

# Самые вкусные МЯСНЫЕ БЛЮДА



Советы бабушки  
**Агафьи**



**Агафья Тихоновна Звонарева**  
**Самые вкусные мясные блюда**  
**Серия «Советы бабушки Агафьи»**

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=2376255](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376255)*

*Самые вкусные мясные блюда: Центрполиграф; М.; 2008*

*ISBN 978-5-9524-3526-1*

### **Аннотация**

Эта книга расскажет вам о приготовлении самых вкусных блюд из мяса и субпродуктов говядины, свинины, баранины, оленины, зайчатины... Разнообразные горячие блюда, мясные начинки, консервированное мясо... Огромный выбор оригинальных и редких рецептов удовлетворит вкус самого капризного гурмана.

# Содержание

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА	4
Кисло-сладкое мясо	4
Мясо маринованное тушеное	6
Говядина тушеная	7
Говядина, тушенная с луком и картофелем	8
Говядина, тушенная с грибами	9
Говядина в маринаде	10
Говядина отварная с айвой и тыквой	11
Говядина отварная с овощами	12
Говядина отварная под соусом хрен	13
Говядина отварная кубиками	14
Говядина по-строгановски с горчицей	15
Говядина шпигованная	16
Говядина, шпигованная овощами	17
Говядина по-деревенски	19
Говядина с вином	20
Говядина в пиве	21
Телятина, тушенная в горшке	23
Телятина, тушенная с черносливом	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

# Агафья Тихоновна Звоначева Самые вкусные мясные блюда

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

### Кисло-сладкое мясо

Мясо телятины, баранины или говядины нарезать порционными кусочками, посолить и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Затем поместить в кастрюлю или сотейник, добавить перец, лавровый лист, мелко нашинкованный репчатый лук, воду и тушить при закрытой крышке около часа. Мясо вынуть, а сочок процедить. Добавить в него протертые сухари, пряники, томат, лимонную кислоту, сахар и продолжить тушить в нем мясо до готовности.

*Состав:* мясо – 1 кг, лук – 6 шт., топленый говяжий жир – 2 ст. ложки, томат – 2 ст. ложки, сахарный песок – 2 ст. ложки, сухари – 2 ст. ложки, медовые пряники – 2 шт.,

*лимонная кислота, лавровый лист – 2 шт., соль, перец.*

# Мясо маринованное тушеное

Мясо говядины (лопатка, покромка, боковая часть задней ноги, верхняя часть задней ноги) зачистить и промыть. Отдельно приготовить маринад: для этого отварить в воде пряности, добавить вино, лимонные дольки. Залить этим маринадом мясо и поставить его в холодильник на 1–3 дня. Затем мясо вынуть из маринада, обсушить и положить на сильно разогретую с топленным маслом сковороду. Жарить до образования коричневой корочки. Затем посолить, поперчить, добавить в сковородку маринад и тушить до готовности (если маринад будет интенсивно испаряться, следует добавлять горячую воду). Готовое мясо нарезать на ломтики, а на основе жидкости, в которой тушилось мясо, приготовить молочный соус.

Подавать с гарниром из запеченного картофеля, моркови, зеленого салата, украшенным зеленью.

**Состав:** мякоть говядины – 500 г, жир или топленое масло для жарки, мука для молочного соуса – 15 г; **для маринада:** маленький лавровый лист – 1 шт., толченая гвоздика – 1 шт., рубленые сельдерей и петрушка – 1 ст. ложка, перец – 2–3 горошины, соль, вода – 500 г, сухое вино – 90 г, лимон – 0,25 шт.

# Говядина тушеная

Мясо говядины (лопатка, покромка, боковая часть задней нога) обмыть, посолить и целым куском положить на сильно разогретую сковородку с топленным маслом, затем обжарить со всех сторон до образования коричневой корочки. Обжаренное мясо переложить в кастрюлю, добавить томат, влить горячую воду так, чтобы она покрывала две трети части говядины, положить коренья, репчатый лук, нарезанный дольками, лавровый лист, перец горошком, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь тушить при медленном кипении 2–3 часа.

Готовое мясо вынуть из кастрюли, нарезать на ломтики поперек волокон. Отдельно приготовить томатный соус на основе жидкости, в которой тушилось мясо.

При подаче на тарелку положить ломтики тушеного мяса и гарнир (отварные макароны, картофельное пюре, жареный картофель, салаты). Мясо полить соусом, украсить блюдо зеленью.

*Состав:* мякоть говядины – 500 г, томат – 1 ст. ложка, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., петрушка, сливочное масло – 40 г, соль, перец, лавровый лист, зелень, томатный соус.

## Говядина, тушенная с луком и картофелем

Говяжью вырезку промыть, нарезать кусочками весом 80–120 г, посолить их, посыпать перцем, обвалить в муке, а затем обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Потом мясо сложить в кастрюлю. На сковороду, где жарилось мясо, влить стакан воды, прокипятить и процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, закрыть крышкой и поставить тушить на слабом огне примерно на 2–2,5 часа. После тушения к мясу добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный на 2–4 части картофель, лавровый лист, 2 гвоздики, 5–6 горошин перца и продолжать тушить мясо еще в течение получаса.

При подаче на стол мясо посыпать зеленью петрушки или укропом. В качестве гарнира можно подать отдельно свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат.

*Состав: говядина – 500 г, картофель – 800 г, репчатый лук – 120 г, мука – 25 г, топленое масло – 40 г, картофель, лавровый лист, перец, соль, гвоздика, зелень.*

# Говядина, тушенная с грибами

Мякоть говядины нарезать кусками, а нежирную копченую грудинку – мелкими кубиками. Все вместе обжарить с репчатым луком, залить бульоном, добавить томат-пюре, пряности, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности на слабом огне. На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить соус с добавлением тонко нашинкованных белых грибов или шампиньонов, предварительно поджаренных, и муки. В соус поместить готовое мясо и прокипятить. Подать с отварными макаронами или картофелем, отварным или жареным.

Тушеное мясо с грибами можно приготовить и без грудинки, соответственно увеличив при этом расход мяса.

***Состав:** говядина – 500 г, копченая грудинка – 100 г, грибы – 200 г, томат-пюре – 3 ст. ложки, репчатый лук – 1–2 шт., кулинарный жир – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, лавровый лист, перец, соль.*

# Говядина в маринаде

Приготовить маринад. Для этого белые коренья и репчатый лук нарезать ломтиками, добавить соль, перец, лавровый лист, уксус, немного воды и прокипятить.

Остывшим маринадом залить кусок хорошего мяса, сверху поместить ломтики лимона, накрыть салфеткой, смоченной в маринаде, и дать постоять три дня. Потом вынуть мясо, сухо вытереть его и обжарить со всех сторон на сковороде с маслом. После чего мясо положить в кастрюлю с обжаренными кореньями, залить маринадом и бульоном до половины высоты мяса, закрыть крышкой и поставить в духовку тушить до готовности.

При подаче на стол мясо нарезать крупными ломтями и полить сметанным соусом. Отдельно подать картофельное пюре, краснокочанную капусту, яблоки и зелень.

*Состав: говядина – 600 г, сметанный соус – 125 г, морковь – 40 г, зелень, лимон, масло, гарнир; для маринада: репчатый лук – 40 г, белые коренья – 100 г, 3 %-й уксус – 150 г, вода – 150 г, лавровый лист, соль, перец.*

# Говядина отварная с айвой и тыквой

Говядину (желательно грудинку) нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде с несколькими ложками жира, добавить мелко нарезанный лук, прибавить очищенную от кожицы и нарезанную ломтиками айву, затем добавить такое же количество тыквы, нарезанной ломтиками, уксус, сахар, щепотку корицы и соль. Все это залить водой и поварить до полной готовности мяса (примерно 2 часа).

*Состав: говядина – 1 кг, жир – 5 ст. ложек, репчатый лук – 2 шт., айва – 100 г, тыква – 100 г, 3 %-й уксус – 1 ч. ложка, сахарный песок – 15 г, вода – 4 стакана, корица – 0,5 ч. ложки, соль.*

# Говядина отварная с овощами

Говяжье мясо поместить в посуду, залить водой, довести до кипения, снять пену, посолить и варить почти до готовности. За 30 минут до окончания варки положить морковь, брюкву, нарезанные дольками, капусту, нарезанную шашками.

Картофель сварить отдельно. Готовое мясо нарезать поперек волокон на ломтики и подать с овощами и сметанным соусом с луком, зеленью петрушки.

*Состав: говядина – 500 г, свежая морковь – 200 г, брюква – 100 г, свежая капуста – 300 г, картофель – 450 г, соус – 150 г, соль, перец, зелень.*

# Говядина отварная под соусом хрен

Мясо целым куском поместить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она только его покрывала. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять шумовкой накипь и варить на слабом огне 2–2,5 часа. За 30 минут до окончания варки добавить очищенные и нарезанные дольками морковь, репу, белые части лука-порея или дольки репчатого лука, сельдерей, петрушку или пастернак, 2 лавровых листика, 5–8 горошин перца или немного стручкового красного перца, соль. Когда мясо и овощи будут готовы, бульон слить для приготовления соуса с хреном, а кастрюлю с мясом накрыть крышкой.

Перед подачей на стол мясо нарезать небольшими ломтиками, поместить на блюдо с овощами, добавить отварной картофель и залить соусом.

**Состав:** говядина – 500 г, картофель – 800 г, морковь – 120 г, лук – 40 г, репа – 100 г, сельдерей, петрушка или пастернак – 30–40 г, лавровый лист, перец, соль; **для соуса:** корень хрена, 3 %-й уксус.

# Говядина отварная кубиками

Мясо говядины нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности. Затем бульон слить, залить мясо несоленым куриным бульоном, добавить водку, имбирь, укроп, лук, петрушку, душистый перец, гвоздику, корицу, сахар, соль и варить до готовности. При подаче положить мясо в глубокую тарелку, залить бульоном, в котором оно варилось, посыпать зеленым очень мелко нарезанным луком.

Отдельно в пиале подать отварной рис.

*Состав: говядина – 500 г, репчатый лук – 50 г, зеленый лук – 20 г, водка – 20 г, имбирь – 25 г, петрушка – 25 г, укроп – 25 г, сахарный песок – 15 г, перец, гвоздика, корица, соль, куриный бульон, рис.*

# Говядина по-строгановски с горчицей

Говядину нарезать маленькими квадратиками или соломкой, посыпать солью, перцем, растопить на сковороде 2 ложки масла, добавить туда ложку муки, нагреть и, помешивая, довести до кремового цвета. Развести стаканом бульона, прокипятить, добавить чайную ложку готовой горчицы, немного перца, 2 столовые ложки уже прожаренного томата. Соус этот слить со сковороды, а говядину на сильном огне обжарить на топленом масле, вновь залить соусом, добавить 2 ложки сметаны, прокипятить и подать с вареным картофелем.

## Говядина шпигованная

Подготовить ровный кусок говядины. Шпик нарезать брусокками, морковь и петрушку – дольками. В говядине сделать проколы длинным и тонким ножом или металлической шпажкой, в которые вставить шпик и корни, чередуя их так, чтобы получился рисунок по всей длине куска. Мясо посолить, поперчить и обжарить со всех сторон до образования светло-коричневой корочки. Затем налить горячей воды до 0,3 объема, добавить корочку хлеба, лук и тушить мясо до готовности при слабом кипении.

Шпигованное мясо подать нарезанным вдоль волокон на ломтики толщиной 1 см с гарниром из жареного или запеченного картофеля, острым салатом и кисло-сладким соусом. Посыпать зеленью.

*Состав: говядина – 500 г, шпик – 50 г, морковь – 40 г, петрушка (корень) – 30 г, репчатый лук – 30 г, хлебная корка, соль, перец, зелень петрушки, острый салат, кисло-сладкий соус.*

## Говядина, шпигованная овощами

Крупные куски мяса нашпиговать морковью и петрушкой, нарезанными брусочками, посыпать солью и перцем. Можно также нашпиговать мясо шпиком. Шпигованное мясо обжарить, подлить немного бульона и тушить в жарочном шкафу до готовности. Перед подачей мясо нарезать поперек волокон по 1–2 куса на порцию, полить соусом. Подать с жареным картофелем, свежими огурцами, листиками салата.

*Приготовление красного соуса.* В кипящий бульон, оставшийся после тушения мяса, положить пассерованный лук, морковь, томат-пюре и варить 10–15 минут.



Затем добавить пассерованную муку, разведенную бульоном, и варить 10–15 минут. Готовый соус процедить, дове-

сти до кипения, добавить лавровый лист, протертые овощи, заправить по вкусу солью и перцем.

**Состав:** говядина – 500 г, морковь – 60 г, томат-пюре – 45 г, репчатый лук – 30 г, мука – 15 г, лавровый лист, топленое сало – 15 г, корень петрушки, перец, соль.

# Говядина по-деревенски

Шпик нарезать маленькими кубиками, мясо – средними, репчатый лук – полукольцами. Все это обжарить, потом посолить, поперчить, добавить рубленый чеснок, небольшое количество воды и потушить до полуготовности. Затем сверху на мясо поместить помидоры и картофель, нарезанный ломтиками, посолить и потушить при закрытой крышке, по мере необходимости добавляя воду. Сверху посыпать зеленью.

Подать мясо в той же посуде, в которой оно тушилось.

*Состав: говядина – 500 г, свиной шпик – 250 г, репчатый лук – 80 г, свежие помидоры – 400 г, картофель – 400 г, соль, перец, чеснок, зелень.*

## Говядина с вином

Вырезку зачистить, нарезать тонкими ломтиками в 1 см толщиной, слегка отбить, посолить, поперчить и оставить минут на 10. Растопить половину сала, которое необходимо для приготовления этого блюда, обжарить на нем нашинкованный репчатый лук. Положить в эту же посуду мясо и поджарить его с обеих сторон, затем подлить туда воды и тушить мясо при закрытой крышке до полуготовности. Потом вынуть его и дать испариться жидкости в кастрюле, в которой оно тушилось. Влить в оставшуюся массу горячую воду, перемешать, положить мясо и довести его до готовности. На второй половине сала поджарить соленый огурец, нарезанный ломтиками, и добавить муку. Как только мясо будет готово, в кастрюлю положить жареные огурцы и влить вино.

При подаче на тарелку положить мясо с соусом, посыпать зеленью, отдельно можно подать отварной рис.

*Состав: вырезка – 500 г, репчатый лук – 80 г, мука – 60 г, свиное сало – 80 г, вино – 50 г, соленый или маринованный огурец, соль, перец, зелень, соус, отварной рис.*

# Говядина в пиве

*I способ.* Репчатый лук очень мелко порубить, смешать с горчицей, посолить, поперчить. Целый кусок мяса натереть полученной смесью и поставить в холодильник на 25 минут. Охлажденное мясо обжарить на сильно разогретой сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Затем залить пивом, добавить тмин, лимонную цедру и хлебные корки и тушить до полной готовности. Готовое мясо нарезать ломтиками поперек волокон, выложить на блюдо и подать с гарниром из печеного картофеля с солеными огурцами. Посыпать зеленью.

*II способ.* Очищенную от сухожилий вырезку нарезать ломтиками толщиной 1 см, слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить на сале с обеих сторон. Затем положить мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанные корки хлеба, налить 40 г воды, добавить пиво и тушить до готовности под крышкой, время от времени переворачивая мясо и доливая пиво. Когда мясо будет готово, вынуть его, а оставшуюся массу протереть через сито. Мясо и полученный соус снова прогреть, посыпать зеленью и подать к столу.

Отдельно подать отварной рис.

**Состав для I способа:** говядина (вырезка, края, внутренняя часть задней ноги) – 400 г, топленое масло – 50 г, репчатый лук – 50 г, горчица – 20 г, пиво (желательно темное)

– 0,5 бутылки, тмин, лимонная цедра, хлебные корки, соль, перец, зелень; **для II способа:** вырезка – 400 г, свиное сало – 40 г, лук – 60 г, пиво – 180 г, соль, перец, зелень, рис.

## Телятина, тушенная в горшке

Телятину нарезать на куски, посыпать перцем, солью, запанировать в пшеничной муке и обжарить. Картофель, морковь, репу нарезать кубиками. Головки мелкого лука оставить целыми, а если лук крупный, то разрезать его на дольки. Овощи и лук отдельно спассеровать с жиром. Подготовленное мясо, овощи и картофель положить в порционные горшки, добавить зелень петрушки или сельдерея, лавровый лист, томат-пюре, все залить бульоном, закрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу до готовности мяса и овощей.

Подавать к столу в той же посуде.

*Состав:* мякоть телятины – 500 г, топленое масло или сало – 3 ст. ложки, картофель – 600 г, морковь – 2 шт., репа – 1 шт., лук – 2 шт., мука – 1 ст. ложка, томат – 3 ст. ложки, зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец.

# **Телятина, тушенная с черносливом**

Подготовленную мякоть телятины нарезать на куски, посыпать солью, перцем и обжарить на жире до золотистого цвета. Поджаренное мясо переложить в кастрюльку, залить томатным соусом, добавить пассерованный лук, протушить под крышкой на небольшом огне 40–50 минут. В конце тушения добавить соль, перец, хорошо промытый чернослив, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 15–20 минут.

# 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.