

Светлана Колосова

Блюда для пикника



Светлана Колосова

Блюда для пикника

«Научная книга»

2013

Колосова С.

Блюда для пикника / С. Колосова — «Научная книга», 2013

Пикник на лоне природы – один из излюбленных видов проведения досуга во всем мире. Что может быть приятнее – отрешиться от проблем и хлопот трудовой недели, расположившись с друзьями или домочадцами на какой-нибудь живописной лужайке в лесу или на берегу речки... Данная книга предназначена всем любителям активного отдыха на природе, а также тем, кто только задумывается о таком способе проведения своих выходных. В книге собраны рецепты блюд, которые не потребуют много времени и усилий на приготовление. Именно эти легкие и питательные кушанья одинаково понравятся как взрослым, так и детям, украсят ваш отдых и сделают его незабываемым. Книга разделена на две части: в первой собраны рецепты блюд, которые можно приготовить непосредственно на пикнике, а во второй вы найдете рецепты блюд, которые можно заранее приготовить дома. Рецепты, собранные в данной книге, просты и доступны и наверняка понравятся вам и вашим домашним. А если вы молоды и пока еще не обременены семьей, вы сможете порадовать своими кулинарными способностями своих друзей и знакомых. Книга рассчитана на широкий круг читателей.

© Колосова С., 2013

© Научная книга, 2013

Содержание

Введение	5
Раздел 1. Готовим на природе	6
Глава 1. Сардельки, сосиски, окорочка (готовим на костре)	6
Сардельки	6
Сосиски	18
Окорочка	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Светлана Колосова

Блюда для пикника

Введение

В современном мире постоянно происходят какие-то изменения и в природе, и в технике. Меняется и сам человек, его взгляды на жизнь. Экология оказывает прямое воздействие на его организм, но при любых внешних условиях пища остается основой жизнедеятельности человека. Вкусное и правильное питание не имеет ничего общего с чувством удаления голода. Ведь именно от того, что мы употребляем в пищу, зависит физическое и моральное состояние.

Как уже говорилось, правильное и вкусное питание – радость, а приготовить вкусно и полезно – искусство, которое дано далеко не каждому – так же, как и искусство рисовать, сочинять музыку, даже искусство отдыхать. Кстати, умение правильно распланировать свой отдых также очень важно, для того чтобы уверенно чувствовать себя в этом мире. Интересный, с пользой проведенный отдых оказывает одно из определяющих значений на наше самочувствие в трудовые повседневные будни.

В этой книге мы предлагаем вам массу полезных и очень вкусных блюд, которые можно приготовить на природе. Ведь это самый здоровый вид отдыха. А пища, от которой будет исходить аромат костра, надолго поднимет вам настроение и улучшит самочувствие. Особенностью предлагаемых рецептов является то, что готовить их совсем не сложно, но все они по-своему необычны и запомнятся своим вкусом надолго вам и вашим друзьям.

Кроме традиционных блюд, которые можно приготовить на углях, на костре и вообще в условиях пикника, воспользовавшись, например, дарами леса, мы предлагаем вашему вниманию множество рецептов вкусных и полезных бутербродов, которые послужат прекрасным дополнением к напиткам, способы приготовления которых вы также сможете найти в этой книге.

Мы желаем вам приятного аппетита и надолго запоминающегося здорового отдыха. Надеемся, что наша книга вам в этом поможет.

Раздел 1. Готовим на природе

Глава 1. Сардельки, сосиски, окорочка (готовим на костре)

Сардельки

Перед тем как отправиться на пикник, прежде всего надо подумать о том, что взять с собой. А взять нужно, конечно же, продукты, которые можно быстро приготовить. В первую очередь, к таким продуктам относятся сардельки. Для пикника вареные сардельки не годятся, а вот жареные на костре – в самый раз. Вообще самым главным атрибутом пикника, естественно, является костер, а потому нельзя обойтись без продуктов, которые будут жариться на костре.

Как же можно приготовить сардельки для пикника? Рецепты могут быть самыми разнообразными – от обычных жареных на костре сарделек до блюд с сочетанием сарделек и различных овощей, которые тоже готовятся на костре.

Сардельки, жаренные на костре

Требуется: 1–2 сардельки на одну порцию, шампуры.

Способ приготовления. Накануне пикника возьмите необходимое количество сарделек. Нарезьте сардельки небольшими кусочками, чтобы они могли быть насажены на шампуры, и сложите их в какую-нибудь посуду. Непосредственно на месте проведения пикника разведите костер, тем временем насадив на шампуры кусочки сарделек и смазав их сверху сметаной, запеките на костре. Готовые сардельки украсьте зеленью – это будет прекрасная закуска к сухому вину.

Сардельки в фондю

Требуется: по 300 г сыра двух видов (это может быть сыр гауда и эмменталь), 700 г сарделек, 250 мл белого вина, сок 1/2 лимона, шампуры, посуда для приготовления фондю.

Способ приготовления. Накануне пикника мелко натрите сыр обоих сортов. На пикнике сыр вместе с вином и лимонным соком положите в кастрюлю для фондю. Поставьте кастрюлю на костер и, помешивая, растопите. Затем приготовьте жареные сардельки способом, описанным в предыдущем рецепте.

Готовые кусочки сарделек обмакивают в сырном соусе, температуру которого желательно поддерживать, и употребляют в горячем виде. Вкус данного блюда на природе становится особенно изысканным и пикантным.

Сардельки с овощами

Требуется: 3 луковицы, 400 г мороженой краснокочанной капусты с яблоками, 10 сарделек.

Способ приготовления. Насадите на шампуры кусочки сарделек, перемежая их ломтиками лука. Жареные сардельки посыпьте сваренной в небольшом количестве воды краснокочанной капустой.

Сардельки с гарниром

Требуется: 75 г сарделек, 125 г гарнира, зелень.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте тонкими кусочками, зажарьте на костре и положите на тарелку. Гарнируйте их ломтиками помидоров и огурцов. Украсьте блюдо веточками зелени.

Маленький шашлык из сарделек

Требуется: 200 г сарделек, 500 г помидоров, 500 г огурцов.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте маленькими кусочками. Мытые овощи нарежьте на не слишком тонкие колечки.

Насадите на шампуры попеременно колечки сарделек, помидоров и огурцов и запеките их, поместив шампуры на достаточной высоте над огнем.

Сардельки, фаршированные овощами

Требуется: 1 кг сарделек, 300 г моркови, 200 г лука, 100 г зелени.

Способ приготовления. Мелко нарежьте овощи и зелень. Очистите сардельки от оболочки и сделайте на каждой из них глубокий надрез посередине по всей длине.

Начините сардельки овощами и зеленью, наденьте на шампуры и жарьте на костре.

Сардельки с чесноком

Требуется: 500 г сарделек, 3 головки чеснока.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них несколько небольших надрезов, в которые поместите кусочки чеснока (каждую головку для этого следует пошинковать на мелкие части).

Наденьте сардельки на шампуры и жарьте на костре.

Сардельки с луком

Требуется: 500 г сарделек, 100 г лука.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте в каждой из них небольшие надрезы. Очистите лук, мелко нашинкуйте его. Заполните надрезы на сардельках крошенным луком, насадите на шампуры и жарьте на костре.

Сардельки «Рог изобилия»

Требуется: 500 г сарделек, 100 г сыра, 100 г вареной колбасы, 100 г огурцов, 50 г зеленого лука, 20 г шпика.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на них по пять поперечных надрезов. В один из надрезов поместите кусочек сыра, во второй – кусочек вареной колбасы, в третий – кусочек огурца, в четвертый – крошеный зеленый лук, в последний – кусочек шпика.

Осторожно насадите сардельку на шампуры или тонкий прут и жарьте на костре до готовности сардельки.

Сардельки с морковью и зеленым горошком

Требуется: 500 г сарделек, 100 г моркови, 100 г зеленого горошка.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, проткните в середине каждой сардельки небольшое отверстие. Очистите морковь и порежьте на очень тонкие и длинные ломтики. Начините каждую сардельку парой ломтиков моркови и зеленым горошком, наденьте на шампур и жарьте на костре.

Сардельки, начиненные сыром

Требуется: 500 г сарделек, 300 г сыра.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте внутри каждой сардельки отверстие от одного конца до другого. Натрите сыр на терке и начините сардельки сырной крошкой. Жарьте сардельки на костре, надев на тонкие деревянные полочки.

Сардельки с солеными огурцами

Требуется: 500 г сарделек, 3 соленых огурца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них несколько надрезов. Нарежьте соленые огурцы на тонкие колечки. Вложите в каждый разрез колечко соленого огурца.

Насадите сардельки на тонкие палочки и жарьте на костре.

Сардельки с зеленью

Требуется: 500 г сарделек, 50 г зеленого лука, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени укропа, 10 г базилика.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой сардельке продольный достаточно глубокий надрез. Мелко нарежьте зелень (кроме базилика) и начините ею разрезанные сардельки. Затем вложите в каждую веточку базилика, наденьте на шампуры и жарьте на костре.

Шпикачки с майонезом

Требуется: 500 г шпикачек, 1 банка майонеза, зелень.

Способ приготовления. Очистите шпикачки от оболочки, наколите на шампуры, зажарьте на костре. Затем снимите с шампуров, разложите в тарелки, полейте майонезом и посыпьте нарезанной зеленью.

Шпикачки с острой приправой

Требуется: 500 г шпикачек, 1 банка майонеза, 100 г сыра, 2 головки чеснока.

Способ приготовления. Очистите шпикачки от оболочки, насадите на шампуры и зажарьте на костре.

Пока шпикачки жарятся, натрите сыр и чеснок на терке и смешайте их с майонезом. Зажаренные шпикачки снимите с шампуров и подавайте вместе с острым соусом.

Сардельки под лимонным соком

Требуется: 500 г сарделек, 1 лимон.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре. Готовые сардельки снимите с шампуров, положите на тарелки и полейте лимонным соком.

Сардельки с яйцом

Требуется: 500 г сарделек, 3 вареных яйца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них продольный надрез. Покрошите вареные яйца. Начините яйцами сардельки и жарьте на тонких палочках на костре.

Сардельки с пряностями

Требуется: 500 г сарделек, киндза, тмин и семена укропа.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них несколько поперечных надрезов и начините их пряностями. Зажарьте сардельки на костре, насадив их на шампуры.

Сардельки с тушеной капустой

Требуется: 500 г сарделек, 1 кг тушеной капусты.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите с шампуров и подавайте с тушеной капустой.

Сардельки с запеченным картофелем

Требуется: 500 г сарделек, 1 кг картофеля.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, насадите их на шампуры и зажарьте. С краю костра на углях запеките картофель.

Подавайте сардельки с очищенным от кожицы картофелем.

Хот-дог из сарделек

Требуется: 500 г сарделек, кетчуп, лук репчатый, майонез, булочки для хот-догов.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре.

Наденьте на тонкие пруты булочки и подержите их над костром до образования хрустящей корочки.

Затем положите сардельки между половинками разрезанной булочки, полейте кетчупом, майонезом и посыпьте репчатым луком.

Сардельки с луком и гречневой кашей

Требуется: 500 г сарделек, 2 луковицы, 300 г гречневой каши.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на них продольные надрезы по всей длине, наполните их гречневой кашей и мелко нашинкованным луком, наденьте на тонкие пруты и жарьте на костре.

Сардельки с луком и шпиком

Требуется: 500 г сарделек, 2 луковицы, кусочек шпика.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой сардельке продольный надрез. Мелко нарежьте лук и шпик. Начините сардельки луком и шпиком и зажарьте на костре.

Сардельки в глине

Требуется: 500 г сарделек, глина.

Способ приготовления. Не снимая оболочки, заверните сардельки в тонкие пласты глины и закопайте в костре. После приготовления расколите глину, выньте сардельки и снимите с них оболочку.

Сардельки в листьях салата

Требуется: 500 г сарделек, пучок салата.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите их с шампуров, заверните каждую в лист салата и подавайте.

Сардельки на углях

Требуется: 500 г сарделек.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, положите на решетку из огнеупорного металла на угли и зажарьте до подрумянивания.

Сардельки с сыром на решетке

Требуется: 500 г сарделек, 200 г сыра.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них продольный надрез. Натрите сыр на терке. Заполните сыром разрезанные сардельки, положите на решетку и зажарьте на углях.

Сардельки с плавленым сыром

Требуется: 500 г сарделек, 2 плавленых сырка.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них три поперечных надреза. Нарежьте сыр на тонкие ломтики. Поместите в каждый надрез кусочек сыра, положите сардельки на решетку и зажарьте на горячих углях.

Сардельки, залитые яйцом, запеченные

Требуется: 300 г сарделек, 3 яйца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки и нарежьте тонкими кружочками. Разложите нарезанные сардельки на чистом металлическом листе, залейте яйцами и запекайте на горячих углях.

Сардельки, запеченные в майонезе

Требуется: 300 г сарделек, 1 банка майонеза.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте тонкими кружочками. Разложите нарезанные сардельки на металлическом листе, залейте майонезом и запекайте на горячих углях.

Сардельки запеченные с картофелем

Требуется: 500 г сарделек, 500 г картофеля.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте тонкими кружочками. Очистите картофель от кожицы, нарежьте тонкими колечками. Выложите на металлический лист или противень и запеките на горячих углях.

Сардельки с картофелем, запеченные под майонезом

Требуется: 500 г сарделек, 500 г картофеля, 1 банка майонеза.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте тонкими кружочками. Очистите картофель от кожицы, нарежьте тонкими колечками. Выложите нарезанные продукты на противень, залейте майонезом и запеките на горячих углях.

Следующая серия рецептов акцентирована на приготовлении различного рода соусов к жареным и запеченным на углях сарделькам. Эти соусы вы сможете заранее приготовить дома и захватить их уже готовыми на пикник, чтобы приправить различные блюда, приготовленные на костре.

Сардельки, запеченные с овощами

Требуется: 500 г сарделек, 200 г помидоров, 100 г репчатого лука, 300 г картофеля.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте тонкими кружочками. Нарежьте кружочками помидоры и картофель, мелко нашинкуйте лук.

Выложите сардельки и овощи на противень и запеките на горячих углях.

Сардельки с сыром в красном вине

Требуется: 500 г сарделек, 200 г сыра, 1 стакан красного вина.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой сардельке продольный надрез. Натрите сыр на терке. Начините сардельки сыром, полейте небольшим количеством красного вина и зажарьте на тонких палочках.

Сардельки в томатном соусе

Требуется: 500 г сарделек, томатный соус.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре.

Для соуса: 1 стакан бульона, 30 г сливочного маргарина, 80 г моркови, 20 г корня петрушки, 40 г репчатого лука, 50 г пшеничной муки, 200 г томатного пюре, 25 г сахара.

Готовые сардельки полейте томатным соусом и сразу же подавайте.

Сварите коричневый бульон и процедите. Часть бульона слейте в отдельную посуду, охладите, всыпьте просеянную спассерованную без жира муку и размешайте венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков.

В остальной бульон положите спассерованные томат-пюре, корни и лук, нагрейте до кипения, затем влейте бульон, смешанный с мукой, сразу же размешайте и варите, помешивая, при слабом кипении в течение 1 часа.

По окончании варки добавьте сахар и процедите.

Сардельки с острым соусом

Требуется: 500 г сарделек, 50 г острого соуса.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 70 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 0,5 г перца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите их с шампуров, полейте острым соусом и сразу же подавайте.

Нагрейте томатный соус, посолите, добавьте молотый красный или черный перец, прокипятите и процедите. Поставьте посуду с соусом на водяную баню, положите в соус сливочное масло и хорошо перемешайте.

Сардельки с луковым соусом

Требуется: 300 г сарделек, 100 г лукового соуса.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 4–5 головок репчатого лука средней величины, 5 г сахара, 15 г 9 %-ного уксуса, несколько горошин черного перца, 1 лавровый лист.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте на кружочки и зажарьте на тонких палочках.

После приготовления подайте к столу с луковым соусом.

Лук мелко нашинкуйте и слегка спассеруйте на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В спассерованный лук влейте уксус, положите перец горошком, лавровый лист, кипятите 8–10 минут.

Затем влейте томатный соус, добавьте соль, сахар и варите 10–15 минут. Заправьте соус сливочным маслом.

Сардельки с пикантным соусом

Требуется: 500 г сарделек, пикантный соус.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 5 головок репчатого лука средней величины, 3 ч. л. сахара, 75 г 9 %-ного уксуса, 100 г корнишонов, несколько горошин черного перца, 1 лавровый лист.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, насадите на шампуры и зажарьте на костре.

Мелко нарубленный репчатый лук спассеруйте на сливочном маргарине до полуготовности, добавьте уксус, перец горошком, лавровый лист. Кипятите соус в течение 8–10 минут.

Полученную смесь соедините с томатным соусом, положите соль и варите 10–15 минут при слабом кипении, после чего заправьте сахаром, сливочным маслом и добавьте рубленые корнишоны.

Можно готовить соус и без добавления корнишонов.

Сардельки в луковом соусе с горчицей

Требуется: 500 г сарделек, луковый соус.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 4 головки репчатого лука, 25 г столовой горчицы, несколько горошин черного перца, лавровый лист.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте их на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите их с шампуров и подавайте с соусом в горячем виде.

В мелко нарубленный пассерованный лук добавьте перец горошком, лавровый лист, томатный соус, посолите и варите 10–15 минут. После этого заправьте соус столовой горчицей и сливочным маслом. Готовый соус кипятить не следует, так как горчица свернется.

Сардельки в луковом соусе с грибами

Требуется: 500 г сарделек, луковый соус с грибами.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 5 головок репчатого лука средней величины, 50 г сушеных белых грибов или 150 г шампиньонов, полстакана белого виноградного вина, лавровый лист, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите их с шампуров и подавайте с луковым соусом с грибами.

В мелко нарубленный спассерованный лук добавьте вареные рубленые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе спассеруйте в течение 5–6 минут. Затем влейте белое виноградное вино и уварите его на 1/3, после чего соедините с красным соусом, посолите и варите 10–15 минут при слабом кипении. Заправьте соус сливочным маслом.

Сардельки с охотничьим соусом

Требуется: 500 г сарделек, охотничий соус.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 3 головки репчатого лука, 150 г томатного пюре, 1/2 стакана белого виноградного вина, 150 г шампиньонов, 3 ч. л. сахара, 10 г зелени петрушки или укропа, 10 г эстрагона.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите их на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите сардельки с шампуров и сразу же подавайте с охотничьим соусом.

В мелко нарубленный лук, спассерованный на сливочном маргарине, добавьте измельченные шампиньоны или белые грибы и спассеруйте в течение 5–7 минут. Затем влейте белое

виноградное вино, уварите его на 1/3 первоначального объема, добавьте красный соус, пассерованное томатное пюре, сахар, соль и варите в течение 10–15 минут.

После окончания варки в соус положите измельченную зелень петрушки или укроп и листики эстрагона, заправьте охотничий соус сливочным маслом.

Сардельки в перечном соусе с уксусом

Требуется: 500 г сарделек, перечный соус с уксусом.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 1/2 стакана бульона, 1/2 стакана сильно концентрированного бульона, 75 г 9 %-ного виноградного уксуса, 70 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 40 г петрушки или сельдерея, 5 ч. л. сахара, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке – по 0,1 г, немного красного перца, зелень.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, Наденьте на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите и подавайте горячими с перечным соусом.

Мелко нарезанные корни и лук залейте виноградным уксусом и бульоном, положите пряности (тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки) и тушите при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой в течение 20–25 минут.

Когда жидкость уварится на 2/3, влейте красный соус и варите 15–20 минут. В конце варки добавьте соль и сахар. Готовый соус процедите и заправьте сливочным маслом и молодым красным перцем.

Сардельки в соусе с кореньями

Требуется: 500 г сарделек, соус с кореньями.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 50 г лука-порея, 75 г репчатого лука, 100 г моркови, 30 г петрушки, 30 г сельдерея, 40 г репы, 100 г мадеры, 30 г консервированного зеленого горошка, 30 г консервированных стручков фасоли, 1 лавровый лист, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите и подавайте в соусе с кореньями.

Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарежьте тонкими дольками или кубиками и спассеруйте на сливочном маргарине, добавьте горячий красный соус, мадеру, перец горошком, лавровый лист, соль и варите при слабом кипении 15–20 минут.

В конце варки положите зеленый горошек и стручки фасоли, нарезанные на кусочки.

Этот соус можно готовить без вина.

Сардельки в соусе с эстрагоном и сухим вином

Требуется: 500 г сарделек, соус с эстрагоном и сухим вином.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 70 г сливочного масла, 1/2 стакана белого виноградного вина, 1/2 стакана сильно концентрированного бульона, 1 головка репчатого лука, 1–2 моркови, 25 г петрушки, 25 г сельдерея, 40 г эстрагона, немного молотого красного перца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите их на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите сардельки с шампуров и подавайте в соусе с эстрагоном и сухим вином.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нашинкуйте и спассеруйте на сливочном масле, затем влейте белое виноградное вино, положите стебли эстрагона и уварите вино на 1/2 первоначального объема.

Эту смесь соедините с красным соусом и сильно концентрированным бульоном и варите 25–30 минут. Заправьте соус солью, молотым перцем, процедите, добавьте листики эстрагона и доведите до кипения.

Сардельки в соусе с красным вином

Требуется: 300 г сарделек, соус с красным вином.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 3 головки репчатого лука, 40 г петрушки, 40 г сельдерея, 1/2 стакана красного виноградного вина, 1/2 стакана сильно концентрированного бульона, 3 г черного перца горошком, немного красного острого перца, 0,3 г гвоздики, немного мускатного ореха.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Подавайте горячими в соусе с красным вином.

Мелко нашинкованный лук, петрушку, сельдерей, измельченный черный перец и гвоздику положите в глубокую посуду, залейте красным вином, накройте посуду крышкой и уварите вино на 2/3 первоначального объема.

В подготовленную смесь влейте красный соус, прибавьте мускатный орех в порошке и варите 15–20 минут при слабом кипении. По окончании варки соус заправьте солью, красным острым перцем и процедите.

Сардельки в соусе с красным вином и чесноком

Требуется: 500 г сарделек, соус с красным вином и чесноком.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 150 г ветчины, 1/2 стакана красного вина, 200 г виноградного уксуса, 50 г зеленого лука, 60 г сельдерея, 60 г петрушки, 1 зубчик чеснока, немного красного острого перца, 2 г перца горошком.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите сардельки и сразу же подавайте с соусом.

В кастрюлю влейте виноградный уксус, добавьте мелко нарезанную ветчину, измельченную петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варите на слабом огне 15–20 минут.

Затем влейте горячий красный соус и варите до получения консистенции обыкновенных сливок. После этого соус процедите, влейте красное вино, положите красный перец, соль и вскипятите еще раз.

Сардельки в соусе с шампиньонами и помидорами

Требуется: 500 г сарделек, соус с шампиньонами и помидорами.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 30 г сливочного масла, 60 г сливочного маргарина, 100 г свежих помидоров, 5 головок репчатого лука, 100 г шампиньонов, 1/2 стакана белого виноградного вина, 10 г эстрагона, 10 г зелени петрушки.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Подавайте горячими с соусом.

Мелко нашинкованный лук спассеруйте на сливочном маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промойте в холодной воде, нашинкуйте, обжарьте на сливочном маргарине, после чего добавьте спассерованный лук.

Затем в смесь положите нарезанные дольками помидоры, влейте белое виноградное вино и тушите в посуде, закрытой крышкой, в течение 15 минут.

Подготовленные продукты соедините с красным соусом и кипятите 5–10 минут. В готовый соус добавьте соль, рубленую зелень петрушки, листики эстрагона, перемешайте и заправьте сливочным маслом.

Сардельки в соусе со свежими грибами

Требуется: 500 г сарделек, соус со свежими грибами.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 200 г шампиньонов или белых грибов, 3 головки репчатого лука, 50 г сильно концентрированного бульона, 70 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите их и полейте соусом со свежими грибами.

Репчатый лук и грибы нарубите и отдельно спассеруйте на сливочном масле. Спассерованные лук и грибы соедините с красным соусом и варите при слабом кипении 15–20 минут.

Затем заправьте соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавьте мелко нарубленный чеснок и размешайте.

Сардельки в итальянском соусе

Требуется: 500 г сарделек, итальянский соус.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 150 г томатного пюре, 100 г шампиньонов, 60 г ветчины, 3 головки репчатого лука, 50 г топленого масла, 1/2 стакана виноградного белого вина, 10 г петрушки, 10 г эстрагона, немного черного молотого перца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите с шампуров и подавайте с итальянским соусом.

В красный соус добавьте томатное пюре, положите спассерованный мелко нарубленный лук, поджаренные мелко нарезанные ветчину и шампиньоны.

В соус влейте белое виноградное вино и варите 5–8 минут, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагон, а также соль, перец, затем вскипятите.

Сардельки в белом соусе

Требуется: 500 г сарделек, белый соус.

Для соуса: 1 стакан мясного бульона, 50 г муки, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите сардельки с огня и подавайте с белым соусом.

Спассеруйте муку с небольшим количеством бульона и сливочного масла. Постепенно разведите ее процеженным бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков.

Варите соус 45–50 минут при слабом кипении, часто помешивая деревянной лопаточкой во избежание пригорания. Пену и жир в процессе варки периодически удаляйте. Готовый соус процедите.

Сардельки в остром соусе с эстрагоном

Требуется: 500 г сарделек, острый соус с эстрагоном.

Для соуса: 1 стакан белого соуса, 100 г 9 %-ного уксуса, 4 яичных желтка, 140 г сливочного масла, 20 г эстрагона, 2 головки репчатого лука, 20 г петрушки, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, положите на решетку и зажарьте на горячих углях. Затем подавайте готовые сардельки в остром соусе вместе с печеным картофелем.

Мелко нашинкованные лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, листья эстрагона залейте уксусом и варите в посуде, закрытой крышкой, в течение 8–10 минут. Затем влейте белый соус и продолжайте варку еще 5–10 минут.

Затем соус охладите до 70 градусов, добавьте яичные желтки, предварительно проваренные с маслом, размешайте, посолите и процедите.

Сардельки в остром соусе с томатом

Требуется: 500 г сарделек, острый соус с томатом.

Для соуса: 1/2 стакана томатного соуса, 1/2 стакана острого соуса с эстрагоном.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Подавайте горячими в остром соусе.

Томатный соус смешайте с соусом острым с эстрагоном.

Сардельки в томатном соусе с вином

Требуется: 500 г сарделек, томатный соус с вином.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 1/2 стакана белого сухого виноградного вина, 70 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите их на шампуры и зажарьте на костре. Подавайте с томатным соусом с вином.

Томатный соус нагрейте до кипения, влейте в него виноградное сухое белое вино и заправьте сливочным маслом.

Сардельки в томатном соусе с грибами

Требуется: 500 г сарделек, томатный соус с грибами.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 90 г сливочного масла, 150 г белых грибов или шампиньонов, 1/2 стакана белого виноградного вина, 3 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 г перца горошком.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите их с шампуров и подайте горячими с томатным соусом с грибами.

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеруйте, а свежие грибы нарежьте ломтиками и поджарьте на сливочном масле или маргарине. Положите грибы в горячий томатный соус, влейте белое виноградное вино, добавьте перец горошком и варите 10–15 минут. В готовый соус добавьте мелко нарубленный чеснок и заправьте маслом.

Сардельки в томатном соусе с грибами и овощами

Требуется: 500 г сарделек, томатный соус с грибами и овощами.

Для соуса: 1 стакан томатного соуса, 1/2 стакана бульона, 90 г сливочного масла, 150 г свежих белых грибов, 2 головки репчатого лука, 75 г сладкого стручкового перца, 1 морковь, 20 г петрушки, 5 г эстрагона, 10 г шпината, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите их с шампуров и подавайте с соусом.

Морковь, петрушку, сладкий перец и репчатый лук нашинкуйте соломкой. Грибы нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные овощи спассеруйте, а грибы обжарьте на подсолнечном масле отдельно от них.

После этого грибы и овощи соедините, залейте томатным соусом, добавьте бульон и варите при слабом кипении в течение 15–20 минут. За 2–3 минуты до окончания варки в соус положите мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки – соль, мелко нарубленный чеснок и сливочное масло.

Сардельки в соусе из свежих помидоров

Требуется: 500 г сарделек, соус из свежих помидоров.

Для соуса: 1,5 кг свежих помидоров, 300 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления. Очистите сардельки, наколите на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите и подавайте в соусе из свежих помидоров.

Свежие помидоры переберите, удалите плодоножки, вымойте в холодной воде, нарежьте на дольки и припустите в собственном соку. Затем протрите через сито, уварите до консистенции густых сливок, заправьте сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки не кипятите!

Сосиски

Бывает, что выход на природу планируется внезапно, когда совершенно нет времени заготовить все необходимые продукты. Но свежий воздух в сочетании с активным отдыхом обладает способностью возбуждать аппетит. Так что без еды обойтись не удастся. И лучший выход в этом случае – сосиски. Этот всем известный полуфабрикат может быть чрезвычайно разнообразным, не говоря о способах его приготовления. Так что если вы возьмете на пикник сосиски, то не пожалеете. Тем более что на костре из них можно приготовить блюда, подходящие даже для королевского стола, не говоря уж о вашей компании.

Ассортимент сосисок на прилавках разнообразен и богат, что в них ценится. В зависимости от мяса, из которого приготовлены сосиски, различается их вкус. Сосиски из куриного мяса отличаются нежным вкусом и ароматом. Сосиски из свинины более пряные и жирные на вкус и больше подходят для обжаривания на костре, нежели для варки. Сосиски из говядины и баранины не менее вкусны, нежели все остальные, и подходят для всех видов термической обработки. Независимо от сорта мяса, способ приготовления сосисок одинаков. Мясо подвергается тонкому измельчению, после чего в фарш добавляют шпик, пряности и соль. Фарш выдерживают, для того чтобы мясо созрело, стало мягче и приобрело лучший вкус, сочность. После выдержки фарш вновь измельчается, заправляется специями. Затем подготовленный фарш обжаривают и слегка кипятят для придания приятного запаха, затем заключают в оболочку, прогревают и охлаждают.

Рецепты приготовления сосисок на костре могут быть совершенно различными. Прочтите – и вы это узнаете.

Сосиски обыкновенные

Такой способ приготовления сосисок предоставит вам полнейшую свободу фантазии и кулинарного творчества. Ведь с сосисками, приготовленными по такому рецепту, сочетается практически любой соус. И выбранная приправа придаст особенный оттенок вкусу сосисок.

Так что, сочетая сосиски, приготовленные таким способом, с разнообразными приправами, вы сможете добиться различных вкусовых эффектов.

Требуется: сосиски.

Способ приготовления. Очистите сосиски от пленки и насадите на прутья так, чтобы веточка пронзала сосиску по всей длине. Когда костер прогорит, обжарьте сосиски на углях до появления золотистой корочки.

Сосиски с сыром

Такие сосиски чем-то напоминают вкус пиццы, для которой характерно именно такое сочетание – мясо и сыр. Прекрасный вкус и характерный сырный аромат сделают это блюдо незаменимым не только на пикнике. Причем в зависимости от сорта сыра и сосисок может варьироваться вкус блюда. Например, к куриным или молочным сосискам лучше подобрать острые сорта сыра, если вы предпочитаете блюда с резко выраженным островатым привкусом. И напротив, если вы отдаете предпочтение нежному вкусу и аромату, сыр берите с мягкими вкусовыми качествами. Неплохо в этом случае послужит плавленый сыр.

Требуется: 6 сосисок, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления. Снимите с сосисок оболочку и сделайте неглубокие надрезы под углом с каждой стороны. Положите в надрезы немного сливочного масла. Затем смажьте сосиски майонезом, обваляйте в тертом сыре, насадите на веточки (можете на шампуры, если они есть под рукой) и обжаривайте над углями, поворачивая, до тех пор, пока сыр не расплавится и не превратится в однородную массу. После чего обсыпьте сосиски измельченной зеленью и подавайте.

Сосиски с луком

Острый вкус такого блюда не оставит вас равнодушными к сосискам с луком. Чудесное сочетание продуктов может сделать это блюдо поистине центром пикника. Тем более что оно превосходно сочетается с любым гарниром и всевозможными овощными закусками.

Требуется: 6 сосисок, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. густой томатной пасты.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте кружочками. На шампуры или на веточки насадите попеременно кружочки сосисок и колечки лука. Слегка обжарьте импровизированный шашлык над углями, затем смажьте смесью майонеза с томатной пастой, снова подержите над горячими углями и можете подавать к столу.

Хозяйке на заметку

Свежие сосиски могут испортиться, если предстоит длительное путешествие по жаркому солнцу. Но не каждый способен нести с собой в поход переносной холодильник, чтобы сохранить продукты. В этом случае выход из, казалось бы, сложной ситуации необычайно прост. Если вы собрались на пикник и уже заготовили сосиски к путешествию, положите их на ночь в морозильную камеру. И только перед походом достаньте оттуда, обмотайте пакет или упаковку с сосисками влажной тканью и положите в отдельную сумку. Главное, если с собой на пикник вы несете горячие блюда, не кладите замороженные сосиски рядом с ними. Ведь важно донести продукты до стоянки в свежем неиспорченном виде.

Сосиски с вином

Для гурманов – изысканный рецепт. Сосиски с пряным вином, которое придает им особенные вкусовые качества, не оставят вас равнодушными. Такие сосиски имеют необычный тонкий вкус и очень ценятся среди любителей. Особенно хорошо они сочетаются с виноградным красным вином. Великолепный вкус и винный аромат этих сосисок придает им необычайные свойства, притягательные для гурманов.

Требуется: 6 куриных сосисок, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 100 мл красного вина, соль, перец на кончике ножа, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Снимите с сосисок оболочку. Смешайте вино с солью и перцем и замочите в этой смеси сосиски на полчаса. После этого сосиски натрите чесноком, насадите на палочки, слегка смажьте сливочным маслом и обжарьте на углях, изредка сбрызгивая оставшимся вином.

Сосиски запеченные

Такие сосиски отличаются сочностью, нежным вкусом и неповторимым ароматом. Чудесные вкусовые качества им придают правильно подобранные приправы.

Требуется: 6 сосисок, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. острого кетчупа, 2 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Вам необходимы сосиски в оболочке. Прямо в оболочке сосиски, по примеру печеной картошки, необходимо положить в горячие угли. Тем временем слегка растопите сливочное масло, смешайте его с майонезом и кетчупом – это соус к нашим сосискам. Через 5–10 минут выньте сосиски из угля, снимите с них оболочку и натрите соусом.

Шашлык из сосисок

Шашлык... Это характерное блюдо для пикников. Но на приготовление мяса не всегда достаточно времени. А шашлык из сосисок немногим уступает мясу по вкусовым качествам, но делается гораздо быстрее и проще. Так что для пикника это блюдо подходит идеально. Тем более что в зависимости от вкуса сосисок вы получите различный вкус шашлыка. Можете даже поэкспериментировать – на один шампур нанизать ломтики сосисок разного сорта.

Требуется: 6 сосисок, 2 луковицы, 3 помидора, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. густой сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски нарежьте крупными кружочками. Лук и помидоры нарежьте колечками, нанижите на прутья или шампуры колечки сосисок вперемежку с луком и помидорами. Обжарьте на углях до румяной корочки. Приготовьте соус, для чего вам нужно смешать сметану с перцем и солью и добавить измельченный чеснок. Смажьте готовый «шашлык» соусом и подержите над углями, чтобы сметана немного впиталась. Сосиски готовы.

Сосиски в пряном соусе

Острый вкус соуса превосходно подчеркнет нежность фарша сосисок. Для любителей «погорячее» – побольше перчика. Впрочем, вы можете варьировать компоненты рецепта по своему вкусу – и если не любите острого, добавьте меньше перца или замените майонез нежирной сметаной. Так что все в ваших руках.

Требуется: 6 сосисок, 1 луковица, 3 ст. л. острого кетчупа (его можно заменить томатной пастой, заправленной перцем, солью и сахаром по вкусу), 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Для этого рецепта больше подойдут куриные сосиски, обладающие наиболее нежным вкусом. Сосиски обжарьте на ветках над углями до полуготовности. Приготовьте соус. Для этого нужно смешать кетчуп с майонезом, горчицей и лимонным соком. Репчатый лук мелко порубите и смешайте с соусом. Когда сосиски будут почти готовы, обмакните каждую в приготовленный соус и обжарьте над углями еще несколько минут. Готовое блюдо при желании можете посыпать рубленой зеленью.

Сосиски «Пустынные»

Этот рецепт приготовления сосисок на пикнике поражает своей простотой и оригинальностью. Способ приготовления мяса в песке не нов, но сосиски, приготовленные по этому рецепту, обладают необычным вкусом и изысканным ароматом. Для такого блюда подойдут сосиски в оболочке.

Требуется: 6 сосисок, 6 капустных листов, любой соус по вкусу.

Способ приготовления. Перед тем как разложить костер, насыпьте на землю слой песка толщиной около 5 сантиметров. Когда угли будут готовы, песок под ними раскалится. Не очищая сосиски от оболочки, заверните их в капустные листья и положите в раскаленный песок. Через 15–20 минут сосиски будут готовы – доставайте их из песка и очищайте. Можете есть с любым соусом по вашему вкусу.

Хозяйке на заметку

Решив приготовить замороженные сосиски, поддержите их несколько минут в теплой воде или просто обжарьте на углях. Только в последнем случае обжаривать придется дольше и внимательнее, ведь если сосиски будут готовиться на большом жаре, снаружи они покроются аппетитной корочкой, внутри же останутся ледяными.

Сосиски с чесноком

Требуется: 6 сосисок, 6 зубчиков чеснока, 2 луковицы, 3 помидора, 2 болгарских сладких перца.

Способ приготовления. Сделайте на сосисках несколько надрезов, в которые положите мелко порубленный чеснок, и наколите сосиски на веточки. Перец, лук и помидоры порежьте колечками, нанижите на веточки поверх сосисок и обжарьте на углях. Когда сосиски покроются поджаристой корочкой, кушанье готово.

Сосиски на решетке

Это блюдо очень аппетитно и славится своими вкусовыми качествами. Нежный и немного острый вкус приправ способен превосходно оттенить изысканную нежность куриных сосисок, а свиным или говяжьим маслом придаст мягкость и аромат.

Требуется: 6 сосисок, 2 дольки чеснока, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. кетчупа.

Способ приготовления. Очистите сосиски от оболочки. Сделайте на каждой из них разрез по всей длине сосиски. Сливочное масло смешайте с мелко нарубленным чесноком и луком и положите смесь в разрезы на сосисках. Положите сосиски на решетку над углями над-

резами вверх, а когда сосиски покроются аппетитной корочкой, положите в разрезы кетчуп и поджарьте еще несколько минут.

Сосиски в сметане

Сосиски, приготовленные следующим способом, отличаются нежным вкусом и ароматом. В зависимости от того, сосиски какого состава вы выберете, вы получите различные вкусовые качества блюда. Например, куриные сосиски станут еще более нежными на вкус, но некоторым они могут показаться недостаточно острыми. Говяжьи сосиски в таком соусе приобретут мягкость и изысканный вкус. Особенно хороши в такой обработке сосиски с избытком перца и соли. В этом случае не стоит добавлять в соус ни того, ни другого – и вкус сосисок станет превосходным, гармонично сочетая в себе нежность сметаны и остроту самого фарша.

Требуется: 6 сосисок, 1/2 стакана густой сметаны, 2 ст. л. муки, желток 1 сваренного вкрутую яйца, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Смешайте сметану с мукой, разотрите желток и добавьте его в сметану. Посолите и поперчите по вкусу. Сосиски очистите от оболочки, насадите на веточки или шампуры и обмакните в соус. Обжарьте над раскаленными углями до тех пор, пока сметана не загустеет и не приобретет золотистый оттенок.

Сосиски «Ассорти»

Такой рецепт очень оригинален. Сосиски, приготовленные таким образом, приобретают изысканный вкус и приятный аромат, а овощи пропитываются ароматом мясного фарша. Эффектное блюдо для пикника, которое может быть подано как в горячем, так и в холодном виде.

Требуется: 6 сосисок, 2 луковицы, 2 морковки, 3 помидора, 2 болгарских перца, 3 картофеля, 6 капустных листьев (их вполне можно заменить листьями лопуха).

Способ приготовления. Очистите сосиски от оболочки и разложите на капустных листьях. Луковицы (желательно крупные) разрежьте на половинки и разделите на части. Наиболее крупными обложите сосиски. Морковь, помидоры и перец нарежьте кружочками. Сырой картофель очистите от кожуры и также нарежьте кружочками. Выложите овощи на листья поверх сосисок и заверните капустные листья конвертом. После чего все положите в угли. Через полчаса блюдо готово – можете предложить друзьям и родным ассорти из овощей и сосисок на импровизированных тарелках – листьях.

Хозяйке на заметку

Сосиски – продукт скоропортящийся, поэтому хранить их следует в холодильнике. Некоторые виды сосисок могут быть чересчур солеными или переперченными. Чаще всего это продукт в упаковках. И приготовленные на костре, такие сосиски не слишком вкусны. Но с этой проблемой справиться просто. До приготовления блюда на костре следует отварить сосиски в несоленой воде и только после этого обжарить на углях. Тогда излишки соли растворятся в воде. Или же можно есть пересоленные сосиски со сметанным соусом – тогда вкус соли и специй несколько смягчится, приглушится.

Сосиски «В шубе»

Этот рецепт очень оригинален и не сложен. В поход не так сложно взять пару сырых яиц, а уж остальное зависит от вашего желания. И если захотите приготовить сосиски «в шубе» – дерзайте. Пикантный свежий вкус доставит удовольствие любому гурману.

Требуется: 6 сосисок, 2 сырых яйца, 1 ч. л. сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. муки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нанижите на веточки. Приготовьте кляр. Для этого тщательно смешайте белки и желтки яиц, добавьте сметану и томатную пасту, посолите и поперчите по вкусу, всыпьте муку. Все тщательно перемешайте до однородной массы. Сосиски обмакните в полученное тесто и обжарьте над углями. Как только сосиски покроются аппетитной золотистой корочкой – кушанье готово.

Сосиски «Луковые»

Нежный и острый вкус этого блюда не оставит вас равнодушными. Луковые кольца на сосисках, запеченных на костре, подчеркнут вкус мясного фарша.

Требуется: 6 сосисок, 3 луковицы, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сметаны, 6 капустных листьев или листьев лопуха, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Очистите сосиски от оболочки. Смешайте томатную пасту со сметаной, посолите и поперчите по вкусу, окуните в полученный соус сосиски. Лук очистите и нарежьте крупными кольцами. Нанижите кольца лука на сосиски и уложите сосиски на листья капусты. Сверните листья «конвертом», уложите в угли и запекайте 10–15 минут. После чего разверните листья и можете подать сосиски на таких «тарелках» из листьев. Причем в листьях капусты сосиски получатся более сочными, зато в листьях лопуха – более поджаристыми и острыми.

Сосиски «На пикнике»

Такой рецепт несложно приготовить «в полевых условиях», то есть на пикнике. Он не отнимет много времени, зато великолепно утолит голод и подчеркнет близость к природе.

Требуется: 6 сосисок, 3 отварных картофелины, зелень, 6 ст. л. майонеза, 6 больших листьев капусты.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки, нарежьте кружочками. Картофель, отваренный «в мундире», очистите от кожицы и нарежьте тонкими ломтиками. Зелень мелко нарубите. На капустные листья уложите сосиски, картофель, залейте майонезом и посыпьте зеленью. Листья сверните и положите в раскаленные угли. Через 10–15 минут сосиски готовы, можете подавать «к столу».

Сосиски с лимоном и морковью

Этот рецепт отличается своим оригинальным вкусом. Свежий кисловатый привкус лимона прекрасно сочетается с мясным фаршем сосисок. Сосиски, приготовленные по такому рецепту, не оставят вас равнодушными.

Требуется: 6 сосисок, 1 лимон, 3 морковки, 2 луковицы.

Способ приготовления. Для приготовления сосисок по данному рецепту вам понадобятся шампур или тонкие веточки, на которые можно нанизать сосиски и прочие продукты.

Сосиски очистите от кожуры, нарежьте кружочками. Нарежьте морковь и лук колечками. Вперемежку нанижите сосиски и овощи на шампуры. Из лимона выдавите сок, сам лимон, не очищая от кожуры, нарежьте колечками и нанижите на шампуры. В процессе обжаривания сосисок на углях сбрызгивайте их лимонным соком. Если блюдо покажется вам несколько пресным, посолите и поперчите по вкусу. Когда сосиски покроются аппетитной корочкой, блюдо готово к употреблению.

Сосиски с грибами

Этот рецепт прекрасно подходит для приготовления на пикнике. Но вам придется заранее отварить грибы в подсоленной воде, чтобы можно было не опасаться отравления. Причем лучше всего с сосисками сочетаются белые грибы или маслята. Такой рецепт не оставит вас равнодушными. К нему можете выбрать любой соус из приведенных в нашей главе, по желанию. Безусловно, сырный, сметанный и грибной соусы лучше всего сочетаются с таким блюдом по вкусу. Но вы можете подобрать любой другой на свой вкус.

Требуется: 6 сосисок, 100 г отварных грибов, 1 луковица, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте кружочками. Грибы нарежьте крупными дольками, маленькие грибочки можете оставить целиком. Лук нашинкуйте колечками. На шампуры или веточки нанижите вперемешку лук, сосиски и ломтики грибов. Обжаривайте над углями до появления аппетитной золотистой корочки. При необходимости посолите и поперчите.

Сосиски с перцем и огурцами

Такой рецепт больше подходит для начала лета. Сосиски с перцем и огурцами отличаются сочностью и нежным вкусом. Попробуйте, вам понравится.

Требуется: 6 сосисок, 6 ст. л. майонеза, 2 болгарских перца, 2 огурца, 2 ст. л. томатной пасты или густого кетчупа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте кружочками. Перцы очистите от сердцевины и порежьте тонкими кольцами. Снимите с огурцов кожицу и также нарежьте кольцами. Ломтики перцев и огурцов посолите и поперчите. Затем на шампуры или веточки нанижите вперемежку сосиски, перцы и огурцы, смажьте сосиски томатной пастой и обжаривайте над углями. Когда сосиски поджарятся, убирайте блюдо с углей. Такое блюдо можно есть как в горячем, так и в холодном виде.

Сосиски «В шубе» из огурца

Это блюдо не только очень вкусно, но и чрезвычайно аппетитно выглядит. Оно ценится своим нежным сочным вкусом и тем, что может быть употреблено как в горячем, так и в холодном виде. Чудесное дополнение – майонез – придает этому блюду особенно пикантный вкус. Сосиски «в шубе» из огурцов не оставят вас равнодушными. А для детской трапезы майонез можно заменить сметаной, так вкус сосисок будет более нежным и мягким.

Требуется: 6 сосисок, 6 огурцов, соль, перец, 6 ст. л. майонеза, 3 отварных картофелины.

Способ приготовления. Подберите большие огурцы, можно даже перезревшие, с желтой кожицей. Они должны быть больше сосисок как по длине, так и в толщину. Впрочем, если это сложно, то сосиски можно порезать ломтиками. Итак, огурцы очистите от кожуры, выньте сердцевину и оставьте достаточно тонкие стенки. Картофель мелко порубите и смешайте с майонезом, посолите, поперчите. Затем смажьте каждый огурец изнутри майонезом, положите

в огурцы сосиски и нанижите на шампуры. Обжарьте на углях 10–15 минут. После чего сосиски готовы. Вы можете есть это блюдо, как шашлык, прямо с шампура, или нарезать на тонкие ломтики, остудить и употреблять в качестве холодной закуски.

Сосиски «Для гурманов»

Этот рецепт отличается сочностью и нежностью. Это витаминное и очень вкусное блюдо, которое не потребует от вас много времени на приготовление. Чудесно и то, что зелень придаст сосискам совершенно особенный аромат и вкус.

Требуется: 1/2 стакана рубленого укропа, 1/2 стакана петрушки, 6 крупных листьев капусты, 6 ст. л. майонеза, 6 ст. л. сметаны, 6 сосисок, 1/2 стакана мелко нашинкованной свежей капусты, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Рубленую зелень смешайте с нашинкованной капустой, майонезом и сметаной, посолите и поперчите. Сосиски очистите от оболочки и сделайте на каждой из них продольный разрез примерно до половины. В надрезы положите зелень, смешанную с майонезом и сметаной. Затем заверните каждую сосиску в капустный лист и обжарьте в углях. Когда сосиски будут готовы, можете полить их томатным соусом или подать в «первозданном» виде.

Сосиски с виноградом

Этот рецепт имеет очень необычный и оригинальный вкус. Виноград, используемый для приготовления этого блюда, придает сосискам совершенно особенные вкусовые качества.

Требуется: 6 сосисок, 2 грозди незрелого винограда, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. острого кетчупа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте кружочками. Смешайте кетчуп с майонезом, посолите и поперчите, если необходимо. Смажьте каждый кружочек сосиски смесью кетчупа и майонеза, нанижите на прутья попеременно с виноградинами. Из оставшегося винограда выдавите сок, которым будете сбрызгивать сосиски в процессе приготовления.

Когда сосиски покроются поджаристой корочкой, они готовы.

Сосиски с яблоками

Этот рецепт обладает оригинальным свежим вкусом. Такое блюдо не сложно в приготовлении и поражает своими вкусовыми свойствами.

Требуется: 6 сосисок, 3 незрелых яблока, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте кружочками. Яблоки разрежьте на половинки, очистите от сердцевин и нарежьте тонкими ломтиками. Ломтики яблок обмакните в сметану, посолите и нанижите на прутья попеременно с сосисками. Обжарьте на углях до появления золотистой корочки. Можете есть с любым соусом или без него, по вашему желанию.

Сосиски «Детские»

Требуется: 6 сосисок, 1/2 стакана кефира или йогурта, соль, перец по вкусу, 1/2 стакана рубленой зелени укропа и петрушки, 1 яблоко, 6 капустных листьев.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и сделайте на них несколько вертикальных надрезов. Яблоко очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте тонкими ломтиками. Сосиски выложите на капустные листья, обложите яблочными дольками, полейте кефиром и посыпьте зеленью. Посолите и поперчите по вкусу. Сверните листья конвертом и запекайте на углях 10–15 минут. Это блюдо можете употреблять как в горячем, так и в холодном виде.

Сосиски «Лапша»

Требуется: 6 сосисок, 2 стакана рубленой зелени, 1/2 стакана майонеза, 2 ст. л. острого кетчупа, 6 капустных листьев, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте тонкими полосками вдоль. Майонез смешайте с кетчупом, посолите и поперчите. Сосиски выложите на капустные листья, посыпьте зеленью (укроп и петрушка) и полейте майонезом. Заверните листья и положите в угли. Через 10–15 минут можете вынимать сосиски из углей, блюдо готово.

Сосиски «Студенческие»

Такой рецепт и впрямь подойдет для студентов, на него не потребуется особых затрат, но вкус этого блюда поистине великолепен.

Требуется: 6 сосисок, 3 ломтика черного хлеба, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу, 6 капустных листьев или листьев лопуха.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте кружочками. Хлеб нарежьте небольшими кубиками. Лук очистите и нарежьте кольцами, смешайте его с растительным маслом. Выложите сосиски и хлеб на листья капусты, посыпьте луком, посолите, поперчите и запекайте на углях в течение 10–15 минут. Это блюдо послужит великолепной закуской для пикника.

Сосиски с терном «Пикантные»

Этот рецепт отличается своим кисловато-пряным вкусом и обязательно придется по вкусу любителям восточной кухни. Великолепный вкус и оригинальный аромат таких сосисок подчеркнут приправы.

Требуется: 1 стакан терна, 6 сосисок, 3 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления. Очистите сосиски от оболочки. Выньте из немного незрелых ягод терна косточки и нарежьте мякоть. Смешайте измельченный терн с мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, посолите и поперчите, смешайте со сметаной. Смажьте полученной смесью сосиски, надетые на прутья, и обжарьте над углями.

Сосиски «Острые»

Этот рецепт подойдет вам, если вы предпочитаете острый пикантный вкус, много перца.

Требуется: 6 сосисок, 6 капустных листьев, 1 корень хрена, 1/2 стакана измельченной зелени, 3 ст. л. горчицы, 3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. томатной пасты, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки и мелко порубите. Измельчите зелень. Корень хрена желательно заранее натереть на крупной терке. Смешайте горчицу, майонез и томатную пасту, добавьте натертый корень хрена, измельченную зелень, посолите и поперчите по вкусу. Добавьте в полученную массу нарезанные сосиски, разложите горками на

капустных листьях и запекайте в углях 10–15 минут. Можете перед запеканием залить массу сырыми яйцами (на 6 сосисок – 3 яйца) и запечь. Тогда вы получите оригинальный запеченный омлет.

Сосиски с кориандром и тмином

Такой рецепт обладает оригинальным вкусом и не оставит равнодушными даже заядлых гурманов.

Требуется: 6 сосисок, 2 ст. л. тмина, 6 головок кориандра, 6 ст. л. рубленого зеленого лука и петрушки, 1/2 стакана сметаны, 6 листьев капусты, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сосиски очистите от оболочки, сделайте на каждой из них глубокие горизонтальные разрезы, в которые всыпьте зерна тмина, смешанные с мелко нарубленным зеленым луком. Сметану смешайте с мелко нарубленной зеленью петрушки и кориандром, посолите и поперчите по вкусу. Затем разложите подготовленные сосиски на капустные листья и запекайте в углях.

Чтобы разнообразить вкус сосисок, можете воспользоваться различными соусами, которые необходимо приготовить до пикника. Впрочем, некоторые из них вполне возможно сделать прямо на природе из подручных средств. Мы предложим вам рецепты соусов, которые просто и быстро приготовить в любых условиях. Особенно хорошо с соусами сочетаются обычные сосиски, приготовленные без добавок.

Томатный соус

Этот соус прекрасно сочетается с сосисками, придавая им остроту и пикантный вкус. Это великолепная приправа как для отварных сосисок, так и для приготовленных над открытым огнем.

Требуется: 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. л. столового уксуса, 1/3 стакана томатной пасты, 1 луковица, 1/2 ч. л. сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Растительное масло, уксус и томатную пасту тщательно размешайте и взбейте вилкой. После чего в смесь добавьте сахар, соль и перец по вкусу. Лук мелко порежьте или пропустите через мясорубку и смешайте с соусом.

Сметанный соус

Нежный вкус такого соуса позволит скрыть изъязны фарша сосисок. Например, если фарш пересолен или переперчен, именно сметанный соус позволит добиться наиболее гармоничного вкуса готового продукта.

Требуется: по 1/2 стакана сметаны и растительного масла (лучше оливкового), 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. измельченной зелени, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления. Тщательно перемешайте все продукты, и соус готов.

Сметанный соус с хреном

Острый вкус следующего соуса превосходно сочетается с нежной мякотью куриных или молочных сосисок, придавая им пикантный вкус.

Требуется: 1 стакан сметаны, 1 ст. л. тертого хрена, 1 ч. л. лимонного сока, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Все компоненты тщательно смешайте и можете подавать сосиски с соусом.

Лимонный соус с грибами

Требуется: 1/2 стакана лимонного сока, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, 100 г отварных белых грибов, 1/3 стакана кетчупа или томатной пасты, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Смешайте лимонный сок с майонезом, сметаной и кетчупом до состояния однородной массы, после чего добавьте соль и перец в зависимости от вашего вкуса. Отваренные грибы мелко нашинкуйте и смешайте с соусом. Для придания остроты при желании можете добавить в соус мелко нарубленные лук и чеснок.

Морковный соус

Требуется: 3 морковки, 1/2 стакана сметаны, 1/3 стакана лимонного сока, 1/4 стакана растительного масла, 2 зубчика чеснока, по 2 ч. л. соли и сахара, 1/2 свеклы, 1 луковица, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления. Морковь и свеклу натрите на терке, положите в кастрюльку или сковороду с толстым дном и залейте лимонным соком. Если сока недостаточно, добавьте воды, чтобы жидкость слегка прикрывала натертые овощи. Доведите массу до кипения, затем всыпьте муку, влейте растительное масло и снова доведите до кипения. Снимите с огня, остудите и смешайте со сметаной. Добавьте мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, соль и сахар. Поставьте на маленький огонь и прокипятите 10 минут. После чего охладите – соус готов.

Луковый соус

Этот соус может быть совершенно различным по вкусу, что зависит от того, какой бульон вы выберете. С куриными сосисками превосходно сочетается грибной бульон, с говяжьими – куриный. Впрочем, попробовав, вы самостоятельно сможете определить идеальные, на ваш взгляд, сочетания.

Требуется: 2 стакана воды, 1 кубик бульона, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления. Муку поджарьте с маслом. Бульонный кубик разведите 2 стаканами кипящей воды и влейте в муку. Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле, добавьте томатную пасту и прожарьте. Затем соедините с бульоном, прокипятите 5 минут и всыпьте в горячий соус мелко нарубленную зелень. Соус готов. Остудите его и берите с собой на пикник. Это превосходное добавление к сосискам.

Хозяйке на заметку

Если вы решите сварить сосиски до обжаривания, то помните, что класть их надо в кипящую воду, не снимая оболочку и не накалывая ее. Иначе фарш пропитается водой, потеряет свои вкусовые качества.

Винный соус

Вино издавна считалось одним из лучших дополнений к мясу и мясным блюдам. Винный соус подчеркнет вкус сосисок, придав им пикантность и оригинальные вкусовые оттенки. Это великолепное дополнение к сосискам, приготовленным на костре.

Требуется: 1/2 стакана красного вина, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. томатной пасты, 1/2 стакана рубленой зелени, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле с томатной пастой. Когда лук станет мягким и полупрозрачным, влейте в посуду вино, посолите, поперчите и доведите до кипения. Сняв соус с огня, всыпьте в него мелко нарубленную зелень укропа и петрушки. Остудите.

Соус свекольный

Пикантный вкус этого соуса не оставит вас равнодушными. Если вы предпочитаете более мягкий вкус, добавьте в соус 1–2 ст. л. сметаны – тогда соус приобретет более мягкий вкус и будет великолепно гармонировать с куриными сосисками. Впрочем, такой соус подойдет к сосискам любого сорта.

Требуется: 300 г свеклы, 1 стакан воды, 1 кубик бульона, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Натрите свеклу на мелкой терке. Растительное масло смешайте с лимонным соком и 1/2 стакана воды. В этой смеси потушите свеклу до мягкости. Оставшуюся воду доведите до кипения и растворите в ней бульонный кубик. Когда свекла будет готова, влейте в посуду бульон, посолите и поперчите по вкусу. Доведите соус до кипения и снимите с огня. Если предпочитаете более мягкий вкус, вместе с бульоном добавьте в свеклу сметану, также доведите до кипения. Остудите. Свекольный соус готов.

Сырный соус

Этот соус обладает очень оригинальным вкусом и тонким сырным ароматом, что делает его незаменимым в сочетании с любым сортом сосисок.

Требуется: 100 г сыра, 1 луковица, 100 г сухого соленого печенья (крекеров), 2 стакана воды, 1 кубик бульона, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Разведите бульон водой. Сыр натрите на терке, лук мелко нашинкуйте. Обжарьте лук на растительном масле и влейте в готовый лук половину бульона. Доведите все до кипения, после чего всыпьте в лук натертый сыр и измельченное (можно пропустить через мясорубку) печенье. Снова доведите до кипения, снимите с огня и влейте оставшийся бульон. Размешайте и остудите.

Яблочный соус

Такой соус прекрасно подчеркнет вкус сосисок, наполнив его новыми оттенками. Для него лучше всего подойдут незрелые сочные яблоки с кисловатым вкусом.

Требуется: 2 больших яблока, 100 г сметаны, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу, 1 ст. л. кетчупа или томатной пасты.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины и нарежьте соломкой. Растительное масло разогрейте и слегка обжарьте в нем яблочные дольки. В поджаренные

яблоки добавьте сметану, смешанную с томатной пастой, посоленную и поперченную по вкусу. Доведите смесь до кипения и остудите. Соус готов.

Соус из крыжовника

Для приготовления такого соуса вам понадобится зеленый незрелый крыжовник. Соус отличается острым вкусом, который превосходно гармонирует со вкусом сосисок любого сорта и состава.

Требуется: 2 стакана крыжовника, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. л. сметаны или майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления. Ошпарьте крыжовник кипятком и удалите плодоножки. Пропустите крыжовник с чесноком через мясорубку, перемешайте и смешайте со сметаной. Посолите на вкус. Соус готов. Он прекрасно сочетается не только с сосисками, но и с другими мясными блюдами.

Итак, теперь трапеза в походных условиях не потребует от вас особого труда и умственного напряжения (на природе ведь нужно отдохнуть, а вовсе не ломать голову над проблемой, чем накормить компанию). Смело берите сосиски в любой поход и на пикник. Тем более что приготовить их проще простого.

Окорочка

Удобство приготовления куриных окорочков на пикнике заключается в том, что большую часть компонентов можно приготовить в комфортных домашних условиях. Тем самым вы сможете сократить до минимума время приготовления различных блюд на природе, рецепты которых мы и предлагаем вам ниже. Кроме того, подавляющее большинство подобных яств рекомендуется употреблять сразу же после приготовления. Итак, воспользуйтесь на пикниках рецептами наших блюд. Удачи!

Классический пикник

Требуется: 4–5 окорочков, соль, перец (черный или красный – зависит от вашего вкуса), 2–3 зубчика чеснока.

Способ приготовления. Хорошо промытые оттаявшие окорочка проткните в нескольких местах и вставьте в прорези кусочки очищенного измельченного чеснока. Затем окорочка сильно натрите солью и перцем, насадите на шампуры и жарьте над углями, не забывая периодически переворачивать. Также это простое лакомство можно приготовить и на решетке. При желании в процессе приготовления румянящиеся окорочка можно сбрызгивать соком лимона или белым сухим вином.

Куриные окорочка с баклажанами

Требуется: 4 куриных окорочка, 1 баклажан, 8 луковиц, 1–2 помидора, 1 лимон, 150 г шампиньонов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. порубленной мяты или мелиссы, соль и специи (желательно приготовить смесь из порошка корицы, натертого мускатного ореха и порошка имбиря) – по вкусу.

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.