

ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

- 
- оригинальные рецепты на любой вкус
 - всевозможные сочетания мяса, рыбы, птицы, овощей, грибов и фруктов

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Гера Марксовна Треер

Фаршированные блюда

Серия «Кулинарные фантазии»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3849915

Фаршированные блюда / [авт.-сост. Г. М. Треер]: РИПОЛ классик;

Москва; 2011

ISBN 9785386114084

Аннотация

Опытные кулинары прекрасно знают: фаршировать можно практически всё – огурцы, редис, кальмаров, помидоры, дыню, яблоки, груши, картофель, грибы, тыкву, макароны, капусту, репу... Блюда с начинкой необыкновенно разнообразят будничныи стол и, без сомнения, украсят праздничныи.

Эта книга откроет вам оригинальные рецепты приготовления фаршированных блюд из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей, круп, грибов, орехов, ягод, фруктов, сыра и творога.

Приятного аппетита!

Содержание

Фаршируйте с удовольствием	4
Блюда с мясом и мясными продуктами	6
Фаршированное мясо	6
Блюда с мясом и фаршем	30
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Гера Марксовна Треер

Фаршированные блюда

Фаршируйте с удовольствием

Как это часто бывало в искусстве приготовления пищи, мало каким первооткрывателям, выдумщикам и авторам идей повезло так же, как, например, г-ну Оливье или графу Строганову, чью фамилию увековечил, согласно преданию, один из его поваров, приготовив мясо с подливкой – бефстроганов. Имена множества первопроходцев, чьими достижениями мы пользуемся ежедневно, навсегда канули в Лету.

А между тем имя того, кто, удачно поохотившись, придумал запечь пойманную дичь, наполнив ее начинкой, возможно, из орехов и ароматных трав, должно быть занесено во все почетные справочники. Ибо выдающаяся находка этого стихийного шеф-повара положила начало одному из самых творческих и вкусных разделов кулинарии.

Что возникает в воображении, когда мы слышим словосочетание «фаршированное блюдо»? Ну конечно: гусь с яблоками, кабачки с мясом и яйца с луком. Неужели всё?! Как мы ошибаемся, увы. Опытные кулинары прекрасно знают: фаршировать можно почти все – огурцы, редис, кальмаров, помидоры, дыню, яблоки, груши, картофель, грибы, тыкву,

макароны, капусту, репу... И далее, как говорится, со всеми остановками.

Блюда с начинкой хороши на все случаи: они необыкновенно разнообразят будничный стол и, без сомнения, украшают праздничный. Кроме того, вы можете готовить их круглогодично, поскольку – при желании сэкономить и не покупать в зимний период недешевые заморские овощи и фрукты – в любой сезон найдется множество продуктов, отлично поддающихся фаршировке.

В нашей книге вы найдете оригинальные рецепты на любой вкус из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей, круп, грибов, орехов, ягод, фруктов, сыра и творога. Но главное – во всевозможных сочетаниях, о которых, вполне вероятно, вы и не подозревали.

Словом, примите совет: не ждите очередного праздника. Начиная удивлять домочадцев сегодня – изысканными закусками, необыкновенным горячим и восхитительными десертами. Фаршированных блюд столько, что хватит и на будни, и на праздники, тем более что набор продуктов ограничен только вашей фантазией и смелостью в выборе сочетаний. А гости подтянутся...

С пожеланием праздничных будней Гера Треер, автор-составитель

Блюда с мясом и мясными продуктами

Фаршированное мясо

**Запеченная говяжья вырезка с
цветной капустой, маринованными
огурцами, розмарином, шалфеем,
эстрагоном и кинзой «Великосветская»**

- 800 г говяжьей вырезки
- 400 г цветной капусты
- 1 маринованный огурец
- 3 зубчика чеснока
- 150 г сметаны
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 1 ч. ложка розмарина
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки шалфея
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки эстрагона
- $\frac{1}{2}$ пучка кинзы

- 1/2 пучка зеленого лука
- 1 ст. ложка растительного масла
- красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Мясо разрежьте на 2 части, каждую часть отбейте с обеих сторон, сделайте надрезы, натрите внутри и снаружи смесью из красного и черного перца, шалфея, эстрагона, розмарина и измельченного чеснока.

Цветную капусту разберите на соцветия и поварите 3 минуты в кипящей подсоленной воде. Яйца нарежьте кубиками, зеленый лук нашинкуйте. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленное мясо и скрепите края надрезов деревянными шпажками. Уложите в смазанную растительным маслом форму, влейте немного воды и положите сметану.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками огурца и веточками кинзы.

Запеченная говядина с сельдереем, сыром-ассорти, изюмом, арахисом, оливками, чесноком, тимьяном и базиликом «Иностранка»

- 800 г говядины

- 100 г стеблевого сельдерея
- 1 корень сельдерея
- 100 г сливочного сыра
- 100 г сыра чеддер
- 2 ст. ложки арахиса
- 1 ст. ложка изюма
- 3–4 ст. ложки оливок без косточек
- 1–2 шт. редиса
- 3 зубчика чеснока
- 1–2 лавровых листа
- 4 ст. ложки томатного соуса
- 1 ч. ложка тимьяна
- $\frac{1}{2}$ пучка базилика
- $\frac{1}{2}$ пучка кресс-салата
- 2 ст. ложки растительного масла
- красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Стебли сельдерея нарежьте кусочками длиной 5 см. Сыр и корень сельдерея натрите на средней терке и смешайте с нарезанным сельдереем. Добавьте измельченный арахис, изюм, тимьян, соль и тщательно перемешайте полученную начинку.

Мясо разрежьте на несколько частей, обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла до золотистого цвета и охладите. Затем в каждом куске сделайте глубокие надрезы, наполните их

начинкой и скрепите края надрезов деревянными шпажками. Фаршированное мясо уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, толченый чеснок и томатный соус.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая соусом. Подавайте, уложив на кресс-салат, украсив кружками редиса, нарезанными оливками и посыпав измельченной зеленью базилика.

Запеченная телятина со свеклой, черносливом, клюквой, сыром, майонезом, чесноком и петрушкой «Владими́ро-сузда́льская»

- 600 г телятины
- 1 шт. свеклы
- 100 г чернослива
- 3 ст. ложки клюквы
- 100 г любого тертого сыра
- 150 г майонеза
- 3 ст. ложки сметаны
- 2 зубчика чеснока
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки
- 2 ст. ложки растительного масла
- сахар, перец и соль – по вкусу

Свеклу очистите и натрите на средней терке. Чернослив

залейте горячей водой на 20–30 минут, откиньте на дуршлаг, мякоть крупно нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте сахар, толченый чеснок, посолите и заправьте сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Мясо куском обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла до золотистого цвета и охладите. Затем сделайте глубокий надрез, наполните его начинкой и скрепите края надреза деревянными шпажками. Фаршированное мясо уложите в смазанную оставшимся маслом форму, посолите, поперчите и залейте майонезом.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. За несколько минут до готовности посыпьте мясо тертым сыром и запекайте до образования золотистой корочки. Подавайте, украсив клюквой и веточками петрушки.

**Запеченная телятина с баклажанами,
сладким перцем, сельдереем, сметаной,
петрушкой, розмарином и укропом
«От шеф-повара ресторана в Варне»**

- 700 г телятины
- 5 баклажанов
- 5 шт. сладкого перца
- 1 шт. горького перца

- 1 корень сельдерея
- 2 зубчика чеснока
- 150 г сметаны
- 1–2 лавровых листа
- 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
- 1 ч. ложка измельченного розмарина
- 2 ч. ложки винного уксуса
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара
- $\frac{1}{2}$ пучка укропа
- 6 ст. ложек растительного масла
- красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте кружками, посолите и положите на 1 час под пресс. Спустя это время слейте образовавшуюся жидкость, обжарьте баклажаны в 3 ст. ложках растительного масла и охладите.

У сладкого перца удалите плодоножки, семена, мякоть пропустите через мясорубку. Добавьте измельченный горький перец, соль, уксус и сахар. Баклажаны смешайте с подготовленным сладким перцем и 2 ст. ложками измельченной зелени укропа и петрушки. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Мясо куском обжарьте в 2 ст. ложках растительного масла со всех сторон до образования золотистой корочки и охладите. Затем сделайте в нем глубокий надрез, наполните на-

чинкой и уложите в смазанную оставшимся растительным маслом форму. Посыпьте измельченным корнем сельдерея, толченым чесноком, розмарином, добавьте лавровый лист, посолите, поперчите и залейте сметаной.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками и посыпав измельченной зеленью оставшегося укропа.

Запеченная телячья грудинка с печенью, салом, гречневой кашей и петрушкой «По-житомирски»

- 1 кг телячьей грудинки
- 400 г говяжьей печени
- 100 г гречневой крупы
- 100 г сала
- 1 луковица
- 1 яйцо
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки
- 4 ст. ложки сливочного масла
- перец и соль – по вкусу

Гречневую крупу сварите в подсоленной воде до полуготовности. Печень крупно нарежьте. Сало мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Затем

добавьте измельченный лук, печень, влейте немного воды и потушите все до готовности.

Охлажденную массу пропустите через мясорубку, смешайте с подготовленной гречневой крупой, взбитым яйцом, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В телячьей грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи солью, перцем, наполните начинкой и уложите в форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свинина с репой, морковью, помидорами, кукурузой, чесноком, розмарином, базиликом и тимьяном «Кирилловская»

- 800 г свинины
- 2 шт. репы
- 3 шт. моркови
- 2 помидора
- 100 г консервированной кукурузы
- 1 лимон
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка уксуса
- 1 ч. ложка розмарина

- $\frac{1}{2}$ ч. ложки тимьяна
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки измельченного лаврового листа
- $\frac{1}{2}$ пучка базилика
- 4 ст. ложки растительного масла
- сахар, красный молотый перец и соль – по вкусу

Мясо слегка отбейте с двух сторон, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи смесью из соли, перца, розмарина, тимьяна и лаврового листа. Затем полейте свежесжатым лимонным соком, посыпьте толченым чесноком и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Морковь и репу натрите на средней терке, посолите и заправьте 2 ст. ложками растительного масла, смешанного с уксусом и сахаром. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Маринованное мясо наполните начинкой, обжарьте в оставшемся растительном масле до образования золотистой корочки и заверните в фольгу. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками помидоров, посыпав кукурузой и измельченным базиликом.

Тушеная свинина с капустой, редькой, морковью, сельдереем, майораном, петрушкой и розмарином «Демидовская»

- 800 г свинины
- 500 г капусты
- 2 шт. редьки
- 1 шт. моркови
- 1 корень сельдерея
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 100 г консервированного зеленого горошка
- 1 лимон
- 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
- 1–2 лавровых листа
- 1 ч. ложка розмарина
- 1 ч. ложка майорана
- 1/2 пучка петрушки
- 6 ст. ложек растительного масла
- красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Капусту, редьку, 1 луковицу нашинкуйте тонкой соломкой, тщательно перетрите, заправьте 2 ст. ложками растительного масла, солью и перцем. Полученную начинку тща-

тельно перемешайте.

Морковь и корень сельдерея натрите на средней терке, оставшийся лук нарежьте полукольцами, чеснок измельчите. Обжарьте все в 2 ст. ложках растительного масла до золотистого цвета.

Мясо слегка отбейте с двух сторон, сделайте глубокий надрез, наполните начинкой и скрепите края надреза деревянными шпажками. Обваляйте в смеси из панировочных сухарей, соли, перца, розмарина, майорана и обжарьте в оставшемся масле.

Затем влейте немного воды, добавьте обжаренные овощи, лавровый лист, посолите и потушите до готовности. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив зеленым горошком, ломтиками лимона и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свинина с базиликом, сыром, сметаной, чесноком, кинзой, душицей и эстрагоном «Третьяковская»

- 700 г свинины
- 3 помидора
- 1 шт. моркови
- 2 зубчика чеснока
- 200 г сметаны
- 100 г любого тертого сыра

- 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
- 1 яйцо
- 1 ч. ложка душицы
- 200 г зелени базилика
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки эстрагона
- $\frac{1}{2}$ пучка кинзы
- 1 ст. ложка растительного масла
- перец и соль – по вкусу

Зелень базилика крупно нарежьте и смешайте с взбитым яйцом. Добавьте 1 ст. ложку сметаны, тертый сыр, измельченный чеснок, панировочные сухари, душицу и эстрагон. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Мясо отбейте с двух сторон, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи солью и перцем. Наполните начинкой и скрепите края надреза деревянными шпажками. Уложите в смазанную растительным маслом форму, влейте немного воды и добавьте оставшуюся сметану.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками помидоров, моркови и веточками кинзы.

Тушеная свинина с грибами, помидорами, чесноком, имбирем, зеленым луком и петрушкой «Морозовская»

- 600 г свинины
- 100 г сушеных белых грибов
- 100 г маринованных грибов
- 1 помидор
- 1 луковица
- 4 зубчика чеснока
- 100 г панировочных сухарей
- 2 яйца
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1–2 лавровых листа
- 1 ч. ложка уксуса
- 1/2 пучка зеленого лука
- 1/2 пучка петрушки
- 1/2 пучка зеленого салата
- 4 ст. ложки растительного масла
- молотый имбирь, перец и соль – по вкусу

Сушеные грибы сварите до готовности, охладите и пропустите через мясорубку. Маринованные грибы мелко нарубите. Нарезанный репчатый лук обжарьте в 1 ст. ложке расти-

тельного масла, добавьте все грибы и потушите 10–15 минут.

Грибную массу заправьте 3 зубчиками толченого чеснока, уксусом, перцем, солью и мелко нарезанным зеленым луком. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Свинину разрежьте на 2 части, в каждой части сделайте глубокий надрез, наполните начинкой и скрепите края надрезов деревянными шпажками. Куски фаршированного мяса обмакните во взбитых яйцах, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на оставшемся растительном масле до золотистого цвета.

Затем влейте немного воды, добавьте томатную пасту, лавровый лист, имбирь, посолите, поперчите и потушите до готовности. Подавайте, уложив на листья зеленого салата, украсив кружками помидора, посыпав оставшимся толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свиная грудинка с баклажанами, помидорами, чесноком, базиликом, укропом и тимьяном «По-пловдивски»

- 800 г свиной грудинки
- 4 баклажана
- 1 помидор
- 1 соленый огурец
- 2 луковицы
- 5 зубчиков чеснока

- 1 лимон
- 1 ч. ложка сушеного молотого тимьяна
- 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
- 150 г панировочных сухарей
- 1–2 лавровых листа
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 1 пучок зеленого лука
- 100 г базилика
- $\frac{1}{2}$ пучка укропа
- 200 г сливочного масла
- красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез и натрите внутри и снаружи смесью из соли, перца, чеснока, тимьяна и розмарина. Добавьте лавровый лист, толченый чеснок, сбрызните свежесжатым лимонным соком и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Баклажаны очистите от кожицы, пропустите через мясорубку, посолите и сбрызните лимонным соком. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте в 2 ст. ложках сливочного масла до золотистого цвета. Зелень базилика крупно нарежьте.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте панировочные сухари, оставшееся размягченное сливочное масло и измельченный зеленый лук. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Наполните ею маринованную грудинку и скрепите края надреза деревянными

шпажками. Уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, посыпав измельченной зеленью укропа, украсив кружками помидора и огурца.

Запеченная свиная грудинка с квашеной капустой, яблоками, луком и петрушкой «По-урюпински»

- 1 кг свиной грудинки
- 100 г квашеной капусты
- 4 яблока
- 1 луковица
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки
- 100 г сливочного масла
- перец и соль – по вкусу

Яблоки очистите от сердцевин и мелко нарежьте. Капусту отожмите, смешайте с яблоками и размягченным сливочным маслом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, натрите внутри и снаружи солью, перцем и наполните начинкой. Уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. За несколько минут до готовности посыпьте луком, нарезанным кольцами. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеченная свиная грудинка с гречневой кашей, яйцами, луком, лимоном, петрушкой и базиликом «Воронцовская»

- 1 кг свиной грудинки
- 200 г гречневой крупы
- 2 луковицы
- 2 сваренных вкрутую яйца
- $\frac{1}{2}$ лимона
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки
- $\frac{1}{2}$ пучка базилика
- 100 г сливочного масла
- перец и соль – по вкусу

Гречневую крупу сварите в подсоленной воде до готовности, заправьте 2 ст. ложками сливочного масла и охладите. Яйца мелко нарежьте. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте измельченную зелень петрушки, оставшееся размягченное

масло, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите солью, перцем и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив дольками лимона и посыпав измельченной зеленью базилика.

Запеченная свиная грудинка с грибами, луком, острым соусом, розмарином, чесноком и укропом «Княжеская»

- 800 г свиной грудинки
- 200 г любых грибов
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 3 яйца
- 100 г панировочных сухарей
- 100 г острого томатного соуса
- 1 ч. ложка сушеного молотого розмарина
- 1 ч. ложка сушеного молотого чеснока
- 1 пучок зеленого лука

- 1/2 пучка укропа
- 200 г сливочного масла
- перец и соль – по вкусу

Грибы, лук и чеснок мелко нарежьте, обжарьте в 2 ст. ложках сливочного масла до золотистого цвета и охладите. Яйца мелко нарежьте. Все смешайте, добавьте панировочные сухари, измельченный зеленый лук, оставшееся масло, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите смесью из соли, перца, чеснока, розмарина и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, посыпав измельченной зеленью укропа и полив острым томатным соусом.

Запеченная свиная грудинка с фаршем, сельдереем, томатным соусом, тимьяном, петрушкой и эстрагоном «Петергофская»

- 1 кг свиной грудинки

- 200 г любого мясного фарша
- 1 шт. моркови
- 2 корня сельдерея
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 100 г кисло-сладкого томатного соуса
- 100 г панировочных сухарей
- 1–2 шт. редиса
- 1 ст. ложка сушеного молотого тимьяна
- 1 ст. ложка сушеного молотого эстрагона
- 1 пучок петрушки
- 100 г сливочного масла
- красный и черный молотый перец, соль – по вкусу

Корень сельдерея и морковь натрите на средней терке. Лук и чеснок мелко нарежьте. Все смешайте, обжарьте в 3 ст. ложках сливочного масла до золотистого цвета и охладите. Затем смешайте с мясным фаршем, сухарями, оставшимся сливочным маслом, толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите смесью из соли, перца, тимьяна, эстрагона и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив кружками редиса и полив кисло-сладким томатным соусом.

Запеченная свиная грудинка с фаршем, рисом, шпинатом, маслинами, петрушкой и чесноком «Македонская»

- 1 кг свиной грудинки
- 200 г любого мясного фарша
- 150 г риса
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 4–5 ст. ложек маслин
- 1/2 пучка петрушки
- 1/2 пучка шпината
- 150 г сливочного масла
- перец и соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде до готовности, заправьте 2 ст. ложками сливочного масла и охладите. Яйца мелко нарежьте. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета. Смешайте все с

фаршем, добавьте измельченную зелень петрушки, оставшееся масло, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, внутри и снаружи натрите смесью из соли, перца и наполните начинкой. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив маслинами и посыпав измельченной зеленью шпината.

Запеченная свиная грудинка с баклажанами, сыром, красным вином, маслинами, сельдереем и петрушкой «По-лиссабонски»

- 1 кг свиной грудинки
- 4 баклажана
- 1 шт. моркови
- 3 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 100 г консервированного зеленого горошка
- 200 мл сухого красного вина
- 200 г любого тертого сыра
- 100 г майонеза
- 100 г панировочных сухарей

- 50 г маслин без косточек
- 1 ст. ложка лимонного сока
- $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука
- $\frac{1}{2}$ пучка сельдерея
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки
- 200 г сливочного масла
- гвоздика, черный перец горошком, молотый черный перец и соль – по вкусу

Для маринада вино смешайте с солью, перцем горошком и гвоздикой. Добавьте нарезанный кольцами лук, тертую морковь, измельченную зелень сельдерея и петрушки. Смесь нагрейте примерно до 50 °С и охладите. В свиной грудинке разрубите кости, сделайте глубокий надрез, залейте маринадом и поместите на 20–30 минут в прохладное место.

Баклажаны нарежьте кружками, посолите и поместите на 30 минут под пресс. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте мелко нарезанные маслины, тертый сыр, панировочные сухари, оставшееся масло, измельченный зеленый лук, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Наполните ею подготовленную грудинку. Скрепите края надреза деревянными шпажками, уложите в форму и влейте немного

воды.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре, поливая выделяющимся соком и жиром. Подавайте, нарезав порционными кусками, украсив зеленым горошком и полив майонезом.

Блюда с мясом и фаршем

Запеченная репа с копченым мясом, рисом, сметаной, сыром, яйцами и петрушкой «Русская красавица»

- 3–4 шт. репы
- 200 г копченого мяса
- 100 г риса
- 1 луковица
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- 200 г сметаны
- 100 г любого тертого сыра
- $\frac{1}{2}$ пучка петрушки
- 1 ч. ложка растительного масла
- перец и соль – по вкусу

Репу сварите в подсоленной воде до готовности, охладите, очистите, разрежьте поперек пополам и удалите мякоть.

Мясо нарежьте кусочками, лук – полукольцами, зелень петрушки и яйцо измельчите. Рис сварите в подсоленной воде до готовности и охладите. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и поперчите.

Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните ею подготовленную репу. Уложите в смазанную растительным маслом форму, полейте сметаной и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до расплавления сыра при средней температуре.

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.