодого гуся	21
Филе молодого гуся с карамелизированными каштанами и луком-пореем	23
Яичница-глазунья с гусиной печенью	25
РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ИНДЕЙКИ	27
Голубцы из мангольда	27
Индейка по-фермерски	29
Патиссоны, фаршированные колбасой	31
Паштет из потрохов индейки	33
Печень домашней птицы с лесными грибами в красном вине	35
Рулет из грудки молодой индейки с весенними травами и миндалём	37
Соте из тонких ломтиков индейки с миндалём и шафраном	39
Тартинки с кремом из мангольда	41
Фаршированная тыква	42
Филе индейки с куриными колбасками и зелёной фасолью	44
Эскалопы из индейки	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47

ОБ АВТОРАХ

Александр – в прошлом охотник, а сейчас большой любитель гастрономии. Приготовление дичи – это его страсть.

Ирина домохозяйка, которая любит и умеет делать торты, кексы, пироги и другую выпечку, а также мороженое и десерты. У неё громадный опыт в приготовлении различных домашних заготовок.

Александр и Ирина основатели кулинарного онлайн проекта «Сольисахар.рф», на котором с удовольствием делятся со всеми своим богатым опытом. Их рецепты регулярно публикуются в международной гастрономической прессе и на кулинарных порталах. В этой книге представлены эксклюзивные рецепты по приготовлению дичи.

Иллюстрированный сборник рецептов "Домашняя птица. Сборник иллюстрированных рецептов" является частью серии "Готовим из натуральных продуктов".

ВВЕДЕНИЕ

КАК ВЫБРАТЬ ДОМАШНЮЮ ПТИЦУ

Птица, выращенная в домашних хозяйствах, более высокого качества, чем с птицефабрик, поскольку откормлена зерном и растительной пищей. Кроме того, при выращивании домашней птицы не применяются гормоны роста и антибиотики, т. к. в частных хозяйствах она болеет реже.

Курица и петух

Тушка курицы должна быть упитанной, округлой красивой формы с мясистыми грудками. Кожа должна быть сухой и чистой, без кровоподтёков и других повреждений.

Петух отличается от курицы более худощавым и вытянутым туловищем, длинными ножками и наличием киля на груди.

Индейка

Целые тушки индейки должны быть упитанными, мясистыми, с округлыми толстыми грудками и ножками. Кожа должна быть белой, с лёгким сливочно-жёлтым оттенком, сухой, без пятен.

Утка

Кожа у утки должна быть эластичной, восковой, сухой, а туловище вытянутым, с мягкой мясистой грудкой. Если лапы оставлены, они должны быть мягкими и гибкими.

Гусь

У гуся должна быть упитанная, мясистая грудка с гибкой грудиной, восковая кожа светлого цвета и жёлтый жир в брюшной полости.

Отличить молодую птицу от старой легко. У молодых гусей лапы жёлтые, мягкие, а на ногах остаётся ещё немного пуха. У старых птиц перепонки на лапах более сухие и жёсткие.

Перепёлки

Тушки должны быть упитанные и крепкие с эластичной кожей. Если птица не ощипана, перья должны быть гладкими и упругими.

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ГУСЯ

Гусиная печёнка в токайском вине



На 6 порций:

500-600 г гусиной печёнки

100 мл токайского вина, которое будет подаваться к столу

соль, свежемолотый чёрный перец

свежие абрикосы и топлёное масло для гарнира

Вымачивать печёнку в холодной проточной воде в течение 2 часов. Вынуть из воды и обсушить, разделить печёночные доли, срезать плёнки и мелкие кровеносные сосуды, которые находятся внутри печёнки.

Положить гусиную печень в керамический горшок, посолить, поперчить, добавить вино. Дать настояться в течение 1,5-2 часов. Накрыть горшок крышкой и поставить на водяную баню и поместить в духовку при 150°C. Время приготовления 70-80 минут.

Остудить горшок с печёнкой, положив сверху груз. Держать в холодильнике в течение трёх дней, время от времени сливая из горшка жидкость.

Перед подачей на стол извлечь печёнку из горшка и нарезать её тонкими ломтиками. Подавать с жареными на топлёном масле абрикосами и вином, которое использовали при приготовлении.



Гусиная печень с паприкой



На 4 порции:
450-500 г гусиной печени
50-60 г гусиного жира
100 г нарезанного лука
200 г нарезанного сладкого перца
1 ч.л. сладкой красной паприки
1/4 ч.л. кайенского перца
соль

Гусиную печень промыть, обсушить, очистить от плёнок, посолить и обжарить 4-5 минут в разогретом гусином жире. Переложить печень на подогретую тарелку, накрыть и держать в тепле.

Добавить в сковороду лук и слегка обжарить, затем сладкий перец, накрыть крышкой и тушить до готовности (приблизительно 10 минут). Посыпать паприкой и кайенским перцем, перемешать и прогреть 1 минуту. Готовые овощи выложить на сервировочное блюдо, сверху разложить тёплую гусиную печень, украсить зеленью и подать на стол.



Карамелизированная гусиная грудка с конфи из репы и токайским вином



На 4-6 порций:

1 гусиная грудка (400 г)

1 ст.л. топлёного масла

1 ч.л. мёда

соль, перец

Срезать с гусиной грудки сухожилие, подравнять неровные края, кожу надрезать крест-накрест, чтобы во время жарки вытапливался жир. Посолить, поперчить, обжарить на раскалённом топлёном масле с двух сторон по 4-5 минут. Боковые стороны жарить по 2 минуты. Снять с плиты, дать постоять 2-3 минуты.

Со сковороды слить лишний жир, добавить мёд и закарамелизировать грудку, чтобы она стала яркой и блестящей. Дать постоять, затем снять шкурку и нарезать мясо тонкими диагональными ломтиками. Шкурку нарезать тонкими полосками.

Подавать грудку с **конфи из репы** (см. Дополнительные рецепты) (перед подачей добавить в конфи из репы 1 ст.л. вина, которое будет подаваться на стол).

Сопровождение – Токай, Сотерн и т.п



Конфи из гуся



1 гусь (4,5-5 кг)

1 кг морской соли

1 ч.л. молотого чёрного перца

1 ч.л. сушёного тимьяна

1 ч.л. толчёного лаврового листа

1/2 ч.л. толчёной гвоздики

450-500 г свиного нутряного жира

Срезать жир с опалённого и выпотрошенного гуся. Разрезать птицу на четыре части (две ножки и две грудки с крыльями). В миске смешать морскую соль и специи. Натереть куски гуся снаружи и изнутри ароматизированной солью (для целого гуся достаточно 1 горсти), после этого положить четвертинки гуся в глубокую посуду и посыпать оставшейся соляной смесью. Накрыть салфеткой и оставить в прохладном месте на 24 ч.

В сотейнике растопить срезанный гусиный жир и пропустить через сито. Так же поступить и с нутряным свиным жиром.

Извлечь куски гуся из соли, потрясти их и тщательно обтереть. Положить в посудину с тёплым расплавленным гусиным жиром. Медленно нагревать, чтобы жир едва кипел. Чтобы получить продукт самого высокого качества, нужно примерно 2 часа.

Иногда куски гуся переворачивать, проверяя готовность – спица или кулинарная игла должна легко входить в мякоть гуся. Не пережарить!

Достать куски птицы из жира, удалить кости скелета и ножек. В керамические горшочки влить по 2-3 ст.л. растопленного свиного жира, распределить его по дну и по стенкам, дать застыть. После чего положить готовые части гуся и залить гусиным жиром (жир от приготовления блюда). Когда он застынет, проверить, чтобы гусь был полностью покрыт. Затем залить поверхность топлёным свиным жиром и дать ему застыть. Вырезать из бумаги кружки по диа-

метру горшочка, покрыть и прижать эту бумагу к жиру. Закрывать горшочки крышками. Выдерживать в холодильнике как минимум неделю. Хранить в прохладном и сухом месте.

Кусочки гуся, приготовленные таким образом, залитые жиром и накрытые бумагой, могут сохраняться больше трёх месяцев. При каждом использовании сначала снимать бумагу, затем слой свиного жира, затем слой гусяного жира. Вынимая куски гусятины из горшка, слои жира укладывать в прежнем порядке.

Для подачи на стол достать гусяное мясо, очистить от жира, нарезать наискосок очень тонкими ломтиками и разложить, перекрывая один другим, на подходящей тарелке или блюде. Украсить несколькими листочками салатных овощей и подавать вместе с обжаренным горячим белым или чёрным хлебом.



Масло из гусиной печёнки



100 г гусиной печёнки

100 г сливочного масла

1 ст.л. портвейна

1 щепотка кайенского перца

соль по вкусу

Протереть через мелкое сито варёную гусиную печёнку. Растопить сливочное масло, слегка взбить его и пока оно ещё тёплое смешать с пюре из гусиной печёнки. Влить портвейн, посолить, поперчить и тщательно перемешать.



Паштет из гуся по-тоскански

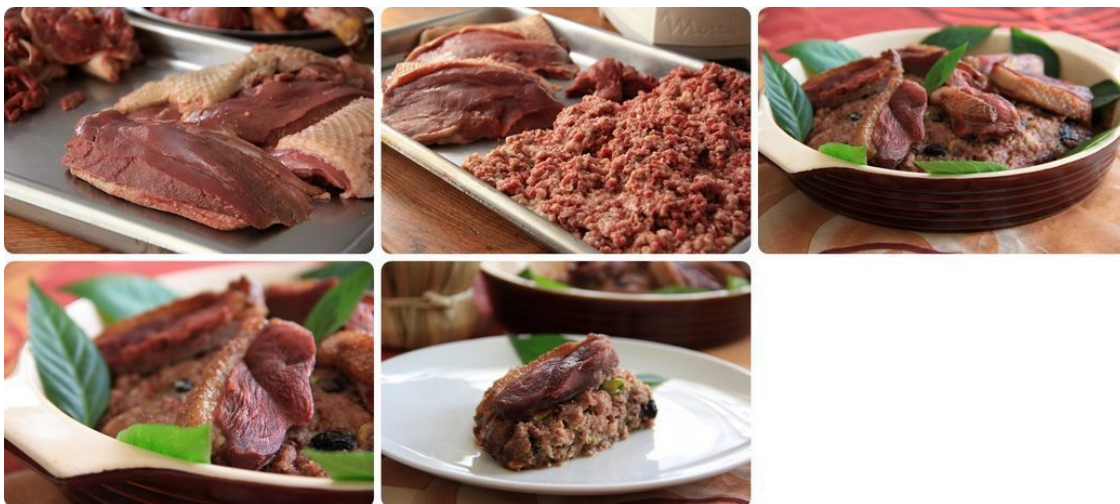


*200 г гусиной грудки
400 г фарша из мяса гуся
по 35 г светлого и тёмного изюма б/к
30 г несолёных фисташек
1 щепотка сушёного шалфея
цедра 1/2 лимона
2 яичных белка (взбитые)
2 ст.л. молотых сухарей
50 мл сухого красного вина
соль, перец
сок 1/2 лимона*

В фарш из мяса гуся добавить вымытый и обсушенный изюм, очищенные фисташки, шалфей, натёртую цедру лимона, приправить солью и перцем. Ввести яичные белки, перемешать. Добавить панировочные сухари, хорошо перемешать, в конце влить красное сухое вино и ещё раз всё тщательно перемешать. Выложить полученную массу в жаропрочную форму ровным слоем. Сверху разложить гусиную грудку, нарезанную ломтиками толщиной 1-1,5 см, посолить, поперчить, полить соком лимона.

Поставить паштет в разогретую до 200°C духовку на 25 минут. Затем накрыть паштет фольгой и продолжить запекание в течение 20 минут, после этого снять фольгу и подсушить паштет 3-5 минут, до образования румяной корочки.

Этот паштет хорошо сочетается с выдержанным сухим красным вином из Тосканы.



Печёная ножка гуся с пюре из сельдерея и брюссельской капустой



На 2 порции:

2 ножки молодого гуся (600-700 г)

сушёный базилик, тимьян и лавровый лист (для сухого маринада)

500 г корневого сельдерея

250 мл молока

200 г брюссельской капусты

1 ст.л. топлёного масла

соль, перец

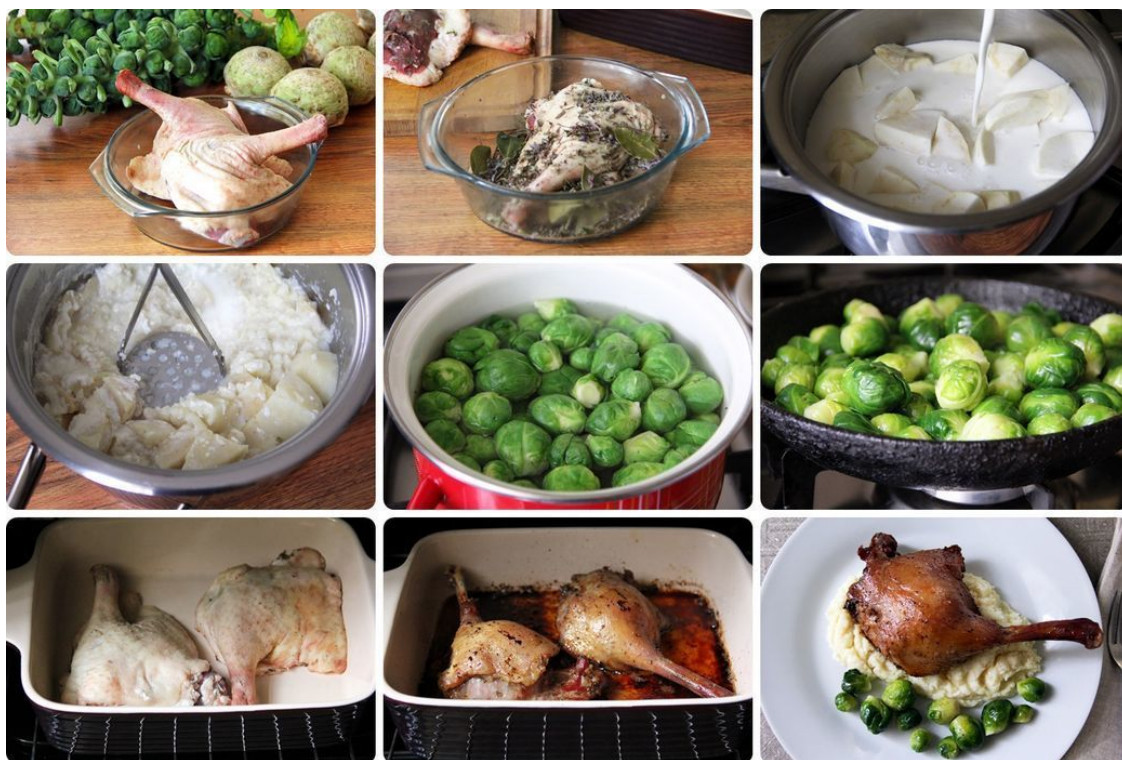
Ножки гуся натереть солью и перцем, переложить сушёным базиликом, тимьяном и лавровым листом, оставить мариноваться на сутки. Стряхнуть специи, положить ножки в керамическую форму и поставить запекаться в духовку, разогретую до 180°C, на 45-50 минут.

Корневой сельдерей тщательно промыть, очистить, нарезать на куски. Положить в кастрюлю, залить молоком, посолить и варить до мягкости (примерно 20-25 минут). Сделать пюре.

Брюссельскую капусту промыть и отварить в подсоленной воде в течение 5-6 минут, чтобы кочанчики оставались чуть твёрдыми, откинуть на дуршлаг. Разогреть топлёное масло в сковороде, добавить кочанчики брюссельской капусты, поперчить и обжарить 1-2 минуты.

Выложить на тарелку пюре из сельдерея, сверху положить печёную ножку гуся, полить соком от жаркого, вокруг разложить капусту.

Сопровождение – Рислинг.



Соте из молодого гуся



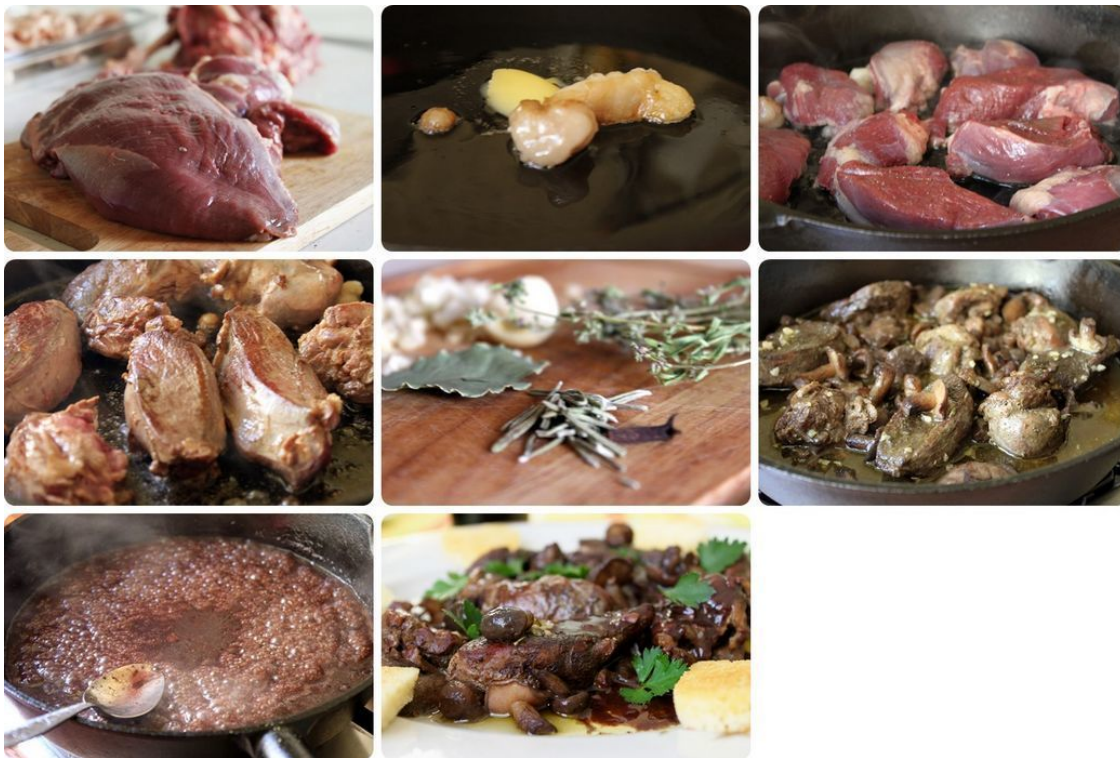
*1/2 молодого нежного гуся
1 ст.л. топленого масла
30 г растопленного гусиного жира
2 зубчика измельченного чеснока
1/2 ч.л. измельчённого тимьяна
щепотка молотого лаврового листа
1 молотая гвоздика
250 г мелких грибов
200 мл красного сухого вина
кретонь-сердечки
петрушка*

Отделить мясо гуся от шкурки и костей, разрезать на порции для соте: каждую ножку на 3-4 куска; крылышко; грудку разрезать посередине и разделить на 3-4 куска. В тяжелой жарочной сковороде разогреть топленое масло с гусиным жиром. Куски гуся посолить, поперчить и быстро обжарить со всех сторон до золотисто-коричневого цвета. Накрыть крышкой и поставить в умеренно горячую духовку (180°C), чтобы гусятина медленно и как следует прожарилась и вытопилось как можно больше жира. Время от времени поливать образующимися соками.

Примерно через 15-20 минут посыпать смесью чеснока с травами. Снова закрыть крышкой и жарить ещё 5 минут, периодически поливая соками. Добавить грибы. Когда они будут готовы, вынуть из сковороды куски гусятин и грибы. Красиво разложить гусятину и грибы на теплом блюде.

В сковороду, где жарилось мясо влить вино и уварить наполовину, до слегка обволакивающей консистенции. Посолить и поперчить по вкусу.

Убедившись, что гусятина горячая, пропустить на нее соус через мелкое сито. Украсить кретоном и посыпать нарубленной петрушкой.



Филе молодого гуся с карамелизированными каштанами и луком-пореем



на 6 порций:

250 г гусиной грудки (без шкурки)

соль, перец

2-3 шт. лаврового листа

4 веточки сушёного тимьяна

1 ч.л. сушёного базилика

1 ст.л. сливочного масла

1 ст.л. оливкового масла

100 г нарезанного лука-порея

100 г печёных каштанов

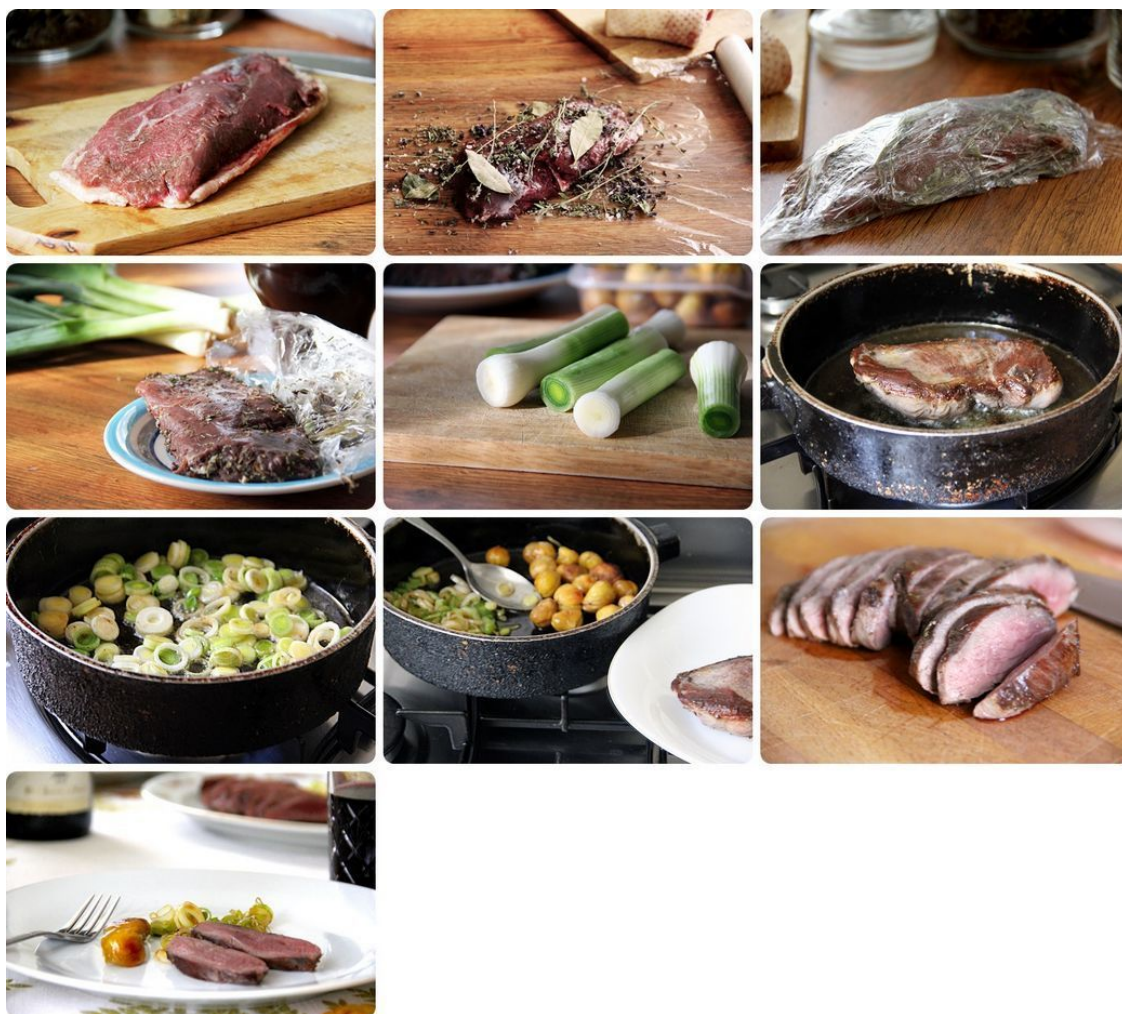
1 ч.л. мёда

Гусиную грудку натереть солью и перцем. Переложить лавровым листом, тимьяном и базиликом, плотно завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 12 часов.

Достать грудку, очистить от специй и обжарить на смеси сливочного и оливкового масел по 2 минуты с каждой стороны. Переложить на тёплую тарелку. В сковороде, где жарилось мясо добавить лук-порея и обжаривать его 2 минуты (до мягкости), затем добавить печёные каштаны и мёд, держать на огне ещё 1-2 минуты.

Гусиную грудку нарезать по диагонали на ломтики и выложить на сервировочное блюдо, положить карамелизированные лук-порея и каштаны.

Сопровождение – красные выдержанные вина ("Маридан", "Марго", "Сент-Эмильон" и т.п.) или марочные эльзасские "Пино Гри" поздних сроков сбора винограда.



Яичница-глазунья с гусиной печенью



на 2 порции:

100 г гусиной печени

2 гусиных яйца

сливочное масло для формочек

соль, перец, зелёный лук

Разогреть духовку до 200°C. Керамические формочки смазать сливочным маслом.

Нарезать печень на кусочки, выложить в формы и поставить на 2-3 минуты в духовку (разогреть).

В каждую форму вылить по одному яйцу и снова поставить в духовку. Запекать приблизительно 5 минут. Подавать на стол сразу же. При подаче посолить и поперчить по вкусу, посыпать нарезанным зелёным луком.

Сопровождение – Шабли, Шардоне (Пьемонт) и т.п.



РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ИНДЕЙКИ

Голубцы из мангольда



на 4 порции:

200 г мангольда

100 г отварной грудки индейки или сыровяленой ветчины

50 г тёртого пармезана

30 г лука-резанца

2 ст.л. молотых сухарей

2-3 ст.л. жирных сливок

1 яйцо

свежемолотый чёрный перец

1 ч.л. сливочного масла

500 мл бульона из птицы

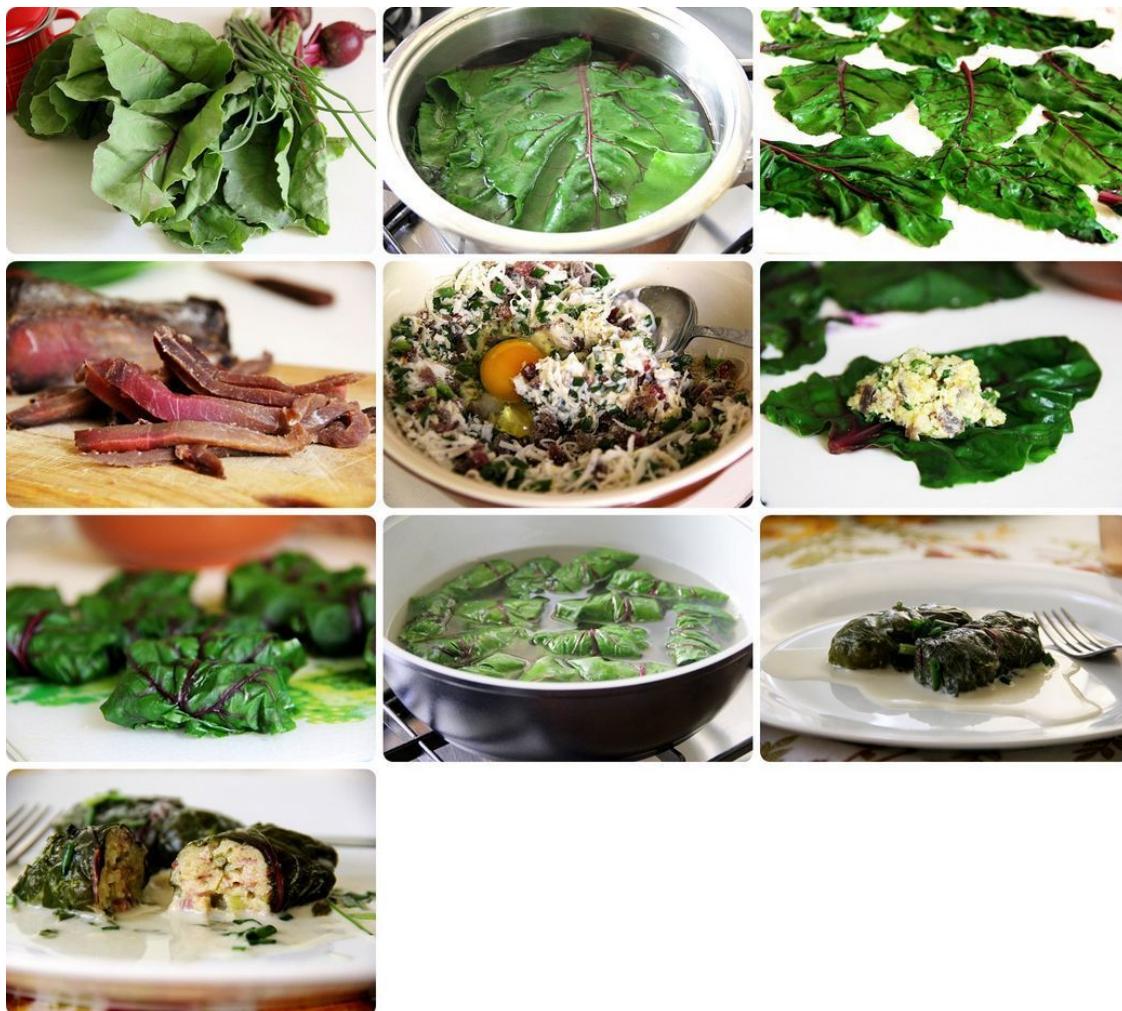
Промыть мангольд, отделить стебли, а листья опустить в кастрюлю с кипящей водой на 1 минуту. Слить воду, обдать мангольд холодной водой и обсушить.

Лук-резанец промыть, стряхнуть и мелко нарезать. Индейку мелко нарезать, смешать с пармезаном, зелёным луком и сухарями. Добавить 1 ст.л. сливок и яйцо, хорошо перемешать. Приправить перцем.

На край каждого листа мангольда положить по 1 ст.л. начинки и завернуть таким образом, чтобы начинка оставалась внутри листа. Дно широкой кастрюли смазать маслом и вкруговую в один слой выложить голубцы. Залить горячим бульоном, накрыть перевернутой тарелкой (чтобы не открылись) и тушить, не давая кипеть, примерно 25-30 минут.

Когда голубцы будут готовы аккуратно переложить их на подогретое блюдо. В бульон, оставшийся в кастрюле, добавить остальные сливки, перемешать и дать выкипеть на 1/3. Полить этим соусом голубцы. Подавать на стол, посыпав нарезанным луком-резанцем.

Сопровождение – Розе или сухое белое вино (Шардоне).



Индейка по-фермерски



На 12 порций:

1 грудка крестьянской индейки (1-1,2 кг)

600 г гусиной печени

200 г моркови

200 г корня сельдерея

200 г репы

200 г сливочного масла

соль, перец

свежая зелень для украшения

Грудку индейки со всех сторон натереть солью и перцем, сверху разложить небольшие кусочки сливочного масла (50 г), положить грудку в форму для запекания (на дно формы положить ломтики моркови) и поставить в разогретую духовку. Готовить приблизительно 40-45 мин., при 180°C. Выключить духовку и оставить грудку индейки на 10 минут. Затем нарезать грудку на ломтики толщиной 1-1,5 см.

Тем временем обжарить в сливочном масле (75 г) гусиную печень по 2-2,5 мин. с каждой стороны, посолить и поперчить по вкусу.

Для гарнира нарезать овощи тонкой соломкой и обжарить их в оставшемся сливочном масле 0к.10 минут (овощи должны быть чуть недожаренными), посолить, поперчить по вкусу.

На сервировочное блюдо в центр выложить гарнир, вокруг него разложить кусочки индейки попеременно с ломтиками гусиной печени, украсить зеленью.

Мясо и печень должны быть розового цвета. В качестве соуса использовать сок от жаркого.

Сопровождение – Пино Нуар (Бургундия), Пинотаж (ЮАР), Пино Неро (Северная Италия) или

высококачественное Шардоне.



Патиссоны, фаршированные колбасой



На 4 порции:

2 патиссона

2 ч.л. тростникового сахара

300 г сырой домашней колбасы без оболочки (см.рецепт молочных сосисок из индейки или колбасы из индейки с клюквой)

3 ст.л. молотых сухарей

1 яйцо, хорошо взбитое

10-15 г тёртого пармезана

Разогреть духовку до 200°C.

Разрезать каждый патиссон горизонтально и удалить семена и мякоть. Если нужно придать половинкам устойчивость, подрезать их немного снизу. Посыпать выемку каждого патиссона 1/2 ч.л. сахара. Налить в противень немного воды и выложить патиссоны кожурой вниз. Запекать 30-35 минут.

Тем временем смешать колбасу, сухари и яйцо в миске. Вынуть патиссоны из духовки и наполнить каждую половину одной четвертью колбасной начинки. Посыпать пармезаном. Поставить патиссоны обратно в духовку и запекать еще приблизительно 40 – 45 минут. Подавать горячими.



Паштет из потрохов индейки



600 г потрошков индейки (печень, сердце, желудок)

2 ст.л. оливкового масла

2 ст.л. индюшачьего жира

300 г лука

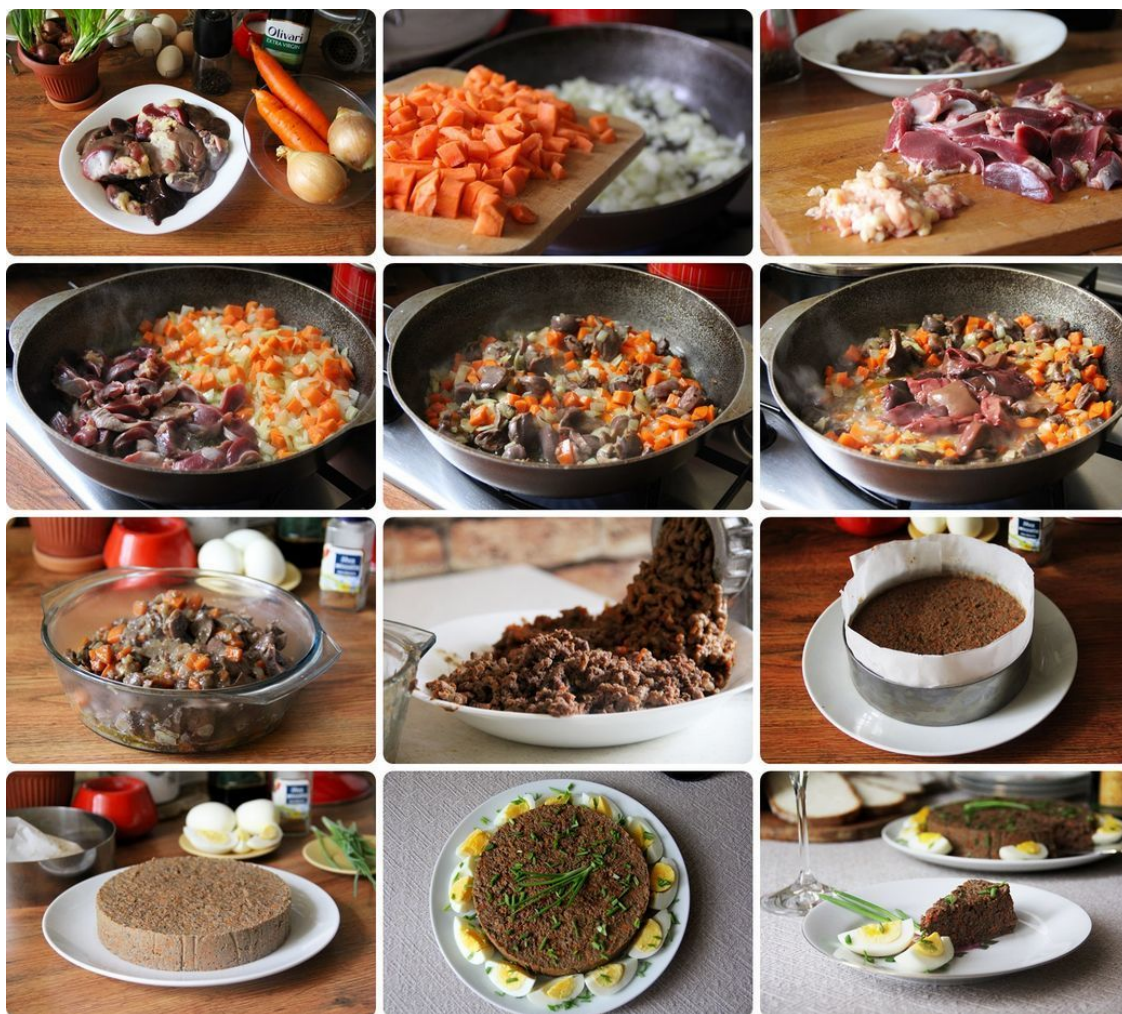
300 г моркови

1 щепотка молотого мускатного ореха

соль, перец по вкусу

зелёный лук и яйца вкрутую для украшения

Разогреть оливковое масло в глубокой сковороде и обжарить (на среднем огне) нарезанный лук в течение 5 минут, затем добавить нарезанную кубиками морковь. Готовить под крышкой 7-8 минут, после чего сдвинуть овощи на край сковороды, а на свободном пространстве растопить индюшачий жир. Положить желудки, нарезанные ломтиками, обжарить их со всех сторон в течение 5 минут. Затем добавить нарезанные сердечки и жарить ещё 2-3 минуты. Всё перемешать, накрыть крышкой и готовить 12-15 минут. В последнюю очередь добавить печень индейки. Готовить 5-7 минут, посолить, поперчить, добавить молотый мускатный орех, затем продолжать обжаривать и перемешивать ещё минуту или две. Остудить. Пропустить потрошки, лук, морковь и шкварки через мясорубку. Смешать с соком от жаренья. Выложить паштет в кольцо, разровнять и убрать в холодильник на 30-40 минут. При подаче украсить блюдо яйцами и зелёным луком.



Печень домашней птицы с лесными грибами в красном вине



На 6-8 порций:

500-600 г печени индейки или любой другой домашней птицы

100 г сливочного масла

100 г лука порей, нарезанного тонкими полукольцами

200 г лесных грибов

2 ст.л. мелко нарезанной зелени петрушки

250 мл куриного бульона

250 мл сухого красного вина, которое будет подаваться к столу

2-3 ст.л. муки

соль, перец

для гарнира: отварной рис, печёные или жареные баклажаны, свежие томаты, красный сладко-острый перец

петрушка для украшения

Потушить до мягкости лук порей, грибы и петрушку в сливочном масле.

Печень индейки очистить от плёнок и жилок, разделить на две части, обвалять в муке, смешанной с солью и перцем. Положить печень в сковороду к грибам. Обжарить с двух сторон не более 5 минут. Влить бульон и красное вино, подержать на огне минут десять (количество жидкости должно уменьшиться).

Подавать в кольце из риса, обложить вокруг баклажанами и томатами, посыпать сладко-острым перцем и украсить листиками петрушки.

Сопровождение – Бордо и т.п.



Рулет из грудки молодой индейки с весенними травами и миндалём



На 6-8 порций:

1 кг грудки индейки

30 г кинзы

30 г петрушки

30 г тёртого твёрдого козьего сыра или Пармиджано Реджано

30 г молотого миндаля

1 яйцо

соль, чёрный перец и тимьян по вкусу

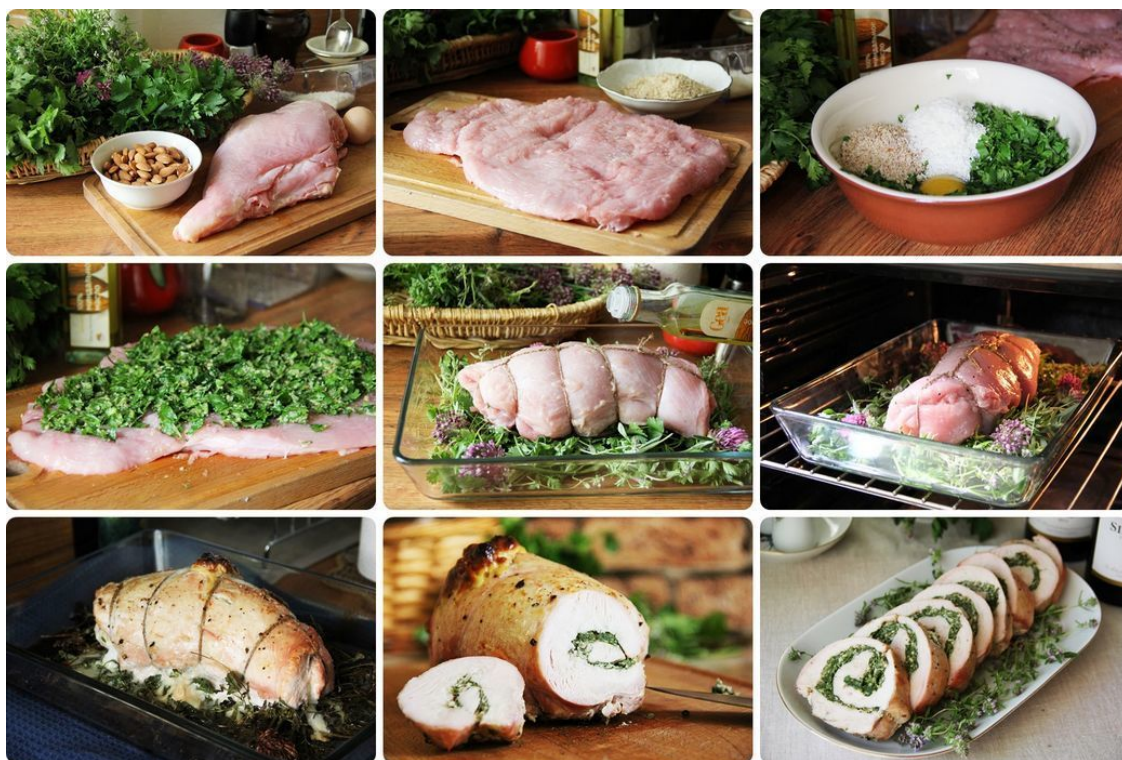
миндальное масло

весенние травы (цветки дикого чеснока, клевера и тимьяна, кинза, петрушка) для подачи

100 мл сухого белого вина

Грудку индейки распластать и слегка отбить, посолить и поперчить. Зелень кинзы и петрушки нарубить, смешать с яйцом, козьим сыром, миндалём и тимьяном, посолить и поперчить. Разложить начинку на филе и свернуть рулет. Перевязать шпагатом, полить миндальным маслом и положить в противень на подушку из трав, влить вино и поставить в разогретую до 180-200°C духовку. Запекать 40-50 минут. Готовый рулет немного остудить, убрать шпагат и нарезать рулет на порции.

Сопровождение – Пино Нуар, Пино Неро, Пинотаж и т.п.



Соте из тонких ломтиков индейки с миндалём и шафраном



На 4 порции:

500 г грудки индейки без кожи

50 г сливочного масла

30 г очищенного измельчённого миндаля

1 щепотка шафрана (замочить в небольшом количестве горячего бульона из костей индейки)

*300 мл соуса велюте**

*100 мл жирных сливок**

1 ст.л. сока лимон

соль, перец, кайенский перец по вкусу

**вместо соуса велюте и сливок можно использовать 300 г деревенской сметаны.*

Соус велюте из индейки: распустить 50 г сливочного масла в сковороде, добавить 50 г муки и тщательно перемешать. Растереть или обжарить на маленьком огне до песочной фактуры, без изменения цвета. Влить 250 г бульона из костей индейки, довести до кипения, постоянно помешивая, следя, чтобы не было комков. Добавить к соусу 50 г нарезанных белых грибов и поддержать на слабом огне 30-40 минут, часто помешивая, чтобы не пристало ко дну. Чтобы соус был более жидким, в процессе приготовления разбавить его бульоном.

Нарезать грудку индейки на тонкие полоски (4 x 1.5 см), посолить. Разогреть в сотейнике сливочное масло. Когда масло начнет темнеть, положить в него индейку и быстро подрумянить. Не пережарить! Вынуть из сотейника, дать жиру стечь. Индейку держать в тепле, жир вернуть в сотейник.

Положить в жир миндаль и слегка обжарить. Аккуратно слить жир, затем добавить велюте, сливки и шафран с жидкостью, в которой он настаивался. Уварить до обволакиваю-

щей консистенции, добавить по вкусу соль и перец, затем лимонный сок и щепотку кайенского перца.

Положить в соус индейку и хорошенько подогреть.

Выложить индейку на глиняные блюда, полить соусом.

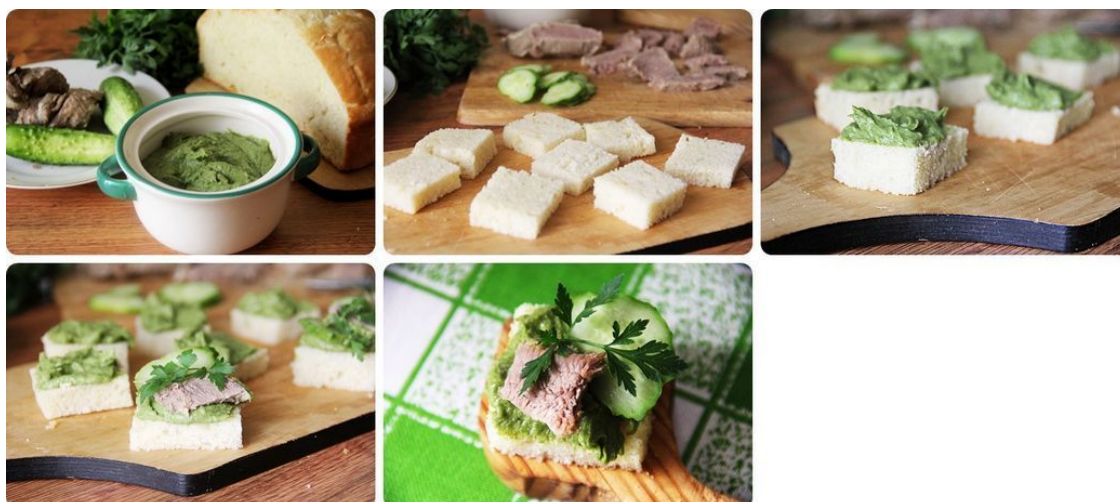
По желанию на отдельных блюдах подать отварной или паровой рис.

Тартинки с кремом из мангольда



Тартинки – небольшие бутерброды.

Кусочки хлеба незадолго до подачи к столу намазать холодным **соусом-кремом из мангольда** (см. Доп. рецепты), положить на каждую тартинку кусочек отварной индейки и тонкий ломтик свежего огурца, украсить петрушкой.



Фаршированная тыква



*На 3 порции:
3 небольшие тыквы (по 300-350 г каждая)
2 луковицы
2-3 зубчика чеснока
1 красный острый перец
200 г фарша из индейки или курицы
1/2 пучка петрушки
2 ст.л. оливкового масла
соль*

Срезать верхнюю часть (крышечки) с тыквы. Ложкой вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 1 см. Мякоть очистить от семян и нарезать кубиками. Лук, чеснок, перец чили очистить и мелко нарезать. В сотейнике разогреть оливковое масло и обжарить лук и мякоть тыквы в течение 2-3 минут. Затем добавить фарш из индейки, перец чили, чеснок и петрушку, держать на среднем огне ещё 7-8 минут, время от времени перемешивая смесь. Посолить. Заполнить начинкой тыквы, накрыть крышечками и поставить в разогретую до 200°C на 30 минут.



Филе индейки с куриными колбасками и зелёной фасолью



На 4 порции:

250-300 г филе индейки

4 шт. Деревенской куриной колбасы (см. раздел Домашние колбасы из птицы)

3 ст.л. оливкового масла

125 мл сухого белого вина, которое будет подаваться к столу

250-300 г зелёной фасоли

соль, перец по вкусу

петрушка для украшения

Запечь домашнюю куриную колбасу в духовке при 200°C в течение 35-40 мин.

Стручки фасоли вымыть, срезать кончики и отварить в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут, затем откинуть на дуршлаг и обдать фасоль холодной водой. Дать стечь.

Филе индейки нарезать на порции, посолить и поперчить по вкусу, обжарить на оливковом масле (2 ст.л.) с обеих сторон до зарумянивания. Добавить печёную колбасу, влить вино и готовить 5 минут на среднем огне. Тем временем разогреть другую сковороду и обсушить в ней отварную фасоль в течение 1 мин., затем влить оставшееся оливковое масло, перемешать и снять с огня.

Индейку, колбасу и фасоль разложить по тарелкам, полить соусом от жарения. Подавать с тем же вином, которое использовали при приготовлении, украсить свежей петрушкой.



Эскалопы из индейки



На 2 порции:

300-350 г грудки индейки

1 ст.л. сливочного масла

1 ст.л. оливкового масла

1 ст.л. сухого белого вина

соль, чёрный перец

для гарнира:

1 ст.л. сливочного масла

1 айва

1 груша

розовый перец

Нарезать грудку индейки поперек волокон на части по 70-80 г каждая, посолить и поперчить. Сливочное масло разогреть вместе с оливковым и по 2-3 минуты с каждой стороны обжарить эскалопы из индейки, выложить на тёплые тарелки. В сковороду, где жарилась индейка, влить вино, довести до кипения и полить соусом мясо птицы.

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.