

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



- холодные и горячие закуски
- салаты • заливные блюда
- супы • выпечка

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Кулинарные фантазии

**Мясные деликатесы
по-домашнему**

«РИПОЛ Классик»

2017

Мясные деликатесы по-домашнему / «РИПОЛ Классик»,
2017 — (Кулинарные фантазии)

ISBN 978-5-38-611077-2

В мире так много рецептов различных мясных блюд, которые хочется попробовать! Канапе с мясом фазана, суфле из утки, заливная телятина, говядина в горшочке, запечённый молочный поросёнок. Одни эти названия заставляют облизнуться! В этой книге вы найдёте рецепты различных кушаний из мяса - салатов, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, супов, заливок и выпечки. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611077-2

, 2017

© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Холодные закуски	5
Горячие закуски	10
Салаты	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Мясные деликатесы по-домашнему

Холодные закуски

Как правило, ни один праздничный стол не обходится без обилия холодных блюд и различных закусок. Порою они становятся настоящим украшением праздничного стола. Важный момент – эти блюда вы можете тоже приготовить заранее, например за день до наступления праздника. Предлагаем вам несколько интересных рецептов холодных блюд в качестве закуски. В нашей книге вы встретите блюда, которые относятся к заливным: это блюда из мясного бульона, который быстро застывает на холоде. Приготовить заливное можно и из менее концентрированного бульона при помощи желатина.

Торт из говяжьей печени

Ингредиенты

500 г печени, 3 морковки, 4 яйца, 3 луковицы, 0,5 банки зеленого горошка, майонез.

Способ приготовления

Печень отварите в подсоленной воде, прокрутите через мясорубку и разделите на две части. Одну часть положите на дно салатницы и полейте майонезом. Отваренную морковь мелко порежьте или натрите на терке и выложите на слой печени. Морковный слой полейте майонезом. Следующий слой – из мелко нарезанного и обжаренного лука. Отваренные яйца мелко порубите и выложите на слой лука. Потом – слой горошка и слой печени. Каждый слой поливайте майонезом. Украсьте торт зеленым горошком.

Суфле «Таллинское»

Ингредиенты

1 крупный куриный окорочок, 3 картофелины, 2 луковицы, 1 морковь, филе 1 сельди, 2 яйца, 2 ст. л. муки, майонез, соль, специи.

Способ приготовления

Окорочок отварите и отделите мясо от костей. Прокрутите через мясорубку мясо курицы, отварные картофель и морковь, филе сельди. Лук мелко порежьте и обжарьте. Смешайте прокрученную массу с обжаренным луком. В 125 г майонеза добавьте муку и взбейте с яйцами. Все соедините и перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную формочку и выпекайте в духовке. Блюдо считается готовым, когда масса станет достаточно плотной. Остывшую закуску порежьте порционными кусочками, красиво уложите на блюдо и украсьте зеленью.

«Лучшие умы»

Ингредиенты

1 кг мозгов, корень кориандра, зелень кинзы, сельдерея, 400 г тыквы, 200 г изюма, 6 яблок, 300 г сливок, 50 г горчицы, лимонный сок, соль, сахар, специи по вкусу.

Способ приготовления

Мозги очистите от пленок и сварите в подсоленной воде с добавлением уксуса. Отварите тыкву. Размочите изюм в горячей воде. Яблоки нарежьте тонкой соломкой. Готовую разваренную тыкву нарежьте мелкими кубиками, перемешайте с изюмом, яблоками, измельченным

корнем кориандра. Сваренные мозги нарежьте ломтиками, положите на блюдо в обрамлении смешанной массы из тыквы, яблок и изюма. Горчицу разведите сливками и лимонным соком. Этим соусом залейте блюдо.

«Обыкновенная роскошь»

Ингредиенты

250 г белокочанной капусты, 250 г свежих томатов, 250 г сладкого перца, 500 г обжаренной куриной печени, соль, перец, 100 г оливкового масла.

Для соуса

3 яйца, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. горчицы, 3 ст. л. уксуса, 2 ст. л. толченых грецких орехов, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте. Тонкими колечками нарежьте помидоры и сладкий перец. Капусту, помидоры, перец смешайте с мелко нарубленной куриной печенью. Заправьте оливковым маслом, а затем залейте основным соусом.

Займитесь приготовлением соуса: сварите яйца вкрутую. Желтки отделите от белков и разотрите с горчицей, сахаром, солью. Добавьте оливковое масло. В готовый соус положите толченые орехи и измельченные яичные белки.

Бутербродная слойка

Ингредиенты

Белый батон, 200 г колбасы, 200 г сыра, 1 банка шпрот, 200 г сыра, майонез, огурцы, помидоры, зелень, 2 вареных яйца.

Способ приготовления

Нарежьте батон ломтиками. Один кусочек намажьте маслом и положите ломтик колбасы. Другой намажьте майонезом и положите кольца огурца и помидоров. Третий кусочек намажьте маслом и положите ломтик сыра. Четвертый намажьте маслом, положите шпроты. Теперь уложите бутерброды один на другой.

При изготовлении слоистых бутербродов вы сможете проявить свою фантазию, а также смело привлечь к этому интересному и творческому делу своих домочадцев, особенно детей.

Бутерброды «Охотничьи»

Ингредиенты

125 г майонеза, плавленый сырок, 100 г масла, 300 г колбасы, хлеб.

Способ приготовления

Натрите на терке плавленый сыр, смешайте с майонезом и размягченным маслом. Этой смесью намажьте ломтики хлеба, а сверху положите порезанную кольцами колбасу.

Горячие бутерброды «Азалия»

Ингредиенты

Буханка хлеба, 100 г сливочного масла, 2 вареных яйца, 2 свежих помидора, филе курицы, 100 сыра.

Способ приготовления

Порежьте буханку хлеба на кусочки, намажьте их маслом, положите кружочки вареного яйца и помидоров. Сверху положите мелко нарезанные кусочки мяса, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Подавайте к столу горячими на блюде, украшенным свежими листьями салата.

Тосты – разновидность горячих бутербродов. Поданные к столу горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, они отличаются отменными вкусовыми качествами. Для их приготовления можно использовать различные пасты.

Бутерброды «Питательные»

Ингредиенты

Половина буханки ржаного хлеба, 250–300 г ветчины, 150–200 г маринованных огурцов, сливочное масло.

Способ приготовления

Порежьте хлеб небольшими кусочками, смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла и положите на них по небольшому ломтику ветчины. Сверху украсьте ломтиками порезанных маринованных огурцов.

«Дело вкуса»

Ингредиенты

1 батон, 250 г масла, 300 г куриного рулета, 200 г сыра, листья салата, соль, перец, несколько оливок, 2 томата.

Способ приготовления

Батон нарежьте на ломтики; каждый намажьте маслом, положите на него лист салата, следующим слоем поместите кусок куриного рулета, сверху положите тонкий кусочек сыра. Украсьте бутерброд кружочком помидора с положенной на него оливкой.

«Сытно»

Ингредиенты

Белый хлеб, 200 г сливочного масла, 200 г ветчины, немного тертой редьки, 50 г сметаны, 40 г жареных грибов, зелень сельдерея.

Способ приготовления

Нарежьте белый хлеб на ломтики; каждый ломтик намажьте маслом. На него положите побольше зелени сельдерея. Тертую редьку соедините со сметаной, грибами, тщательно перемешайте. Полученную густую массу нанесите на кусочек ветчины и примните сверху другим ломтиком ветчины. Такую пирамиду поместите на ломтик хлеба с маслом и зеленью, приготовленный заранее.

«Секретные бутерброды»

Ингредиенты

Белый хлеб, 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г плавленого сыра, отварной язык, 50 г зеленого горошка, 50 г ягод клюквы.

Способ приготовления

Нарежьте белый хлеб на ломтики; каждый ломтик намажьте тонким слоем масла, сверху положите кусок отварного языка. Сваренные вкрутую яйца разрежьте пополам, выньте желтки, разомните их вилкой и перемешайте с плавленым сыром, добавив немного масла. Теперь начините этой массой яичные белки, в каждую из половинок поместите по две горошины и ягодку клюквы. Начиненную половинку яйца положите бочком вверх, чтобы не было видно «секретной начинки».

Авокадо «Тропическая фантазия»

Ингредиенты

8 – 10 плодов авокадо, 300 г шампиньонов, 1 банка консервированных креветок, 50 г майонеза, 200 г белого куриного мяса, $\frac{1}{2}$ банана, сок $\frac{1}{2}$ лимона, несколько листочков салата и шпината, соль, белый перец, щепотка сахара, веточки кресс-салата для украшения

Способ приготовления

Выберите самые хорошие авокадо, если вы увидите бурые пятнышки на плодах, то знайте: они переспели и уже не вкусны, а слишком плотные авокадо еще незрелые и по вкусу напоминают кочерыжку. Однако если вы располагаете временем, то можете завернуть незрелые авокадо в бумагу, положить в теплое место, и они дозреют буквально за день.

Разрежьте авокадо вдоль пополам, удалите косточку и ложечкой выньте мякоть. Обязательно сбрызните все лимонным соком, чтобы авокадо не побурели. Шампиньоны, куриное мясо, половину креветок, банан и мякоть авокадо мелко нарежьте. Салат и шпинат порежьте соломкой. Майонез смешайте с солью, сахаром и белым перцем и заправьте этой смесью подготовленные компоненты. Наполните фаршем оболочки авокадо и подавайте, украсив веточками кресс-салата и оставшимися креветками.

Закуски, рецепты которых мы привели, не только очень вкусны, но и весьма живописны. Они обязательно привлекут всеобщее внимание и раздразнят аппетит, поэтому вам придется немало потрудиться над приготовлением всевозможных салатов, рецепты которых мы предлагаем вашему вниманию. Если, конечно, вы хотите хорошо встретить и вкусно накормить своих гостей!

Канapé с мясом фазана

Ингредиенты

200 г филе, 50 г сливочного масла, 100 г хлеба, 1 ч. л. горчицы, 3 ст. л. майонеза, зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Белый хлеб нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте его на масле. Сливочное масло распустите, смешайте его с горчицей и намажьте на обжаренный хлеб. Фазана отварите, отделите мясо от костей, мелко его порубите, посолите и заправьте майонезом. Приготовленную массу уложите на середину гренок и украсьте зеленью.

Томаты с «сюрпризом»

Ингредиенты

6 крупных помидоров, 3 вареных яйца, 150–200 г копченой ветчины, 200 г майонеза, соль, перец, зелень укропа, петрушки.

Способ приготовления

Срежьте у помидоров верхушки, удалите сердцевину и переверните, чтобы сок вытек. Вареные яйца и ветчину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и добавьте майонез. Наполните томаты фаршем и закройте срезанными верхушками. При подаче к столу вы можете украсить фаршированные помидоры зеленью.

Паштет «Из бабушкиного погребка»

Ингредиенты

500 г куриной печени, 3 стакана молока, 1–2 луковицы, 1 морковь, 50–70 г сливочного масла, 3–5 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень потушите в молоке до готовности, пропустите через мясорубку. Репчатый лук очистите и мелко порежьте. Морковь натрите на крупной терке. Спассеруйте нарезанные морковь и лук на растительном масле, пропустите через мясорубку и смешайте с куриной печенью, тщательно перемешайте и пропустите еще раз через мясорубку вместе со сливочным маслом. Поместите готовый паштет в прохладное место.

Паштет из гусиной и телячьей печени

Ингредиенты

500 г гусиной печени, 300 г телячьей печени, 2–3 ломтика белого хлеба, 5 ст. л. сметаны, 3 стакана куриного бульона, 2 ст. л. коньяка, $\frac{1}{2}$ стакана маринованных грибов, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Гусиную печень очистите от пленочек, промойте в холодной воде. Телячью печень нарежьте кубиками и отварите до мягкости. Гусиную печень нарежьте полосочками и потушите в курином бульоне. Затем выньте из духовки, посолите и охладите. Гусиную и телячью печень вместе с хлебом пропустите через мясорубку, добавьте сметану, коньяк и мелко нарезанные маринованные грибы, посолите и поперчите. Тщательно размешайте массу, чтобы она стала гладкой. Используйте паштет для приготовления бутербродов и легких закусок.

Горячие закуски

Бутерброд «Охотничий»

Ингредиенты

40 г пшеничного хлеба, 5 г сливочного масла, 30 г говяжьей печени, 1 луковица, 5 г жира, 1 яблоко.

Способ приготовления

Говяжью печень слегка отбейте, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте. Репчатый лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета. Хлеб порежьте ломтиками, намажьте маслом, уложите на него кусочки печени и пассерованный лук. Яблоко нарежьте кружочками и уложите сверху. Готовый бутерброд запекайте в духовке 5 минут. Подавайте к горячему чаю на белой чистой салфетке.

Любители экспериментов могут проявить свои таланты в приготовлении этого бутерброда. Смело доверяйте вашей фантазии. Ничего страшного, если вы добавите что-то свое, немного измените пропорции, – хуже не должно быть.

Бутерброд «Ассорти»

Ингредиенты

15 г колбасы, 20 г майонеза, 5 г сыра, 1 вареное яйцо, 1 мягкая булочка, рубленая зелень петрушки, соль, и перец по вкусу

Способ приготовления

Колбасу нарежьте кубиками, яйцо мелко порубите, а сыр натрите на мелкой терке. Все это перемешайте с майонезом, зеленью и измельченной мякотью булочки, посолите и поперчите. Затем положите на половинку булочки и запекайте при температуре 200–230 °С в течение 2–3 минут. Когда появится румяная корочка, бутерброды готовы, можете подавать к чаю.

Какой мужчина не мечтает о настоящей богатырской силе?! Откроем вам очень простой секрет, как этого добиться. Старайтесь как можно чаще употреблять с чаем этот спецбутерброд. Мы рекомендуем его мужчинам для повышения их физических способностей.

Бутерброд-сэндвич «Дракон»

Ингредиенты

100 г отварной курицы, 1 сырое яйцо, 5 г лука, 1 белая булочка, половинка репчатого лука, 5 г соленого сыра, 5 г чесночного масла, немного черного и красного перца, соль по вкусу

Способ приготовления

Мелко нарежьте отварное мясо курицы, добавьте сырое яйцо, измельченный репчатый лук, заправьте солью и специями, хорошенько перемешайте. Затем положите на одну половинку булочки, а другую намажьте чесночным маслом, посыпьте обе половинки тертым сыром и соедините. Запекайте при температуре 220–240 °С в течение 5 минут. Подавайте на завтрак к горячему чаю.

Для чесночного масла возьмите 30 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока. Чеснок очистите и растолките в ступке, затем протрите через сито. Полученное пюре смешайте с размягченным сливочным маслом, посолите. Чесночное масло готово.

Не хочется ли вам попробовать чего-нибудь деликатесного? Пожалуйста.

Бутерброд «Мечты грибника»

Ингредиенты

3 г сушеных белых грибов, 40 г отварного говяжьего языка, немного пассерованного лука, 2 ст. л. майонеза, 3 г масла, рубленая зелень, несколько ломтиков белой булки, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Грибы отварите в подсоленной воде 20–30 минут и мелко нарежьте вместе с отварным языком. Добавьте пассерованный лук, рубленую зелень и заправьте майонезом, поперчите и посолите. Готовую массу положите на ломтики хлеба и поставьте в духовку на 2–3 минуты – до появления румяной корочки. Подавайте на плоской тарелке к горячему чаю.

Форшмак из дичи

Ингредиенты

500 г филе любой крупной дичи, 1 сельдь, 2 луковицы, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 1 ст. л. молотых сухарей, 50 г жира, зелень петрушки, укропа, соль, перец

Способ приготовления

Вы можете приготовить форшмак из любой крупной дичи: глухаря, фазана, утки, тетерева. Мякоть дичи обжарьте в масле, дайте остыть и пропустите через мясорубку. Разделайте сельдь; кусочки сельди без костей, репчатый лук почистите и все пропустите через мясорубку. В фарш добавьте специи, соль, яйцо, сливки и все хорошо взбейте. Готовый фарш выложите на смазанную жиром и обсыпанную молотыми сухарями сковороду и поставьте в предварительно разогретую духовку. Запекайте фарш до полной готовности и, подавая к столу, украсьте зеленью петрушки и укропа.

Суфле из утки

Ингредиенты

400 г мякоти утки, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, $\frac{1}{4}$ стакана белого сухого вина, $\frac{1}{4}$ стакана молока или сливок, соль, перец, зелень

Способ приготовления

Мякоть утки пропустите через мясорубку с мелкой решеткой, протрите фарш через сито, а затем добавьте вино, размягченное сливочное масло, молоко и взбитое яйцо, соль, перец. Порционные формочки смажьте маслом, посыпьте молотыми сухарями и выложите в них фарш, заполнив формочку только на $\frac{1}{3}$ часть. Формочки поставьте на пар и доведите их до готовности. Готовое суфле украсьте зеленью.

«Воскресный завтрак»

Ингредиенты

200 – 250 г копченой корейки, 100 г муки, 1 яйцо, 60–80 г молока, 1 ст. л. тертого сыра, 150–200 г растительного масла или жира, соль

Способ приготовления

Нарежьте корейку соломкой, опустите в кляр (жидкое тесто) и жарьте до готовности во фритюре.

Для приготовления кляра просейте муку, смешайте с яйцом и тертым сыром, разведите молоком.

И завтракайте таким образом не только по воскресеньям, но и в остальные дни недели... пока не надоест.

«На скорую руку»

Ингредиенты

6 картофелин, 3–4 вареных яйца, 150 г копченой грудинки, 100–150 г сливочного масла, 50 г сливок, соль

Способ приготовления

Отварите очищенный картофель и нарежьте кубиками. Смешайте с мелко нарубленными яйцами, копченой грудинкой и полейте растопленным сливочным маслом.

«Омлет грибной»

Ингредиенты

200 г копченого окорока, 200 г свежих грибов, 5 яиц, 150 г молока, 80 г муки, 2 небольших помидора, 2 огурца, соль, перец, зелень

Способ приготовления

Мелко порубите грибы и обжаривайте их 10–15 минут. В посуду, где жарятся грибы, положите порезанный кубиками свиной окорок и продолжайте жарить на слабом огне.

Размешайте яйца с молоком, мукой, солью и залейте этой массой грибы и окорок, поставьте омлет в духовку на 15–20 минут.

При подаче к столу выложите по краям омлета кружочками нарезанные огурцы и помидоры, украсьте зеленью.

«Слоеное рагу»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 4–5 шт. сладкого болгарского перца, 5 помидоров, 2–3 зубчика чеснока, зеленый лук, веточки петрушки и укропа, соль, перец

Способ приготовления

Копченую ветчину нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте в сотейнике. Выложите слоями нарезанные кружочками помидоры и перец, добавьте измельченный чеснок, посолите, поперчите и тушите под плотно закрытой крышкой в течение 25–30 минут.

Перед подачей к столу посыпьте рубленым зеленым луком и украсьте веточками петрушки или укропа.

«Макаронник»

Ингредиенты

300 – 400 г макаронных изделий, 500 г копченой ветчины, 150–200 г твердого сыра, 2 луковицы, соль, зелень

Способ приготовления

Отварите макароны, промойте их холодной водой.

Ветчину и репчатый лук пропустите через мясорубку.

Готовые макароны перемешайте с ветчиной, посолите, добавьте перец и выложите на противень, смазанный жиром. Поставьте запекаться в духовку на 20 минут.

Перед подачей к столу посыпьте тертым на мелкой терке сыром и украсьте зеленью. Приятного вам и вашим гостям аппетита!

«Радуга»

Ингредиенты

1 кг стручкового красного и зеленого болгарского перца, 400 г копченой ветчины, 200 г вареного риса, 1 городская булка, 3–4 вареных яйца, соль, перец

Способ приготовления

Вырежьте из перца сердцевину, промойте. Булку замочите в молоке, ветчину пропустите через мясорубку, яйца мелко порубите. Ветчину, булку, яйца и рис посолите, поперчите, тщательно перемешайте.

Начините перцы фаршем и запекайте в духовке 40–60 минут.

Подавая перец к столу, чередуйте цветочные слои – все-таки ваше блюдо называется «Радуга».

«Экзотика»

Ингредиенты

400 г копченой индейки, 3–4 средних яблока, 3–4 банана, 2 больших апельсина

Способ приготовления

Нарежьте тонкими ломтиками филе индейки, положите на смазанный маслом противень. Яблоки нарежьте дольками, а бананы – кружочками.

Нарезанные фрукты положите на ломтики индейки и поставьте запекаться в духовку на 10–15 минут.

На каждый ломтик индейки с яблоком или бананом положите дольку апельсина и подайте к столу.

Закуска «Околочесочная»

Ингредиенты

1 кг курицы, 1 ст. л. лимонного сока, $\frac{1}{4}$ стакана белого вина, 1 ст. л. растительного масла, 8 зубчиков чеснока, соль, перец

Способ приготовления

Курицу разрежьте на кусочки. Сковороду смажьте растительным маслом, положите на нее кусочки курицы и жарьте 10 минут. Смешайте вино с лимонным соком и полейте этим курицу. Посолите, поперчите и заверните в фольгу. Рядом положите неочищенный чеснок. После этого курицу переложите на противень. Противень поставьте в духовку на 10–15 минут.

«Пестрые кусочки»

Ингредиенты

100 – 150 г свинины, (желательно нежирной), 100 г ветчины, 100 г сыра, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 5 помидоров средней величины, 4–6 ломтиков хлеба, немного растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо и сыр нарежьте кубиками. Яблоко и огурец разрежьте на 4–6 частей. Помидоры оставьте целиком. Все нарезанные продукты и помидоры насадите на шампуры, посыпьте солью, перцем, сбрызните растительным маслом и обжарьте на углях или в духовке при температуре 200–300 °С.

Для отдыха на природе «Пестрые кусочки» подходят просто идеально. Выберите немного времени и отправляйтесь на живописную полянку или в лес, насладитесь теплым солнышком, щебетанием птичек и нашим блюдом.

Колбаски «Кокетки»

Ингредиенты

600 г постной свинины, 150 г шпика, соль, перец, имбирь, кориандр по вкусу, 2 зубчика чеснока, кишки

Способ приготовления

Мясо и шпик мелко нарежьте, добавьте пряности, посолите, влейте 2 ст. л. воды, все хорошо перемешайте. Сделайте короткие мягкие колбаски, перевяжите каждую суровой нитью через небольшие промежутки. Подсушите и коптите 3 часа. Перед тем как подать колбаски к столу, поварите их на слабом огне, затем переложите на блюдо, посыпьте мелко нарезанной зеленью. Подавайте с тушеной капустой к любому сорту пива.

«Бакарабки»

Ингредиенты

500 г свинины, 250 г свиного сала, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, сваренного из костей, 1 зубчик чеснока, 10 г укропного семени, соль, черный молотый перец по вкусу, немного гвоздики, кишки, зелень базилика

Способ приготовления

Пропустите мясо через мясорубку, посолите, добавьте специи, тщательно перемешайте, заполните фаршем кишки, сделайте небольшие колбаски, окрутите суровой нитью и прокоптите 2 часа горячим дымом. После копчения обжарьте колбаски на сковородке со всех сторон. Выложите на блюдо, украсьте зеленью базилика, сбрызните яблочным уксусом. Подавайте к любому сорту пива с тушеными овощами.

Запеканка «Немецкая»

Ингредиенты

100 г нежирной колбасы, 150 г квашеной капусты, 10 г весеннего лука-порей, 15 г жира, 20 г белых сухарей.

Для соуса

$\frac{1}{3}$ стакана сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарежьте кружочками, обжарьте на сковородке с жиром. Лук измельчите, обжарьте на сковородке в этом же жире, добавьте квашеную капусту. Затем уложите слоями в форму так, чтобы сверху была капуста. Посыпьте сухарями и запекайте в духовке до тех пор, пока капуста не станет мягкой.

Подавайте к темному сорту пива с отварным картофелем и сметанным соусом.

Для соуса в белую пассеровку (без жира) добавьте сметану, предварительно нагретую до кипения, соль, перец, все хорошо размешайте. Готовый соус процедите через мелкое сито.

Если вы являетесь поклонником Джеймса Хэдли Чейза, то вам наверняка известен один из героев его детективов – толстяк Барни, который безумно любил пиво и острые сосиски. Специально для вас Сэм поделился своим рецептом знойных сосисок.

«Сосиски от Сэма»

Ингредиенты

500 г сосисок, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, $\frac{1}{4}$ стакана измельченного базилика, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. бульона, соль, красный перец

Способ приготовления

Разогрейте на сковороде оливковое масло, обжарьте сосиски до золотистого цвета. Выложите на блюдо. В сковородку влейте бульон, добавьте пассерованный лук, мелко нарезанный чеснок, специи, слегка размешайте и доведите до кипения. Полейте этой жидкостью сосиски.

Вы не только не испортите, а наоборот, прибавите «знойности» этому блюду, если добавите острый кетчуп.

Если вы попробуете это блюдо, то сразу оторветесь от всех своих дел, проблем и забудете все на свете.

«Гармония»

Ингредиенты

300 г куриного мяса, 150 г свинины, 120 г капусты, 3 зубчика чеснока, 1 стакан фасоли, (можно заменить свежими грибами), 0,5 стакана бульона, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. растительного масла, 2 помидора, нарезанные колечками, соль, черный перец по вкусу, сушеная зелень

Способ приготовления

Курицу отварите, нарежьте кубиками. Листья капусты нарежьте поперек, фасоль вымойте и замочите на 2 часа. Чеснок и лук мелко нарежьте. Если для этого блюда вы берете грибы, то их вымойте, очистите и нарежьте тонкими полосками. Зелень размешайте с крахмалом, разведенным в воде.

Растительное масло разогрейте на сковороде, зажарьте на нем мясо свинины, сдвиньте на край сковороды. Постепенно, одно за другим, выложите на сковородку куриное мясо, капусту, чеснок, фасоль (грибы) и, помешивая, обжарьте. Продукты должны оставаться твердыми. Переложите все в кастрюлю, залейте бульоном, добавьте крахмал и тушите 10–15 минут.

Подавайте к любому сорту пива, украсив колечками помидоров и подав на гарнир рассыпчатый рис.

Это блюдо для тех, кто тщательно следит за своей фигурой. Хотя в составе данного рецепта присутствует мясо, оно считается низкокалорийным, здесь всего 7 г жира, так что можете не беспокоиться, оно вам несколько не повредит.

«Не толстей»

Ингредиенты

120 г постной говядины, 4 жареные сосиски, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. любой рубленой зелени, 3 небольшие луковицы, 200 мл белого вина, 750 мл бульона, 100 г сосисочной массы, 1 ст. л. уксуса, 1 лавровый лист, гвоздика, черный перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо говядины нарежьте полосками, а часть сосисок – кружочками. Сосисочную массу выдавите из оболочки в мисочку, добавьте яйцо, сухари, зелень, тщательно перемешайте, сделайте шарики средней величины. Репчатый лук нарежьте колечками.

Разогрейте в средней кастрюльке вино, бульон и уксус, добавьте лук и пряности. Варите 10–15 минут. По вкусу посолите, добавьте в бульон мясо, сосиски, варите до тех, пока мясо не станет мягким. Выложите на блюдо, подайте шарики из сосисочной массы, украсьте зеленью.

Если ваш мужчина равнодушен к пиву, сделайте ему маленький праздник: подайте к его любимому напитку блюдо с этим оригинальным названием.

«Отдых в раю»

Ингредиенты

300 г сырой корейки, 400 г любых сухофруктов, 1 лимон, маленький кусочек корицы, 1 ст. л. пищевого крахмала, соль по вкусу

Способ приготовления

Замочите сухофрукты в теплой воде на 12 часов. В $\frac{1}{2}$ л воды поместите мясо корейки, варите 30 минут. С лимона срежьте корку и выжмите сок. Сухофрукты с водой, в которой они были замочены, поставьте на огонь, доведите до кипения, добавьте корицу, порезанную корочку лимона. Положите недоваренную корейку и поварите вместе с фруктами и корочкой лимона 30 минут, посолите.

Выньте корейку, нарежьте мелкими кусочками. Заправьте бульон крахмалом, предварительно разведенным 2 ст. л. воды, добавьте сок лимона. Выложите готовую корейку на блюдо, украсьте вареными сухофруктами. Подавайте к любому сорту пива с отварным картофелем.

«Сытный обед»

Ингредиенты

1 большой гусь, соль по вкусу, зелень петрушки, 1 лимон, жир, клюквенный сироп.

Для сиропа:

1 стакан сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 стакан свежих ягод клюквы, $\frac{1}{2}$ стакана вишневого сока.

Способ приготовления

Гуся выпотрошите, опалите, тщательно промойте и натрите солью снаружи и внутри. Сильно надавите на грудную кость, чтобы она приплюснулась. Положите тушку гуся на противень с разогретым жиром, влейте 1 стакан кипяченой воды и поставьте в хорошо нагретую духовку. Жарьте 2–3 часа, часто добавляя воду. Готового гуся выложите на разделочную доску и нарежьте широкими ломтями. Посыпьте гуся мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте колечками лимона, сверху полейте клюквенным сиропом и подавайте с отварным картофелем.

Приготовьте сироп: вскипятите воду с сахаром, добавьте ягоды клюквы, вишневый сок и варите до загустения.

Салаты

Салаты тоже относятся к холодным закускам, но их не все можно готовить заранее, как некоторые другие холодные блюда, поскольку в их состав часто входит сметана, а также овощи, которые через некоторое время заветриваются. Поэтому салаты желательно готовить незадолго перед подачей к столу. Майонезом их заправляйте непосредственно перед подачей – блюдо будет сочнее. В овощной салат можно добавить лимонной кислоты, тогда в нарезанных овощах дольше сохранится витамин С.

Горячий салат «Корзинка»

Ингредиенты

Хлеб круглой формы, 3 отварных картофелины, 3 соленых огурца, 3 яйца, 100 г горошка, 100 г маринованных грибов, 200 г отварного мяса, 100 г сметаны, 3 ст. л. майонеза, соль, перец

Способ приготовления

У круглого хлеба срежьте верх и выньте хлебный мякиш. В эту хлебную корзинку положите начинку. Для начинки порежьте мелко мясо, огурцы, яйца, грибы, добавьте горошек и залейте сметаной и майонезом. Посолите и приправьте по своему вкусу. Корзинку с начинкой обильно посыпьте тертым сыром и ненадолго поставьте в духовку. Как только сыр расплавится и покроет корзину аппетитной корочкой – вынимайте салат. Подавайте к столу остывшим и украшенным зеленью.

Салат «Матадор»

Ингредиенты

300 г вареного мяса, 100 г копченой ветчины, 6 картофелин, сваренных на пару, 3 помидора, 3 огурца (1 огурец, оставьте для украшения), по 1 пучку салата и шпината, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, соль

Способ приготовления

Мясо и картофель мелко порубите, огурцы порежьте соломкой, помидоры – дольками. Салат и шпинат порежьте ножницами или разорвите на кусочки руками (ни в коем случае не пользуйтесь ножом, а то нежные сочные листочки помнутся). Перемешайте все компоненты, посолите по вкусу и заправьте салат майонезом. Готовое блюдо украсьте фигурно нарезанными ломтиками огурца.

«Китайский дракон»

Ингредиенты

400 г свиной вырезки, 200 г сырой свеклы, 200 г моркови, 4 луковицы, оливковое масло, $\frac{1}{2}$ стручка желтого или красного жгучего перца, зелень сельдерея и петрушки, столовый уксус, соевый соус, 1 ч. л. сахара, соль

Способ приготовления

Свиную вырезку нарежьте тонкими полосками, посолите и быстро обжарьте в оливковом масле на сильном огне. Снимите с огня, добавьте сахар и перемешайте. Лук нарежьте и тоже обжарьте в оливковом масле до прозрачности. Морковь и свеклу натрите на крупной терке,

перемешайте и добавьте соевый соус. Жгучий перец нарежьте тончайшими полосками и смешайте со свиной, зелень порубите. Все соедините, выложите в салатник и заправьте уксусом.

Этот салат до такой степени острый и пикантный на вкус, что не всякая леди решится его попробовать, но если вы хотите преподнести сюрприз своему избраннику, то обязательно приготовьте его. Вы не пожалеете: салат вдохновляет на подвиги, и ваш любимый просто будет носить вас на руках.

«Мечта гурмана»

Ингредиенты

300 г белого куриного мяса, 200 г отварных белых грибов, 3 яйца, 100 г зеленого горошка, 1 свежий огурчик, 2 вареных картофелины, соль, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, зелень

Способ приготовления

Отварное куриное мясо и грибы нарежьте соломкой, картофель и яйца мелко порубите. С огурца срежьте шкурку и порежьте его тонкими ломтиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом. Выложите горкой в салатник, украсьте зеленью, а по краям аккуратно разложите зеленый горошек.

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.