

Бабушкины рецепты

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ХОРОШЕЙ ХОЗЯЙКИ



ЛЕГКО
И ВКУСНО

Кулинарные фантазии

Рагу и запеканки. Легко

«РИПОЛ Классик»

2022

УДК 641/642
ББК 36.991

Рагу и запеканки. Легко / «РИПОЛ Классик»,
2022 — (Кулинарные фантазии)

ISBN 978-5-38-614800-3

Лето и осень — золотая пора разнообразных фруктов и овощей. В это время наш стол богат лёгкими салатами, супами, нежнейшей зеленью. Так почему бы не приготовить такие лёгкие блюда как рагу и овощная запеканка? Эта книга подскажет вам, какое великолепие вкуса даёт сочетание некоторых продуктов, приготовленных в виде рагу и запеканок. Вы будете знать, что, с чем и как смешать, потушить или запечь. И на вашем семейном столе появится оригинальное фирменное блюдо. Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.991

ISBN 978-5-38-614800-3

, 2022

© РИПОЛ Классик, 2022

Содержание

«...Необычайно свежее и даже пикантное»	6
Мясные блюда	8
С говядиной и телятиной	8
Рагу с говядиной, морковью, стручковой фасолью, картофелем и сухим вином по-болгарски «В здорово тяло – здрав дух»	8
Запеканка с говядиной, яблоками, зеленью и сметаной «Эллада»	8
Рагу с говядиной, копченой корейкой, клецками, картофелем, луком, томатной пастой и сметаной «Арделянское»	8
Рагу с говяжьей вырезкой, айвой, картофелем, помидорами, томатной пастой, луком и зеленью «Хостинское»	9
Запеканка с вареной говядиной, яблоками, морковью, луком, изюмом, кокосом и карри «Мальдивiana»	10
Рагу с говяжьими ребрышками, консервированными помидорами, фасолью, морковью, лимонной цедрой, петрушкой и луком «Тюти-пути»	10
Рагу с говядиной, корейкой, корнем сельдерея, морковью, чесноком, лимонной цедрой и сыром «Сицилийское»	10
Рагу в скороварке с говядиной, картофелем, помидорами, сливами, петрушкой и гвоздикой «Привет ирландцам от французов»	11
Рагу с говядиной, крепким кофе, черносливом, морковью, луком, сметаной, укропом и петрушкой «Глясе, да и только»	11
Запеканка с тушеной говядиной, морковью, сельдереем и луком «Сентиментальная»	12
Рагу с говядиной, картофелем, морковью, зеленым горошком, корнем сельдерея, сметаной, томатной пастой и зеленью «Густавское»	12
Рагу с говядиной, куриной печенью, фасолью, баклажанами, солеными огурцами, вишней, грецкими орехами, кефиром и кориандром «Королевское по-вестфальски»	13
Рагу с говядиной, тыквой, луком, чесноком, корицей и пивом «Хеллоуин»	13
Запеченное рагу с говядиной, цветной капустой, сладким перцем, морковью, луком, сыром и зеленью «От шеф-повара Франсуа»	14
Запеченное рагу с говяжьей вырезкой, опятами, стручковой фасолью, картофелем, помидорами, соевым соусом и майонезом «Букмекерское»	14

Рагу с говядиной, курицей, яблоками, морковью, луком, тимьяном и черносмородиновым джемом «Сказка для взрослых»	15
Запеченное рагу с телячьей вырезкой, опятами, картофелем, сметаной, вином, хмели-сунели, базиликом, укропом, куркумой и орегано «Мульти-пульти»	15
Рагу с телятиной, ревенем, луком, корицей и мускатным орехом «Бельведерское»	16
Со свиной	17
Рагу в горшочке из хлеба со свиной, пивом, коричневым сахаром, яблоками, луком и горчицей «Цель оправдывает средства»	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Гера Марксовна Треер

Рагу и запеканки

«...Необычайно свежее и даже пикантное»

Осада одного из городов Лангедока, – а времена были суровые, Столетняя война в разгаре, – длилась уже давно. Жители отчаянно боролись с врагом и стойко переносили трудности, но силы, увы, имеют свойство заканчиваться. К тому же стремительно таяли и без того скромные запасы продовольствия.

И вот однажды мужественно державшие оборону горожане собрались на площади, чтобы всем вместе решить, во-первых, как не умереть с голоду и, во-вторых, как переломить ситуацию. Одни предлагали заманить противника в ловушку, уничтожить с помощью военной хитрости и наесться до отвала вражеской едой. Другие настаивали на том, чтобы молодые красавицы проникли во вражеский стан, отвлекли внимание воинов фривольным поведением, напоили их отравленным вином и принесли в город закуску, которая врагу уже не понадобится. Третьи рвали на себе свои последние французские рубахи, хватались за оружие и призывали идти напролом – обед или смерть.

Теперь уже никто не может сказать, в чью голову пришла эта спасительная идея, но дело было так. Прямо на площади, где проходило это, так сказать, общее собрание, жители развели огромный костер, разогрели на нем огромный котел, и каждый положил в него то, что удалось наскрести по сусекам. Горожане постоянно поддерживали огонь, подкладывали в котел куски и кусочки чего бы то ни было и таким образом дружно кормились. Вскоре подошла помощь, осада была снята, и лангедокцы шумно отпраздновали освобождение.

Но что удивительно: на праздничный пир по случаю окончания осады они сообща приготовили не оленину на вертеле, а блюдо в огромном котле из кусков и кусочков того, что принес каждый из них. С тех далеких пор это кушанье – французское рагу кассуле – стало символом сытости и единения.

Нам не надо держать оборону, поэтому у нас есть время приготовить рагу по всем правилам. Два из них касаются овощного блюда. Правило первое: одинаковая нарезка всех овощей хотите кусочками, хотите брусочками, кубиками, соломкой и т. д. – ровно и аккуратно. Правило второе: предварительная обжарка овощей по отдельности.

Третье правило условно назовем правилом соуса. Если вы бережете талию, – забудьте о соусе. Если не бережете или временно (что гуманнее) не бережете, то наслаждайтесь изысканным вкусом истинного рагу – с соусом – мясного, рыбного, овощного, грибного.

Согласитесь: правил не так много, к тому же они созданы, как известно, для того, чтобы их нарушать. Но сплошное нарушение правил – запеканки. Этим они и замечательны: разнообразие в сочетании продуктов, их весьма приблизительные пропорции, использование до последнего кусочка, нередкая возможность употреблять блюдо как в холодном, так и в горячем виде. Все вместе взятое дает необыкновенный вкус, простоту приготовления, экономию денег, времени и сил. Что, впрочем, роднит запеканки с рагу, о чем свидетельствуют герои книги Джерома К. Джерома «Трое в лодке, не считая собаки».

Как говорится, не пытайтесь повторить, но кое-что взять на вооружение можно...

«Джордж... предложил состряпать из овощей, остатков холодной говядины и всяких завалящих кусочков – баранье рагу по-ирландски.

Мы добавили кочан капусты и фунтов десять гороха. Джордж все это перемешал и сказал, что остается еще пропасть места, и тогда мы обыскали обе корзины и высыпали в рагу все остатки, объедки и огрызки. У нас была еще половина мясного пудинга и кусок бекона;

мы сунули их туда же. Потом Джордж нашел полбанки консервированной лососины и также бросил ее в кастрюлю.

Он сказал, что в этом и заключается преимущество ирландского рагу: можно избавиться от целой кучи ненужных вещей. Я выудил из корзины два треснувших яйца, и они тоже пошли в дело. Джордж сказал, что от яиц соус станет еще гуще.

Наше рагу по-ирландски удалось на славу! Никогда в жизни еда не доставляла мне такого наслаждения. В этом рагу было что-то необычайно свежее и даже пикантное. Старые, избитые кушанья всем нам уже приелись, а тут было блюдо с таким букетом и вкусом, каких больше нигде не встретишь!»¹

С пожеланием свежего и пикантного Гера Треер, автор-составитель

¹ М.: АСТ, 2003. С. 114–15.

Мясные блюда

С говядиной и телятиной

Рагу с говядиной, морковью, стручковой фасолью, картофелем и сухим вином по-болгарски «В здорово тяло – здрав дух»

- # 1 кг говядины
- # 250 г стручковой фасоли
- # 3–4 картофелины
- # 2 шт. моркови
- # $\frac{1}{2}$ стакана сухого вина
- # 1 ст. ложка муки
- # 3 ст. ложки растительного масла
- # любая зелень, перец и соль – по вкусу

Лук нарежьте соломкой и обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла. Мясо нарежьте кусками величиной со спичечный коробок, посолите, поперчите, положите к луку, добавьте 1 ст. ложку масла и обжарьте на сильном огне. Затем влейте немного воды (бульона), вино, добавьте разведенную водой обжаренную муку и потушите мясо на слабом огне до мягкости.

Сварите в подсоленной воде морковь, стручковую фасоль и нарезанный ломтиками картофель. Готовые овощи откиньте на дуршлаг, заправьте оставшимся маслом, посыпьте рубленой зеленью и смешайте с мясом. Поварите все 10–15 минут на слабом огне. Подавайте, посыпав любой измельченной зеленью.

Запеканка с говядиной, яблоками, зеленью и сметаной «Эллада»

- # 1 кг говядины
- # 4 яблока
- # $\frac{1}{2}$ стакана сметаны
- # 2 ст. ложки растительного масла
- # любая зелень, перец и соль – по вкусу

Говядину нарежьте тонкими ломтиками, тщательно отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут. Подготовленные ломтики мяса обжарьте с обеих сторон на растительном масле и уложите в форму.

Яблоки нарежьте тонкими кружками, разложите поверх мяса и залейте все сметаной. Запекайте в духовке 40 минут при средней температуре. Подавайте с хреном, посыпав любой рубленой зеленью.

Рагу с говядиной, копченой корейкой, клецками, картофелем, луком, томатной пастой и сметаной «Арделянское»

- # 750 г говядины
- # 250 г копченой корейки

- # 10 картофелин
- # 2 луковицы
- # 10 ст. ложек сметаны
- # 300 мл мясного бульона
- # 2 ст. ложки томатной пасты
- # 2 ст. ложки муки
- # 100 мл растительного масла
- # черный и красный молотый перец, соль – по вкусу

Для клецек:

- # $\frac{3}{4}$ стакана муки
- # 4 яйца
- # 200 мл воды
- # 50 г сливочного масла
- # зелень петрушки и соль – по вкусу

Мясо отбейте, нарежьте маленькими кубиками, посолите, поперчите и обваляйте в муке. Подготовленное мясо смешайте с мелко нарезанным и обжаренным на растительном масле луком.

Нарезанную маленькими кубиками корейку обжарьте и добавьте к мясу вместе с нарезанным дольками картофелем. Залейте все мясным бульоном, накройте крышкой и потушите на слабом огне до готовности. За 10 минут до готовности добавьте клецки и сметану.

Для клецек вскипятите воду с солью и сливочным маслом. В кипящую воду всыпьте всю муку и поварите, интенсивно размешивая лопаткой, в течение 5 минут. Загустевшую массу немного охладите, добавьте по одному, тщательно размешивая, яйца и мелко нарезанную зелень петрушки.

Из полученного теста сделайте с помощью чайной ложки клецки и опускайте их в кипящую подсоленную воду. Когда клепки всплывут, откиньте их на дуршлаг и промойте холодной водой, чтобы они не слиплись.

Рагу с говяжьей вырезкой, айвой, картофелем, помидорами, томатной пастой, луком и зеленью «Хостинское»

- # 500–600 г говяжьей вырезки
- # 4 картофелины
- # 2 шт. айвы
- # 2 помидора
- # 1 луковица
- # 1 ст. ложка томатной пасты
- # 1 ст. ложка растительного (топленого, сливочного) масла
- # зелень петрушки, кинзы, красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Мясо нарежьте кубиками, положите в глубокую кастрюлю, добавьте масло, 1 ст. ложку воды и поставьте на средний огонь.

Лук нашинкуйте, помидоры поддержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и очень мелко нарежьте или измельчите в блендере. Айву и картофель нарежьте дольками одинакового размера.

Когда мясо начнет поджариваться, в кастрюлю положите лук, немного потушите, затем добавьте помидоры и томатную пасту. Потушите все 5—10 минут, положите картофель, влейте немного воды и поварите до полуготовности картофеля. Посолите, поперчите, добавьте айву и потушите все до готовности. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и кинзы.

Запеканка с вареной говядиной, яблоками, морковью, луком, изюмом, кокосом и карри «Мальдивiana»

600 г нежирной вареной говядины

2–3 шт. моркови

1 луковица

2 сладких яблока

1–2 ст. ложки изюма без косточек

2 ст. ложки кокосовой стружки

2 ст. ложки карри

120–130 мл говяжьего бульона

маргарин, перец и соль – по вкусу

Лук мелко нашинкуйте, морковь нарежьте соломкой. Растопите маргарин и слегка обжарьте лук и морковь. Добавьте кокосовую стружку, карри и обжарьте смесь в течение 5 минут, постоянно помешивая.

Мясо нарежьте кубиками, яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кусочками. Мясо, яблоки, изюм добавьте к луку и моркови, все тщательно перемешайте, влейте бульон, посолите, поперчите и уложите в форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Рагу с говяжьими ребрышками, консервированными помидорами, фасолью, морковью, лимонной цедрой, петрушкой и луком «Тюти-пути»

1 кг 800 г говяжьих ребрышек

800 г консервированной белой фасоли

400 г консервированных помидоров

4–5 шт. моркови

2 луковицы

2 ст. ложки муки

1 ст. ложка растительного масла

зелень петрушки, тертая лимонная цедра и соль – по вкусу

Ребрышки обсушите бумажными полотенцами. Поставьте пятилитровую кастрюлю на средний огонь и нагрейте в ней растительное масло. Положите половину нормы ребрышек и подрумяньте со всех сторон. Обжаренные ребрышки извлеките и обжарьте оставшиеся.

Морковь нарежьте кусочками длиной 3 см, лук крупно нарежьте и обжарьте, изредка помешивая на оставшемся в кастрюле жире. Смешайте муку с 225 мл воды. Все подготовленные ребрышки положите в кастрюлю, добавьте мучную смесь, нарезанные помидоры и соль.

Доведите содержимое до кипения на сильном огне, накройте кастрюлю крышкой и потушите все, изредка помешивая, 2 часа. Спустя это время добавьте фасоль и потушите еще 15 минут. Подавайте с рисом, посыпав рубленой зеленью петрушки и тертой лимонной цедрой.

Рагу с говядиной, корейкой, корнем сельдерея, морковью, чесноком, лимонной цедрой и сыром «Сицилийское»

2 кг 500 г мякоти говядины

200 г корейки

- # 1 стакан тертой моркови
- # 1 корень сельдерея
- # 1 стакан тертого лука
- # 5 зубчиков чеснока
- # 4 ст. ложки любого тертого сыра
- # 1/2 стакана томатной пасты
- # 1 ч. ложка острой приправы
- # 1 ст. ложка тертой лимонной цедры
- # 2 ст. ложки растительного масла
- # перец и соль – по вкусу

Корейку нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Затем положите нарезанную ломтиками говядину и обжарьте ее с обеих сторон. Добавьте лук, измельченный чеснок, мелко нарезанный сельдерей и морковь.

Приправьте томатной пастой, острой приправой, лимонной цедрой, солью, перцем и тщательно перемешайте. Залейте водой так, чтобы она покрыла массу, и поварите все до готовности. Подавайте, посыпав тертым сыром, с ригатони – макаронными изделиями в форме коротких толстых трубочек.

Рагу в скороварке с говядиной, картофелем, помидорами, сливами, петрушкой и гвоздикой «Привет ирландцам от французов»

- # 800 г говядины
- # 1 кг картофеля
- # 800 г помидоров
- # 100 г слив
- # 1 луковица
- # 2 зубчика чеснока
- # 1 ст. ложка муки
- # 50 г сливочного масла
- # лавровый лист, гвоздика, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и каждую разрежьте на 8 частей. Луковицу разрежьте на 4 части, чеснок измельчите. У слив удалите косточки, зелень петрушки нарубите. Каждую очищенную картофелину разрежьте на 4 части.

Мясо нарежьте кусками и обжарьте на сливочном масле. Затем положите лук, посыпьте мукой и перемешайте. Добавьте помидоры, чеснок, зелень петрушки, лавровый лист, гвоздику, сливы, посолите и поперчите. Положите все скороварку и поварите около 20 минут. Спустя это время добавьте картофель и поварите еще 10 минут.

Рагу с говядиной, крепким кофе, черносливом, морковью, луком, сметаной, укропом и петрушкой «Глясе, да и только»

- # 500 г мякоти говядины
- # 1 стакан крепкого кофе
- # 100 г чернослива без косточек
- # 3 шт. моркови
- # 1 луковица

5 ст. ложек сметаны

2 ст. ложки сливочного масла

зелень петрушки, укропа и соль – по вкусу

Говядину очистите от пленок и нарежьте небольшими кубиками. Кусочки мяса посолите и вместе с нарезанным кольцами луком обжарьте на сливочном масле. Затем добавьте горячий кофе и тушите все 10 минут.

Морковь нарежьте кружками, чернослив разрежьте пополам, добавьте к мясу и потушите все 15 минут. В конце тушения добавьте сметану и доведите до кипения. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Запеканка с тушеной говядиной, морковью, сельдереем и луком «Сентиментальная»

600 г тушеной говядины

1–2 шт. моркови

2 луковицы

4 стебля сельдерея

2 ст. ложки муки

2 бульонных кубика

2 ст. ложки винного уксуса

2 ст. ложки сливочного масла

перец и соль – по вкусу

Морковь, лук, сельдерей мелко нарежьте и прогрейте, помешивая, под крышкой в течение 5 минут на максимальном огне. Мясо нарежьте небольшими кусочками, обваляйте в муке, положите к овощам, добавьте масло, растворенные в воде бульонные кубики и уксус. Смесь тщательно перемешайте и накройте крышкой.

Запекайте в духовке 7 минут при максимальной температуре, затем еще 30 минут при средней температуре, перемешав 2–3 раза. Готовую запеканку оставьте на 15 минут при комнатной температуре.

Рагу с говядиной, картофелем, морковью, зеленым горошком, корнем сельдерея, сметаной, томатной пастой и зеленью «Густавское»

300 г нежирной говядины

400 г картофеля

200 г моркови

150 г зеленого горошка

50 г корня сельдерея

50 г сметаны

$\frac{1}{2}$ ст. ложки муки

1 ст. ложка томатной пасты

1–2 ч. ложки сливочного масла

любая зелень и соль – по вкусу

Мясо сварите до полуготовности и нарежьте небольшими кусочками. Морковь и сельдерей мелко нарежьте, уложите в сотейник, залейте 1 стаканом воды и поварите до полуготовности. Добавьте томатную пасту, мясо, влейте еще полстакана воды и поварите все 30 минут.

Картофель нарежьте кубиками, уложите на противень, слегка посолите и смешайте с третью нормы сметаны. Запекайте в духовке почти до готовности при средней температуре. Запеченный картофель положите к мясу, моркови, сельдерею, заправьте оставшейся сметаной, мукой, сливочным маслом и потушите 10 минут. Спустя это время добавьте зеленый горошек и доведите до кипения. Подавайте, посыпав любой рубленой зеленью.

Рагу с говядиной, куриной печенью, фасолью, баклажанами, солеными огурцами, вишней, грецкими орехами, кефиром и кориандром «Королевское по-вестфальски»

- # 500 г говядины
- # 200 г куриной печени
- # 100 г молодой стручковой фасоли
- # 2 средних по величине баклажана
- # 2 помидора
- # 1–2 шт. сладкого перца
- # 1–2 луковицы
- # 2 крупных соленых огурца
- # 50–70 г вишни без косточек
- # 1 горсть очищенных грецких орехов
- # 500 мл кефира или ряженки
- # 1 ст. ложка сахара
- # растительное масло, зелень петрушки, молотый кориандр, мука, перец и соль – по вкусу

Говядину нарежьте небольшими кусками (как для шашлыка) и потушите 10–15 минут на растительном масле на среднем огне, добавив соль и перец. Печень сварите до мягкости. Баклажаны нарежьте брусочками, сладкий перец – соломкой, помидоры и лук – кубиками.

Соленые огурцы нарежьте кружками, обваляйте в муке и быстро обжарьте на растительном масле. Затем добавьте подготовленные овощи, фасоль в стручках и потушите все, часто помешивая, до полуготовности.

Влейте кефир (ряженку), добавьте вишню, измельченные грецкие орехи и потушите 7 минут на среднем огне. Затем положите мясо, печень, рубленую зелень петрушки, кориандр и сахар. Все перемешайте, быстро доведите до кипения, снимите с огня и дайте немного настояться.

Рагу с говядиной, тыквой, луком, чесноком, корицей и пивом «Хеллоуин»

- # 500–600 г мякоти говядины
- # мякоть $\frac{1}{2}$ средней по величине тыквы
- # 2 средние по величине луковицы или 10 см белой части лука-порея
- # 1 шт. средней по величине моркови
- # 5 зубчиков чеснока
- # 500 мл темного пива
- # 1 ч. ложка сахара
- # 2 лавровых листа
- # 1 щепотка корицы
- # 30 г сливочного масла
- # перец и соль – по вкусу

Мясо очистите от пленок и нарежьте кубиками со стороной 3 см. Посолите, поперчите и обжарьте на сливочном масле в глубоком сотейнике на сильном огне до образования румяной корочки. Лук нарежьте кольцами, добавьте к мясу и обжарьте все еще в течение 5 минут.

Затем положите нарезанный пластинками чеснок, корицу, сахар и лавровый лист. Залейте все пивом и потушите, помешивая, 2 часа под крышкой на слабом огне. Спустя это время добавьте к мясу нарезанную маленькими кубиками морковь и потушите все 20 минут.

Положите нарезанную кубиками со стороной 3 см тыкву и доведите до готовности (около 20 минут). Готовому рагу дайте настояться в течение ночи. Подавайте как самостоятельное блюдо или с рисом, картофельным пюре.

Запеченное рагу с говядиной, цветной капустой, сладким перцем, морковью, луком, сыром и зеленью «От шеф-повара Франсуа»

- # 500 г мякоти говядины
- # 500 г цветной капусты (свежей или замороженной)
- # 1 шт. сладкого перца
- # 1 шт. средней по величине моркови
- # 1 крупная луковица
- # 200 г твердого сыра
- # 2 ст. ложки томатного соуса и/или 2–3 помидора
- # растительное масло, любая свежая или сухая зелень, перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте небольшими кубиками, обжарьте на растительном масле до зарумянивания, поперчите и посолите. Отдельно обжарьте нашинкованный лук с тертой морковью, добавьте к мясу и потушите все до готовности мяса.

Цветную капусту разберите на соцветия, сладкий перец нарежьте соломкой и положите все к мясу. Залейте стаканом воды или бульона, посолите и потушите до тех пор, пока капуста не станет мягкой.

Готовое мясо с овощами уложите в форму, смажьте томатным соусом (разложите нарезанные ломтиками помидоры), посыпьте любой зеленью и тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 180 °С.

Запеченное рагу с говяжьей вырезкой, опятами, стручковой фасолью, картофелем, помидорами, соевым соусом и майонезом «Букмекерское»

- # 400 г говяжьей вырезки
- # 200 г замороженных опят
- # 500 г картофеля
- # 400 г замороженной стручковой фасоли
- # 200 г помидоров
- # 2 ст. ложки соевого соуса
- # 2 ст. ложки майонеза
- # 2 ст. ложки лимонного сока
- # соль – по вкусу

Мясо нарежьте средними по величине кусочками. Смешайте лимонный сок, соевый соус, майонез, добавьте к мясу, все тщательно перемешайте и оставьте на 30 минут. Спустя это время

положите к мясу размороженные грибы, стручковую фасоль и нарезанный кубиками картофель.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, нарежьте кусочками и добавьте к мясу с овощами. Все посолите, перемешайте, уложите в рукав для запекания, влейте полстакана воды и закрепите концы рукава. Запекайте в духовке около 1 часа при температуре 230 °С.

Рагу с говядиной, курицей, яблоками, морковью, луком, тимьяном и черносмородиновым джемом «Сказка для взрослых»

- # 400 г мякоти говядины
- # 300 г куриного филе
- # 1 шт. моркови
- # 1 крупная луковица
- # 3 небольших кисло-сладких яблока
- # 2 веточки или 1 ст. ложка сушеного тимьяна
- # 1 ст. ложка черносмородинового джема
- # 1 ст. ложка бальзамического уксуса
- # 1 ст. ложка соевого соуса
- # растительное масло и соль – по вкусу

Говядину нарежьте кусочками, куриное филе – более крупными кусочками и все обжарьте на растительном масле. Образовавшийся сок слейте в сотейник, в котором будет тушиться рагу. В конце обжаривания мяса влейте соевый соус, потушите немного, переложите в сотейник, накройте крышкой и потушите 10 минут на среднем огне.

Морковь нарежьте кружками и обжарьте в течение 2 минут в небольшом количестве растительного масла. Затем добавьте нарезанный крупной соломкой лук и обжарьте еще 2 минуты. Положите нарезанные дольками яблоки, потушите все 3 минуты, добавьте измельченный тимьян, бальзамический уксус и джем. Влейте немного воды и тщательно размешайте, чтобы джем равномерно распределился.

Полученную массу положите в сотейник к мясу, посолите, если нужно, и потушите 5 минут на слабом огне под крышкой. Затем выключите огонь и оставьте еще на 10 минут под крышкой. Подавайте с картофелем, рисом, макаронами, гречневой кашей.

Запеченное рагу с телячьей вырезкой, опятами, картофелем, сметаной, вином, хмели-сунели, базиликом, укропом, куркумой и орегано «Мульти-пульти»

- # 1 кг телячьей вырезки
- # 400 г опят
- # 500 г картофеля
- # 4 шт. моркови
- # 4 луковицы
- # 250 г жирной сметаны
- # 100 мл сухого белого вина
- # растительное масло, хмели-сунели, сушеный базилик и укроп, куркума, орегано, перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте кусками весом 200–250 г, посыпьте перцем, залейте вином и оставьте на 1 час. Лук нарежьте кубиками и вместе с грибами обжарьте на растительном масле. Морковь натрите на крупной терке. Смешайте грибы с луком, морковь, добавьте сметану, специи, соль и тщательно перемешайте.

В рукав для запекания уложите немного полученной смеси, поверх нее – подготовленное мясо, затем – оставшуюся смесь и закрепите концы рукава. Запекайте в духовке 1 час – 1 час 30 минут при температуре 180–200 °С.

Рагу с телятиной, ревенем, луком, корицей и мускатным орехом «Бельведерское»

- # 750 г телятины
- # 500 г очищенного ревеня
- # 2 луковицы
- # 500 мл бульона
- # 2–3 см палочки корицы
- # 2 ч. ложки крахмала
- # 1 щепотка мускатного ореха
- # 1 щепотка сахара
- # 3 ст. ложки растительного масла
- # перец и соль – по вкусу

Телятину нарежьте кубиками и обжарьте на сильном огне в растительном масле до образования коричневой корочки. Одну луковицу нарежьте маленькими кубиками, другую – полукольцами и обжарьте вместе с мясом в течение 2–3 минут. Затем влейте горячий бульон, добавьте корицу, мускатный орех, сахар и потушите все 45 минут под крышкой на среднем огне.

Ревень нарежьте кусочками длиной 1–2 см, положите к мясу и потушите все 8 минут. Добавьте разведенный крахмал, по желанию бульон и немного все прогрейте. Подавайте с рисом.

Со свинойной

Рагу в горшочке из хлеба со свинойной, пивом, коричневым сахаром, яблоками, луком и горчицей «Цель оправдывает средства»

- # 350 г свинойной
- # 1 буханка ржаного хлеба
- # 1–2 яблока
- # 1 луковица
- # 200 мл темного пива
- # 200 мл мясного бульона
- # 2–3 ст. ложки коричневого сахара
- # 1 ст. ложка муки
- # $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы
- # 1 ст. ложка сливочного масла
- # растительное масло, перец и соль – по вкусу

У буханки черного хлеба срежьте верхнюю корку, сохранив ее, и удалите мякиш, оставив около 1 см по краям. Лук нарежьте полукольцами, яблоки – дольками средней толщины. В сотейнике растопите сливочное масло и добавьте муку. Встряхивайте сотейник и периодически помешивайте муку, пока она не приобретет легкий кремовый оттенок. Снимите сотейник с огня и дайте муке немного остыть.

Мясной бульон доведите до кипения и влейте тонкой струйкой, помешивая, в сотейник. Затем влейте пиво, поставьте сотейник на огонь, добавьте горчицу и поварите полученный соус, помешивая, около 5 минут на слабом огне.

Мясо нарежьте тонкими полосками и, постоянно помешивая, быстро обжарьте на растительном масле. Приправьте солью, перцем, частью коричневого сахара, перемешайте и переложите в сотейник с соусом. Все перемешайте и потушите на слабом огне 15–20 минут.

На теплую сковороду положите лук, добавьте растительное масло, немного потушите, влейте 100 мл воды, посолите и потушите около 5 минут на слабом огне. Добавьте яблоки, посыпьте оставшимся коричневым сахаром и потушите все до выпаривания жидкости.

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.