

НАТАЛЬЯ СТРИЖ

Ужины: симфония вкусов и удовольствия



Наталья Стриж
Ужины: симфония
вкусов и удовольствия

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69759727

ISBN 9785006060692

Аннотация

Готовы начать это вкусное путешествие? Давайте отправимся вместе и откроем мир невероятных вкусов и кулинарных возможностей!

Содержание

Введение	5
Неотъемлемые кухонные принадлежности для успешного приготовления ужина	7
1. Ножи высокого качества	8
2. Доски для разделки	10
3. Сковороды и кастрюли разных размеров	11
4. Поваренные лопатки и ложки	12
5. Терки и мельницы	14
6. Термометр для пищи	16
7. Кухонные весы	18
8. Смешивающие и измельчающие устройства	19
Итальянское рыбное рагу	21
Рыба в остром соусе	24
Говядина тушеная в вине	27
Брасиоле	30
Стейк Солсбери	32
Сосиски с виноградом	34
Свиная вырезка с яблочным сидром	37
Свинина Адобо	40
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Ужины: симфония вкусов и удовольствия

Наталья Стриж

© Наталья Стриж, 2023

ISBN 978-5-0060-6069-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Добро пожаловать в кулинарную книгу «Ужины»!

В этой книге мы отправимся в увлекательное кулинарное путешествие, где будем готовить вкусные ужины для семьи, друзей и себя.

Ужины – это особенное время, когда мы собираемся вокруг стола, делимся впечатлениями о дне и наслаждаемся ароматами и вкусами разнообразных блюд.

В этой книге вы найдете разнообразные рецепты ужинов, от классических и простых до экзотических и изысканных. Независимо от того, являетесь ли вы опытным поваром или только начинаете свой кулинарный путь, у нас есть что-то особенное для каждого.

Завершив приготовление ужина, вы сможете наблюдать, как улучшается атмосфера вокруг стола и как близкие вашему сердцу люди наслаждаются каждым кусочком вашего творения.

Мы надеемся, что наши рецепты помогут вам создавать моменты радости и вдохновения в каждом ужине, который вы приготовите.

Готовы начать это вкусное путешествие?

Давайте отправимся вместе и откроем мир невероятных вкусов и кулинарных возможностей!

Неотъемлемые кухонные принадлежности для успешного приготовления ужина

Приготовление ужина – это не только искусство, но и наука, требующая правильных инструментов и принадлежностей. Независимо от вашего уровня кулинарного мастерства, определенные кухонные принадлежности сделают процесс приготовления ужина более легким и увлекательным.

В этой статье мы рассмотрим неотъемлемые элементы, которые понадобятся вам для успешного приготовления ужина.

1. Ножи высокого качества



Начнем с самого важного – хороших ножей. Ножи разных размеров и типов, такие как шеф-поварский нож, нож для

хлеба и нож для овощей, помогут вам нарезать ингредиенты точно и без усилий. Обратите внимание на заточку и регулярно ухаживайте за ножами.

2. Доски для разделки



Для безопасной и удобной работы с ножами, необходимы качественные доски для разделки. Используйте отдельные доски для мяса, рыбы и овощей, чтобы избежать пересечения запахов и бактерий.

3. Сковороды и кастрюли разных размеров



Разнообразие сковородок и кастрюль позволит вам готовить различные блюда. Убедитесь, что у вас есть сковорода с антипригарным покрытием, чтобы легко обращаться с более нежными ингредиентами.

4. Поваренные лопатки и ложки



Лопатки и ложки разных форм и размеров пригодятся для перемешивания, переворачивания и подачи блюд. Имейте

под рукой их несколько, чтобы не перекладывать ароматные ингредиенты из одной посуды в другую.

5. Терки и мельницы



Терки и мельницы позволяют вам приготовить свежие специи и тертые ингредиенты, что значительно улучшит вкус

ВАШИХ УЖИНОВ.

6. Термометр для пищи



Для идеальной готовности мяса и других блюд необходим термометр для пищи. Это инвестиция, которая поможет из-

бежать пересушивания или недоготовки.

7. Кухонные весы



Точные весы необходимы для измерения ингредиентов при приготовлении точных рецептов.

8. Смешивающие и измельчающие устройства



Блендер, миксер и процессор пищи пригодятся для при-

готовления соусов, супов и других блюд. С этими неотъемлемыми кухонными принадлежностями вы будете готовы к созданию вкусных и разнообразных ужинов. Помните, что качественные инструменты улучшают результаты и увеличивают удовольствие от процесса готовки.

Приятного аппетита!

Итальянское рыбное рагу



Ингредиенты:

500 г различных видов рыбы (например, треска, лосось, креветки, кальмары), нарезанных на небольшие куски
1/4 чашки оливкового масла
1 луковица, мелко нарезанная
2 зубчика чеснока, измельченные
1 ст. ложка томатной пасты
1 чашка белого вина
1 чашка куриного или рыбного бульона
1 банка (400 г) томатов в собственном соку, измельченных
1/2 чашки мелко нарезанной свежей петрушки
Соль и черный перец по вкусу
Красный перец (по желанию, для придания пикантности)

Инструкции:

В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло на среднем огне. Добавьте мелко нарезанный лук и обжаривайте его до мягкости, около 3—5 минут.

Добавьте измельченный чеснок и томатную пасту, обжаривайте 1—2 минуты до появления аромата. Полейте белым вином и дайте ему кипеть 2—3 минуты, чтобы алкоголь испарился.

Добавьте куриный или рыбный бульон, измельченные томаты и мелко нарезанную петрушку. Перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу.

Если вы хотите более острое блюдо, добавьте красный пе-

рец. Положите нарезанные куски рыбы в сковороду и дайте им вариться в томатном соусе на среднем огне около 5—7 минут, или до тех пор, пока рыба не станет нежной и приготовится.

Подавайте итальянское рыбное рагу горячим, посыпанное свежей петрушкой, и подайте с пастой (например, лингвини или спагетти) или картофельным пюре.

Приятного аппетита!

Рыба в остром соусе



Ингредиенты:

500 г филе рыбы (например, треска, судак или окунь)

2 столовые ложки оливкового масла

1 луковица, мелко нарезанная

2 зубчика чеснока, измельченные

1 столовая ложка томатной пасты

1 столовая ложка кетчупа

1 столовая ложка соевого соуса

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка крахмала, разведенная в 2 столовых ложках воды

1 чайная ложка столовая ложка красного перца (или по вкусу)

Соль и перец по вкусу

Зеленый лук, нарезанный (для гарнира)

Инструкции:

Рыбу помойте и нарежьте на порционные кусочки.

На среднем огне нагрейте оливковое масло в большой сковороде или казане. Добавьте лук и чеснок, обжарьте их до золотистого цвета, около 5—7 минут.

Добавьте томатную пасту, кетчуп, соевый соус, сахар и красный перец. Перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо соединились.

Положите рыбу в соус, приправьте солью и перцем по вкусу. Хорошо перемешайте и оставьте мариноваться в течение 15—20 минут.

Добавьте крахмал, разведенный в воде, в соус с рыбой. Перемешайте, чтобы соус стал густым. Уменьшите огонь и готовьте рыбу в соусе около 10—15 минут, периодически помешивая, пока рыба не станет нежной и соус не загустеет.

Посыпьте рыбу зеленым луком и подавайте горячей с гарниром по вашему выбору, например, с рисом или отварным

картофелем.

Приятного аппетита!

Говядина тушеная в вине



Это классическое французское блюдо, которое отлично подойдет для особого ужина или праздничного стола.

Ингредиенты:

- 1,5 кг говядины (лучше всего выбрать отруб)
- 4 столовые ложки растительного масла
- 2 крупные моркови, нарезанные кубиками

2 средних луковицы, нарезанные кубиками

4 зубчика чеснока, измельченные

3 столовые ложки томатной пасты

750 мл красного вина (лучше всего использовать сухое красное вино)

3 веточки розмарина

2 веточки тимьяна

2 лавровых листа

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

Начните с подготовки говядины.

Отрежьте все видимые жировые пленки и нарежьте мясо кубиками примерно 3—4 см в размере. Посолите и поперчите мясо.

В большой кастрюле нагрейте растительное масло на среднем огне. Обжарьте мясо с двух сторон до золотистого цвета.

После этого, выньте мясо из кастрюли и оставьте на блюде. В эту же кастрюлю добавьте морковь и лук. Обжарьте овощи на среднем огне до мягкости, примерно 5—7 минут. Затем добавьте чеснок и томатную пасту. Продолжайте готовить еще 1 минуту.

Верните мясо в кастрюлю к овощам. Добавьте вино, розмарин, тимьян и лавровые листья. Приправьте солью и перцем по вкусу. Доведите содержимое до кипения, затем по-

кройте крышкой и уменьшите огонь до минимума.

Тушите на низком огне в течение 2—3 часов. Мясо должно быть очень мягким и нежным.

Далее удалите веточки розмарина, тимьяна и лавровых листьев. Проверьте блюдо на соль и перец, при необходимости досолите или поперчите.

Готовую говядину тушеную в вине можно подать горячей и сразу же на стол.

Она отлично сочетается с картофельным пюре, картофельными дольками или жареными овощами.

Приятного аппетита!

Брасиоле



Ингредиенты:

6 кусков говядины (тонко нарезанных)

6 ломтиков ветчины

6 ломтиков сыра

1/4 чашки сухого белого вина

2 столовые ложки оливкового масла

1 луковица (мелко нарезанная)

3 зубчика чеснока (измельченных)
1 морковь (мелко нарезанная)
1 стебель сельдерея (мелко нарезанный)
400 г томатной пасты
1 чашка говяжьего бульона
Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разложите куски говядины на рабочей поверхности. Накройте каждый кусок ветчиной и сыром. Заверните каждый кусок говядины с начинкой в рулет и зафиксируйте зубочисткой или ниткой.

В большой сковороде разогрейте оливковое масло на среднем огне. Обжарьте свернутые рулеты до золотистого цвета со всех сторон. Выньте их из сковороды.

В ту же сковороду добавьте лук, чеснок, морковь и сельдерей. Обжарьте овощи до мягкости.

Верните рулеты из говядины в сковороду. Добавьте вино и дайте ему закипеть. Добавьте томатную пасту и говяжий бульон. Посолите и поперчите по вкусу.

Подавайте брасиоле горячим с соусом.

Можно подавать его с пастой или картофельным пюре.

Приятного аппетита!

Стейк Солсбери



Ингредиенты:

500 гр говяжьего фарша

1 луковица

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки панировочных сухарей

1 яйцо

2 столовые ложки соевого соуса

соль и перец по вкусу

2 столовые ложки растительного масла

Инструкции:

Мелко нарежьте лук и чеснок.

В большой миске смешайте фарш, лук, чеснок, сухари, яйцо и соевый соус. Посолите и поперчите по своему вкусу и хорошо перемешайте все ингредиенты.

Сформируйте фарш в виде стейка толщиной около 2 см и придайте ему круглую форму.

Разогрейте масло на сковороде на среднем огне. Аккуратно положите стейк Солсбери на сковороду и обжаривайте с каждой стороны примерно по 5—7 минут, пока не получится хорошая румяность.

Готовый стейк Солсбери можно подавать с гарниром на выбор, таким как картофельное пюре или овощи на гарнир.

Приятного аппетита!

Сосиски с виноградом



Ингредиенты:

- 4 свиные или говяжьи сосиски
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 красный лук, нарезанный тонкими полукольцами
- 2 чашки винограда (желательно без косточек)
- 1/4 чашки красного вина (по желанию)
- 2 столовые ложки меда
- 2 столовые ложки бальзамического уксуса
- Соль и перец по вкусу
- Свежий тимьян для украшения

Инструкции:

Разогрейте сковороду с оливковым маслом на среднем огне. Обжаривайте сосиски в разогретой сковороде до золотистой корки со всех сторон, при этом они должны быть хорошо прогреты внутри. Это займет примерно 10—15 минут.

Выньте их из сковороды и установите в сторону.

В той же сковороде добавьте нарезанный красный лук и обжаривайте его до мягкости, примерно 5 минут. Добавьте виноград в сковороду с луком и обжаривайте их вместе, пока виноград не станет мягче и слегка разрыхлится, примерно 5 минут.

Влейте в сковороду красное вино (если используете), мед и бальзамический уксус. Перемешайте и дайте всем ингредиентам слегка закипеть.

Уменьшите огонь и варите 5—7 минут до того, как соус

начнет немного загустевать.

Верните обжаренные сосиски в сковороду с виноградом и соусом. Дайте им прогреться в соусе в течение 5—7 минут, периодически переворачивая их, чтобы они хорошо пропитались ароматами.

подавайте блюдо, украшенное свежим тимьяном. можете подать его с картофельным пюре, картофельными дольками или другими гарнирами на ваш выбор.

Это блюдо получается сладким и соленым одновременно, с приятным вкусом винограда и бальзамического уксуса.

Приятного аппетита!

Свиная вырезка с яблочным сидром



Ингредиенты:

500 г свиной вырезки

1 среднее яблоко

150 мл яблочного сидра

2 столовые ложки растительного масла

2 столовые ложки сливочного масла

1 луковица

2 зубчика чеснока

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте свиную вырезку на порционные кусочки и сбрызните их соком половины лимона, чтобы сохранить свежий цвет мяса.

Разогрейте растительное масло на сковороде на среднем огне и обжарьте кусочки свинины до золотистой корочки с обеих сторон.

После этого уберите мясо с плиты.

Очистите и мелко нарежьте луковицу.

Также нарежьте яблоко на тонкие ломтики или кубики.

В эту же сковороду добавьте сливочное масло и обжарьте лук и чеснок до мягкости, примерно 5—7 минут, до золотистого цвета. Добавьте на сковороду яблоки и продолжайте готовить, помешивая, пока они не станут мягкими, около 5 минут.

Верните мясо на сковороду с луком и яблоками. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Налейте яблочный сидр на сковороду и доведите до кипения. Затем уменьшите огонь и накройте сковороду крышкой. Готовьте около 15—20 минут, пока свинина полностью пропитается сидром и станет мягкой.

Подавайте свиную вырезку с яблочным сидром горячей, с картофельным пюре или отварным рисом.

Приятного аппетита!

Свинина Адобо



Ингредиенты:

500 г свинины (куски мяса или свиные ребрышки)

1 луковица, нарезанная кубиками

4 зубчика чеснока, измельченные

1/2 чашки уксуса (предпочтительно яблочного)

1/2 чашки соевого соуса

1 чайная ложка сахара

1 лавровый лист

1/2 чайной ложки черного молотого перца

2 столовых ложки масла для жарки

Соль по вкусу

Вода (по необходимости)

Инструкции:

В глубокой сковороде разогрейте масло на среднем огне. Обжаривайте свиное мясо с обеих сторон до золотистой корки.

После этого переложите его в большую кастрюлю или горшок.

В той же сковороде, в которой готовилось мясо, обжарьте лук и чеснок до мягкости и ароматности.

В кастрюлю с мясом добавьте обжаренный лук и чеснок.

В большой миске смешайте уксус, соевый соус, сахар, черный перец и лавровый лист. Затем добавьте эту смесь в кастрюлю с мясом и луком.

Добавьте в кастрюлю достаточно воды, чтобы полностью покрыть мясо. Доведите смесь до кипения на среднем огне, затем уменьшите огонь до минимума, прикройте кастрюлю крышкой и тушите блюдо около 1,5—2 часов, пока свинина не станет мягкой и нежной.

Периодически проверяйте уровень воды и при необходимости добавляйте еще воды.

Когда свинина будет готова, уберите лавровый лист и при необходимости посолите 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.