

1000 рецептов блюд из рубленого мяса



• голубцы • котлеты • зразы
и многое другое

Приятного аппетита!

Дарья Нестерова

**1000 рецептов блюд
из рубленого мяса**

«РИПОЛ Классик»

2017

Нестерова Д. В.

1000 рецептов блюд из рубленого мяса / Д. В. Нестерова —
«РИПОЛ Классик», 2017

ISBN 978-5-38-611410-7

Существует огромное количество блюд, которое можно приготовить из рубленого мяса. И это не только котлеты, голубцы и зразы, но и множество других вкусных и полезных кушаний. На страницах нашей книги собраны лучшие рецепты тефтелей, а также фаршированных рубленым мясом овощей. С помощью этой книги вы без труда приготовите долму, пельмени, хинкали, манты, вкуснейшие пирожки и многое другое. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611410-7

© Нестерова Д. В., 2017
© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Введение	5
Котлеты	6
Паровые котлеты из говядины	6
Паровые котлеты из говядины с рисом	7
Паровые котлеты из говядины с кабачками и грибами	8
Классические котлеты из говядины	9
Паровые котлеты из говядины с гречневой крупой	10
Котлеты из говядины с зеленью укропа	11
Котлеты из говядины с шампиньонами	12
Котлеты «Нежные»	13
Котлеты из говядины и курицы с черносливом	14
Острые котлеты из говядины	15
Чесночные котлеты из говядины	16
Томатные котлеты из говядины	17
Котлеты из говядины с морковью	18
Котлеты из говядины с кабачками	19
Котлеты из говядины со шпиком	20
Котлеты из говядины со шпинатом	21
Котлеты из говядины с красным луком	22
Котлеты из говядины, свинины и маслин	23
Котлеты из говядины и свинины с орехами	24
Котлеты из говядины с авокадо	25
Ароматные котлеты из говядины	26
Котлеты из говядины и куриных сердец	27
Котлеты из говядины и маринованных опят	28
Котлеты из говядины и куриной печени	29
Котлеты из говядины со спаржей и соевым соусом	30
Котлеты из говядины с сельдереем	31
Котлеты «Богатырские»	32
Котлеты из говядины и гороха	33
Котлеты из говядины с чесночными стрелками	34
Котлеты из говядины с овощами	35
Котлеты «Праздничные»	36
Котлеты из говядины с капустой	37
Оригинальные котлеты в фольге	38
Котлеты из свинины с соусом из эстрагона	39
Котлеты с овощами, запеченные в духовке	40
Котлеты с ореховым соусом	41
Котлеты из свинины и говядины с жареным картофелем	42
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Дарья Владимировна Нестерова

1000 лучших рецептов котлет, зраз, голубцов и другое рубленое мясо

Введение

Существует множество блюд, которые можно приготовить из рубленого мяса. И это не только котлеты, голубцы и зразы, но и множество других вкусных и полезных кушаний.

Лучше всего делать фарш самостоятельно, а не покупать готовый. Чтобы приготовить фарш, тщательно промойте мясо, срежьте пленки и жир, крупно нарежьте и пропустите через мясорубку. Для котлет и зраз в мясной фарш, как правило, добавляют размоченный в молоке или воде пшеничный хлеб либо панировочные сухари, лук, чеснок, яйца и специи.

Перед обжариванием котлеты и зразы можно запанировать в муке, сухарях или манной крупе. Для приготовления тефтелей, долмы, голубцов и фрикаделек в фарш часто добавляют рис и мелко нарезанные овощи, для приготовления пельменей – лук и перец.

Приведенные в данной книге рецепты рассчитаны как на хозяек, которые только учатся готовить, так и на тех, кто, достигнув вершин кулинарного искусства, не боятся экспериментировать, осваивая рецепты новых блюд.

Котлеты

Паровые котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, картофелем и ломтиками хлеба, добавить яйцо. Фарш посолить, поперчить и перемешать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Паровые котлеты из говядины с рисом

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г риса, 1 луковица, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис и яйцо. Фарш посолить и перемешать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить в корзину пароварки, готовить 30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Паровые котлеты из говядины с кабачками и грибами

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г риса, 1 луковица, 1 яйцо, 300 г кабачков, 100 г шампиньонов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис и яйцо. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Грибы промыть, очистить, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кабачки и грибы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить на среднем огне, посолить, тушить на слабом огне до готовности, охладить, смешать с фаршем. Из фарша сформовать котлеты, варить на пару до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Классические котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ломтика пшеничного хлеба, 50 мл молока, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке. Лук и чеснок очистить, вымыть.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и хлебом. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалить их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Паровые котлеты из говядины с гречневой крупой

Ингредиенты

400 г говядины, 1 луковица, 50 г гречневой крупы, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки кетчупа, 4 клубня картофеля, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Гречневую крупу варить до полуготовности, откинуть на сито, смешать с фаршем.

Фарш посолить, сформовать из него котлеты, выложить в пароварку и варить до готовности.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Картофель вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, добавить молоко, масло, размять до пюреобразного состояния.

Котлеты выложить на блюдо, полить кетчупом, гарнировать картофелем, посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины с зеленью укропа

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом.

Зелень укропа вымыть, нарубить, добавить в фарш. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с шампиньонами

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г шампиньонов, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с грибами.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты «Нежные»

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г филе курицы, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 2 ломтика пшеничного хлеба, 100 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 4 столовые ложки кетчупа, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Хлеб замочить в теплом молоке. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам.

Говядину и филе курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Фарш посолить, перемешать.

Из фарша сформовать большие лепешки, на середину каждой положить половинку яйца, соединить края. Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Котлеты выложить на блюдо, полить кетчупом, посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из говядины и курицы с черносливом

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г филе курицы, 150200 г чернослива, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину и филе курицы промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и ломтиком хлеба.

В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать. Из фарша сформовать изделия в виде лепешек. На середину каждого положить предварительно замоченный чернослив, свернуть, сформовать котлеты.

Изделия обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Острые котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 50 г майонеза, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать.

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, ломтиком хлеба и картофелем. В фарш добавить яйцо, майонез, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Чесночные котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук крупно нарезать, 3 зубчика чеснока измельчить. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить, перемешать с измельченным чесноком.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, зубчиками чеснока и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, обваливать в смеси зелени.

Томатные котлеты из говядины

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г томатной пасты, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком хлеба.

В фарш добавить яйцо, томатную пасту, перец и соль, сформовать котлеты.

Выложить котлеты на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с морковью

Ингредиенты

500 г говядины, 3 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика пшеничного хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать.

Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, морковью и ломтиками хлеба, добавить яйцо.

Фарш посолить, поперчить и перемешать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины с кабачками

Ингредиенты

300 г говядины, 100 г кабачков, 1 луковица, 1 яйцо, 20 г майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Кабачок вымыть и крупно нарезать. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и кабачком, в фарш добавить яйцо, майонез и соль. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины со шпиком

Ингредиенты

400 г говядины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ломтика пшеничного хлеба, 50 мл молока, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления

Шпик обжарить до вытапливания жира, шкварки вынуть.

Хлеб размочить в молоке. Лук и чеснок очистить, вымыть.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и хлебом. Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и шкварками.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить до готовности.

Котлеты из говядины со шпинатом

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 пучок шпината, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г манной крупы, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом.

Шпинат вымыть, нарубить, добавить в фарш.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в манной крупе, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с красным луком

Ингредиенты

500 г говядины, 3–4 красные луковицы, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и луком.

Из фарша сформовать котлеты, обваливать их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины, свинины и маслин

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г нежирной свинины, 100 г маслин без косточек, 1 луковица, 2 ломтика пшеничного хлеба, 100 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Хлеб замочить в теплом молоке.

Говядину и свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Фарш посолить, перемешать.

Из фарша сформовать небольшие лепешки, на середину каждой положить по 2–3 маслины, соединить края.

Изделия обваливать в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины и свинины с орехами

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г нежирной свинины, 50 г ядер грецких орехов, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 60 г панировочных сухарей, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Говядину и свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком, орехами и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать, сформовать котлеты, обвалить их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с авокадо

Ингредиенты

500 г говядины, 1 авокадо, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 50 г сметаны, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 60 мл растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Авокадо вымыть, удалить косточку, крупно нарезать.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, авокадо, ломтиком хлеба и картофелем. В фарш добавить яйцо, сметану, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Ароматные котлеты из говядины

Ингредиенты

600 г говядины, 4 веточки любистка, 1 пучок зелени сельдерея, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 60 мл растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень сельдерея вымыть, нарубить. Веточки любистка вымыть.

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, любистком и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, перец и соль, сформовать котлеты.

Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, посыпать зеленью сельдерея.

Котлеты из говядины и куриных сердец

Ингредиенты

400 г говядины, 200 г куриных сердец, 50 г майонеза, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Говядину и подготовленные куриные сердца промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком хлеба. В фарш добавить яйцо, майонез, перец и соль, сформовать котлеты. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины и маринованных опят

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г маринованных опят, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 2 столовые ложки жира, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и вымыть. 2 луковицы нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть и нарезать крупными кусками.

Мясо, грибы и 2 луковицы пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, перец и соль, перемешать и положить в прохладное место на 2 часа.

Из фарша сформовать котлеты, обваливать их в панировочных сухарях и обжарить в жире. Готовые котлеты сбрызнуть уксусом, выложить на блюдо, оформить кольцами репчатого лука, посыпать зеленым луком.

Котлеты из говядины и куриной печени

Ингредиенты

400 г говядины, 200 г куриной печени, 2 луковицы, 2 столовые ложки жира, 40 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, ¹/₂ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо и куриную печень промыть, нарезать крупными кусками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо, печень и лук пропустить через мясорубку, добавить в фарш перец и соль, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым жиром и жарить до готовности. Котлеты сбрызнуть уксусом, посыпать зеленью укропа.

Котлеты из говядины со спаржей и соевым соусом

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г корейской спаржи, 20 мл соевого соуса, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки жира, 50 г панировочных сухарей, 20 г тертого хрена, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо промыть и нарезать крупными кусками.

Мясо, лук и спаржу пропустить через мясорубку, добавить соевый соус, перец и соль, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире.

Готовые котлеты посыпать тертым хреном, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Котлеты из говядины с сельдереем

Ингредиенты

500 г говядины, 2 стебля сельдерея, 1 пучок зелени укропа, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 ломтик пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками.

Сельдерей вымыть, крупно нарезать.

Мясо, лук и сельдерей пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, размоченный в теплой воде хлеб, перец и соль, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Котлеты «Богатырские»

Ингредиенты

400 г говядины, 200 г жирной свинины, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Фарш посолить, смешать с 1 яйцом. Сливочное масло нарезать кубиками. Из фарша сформовать изделия в виде лепешек, положить на середину каждого кубик сливочного масла, соединить края.

Изделия обмакнуть в оставшееся взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить с обеих сторон на сильном огне в течение 5 минут. Котлеты выложить на противень и довести до готовности в разогретой до 150 °С духовке.

Котлеты из говядины и гороха

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г гороховой каши, 3 луковицы, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 1 ломтик пшеничного хлеба, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и гороховой кашей.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с чесночными стрелками

Ингредиенты

500 г говядины, 50 г чесночных стрелок, 50 г майонеза, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Чесночные стрелки вымыть. Говядину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с чесночными стрелками.

Фарш посолить, поперчить, смешать со взбитым яйцом и майонезом.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Котлеты из говядины с овощами

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 баклажан, $\frac{1}{2}$ свеклы, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 100 мл молока, 2–3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, баклажан, свеклу вымыть, очистить и нарезать крупными кусками. Чеснок очистить и вымыть. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части.

Картофель, морковь, баклажан, свеклу, чеснок и лук пропустить через мясорубку, смешать с фаршем, посолить, добавить молоко, муку, яйцо, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, затем полить сметаной.

Котлеты «Праздничные»

Ингредиенты

400 г говядины, 2 луковицы, 4 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки винного уксуса, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки молока, 1 яйцо, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 4 столовые ложки растительного масла, 2–3 помидора, 1 столовая ложка горчичного соуса, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, мелко нарезать, полить уксусом, оставить на 15–20 минут. Лук очистить, вымыть. Одну луковицу крупно нарезать, вторую нарезать кольцами и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла.

Картофель вымыть, очистить, варить в подсоленной воде до готовности, добавить сливочное масло и молоко, размять до пюреобразного состояния.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки.

Говядину и крупно нарезанный лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, чеснок, соль, перец, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым оставшимся растительным маслом, жарить до готовности. Помидоры вымыть и нарезать небольшими кружочками.

Зелень петрушки вымыть. Котлеты выложить на блюдо, гарнировать картофельным пюре, оформить помидорами с горчичным соусом, украсить кольцами лука и веточками петрушки.

Котлеты из говядины с капустой

Ингредиенты

400 г говядины, 1 луковица, 1 ломтик батона, 50 мл молока, 1 яйцо, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Ломтик батона замочить в молоке. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и ломтиком батона. Капусту вымыть, мелко нарезать, перетереть с солью и сахаром, полить уксусом. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть.

В фарш добавить яйцо, морковь, капусту соль и перец. Из фарша сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Оригинальные котлеты в фольге

Ингредиенты

400 г смеси говяжьего и куриного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 20 мл растительного масла, 1 киви, 3 ломтика ананаса, 10–12 ягод черешни, 150 г твердого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Киви вымыть, очистить, нарезать кружочками. Черешню вымыть, удалить косточки. Сыр нарезать кубиками.

Фарш перемешать с луком, яйцом, посолить и поперчить, сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать в течение 5 минут. Переложить котлеты на фольгу, сверху выложить киви, ананас, черешню и сыр. Фольгу свернуть и положить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут.

Котлеты из свинины с соусом из эстрагона

Ингредиенты

700 г свиного фарша, 1 яйцо, 200 г томатной пасты, 20 г муки, 20 г листьев эстрагона, 100 г топленого масла, 200 мл костного бульона, перец, соль.

Способ приготовления

Листья эстрагона вымыть. Фарш смешать с яйцом, посолить, поперчить, сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым топленным маслом (50 г), жарить до готовности, переложить в миску.

В сковороду положить томатную пасту, влить бульон, добавить муку, смешанную с оставшимся топленным маслом. Варить, помешивая, в течение 2 минут. Соус процедить, добавить эстрагон, положить котлеты и нагревать в течение 10 минут. Котлеты выложить на тарелку, полить соусом.

Котлеты с овощами, запеченные в духовке

Ингредиенты

500 г смеси говяжьего и свиного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 20 мл растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 1 цукини, 2 моркови, 1 клубень картофеля, 150 г твердого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Морковь, цукини и картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена. Сыр нарезать ломтиками.

Фарш перемешать с луком, яйцом, посолить и поперчить, сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать в течение 5 минут. Переложить котлеты на противень, сверху вперемешку выложить овощи, накрыть ломтиками сыра. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Котлеты с ореховым соусом

Ингредиенты

700 г мясного фарша, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 30 г муки, 30 г ядер грецких орехов, 20 мл растительного масла, 200 мл куриного бульона, перец, соль.

Способ приготовления Фарш смешать с яйцом, посолить, поперчить, сформовать котлеты, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, переложить в миску.

В сковороду положить сливочное масло, растопить, влить бульон, добавить муку, измельченные орехи. Варить, помешивая, в течение 2 минут, положить котлеты и тушить в течение 10 минут. Котлеты выложить на тарелку, полить соусом.

Котлеты из свинины и говядины с жареным картофелем

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г говядины, 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 4–6 клубней картофеля, 4 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-но го уксуса, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (50 мл), жарить до готовности.

Лук очистить, вымыть, нарубить, посолить и сбрызнуть уксусом.

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой, выложить на сковороду с оставшимся разогретым растительным маслом, посолить и жарить до готовности.

Котлеты выложить на блюдо, гарнировать картофелем, посыпать луком.

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.