



ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!



кулинарные секреты

Анастасия Владимировна Кривцова
Пасхальный стол. Готовим,
как профессионалы!
Серия «Кулинарные секреты (Рипол)»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8079216

Пасхальный стол / А. В. Кривцова.: РИПОЛ классик; Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07271-1

Аннотация

Пасха – великий православный праздник. Для пасхальной трапезы на стол по традиции подают самые разнообразные разносолы: творожные пасхи, куличи, мясные, рыбные и овощные блюда, всяческие закуски и домашние напитки. На страницах этой книги вы сможете найти множество рецептов блюд для пасхального стола на любой вкус.

Содержание

Введение	6
Горячие блюда	9
Мясные блюда	9
Суп харчо по-московски	9
Жюльен из птицы	10
Профитроли с печенью	11
Закуска «Загадка»	13
Закуска «Птичка»	14
Рагу из цыплят	15
Рагу из кролика	16
Суфле, запеченное на сковороде	16
Паштет из птицы или дичи в тесте	17
Жареная маринованная курица	19
Курица в меду	20
Стейки из говядины с грибами	20
Куриные хлебцы	21
Стейки из говядины с овощами	22
Фаршированная курица	23
Рулет свиной с грибами	25
Запеканка из курятины	25
Утка, жаренная с фруктами	26
Рагу из зайца	27
Жаркое из зайца	28

Окорочка в винном соусе	29
Цыплята медовые	30
Котлеты из телятины	30
Баранина на гриле	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

**Анастасия
Владимировна Кривцова
Пасхальный стол. Готовим,
как профессионалы!**

Введение



Пасха – главный праздник всех православных христиан, который еще называют Светлым Христовым Воскресением. Празднику предшествует Великий пост, во время которого верующие употребляют только постную пищу, поэтому праздничный стол так разнообразен и обилен. Перед Пасхой принято закончить все начатые дела, привести в порядок дом и хозяйство, позаботиться о душе и заготовить традиционные для праздничного стола продукты.

Итак, пасхальный стол отличается особым светлым настроением, красочностью и изобилием. Главное место на нем занимают куличи, творожная пасха и крашеные яйца, имеющие символическое значение. Так, кулич представляет собой священный хлеб; крашеные яйца – это символ начала новой жизни, т. е. воскресения Христа; пасха из творога с добавлением сливочного масла, изюма, сметаны и других высококалорийных продуктов объединяет в себе идею земли, плодородия и достатка, о чем во все времена мечтали и заботились простые люди. Не случайно куличи обычно освящают перед Пасхой в церкви, а крашеными яйцами обмениваются при поздравлении.

Для пасхального стола по традиции выбирают самые вкусные и изысканные блюда, используют лучшие продукты, в том числе мясо и рыбу ценных сортов, деликатесы. Каждая хозяйка старается приготовить к этому празднику горячие блюда, разнообразные гарниры, горячие и холодные заку-

ки. Многие выбирают оригинальные салаты, которые вряд ли увидишь на столе в будни. Они могут быть мясными, рыбными, грибными, с овощами и фруктами, разнообразными соусами и специями. Не обходится пасхальный стол без фруктов, сладостей и сдобной выпечки. Кроме традиционных куличей, в этот день угощают пирогами с разными начинками, тортами и прочими изделиями из теста.

Пасхальный стол принято сервировать красивой праздничной посудой и украшать цветами. Традиционные и более современные блюда щедро выкладывают на широкие тарелки, в салатники, подают с различными соусами и обязательно украшают зеленью, орехами, кусочками овощей и т. п. Одним словом, все должно быть ярко, весело и радостно!

Для пасхального стола не обязательно готовить только жирную, тяжелую и высококалорийную пищу. Существует множество более легких блюд, которые могут украсить праздничный стол тех людей, которые придерживаются вегетарианского или диетического питания. Разнообразные горячие блюда и закуски можно приготовить из овощей, нежирных сортов мяса и рыбы, а сдобную выпечку заменить вкусными десертами из запеченных фруктов.

Не обходится пасхальный стол и без напитков, например, можно приготовить традиционный русский сбитень, компоты, кисели, коктейли из фруктов и свежавыжатых соков, в том числе с добавлением алкогольных напитков, а также домашние настойки.

Горячие блюда

Мясные блюда

Суп харчо по-московски

500 г говядины

3 головки репчатого лука

½ стакана риса

2 копченые сосиски

2 зубчика чеснока

1 корень петрушки

2 ст. ложки томатного кетчупа

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка соуса ткемали

1 ч. ложка хмели-сунели

½ ч. ложки семян кориандра

½ ч. ложки молотого красного перца

10 горошин черного перца

растительное масло

лавровый лист, зелень укропа, петрушки и кинзы

соль

Мясо нарежьте крупными кусками, отварите до готовности и выньте из бульона. Корень петрушки мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле, добавьте 1 ст. ложку муки, перемешайте, жарьте еще 3 мин. Рис промойте в дуршлаге, всыпьте его в бульон, посолите и варите 15 мин. Добавьте в кастрюлю жареный корень петрушки, лавровый лист, мелко нарезанный лук, кориандр, горошины черного перца, соус ткемали и кетчуп. Доведите до кипения и варите 10 мин. Отварное мясо и сосиски мелко нарежьте и выложите в кастрюлю. Добавьте мелко нарезанную зелень, хмели-сунели, толченый чеснок. Снимите с огня и дайте настояться 5 мин.

Жюльен из птицы

На 4 кокотницы:

300 мл сметанного соуса

40 г обжаренных грибов

40 г сливочного масла

20 г твердого сыра

соль

Вариант 1:

100 г жареного филе цыпленка

40 г отварного языка

20 г ветчины

Вариант 2:

150 г жареного филе птицы

Для первого варианта: мясо цыпленка (лучше филейную часть без кожи), отварной язык и ветчину нашинкуйте соломкой.

Для второго варианта: подготовленное филе птицы или дичи слегка обжарьте и нашинкуйте соломкой. Грибы переберите, промойте, отварите до полуготовности, затем обжарьте и нашинкуйте соломкой. Подготовленные продукты смешайте с грибами, заправьте сметанным соусом, посолите и при слабом кипении прогрейте 4–5 мин. Металлические кокотницы смажьте сливочным маслом и заполните приготовленной массой. Сверху горкой насыпьте тертый сыр и запекайте в духовке при 250–280 °С до образования румяной корочки. Чтобы жульен не пригорел, поставьте кокотницы на противень с горячей водой. Жульен подавайте горячим по одной или две кокотницы на порцию. Каждую кокотницу поставьте на тарелку с бумажной салфеткой, а на ручку наденьте бумажную папильотку.

Профитроли с печенью

На 12 профитролей:

1 стакан муки

6 яиц

80 г сливочного масла

$\frac{3}{4}$ стакана воды

1 ч. ложка соли

Для начинки:

100 г куриной печени

60 мл сметаны или красного соуса с корнионами

15 г сливочного масла

черный молотый перец

соль

Обработанную печень ошпарьте кипятком, промойте, нарежьте кусочками, посыпьте солью и перцем, обжарьте до полуготовности на разогретой с жиром сковороде. Добавьте к печени сметану или красный соус с корнионами и варите на слабом огне 5–7 мин.

Приготовьте профитроли (пустотелые маленькие булочки из заварного теста) следующим образом: в кипящую воду положите сливочное масло, соль и, непрерывно помешивая венчиком, по степенно всыпьте просеянную пшеничную муку, быстро перемешайте. Варите до получения однородной массы, легко отстающей от стенок посуды. Охладите до 60–70 °С, добавьте яйца и хорошо размешайте. Тесто положите в кондитерский мешок с гладкой широкой трубочкой и отсадите круглые булочки диаметром 3–4 см на смазанный жиром кондитерский лист. Выпекайте в духовке при 200 °С. Готовые булочки надрежьте так, чтобы получилась крышеч-

ка.

Наполните профитроли подготовленной печенью и накройте крышечкой. Подавайте как горячую закуску на тарелке с бумажной салфеткой.

Закуска «Загадка»

4 клубня картофеля

¼ стакана молока или сливок

1 яйцо

1,5 ст. ложки сливочного масла

20 г твердого сыра

соль

Для жульена:

100 г мякоти жареной птицы

40 г отварных грибов

200 мл сметанного соуса

Промытые крупные клубни картофеля заверните в фольгу и запекайте в разогретой духовке в течение 40 мин. Затем острым ножом прямо через фольгу сделайте продольный разрез на четверть глубины картофелины, сожмите ее с боков и через образовавшееся отверстие ложкой удалите сердцевину. Вынутую неостывшую мякоть протрите через сито, добавьте теплое молоко или сливки, яичный желток, соль

и все хорошо перемешайте. Полученной смесью наполните кондитерский мешок с гофрированным наконечником. Приготовьте жульен из птицы и заполните им примерно $\frac{3}{4}$ объема картофелины в фольге. Сверху прикройте отверстие картофельной массой из кондитерского мешка, посыпьте тертым сыром, сбрызните растопленным сливочным маслом и запеките в духовке до образования румяной корочки. Подайте к столу в фольге, как картофель «в мундире».

Закуска «Птичка»

200 г куриных потрохов

75 г репчатого лука

2 вареных яйца

1 сырое яйцо

$\frac{1}{2}$ стакана сметаны

1 ст. ложка тертого сыра

черный молотый перец

соль

Куриные потроха тщательно промойте, нарежьте мелкими кубиками, обжарьте с луком, посолите, поперчите, добавьте тертый сыр, измельченные вареные яйца, сметану и прокипятите. Затем выложите в форму, залейте взбитым яйцом, добавьте небольшое количество тертого сыра и запеките в духовке. Подавайте к столу в горячем виде.

Рагу из цыплят

800 г цыпленка

400 г картофеля

300 г помидоров

300 г цветной капусты

250 г моркови

100 г зеленой фасоли

100 мл сметаны

2 ст. ложки топленого масла или куриного жира

1 пучок зелени петрушки

черный молотый перец

соль

Выпотрошенных и хорошо вымытых цыплят разрубите на четыре части, быстро обжарьте на сковороде до золотистого цвета, сложите в кастрюлю, перекладывая их мелко нарезанными морковью, картофелем, зеленой фасолью, разрезанной на мелкие кочешки цветной капустой, нарезанными кружочками и освобожденными от семян помидорами, рубленой зеленью петрушки. Добавьте топленое масло или куриный жир, посолите, поперчите, влейте 2 стакана холодной воды. Кастрюлю накройте крышкой и тушите рагу в духовке в течение 1 ч. Перед подачей к столу залейте рагу сметаной, прокипятите и подавайте в той же посуде.

Рагу из кролика

1½ кг крольчатины
750 мл маринада
500 г картофеля
200 г моркови
150 г свиного сала
150 г репы
1 небольшая головка репчатого лука
2 ст. ложки красного вина
зелень

Разрежьте кролика на несколько частей, замаринуйте и обжарьте на свином жире до полуготовности. Как только кролик немного остынет, нарежьте его на кусочки по 30–40 г. Морковь, репу, картофель, зелень и лук обжарьте в жире, добавьте мясо, залейте вином и тушите до готовности.

Суфле, запеченное на сковороде

400 г мяса курицы или цыпленка
300 мл молочного соуса
8 яиц (белков)
60 г сливочного масла
40 г сыра

соль

Кур или цыплят сварите или обжарьте. Затем снимите с них кожу, освободите мясо от костей, пропустите через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. В полученный фарш положите сливочное масло, хорошо перемешайте, протрите через сито, соедините с горячим молочным соусом и посолите. Яичные белки взбейте в густую пену и, помешивая венчиком, осторожно соедините с массой. Порционную сковородку смажьте маслом, положите на нее суфле, разровняйте, посыпьте тертым сыром, сбрызните растопленным сливочным маслом и поставьте в духовку для запекания. Суфле при выпекании увеличивается в объеме, поэтому выпекайте его только перед подачей, иначе оно потеряет пышность.

Паштет из птицы или дичи в тесте

150 г мякоти вареной птицы или дичи

50 г телячьей печени

50 г шпика

1 головка репчатого лука

1 морковь

2 ст. ложки бульона

корень петрушки

черный молотый перец

соль

Для теста:

90 г муки

60 г желе

20 г маргарина

1 яйцо

1 ст. ложка сметаны

1 ч. ложка сахара

соль

Вареную мякоть птицы или дичи пропустите через мясорубку с частой решеткой 2–3 раза, добавьте бульон и взбейте. Телячью печень нарежьте кусочками, обжарьте вместе с измельченным репчатым луком, морковь, половиной шпика и дважды пропустите через мясорубку с частой решеткой. Затем соедините с мякотью птицы или дичи, пропущенной через мясорубку, оставшимся шпиком и заправьте перцем и солью.

Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц, сметаны и соли, раскатайте в полоску толщиной 5 мм, положите на нее паштет, закройте такой же полоской теста сверху и плотно соедините края. В нескольких местах проколите вилкой верхний слой теста и смажьте его яйцом. Выпекайте пирог в духовке при температуре 220–240 °С в течение 10–15 мин.

Пустоты, образовавшиеся между тестом и фаршем, залейте полужидким желе, приготовленным из бульона с до-

бавлением желатина. Охладите готовый паштет в тесте и нарежьте ломтиками.

Жареная маринованная курица

куриная тушка весом 1 кг

50 г зеленого лука

30 г сливочного масла

Для маринада:

2 стакана сухого белого вина

2 стакана воды

2 ст. ложки соли

1 ст. ложка сахара

½ ч. ложки лимонной кислоты

1 пучок зелени лука

черный молотый перец

Подготовленную тушку курицы разрубите пополам, залейте ее холодным маринадом, для приготовления которого в сухое вино добавьте воду, лимонную кислоту, соль, сахар, душистый перец и черный перец горошком. Выдержите курицу в маринаде 5 ч на холоде. Затем обсушите полутушки курицы полотенцем и жарьте в духовке до образования румяной корочки, добавив немного маринада. Остывшую готовую курицу разделите на порционные куски. При подаче

украсьте зеленым луком.

Курица в меду

курица (около 1 кг)

2 ст. ложки меда

2 ст. ложки сливочного масла

1 ст. ложка маринованного имбиря

1 ст. ложка арахиса

1 ст. ложка малинового варенья

Сливочное масло растопите и смешайте с медом. Полученную массу с помощью шприца введите в грудку и ножки курицы. В оставшуюся часть смеси добавьте варенье, перемешайте и полученной массой смажьте всю курицу. Поместите ее в духовку и запекайте до готовности. Имбирь и орехи мелко нарежьте и посыпьте ими готовую курицу.

Стейки из говядины с грибами

500 г говяжьих стейков

300 г ростков спаржи

100 г побегов спаржи

90 мл йогурта

1 стакан свежих грибов

½ стакана зеленого лука

¼ стакана воды

1 ст. ложка пшеничной муки

2 ч. ложки черного перца

2 ч. ложки горчицы

½ ч. ложки гранулированного растворимого мясного бульона

Натрите стейки с обеих сторон черным перцем, поместите их в гриль на расстоянии 10 см от нагревателя, обжарьте с каждой стороны по 5 мин.

В кастрюле смешайте нарезанные ломтиками грибы, мелко нарубленный зеленый лук и бульонные гранулы, растворенные в воде. Варите 5 мин под закрытой крышкой. В небольшой емкости смешайте йогурт, горчицу и муку, добавьте в приготовленные грибы и доведите смесь до кипения. Полученным соусом полейте стейки, подайте с отваренными побегами спаржи.

Куриные хлебцы

350 г мяса курицы

½ стакана молока

1 яйцо

50 г нежирной свинины или телятины

50 г черствого пшеничного хлеба

2 ст. ложки маргарина

черный молотый перец
соль

Мясо курицы пропустите 2 раза через мясорубку. В полученный фарш добавьте нежирную свинину или телятину. В измельченную массу введите замоченный в молоке пшеничный хлеб без корок, сырые яйца, соль, молотый перец, все перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку. Фарш хорошо вымесите, положите в смазанную маргарином алюминиевую формочку, разровняйте поверхность и накройте промасленной бумагой или фольгой. Поставьте форму в нагретую до 160–170 °С духовку на 50–60 мин. Дайте постоять готовому хлебцу в формочке 15–20 мин, затем выньте, охладите и нарежьте ломтиками.

Выложите нарезанный хлебец на блюдо и оформите, отдельно подайте майонез. Также хлебцы можно подать и как второе блюдо с припущенной морковью и зеленым горошком, полив их растопленным сливочным маслом.

Стейки из говядины с овощами

600 г говяжьих стейков

1 помидор

1 зеленый сладкий перец

100 г консервированной кукурузы

2 ст. ложки молотого черного перца

- 1 ст. ложка сметаны
- 1 ст. ложка майонеза
- 1 ч. ложка сухого кумина

Перец и помидор нарежьте небольшими кусочками, смешайте с кукурузой. В стейках сделайте ножом надрезы. Для маринада смешайте в миске сметану, майонез, черный перец и кумин. Положите мясо в полиэтиленовый пакет, залейте маринадом, плотно закройте и маринуйте в холодильнике 6 ч, изредка встряхивая. Затем слейте маринад и обсушите стейки салфеткой. Положите мясо на гриль, решетку предварительно не нагревайте. Обжаривайте стейки в течение 15 мин с обеих сторон.

Нарежьте готовые стейки тонкими полосками и выложите на них овощную смесь из перца, помидора и кукурузы.

Фаршированная курица

- куриная тушка весом 1 кг
- 1 ст. ложка топленого масла
- 2 ч. ложки молотых приправ соль

Для начинки:

- 3—4 куриных печени
- 4 головки репчатого лука
- 4 ломтика поджаренного хлеба

- 2 яйца
- 1 кислое яблоко
- 1 пучок мяты
- 6—8 ягод чернослива
- 3 рюмки апельсинового ликера
- 50 г шпика
- 30 г лимонной корки
- 3 головки лука-шалота

Из чернослива удалите косточки, замаринуйте с лимонной коркой и ликером. Лук-шалот нарежьте кубиками. Шпик мелко нарежьте и растопите на сковороде до образования шкварок, к нему добавьте крупно нарезанную куриную печень. Яблоко очистите и нарежьте крупными кусками. Добавьте все остальные компоненты и осторожно перемешайте.

Курицу снаружи и изнутри натрите солью и пряностями. Фаршем и приправленным пряностями неплотно нафаршируйте тушку. Отверстие скрепите деревянными зубочистками и зашейте двойной нитью. Закончите обработку тушки и уложите ее на сковороду с растопленным маслом спинкой вверх. Сковороду поставьте в заранее нагретую духовку и запекайте при температуре 225 °С 15 мин, затем переверните курицу на спинку и жарьте еще 1 ч. Время от времени смазывайте курицу вытопившимся жиром, используя кулинарную кисть.

Рулет свиной с грибами

1 кг свинины
300 г грибов
100 г сыра
3 яблока
250 мл майонеза
10 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
черный молотый перец соль

Свинину нарежьте пластами, отбейте, посолите, поперчите. Сыр натрите на терке. Грибы и лук обжарьте, добавьте нарезанные яблоки. Как только начинка будет готова, положите масло, перемешайте. Выложите часть начинки на каждый кусочек свинины, скатайте рулетики, выложите их на противень и смажьте майонезом. Поставьте противень в духовку и запекайте при температуре 220 °С 30 мин. Через 20 мин посыпьте рулетики сыром и выдержите еще 10 мин.

Запеканка из курятины

500 г отварной курицы
4 яйца

170 мл молока
½ стакана сметаны
2 ломтика белого хлеба
2 ст. ложки сливочного масла
зелень петрушки
мускатный орех
панировочные сухари соль

Курятину трижды пропустите через мясорубку, последний раз вместе с размоченным в молоке белым хлебом. К фаршу добавьте размягченное сливочное масло, желтки, сметану, соль, тертый мускатный орех, измельченную зелень петрушки и все тщательно перемешайте. Белки взбейте в устойчивую пену, добавив ½ ч. ложки соли, и постепенно введите в фарш. Выложите полученный воздушный фарш в форму, смазанную маслом, и посыпьте панировочными сухарями. Форму поставьте в противень, заполненный водой, и готовьте в духовке на паровой бане при умеренной температуре 40 мин.

К столу запеканку из курятины подавайте с салатами из помидоров, полив грибным соусом.

Утка, жаренная с фруктами

утка (около 2 кг)
8 кисло-сладких яблок

200 г чернослива

3 ст. ложки сливочного масла

лимонный сок

черный молотый перец соль

У 6 яблок выньте сердцевину, получившиеся углубления заполните вымоченным черносливом без косточек. Подготовленную утку обсушите, натрите лимонным соком, солью, перцем, начините оставшимися яблоками и черносливом, заверните в пергаментную бумагу и положите в холодное место на 1 ч. Затем снимите бумагу, положите утку на противень спинкой вниз, вокруг разложите яблоки, начиненные черносливом, сверху – кусочки масла. На яблоки также положите по кусочку масла и посыпьте сахаром. Подлейте немного воды и запекайте в духовке при умеренном огне до готовности, время от времени обливая утку образовавшимся соком. Яблоки выньте из духовки, как только они испекутся. Готовую утку разделите на порции. На гарнир подайте жареный картофель и фаршированные яблоки.

Рагу из зайца

1 кг мяса зайца

6—8 клубней картофеля

2 моркови

2 головки репчатого лука

1 репа
100 г шпика
1 ст. ложка маргарина
50 мл томатного соуса
30 мл уксусного 6 %-ного маринада
300 мл красного соуса
зелень
черный молотый перец соль

Подготовленную тушку зайца замаринуйте в томатном соусе и маринаде на 3–4 ч, затем обжарьте в духовке на шпике до готовности. Тушку остудите, порубите на куски по 30–40 г, положите в кастрюлю, добавьте морковь, репу, петрушку, картофель, лук, нарезанные дольками, посолите, поперчите, залейте красным соусом и тушите до готовности овощей.

Жаркое из зайца

1,5 кг мяса зайца
100 г соленого шпика
½ л 3 %-ного уксуса или белого вина
1 головка репчатого лука
корень петрушки
3 ст. ложки сливок
1 ст. ложка сметаны

2 ч. ложки муки
черный молотый перец соль

В уксус или вино добавьте измельченный репчатый лук, перец и соль. Этим маринадом залейте подготовленную тушку зайца и маринуйте в течение 1 дня на холоде. Затем выньте ее из маринада, обсушите, нашпигуйте кусочками шпика, положите на противень и смажьте разогретым жиром, подрумяньте в духовке, натрите солью и полейте маринадом, в который добавьте немного воды. Запекайте зайца в духовке при температуре 160–170 °С, время от времени поливая мясо выделившимся жиром.

Готовое жаркое выложите на блюдо и нарежьте на порционные куски. Образовавшуюся жидкость процедите, размешайте с тушеными кореньями, мукой, заправьте сметаной и проварите 5 мин. Подайте на гарнир жареный картофель, тушеную свеклу или капусту, полейте соусом и украсьте зеленью.

Окорочка в винном соусе

4 куриных окорочка
3 ст. ложки красного вина
2 ст. ложки майонеза
1 ст. ложка растительного масла
1 ч. ложка мускатного ореха

1 ч. ложка хмели-сунели

Окорочка вымойте, майонез смешайте с вином и специями. Полученным соусом смажьте окорочка, выложите их на противень, смазанный маслом, и готовьте 35 мин при температуре 180 °С.

Цыплята медовые

2 цыпленка весом по 300 г

50 г сливочного масла

2 ст. ложки меда

2 ст. ложки красного вина

базилик

кинза

Зелень нарежьте, нафаршируйте ею цыплят. Тушки обмажьте сливочным маслом и медом, запекайте в духовке 15 мин при температуре 180 °С. Затем полейте каждую тушку вином и готовьте еще 20–30 мин.

Котлеты из телятины

500 г телятины

1 стакан молока

½ стакана панировочных сухарей

125 г белого хлеба

2 ст. ложки сливочного масла

50 г рубленой зелени

Мясо пропустите через мясорубку, добавьте к нему предварительно замоченный в молоке белый хлеб без корочки и нашинкованный лук, хорошо перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку. Из приготовленного фарша сформируйте котлеты, обваляйте их в сухарях. Положите котлеты на холодную решетку гриля и жарьте до готовности. Подавайте котлеты к столу, посыпав их мелко нарубленной зеленью.

Баранина на гриле

400 г баранины на ребрышках

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.