

К новогоднему столу

**Блюда
из мяса
и птицы**



К новогоднему столу

Ангелина Сосновская
Блюда из мяса и птицы

«РИПОЛ Классик»

2011

Сосновская А. В.

Блюда из мяса и птицы / А. В. Сосновская — «РИПОЛ Классик»,
2011 — (К новомуднему столу)

Новый год – с детства самый любимый праздник! Все мы с нетерпением ждем 31 декабря! В этот день каждый дом наполняется теплом, уютom, волнующим ожиданием чуда. Этот праздник дарит светлые мечты, надежду, счастливые и радостные моменты, когда за праздничным столом собираются родные и близкие люди, звучат поздравления, тосты. Книги серии «К новомуднему столу!» помогут Вам накрыть великолепный праздничный стол. На страницах данной книги приведены лучшие рецепты блюд из мяса и птицы.

© Сосновская А. В., 2011

© РИПОЛ Классик, 2011

Содержание

Свинина под шоколадным соусом по-бразильски	5
Ингредиенты	5
Способ приготовления	6
Жаркое из свиного окорока	7
Ингредиенты	7
Способ приготовления	8
Рулет из грудинки по-украински	9
Ингредиенты	9
Способ приготовления	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Ангелина Витальевна Сосновская

Блюда из мяса и птицы

Свинина под шоколадным соусом по-бразильски

Ингредиенты

- ▶ 1 кг нежирной свинины
- ▶ 150 мл белого вина
- ▶ 100 мл соевого соуса
- ▶ 100 г горького шоколада
- ▶ 1 луковица
- ▶ 1 стручок перца чили
- ▶ 1 зубчик чеснока
- ▶ 20 мл оливкового масла
- ▶ 1 чайная ложка сушеного розмарина
- ▶ зелень петрушки
- ▶ соль



время 60 мин
калории 468
порции 4

Способ приготовления

► Мясо нарезать, слегка отбить, натереть солью, полить соевым соусом, оставить на 15 минут. Лук и чеснок нарезать. Перец измельчить вместе с семенами. Зелень петрушки нарубить.

Мясо запечь в духовке. Лук и перец выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, обжарить, влить вино, довести до кипения, положить кусочки шоколада и розмарин.

► Влить немного воды, добавить соль, нагревать, помешивая, 5 минут. Выложить мясо, тушить под крышкой 10 минут, добавить чеснок. При подаче к столу полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки.



Жаркое из свиного окорока

Ингредиенты

- ▶ 2 кг свиного окорока
- ▶ 1 пучок зелени петрушки
- ▶ 1 пучок зелени укропа
- ▶ 3 веточки зелени сельдерея
- ▶ 1 луковица
- ▶ 1 пучок листьев салата
- ▶ сок 1 лимона
- ▶ лавровый лист
- ▶ 2 – 3 горошины черного перца
- ▶ 3—4 горошины душистого перца
- ▶ черный молотый перец
- ▶ соль



время 70 мин
калории 451
порции 4

Способ приготовления

▶ Зелень петрушки, укропа и сельдерея связать в один пучок. Мясо нарубить порционными кусками. Каждый кусок свернуть рулетом, перевязать нитками.

▶ Мясо выложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой, добавить пучок зелени, перец горошком, соль и лавровый лист. Варить 35—40 минут, охладить.

Лук крупно нарезать. Листья салата нарезать. Мясо полить лимонным соком, натереть перцем и запечь в духовке или на верхней решетке аэрогриля. Подать к столу с луком и салатом.



Рулет из грудинки по-украински

Ингредиенты

- ▶ 2 кг свиной грудинки
- ▶ 5 – 6 зубчиков чеснока
- ▶ 1 луковица
- ▶ 1 столовая ложка смеси специй для мяса
- ▶ красный молотый перец
- ▶ соль



время 60 мин
калории 479
порции 4

Способ приготовления

► Чеснок и лук крупно нарезать. Мясо слегка отбить, нашпиговать луком и чесноком, натереть солью и перцем, свернуть рулетом, плотно перевязать нитками.

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.