

К новогоднему столу



**Блюда  
из мяса  
и птицы**

# Ангелина Витальевна Сосновская

## Блюда из мяса и птицы

### Серия «К новому году столу»

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3489605](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3489605)*

*Блюда из мяса и птицы / А. В. Сосновская.: РИПОЛ классик; Москва;*

*2011*

*ISBN 978-5-386-03598-3*

### **Аннотация**

Новый год – с детства самый любимый праздник! Все мы с нетерпением ждем 31 декабря! В этот день каждый дом наполняется теплом, уютом, 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 новому году столу!» помогут Вам накрыть великолепный праздничный стол. На страницах данной книги приведены лучшие рецепты блюд из мяса и птицы.

# Содержание

Свинина под шоколадным соусом по-бразильски	4
Ингредиенты	4
Способ приготовления	6
Жаркое из свиного окорока	8
Ингредиенты	8
Способ приготовления	10
Рулет из грудинки по-украински	11
Ингредиенты	11
Способ приготовления	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

# **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.