



ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ и на ГРИЛЕ

Вкусно. Быстро. Полезно





ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ И НА ГРИЛЕ

Вкусно. Быстро. Полезно



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков Белгород

2011

УДК 641/642

ББК 36.991

Г74

**Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства**

© DepositPhotos.com/
Andrey Volodov, Paul Sa-
vin, Ingrid Balabanova,
обложка, 2011

© GlobalLookStock, об-
ложка, 2011

© Книжный Клуб «Клуб
Семейного Досуга», из-
дание на русском язы-
ке, 2011

© Книжный Клуб «Клуб
Семейного Досуга», ху-
дожественное оформ-
ление, 2011

ISBN 978-966-14-1068-7 (Украина) (доп. тир.)

ISBN 978-5-9910-1400-7 (Россия) (доп. тир.)

© ООО «Книжный клуб
“Клуб семейного досу-
га”», г. Белгород, 2011

ВВЕДЕНИЕ

В этой книге собраны разнообразные рецепты несложных, но очень вкусных и питательных блюд, которые понравятся даже самым взыскательным гурманам и среди которых каждый член семьи отыщет что-нибудь на свой вкус. За столом — в кухне, гостиной или где-нибудь на пикнике — обычно собирается вся семья, и где еще, как не здесь, предоставляется такая удобная возможность всем вместе поговорить, повеселиться, насладиться радостью общения, пока взрослые не разбежались на работу, дети — в институт или школу, а гости не разъехались по своим домам. Вкусно приготовленная еда будет прекрасным дополнением, а иногда и поводом для создания такой уютной атмосферы. Кроме того, предложенные в книге рецепты помогут разнообразить и ваше повседневное меню, превратят процесс приготовления пищи в интересное и увлекательное занятие, а кухню — в простор для безудержной фантазии и кулинарного творчества!

В книге вы найдете не только интересные, оригинальные рецепты блюд из мяса, рыбы, овощей, шоколадных и фруктовых десертов, но и рецепты различных видов теста, сведения о специях и приправах, которые придадут неповторимый аромат вашим блюдам, а также полезные советы и кулинарные тонкости, без которых хорошей хо-



зайке не обойтись и которые сделают ваши блюда еще более вкусными и полезными.

Вы можете творчески подойти к предложенным рецептам, усовершенствовать и дополнить их по своему усмотрению, заменить какие-либо ингредиенты или специи (конечно, придерживаясь общих правил!). Не бойтесь экспериментировать! Пробуйте, ищите свои собственные «изюминки», творите! Радуйте себя и своих близких!



Все о духовке и гриле

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ДУХОВКУ

Для того чтобы готовить быстро и вкусно, очень важно правильно выбрать духовку.

Газовая духовка более экономична, чем электрическая. Внизу духовки расположены конфорки, как на газовой плите, — это наиболее простой и дешевый способ нагрева, подходящий для приготовления многих блюд. Несмотря на то что все новостройки теперь оснащаются только электричеством, газ все же есть в большинстве квартир и крайне дешев. Кроме того, некоторые газовые духовые шкафы могут работать на газе из баллона. При всем удобстве газовых духовок «ложкой дегтя» для их пользователей является отсутствие гибкости в режиме нагрева. У электрических духовок есть много программ для циркуляции тепла внутри, а у газовых — практически отсутствуют функции по распределению нагрева, что несколько ограничивает возможности кулинара.

Электрическая духовка более функциональна, она обустроена множеством различных режимов. В электрической духовке может быть приготовлено любое блюдо из тех, которые можно приготовить в газовой. Правда, такая духовка дороже в эксплуатации. Потребление электроэнергии при полной мощности работы может достигать



2—4 кВт/час (для выпечки пирога или торта требуется примерно 1 час). Кроме того, и цена на электрические духовки выше. Однако все самые прогрессивные духовки — электрические. То есть только электрическая духовка выполняет максимум функций для того, чтобы вы могли приготовить разнообразную и вкусную пищу, используя самые разные режимы.

Когда говорят о **размерах** духовок, чаще имеют в виду их ширину. Стандартной шириной духовки принято считать 60 см. Реже встречаются духовки шириной 45 см, 70 см и совсем редко — 90 и 120 см.

Пиролитическая очистка духовки. При пироллизе температура внутри духовки резко повышается до такого значения, после которого все загрязнения, которые были набраны духовкой, сгорают и превращаются в кучку пепла, останется только смахнуть его сухой салфеткой или специальной кисточкой. Пироллиз — самый передовой способ очистки духовки.

Нагревающаяся дверца духовки. Такую функцию предлагают многие современные производители. Дверца духовки нагревается очень мало за счет специального дополнительного покрытия стекла.

Выдвижная тележка духовки. Если духовка оснащена такой тележкой, в нее намного удобнее укладывать продукты и размещать посуду. Кроме того, уменьшается риск обжечься в процессе приготовления пищи.

Температурный щуп для духовки. В моделях высшего класса в комплекте с духовкой предлагается температурный щуп (или несколько температурных щупов). Это датчик температуры, который помещается внутрь блюда и считывает малейшие изменения температуры внутри продукта в процессе приготовления, при этом выводя текущую температуру на цифровой дисплей.

Таймер в духовке. Он может быть механическим или электронным. Таймер автоматически отключает духовку



после окончания заданного времени. Некоторые духовки оснащены функцией таймера-будильника: по истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Вертел в духовке. Металлический вертел вставляется в специальные отверстия внутри духовки и за счет действия мотора постоянно вращается, поворачивая насаженный на него кусок мяса, чем обеспечивает равномерный нагрев. Предпочтительнее модели духовок, в которых вертел расположен по диагонали — в этом случае его длина больше.

Гриль в духовке. Во время работы гриля к процессу приготовления пищи подключается дополнительное излучение из теплового спектра. Это помогает очень хорошо прожарить мясо, рыбу и многое другое.

Конвекция в духовке обеспечивает равномерный нагрев готовящегося блюда с помощью циркулирующего горячего воздуха. Часто конвекция применяется для одновременного приготовления выпечки на нескольких противнях.

Различные варианты нагрева духовки (программы для работы с духовкой). В современных моделях духовок представлено более десяти вариантов нагрева: нижний жар (нагревается нижняя часть духовки), верхний жар (нагревается верхняя часть духовки), интенсивный нагрев (увеличивается мощность верхнего или нижнего нагревателя), подключение гриля и всевозможные вариации этих режимов. Некоторые духовки оснащены программами для быстрого размораживания продуктов.

Легко очищаемая эмаль духовки. Многие производители для внутреннего покрытия духовок используют эмаль высокой прочности, устойчивую к высоким температурам, — такие поверхности легко чистятся, что позволяет реже применять специальные чистящие средства.

Утапливаемые поворотные переключатели на передней панели духовки создают дополнительное удоб-



ство и безопасность в эксплуатации, упрощая чистку и исключая непреднамеренное включение плиты.

Автоподжиг в духовке. В современных моделях газовых духовок предусмотрена функция разжигания пламени с помощью нажатия кнопки — без использования спичек.

Уход за духовкой. Не следует использовать для чистки духовок жесткие проволочные мочалки или цветные губки — они постепенно царапают эмаль, нержавеющую сталь и другие современные покрытия. Лучше применять специальные средства для чистки духовок. Любые загрязнения со стенок духовки будет легче удалить, если предварительно смочить их влажной тряпкой и выдерживать некоторое время. Старайтесь не допускать попадания на эмалированные поверхности средств, содержащих кислоту, — они разъедают эмаль.

Переключатели-насадки на управляющей панели духовых шкафов легко снимаются, их можно мыть в теплой воде или моющем растворе и чистить мягкой щеткой. Лицевую панель из алюминия следует протереть растительным маслом, а затем промыть спиртосодержащим моющим средством. Панель из нержавеющей стали нужно мыть с использованием специальных составов для чистки.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ГРИЛЬ

Гриль — это круглая жаровня с решеткой, на которую укладывают продукты.

Очень удобны в использовании **газовые грили**. Теплоотдача в них в два раза превышает теплоотдачу древесного угля, что позволяет с комфортом приготовить



любое блюдо, при этом почти полностью отсутствуют дым и копоть.

Грили бывают стационарными и переносными. **Стационарные грили** устанавливаются на прочном фундаменте в одном постоянном месте, например в ресторанах, кафе, на дачных участках, базах отдыха. **Переносной гриль** — это обыкновенная жаровня на ножках, нижняя часть которой оснащена контейнером для угля с поддувалом, а сверху конструкции находится решетка для приготовления пищи. В продаже представлено множество красивых, но непрактичных моделей переносных грилей: у эмалированных приборов покрытие очень недолговечное, а изготовленные из нержавеющей стали — быстро потускнеют. Поэтому предпочтение лучше отдать чугунным моделям, причем окрашенным в черный цвет, тогда не придется подолгу оттирать сажу. Некоторые конструкции переносных грилей снабжены тележкой с колесами для удобства их транспортировки; некоторые модели могут быть складными, помещающимися в специальный чемоданчик. Но не все переносные грили настолько компактны и могут быть достаточно неудобными.

Обращайте внимание на модели грилей, где есть **несколько уровней расположения решетки**, что позволяет регулировать высоту положения продуктов относительно углей. Таким образом можно приготовить, например, стейки на любой вкус — сильно прожаренные, средней готовности и «с кровью». Кроме того, лучше приобретать модель с крышкой. Именно крышка позволит поджарить мясо «с дымком».

Не все переносные грили оснащены **контейнером, внутри которого можно разжигать огонь**. Многие модели предназначены для использования только предварительно подготовленных углей, которые придется доводить до кондиции в специальном «стартере» — металлической емкости с ручкой. В этом случае нужно будет возить с собой не



только гриль, но и стартер. В некоторые контейнеры нельзя класть раскаленные угли так, чтобы они соприкасались со стенками гриля, — корпус может деформироваться, и конструкцию нельзя будет сложить. Большая часть импортных портативных грилей не могут долго сберечь жар и поэтому подходят для приготовления только полуфабрикатов — сосисок, колбасок.

Одноразовые грили являются отличной альтернативой складным. Они представляют собой нечто вроде лотка из алюминиевой фольги, запаянного в полиэтилен. В одноразовом гриле есть слой древесного угля, тонкая металлическая решетка и проволочная подставка. Как правило, одноразовые устройства могут «выдержать» приготовление 4 кг мяса и рассчитаны примерно на 90 минут работы. Вес такого гриля — 300—400 граммов.

При эксплуатации гриля важно соблюдать **основные правила безопасности**. Гриль должен быть установлен в защищенном от ветра месте, так как ветер усиливает жар и может вызвать летящие искры. Следует позаботиться об устойчивости — загружать решетку нужно равномерно. Для снятия продуктов с решетки подойдет кулинарная лопатка с длинной ручкой, а для того чтобы было удобно переворачивать продукты, следует приобрести специальные кулинарные щипцы. Для разжигания пламени лучше использовать сухой спирт. С жидким спиртом нужно обращаться максимально осторожно: древесный уголь (холодный!) полейте спиртом, подождите, пока он впитается, и поднесите огонь с помощью длинной палки и куска бумаги, находясь от гриля на расстоянии вытянутой руки. Подливать спирт нужно отдельными порциями, используя специальный половник, — никогда не лейте прямо из бутылки! Позаботьтесь о наличии защитных жароустойчивых перчаток. Кроме того, имеет смысл держать под рукой песок, чтобы в случае возгорания быстро погасить пламя. Не допускайте к грилю детей!



ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Без духовки невозможно представить современную кухню. Еда готовится в ней очень быстро и получается необыкновенно вкусной. Вы можете без труда приготовить в духовке самые разнообразные блюда — овощные, грибные, мясные, рыбные, жирные и постные, тушеные, запеченные...

Для приготовления на гриле также можно использовать любые продукты: мясо, рыбу, птицу, овощи, грибы, фрукты... Они должны быть, конечно же, свежими, мягкими, не очень жирными и не требующими большого количества времени. В книге вы найдете множество рецептов приготовления таких блюд с использованием специй, приправ и маринадов. Бесспорным преимуществом является то, что такая пища не содержит много калорий — на гриле вытапливается лишний жир из мяса, птицы и рыбы; блюда получаются с хрустящей корочкой, имеют особый аромат и вкус. При обжаривании продуктов на гриле не нужно использовать никаких дополнительных жиров и масел, таким образом, исключается возможность образования канцерогенов и других вредных для здоровья веществ.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- ♦ Чтобы мясо, птица, рыба получились более сочными и мягкими, предварительно замачивайте их в маринаде. Обычно продукты маринуют в неметаллической посуде с крышкой, переворачивая один-два раза, и держат в холодильнике несколько часов.



- ♦ Посыпайте пряностями мясо и рыбу перед приготовлением в гриле, а солите только после него, иначе будет потеряно много сока.
- ♦ Мясо или рыбу перед приготовлением хорошо обсушите со всех сторон.
- ♦ Сосиски перед приготовлением в гриле несколько раз проколите вилкой.

МЯСО

- ♦ Дичь легче ошипать, если обдать тушку крутым кипятком.
- ♦ Перед тем как опалить тушку птицы, натрите ее мукой, тогда оставшиеся мелкие перья и пух обсохнут и поднимутся дыбом. Вместо опаливания можно счищать оставшиеся перья и пух, натирая тушку куском свиного сала, завернутым в холщовую ткань.
- ♦ Чтобы мороженое мясо оттаяло, положите его в емкость и держите при комнатной температуре, но не заливajte водой и не ставьте в теплое место.
- ♦ Буженину можно запекать, обмазав тонким слоем ржаного теста, — тогда она получится более нежной и сочной.
- ♦ «С кровью» можно готовить только говядину и баранину, свинину и телятину необходимо хорошо прожаривать.
- ♦ Если свинина постная, то при запекании ее нужно поливать соусом или бульоном.
- ♦ При приготовлении мяса в духовке рекомендуется через каждые 10—15 минут поливать его выделившимся соком. Если сока мало, можно добавить немного бульона или воды.
- ♦ Готовность мяса определяют, прокалывая вилкой и надавливая на него: если при этом выделяется красный



сок, значит, мясо еще не готово; если сок светлый — мясо готово к употреблению.

- Печень при чрезмерно длительной тепловой обработке становится жесткой.
- Вкус бараньего мяса во многом зависит от возраста животного. Молодую баранину отличает светло-красный цвет мяса и белый жир, мясо взрослых животных — кирпично-красный цвет и значительные скопления белого жира.
- Задняя часть тушки кролика лучше подходит для жарения, передняя — для тушения, запекания и приготовления фарша.
- Для аромата в мясной фарш рекомендуется добавлять немного чеснока.
- К жирному мясу подходят острые соусы с добавлением хрена.
- Для приготовления горячих мясных блюд с томатным соусом рекомендуется использовать красный молотый перец.
- Набор овощей для тушения с мясом можно изменять по собственному вкусу.
- Для хранения в холодильнике мясной рулет лучше обернуть фольгой.

РЫБА

- У хорошей, свежей рыбы жабры красные, яркие, глаза чистые, без мутности, а чешуя гладкая и блестящая. Чрезмерно темные или излишне светлые жабры, мутные ввалившиеся глаза, легко отстающая чешуя и дряблая, слишком мягкая плоть, а также тяжелый запах свидетельствуют о том, что рыба несвежая.
- Перед чисткой натрите рыбу крупной солью — тогда она не будет выскальзывать из рук.



- ♦ Самыми лучшими диетическими свойствами обладает отварная рыба.
- ♦ Чем меньше воды взять для варки рыбы, тем она получится вкуснее.
- ♦ Для запекания лучше всего подходит пресноводная рыба.
- ♦ При запекании рекомендуется сначала обвалить рыбу в муке, а затем обмазать тонким слоем теста.
- ♦ При тушении рыбы не следует добавлять много жидкости, так как ее достаточно в самой рыбе.
- ♦ Рыбу, предназначенную для холодных блюд, лучше жарить на растительном масле.
- ♦ Морепродукты, входящие в состав различных блюд, должны быть предварительно приготовленными, ни в коем случае не сырыми.

ГРИБЫ

- ♦ Грибы в природе иногда мутируют, и съедобный гриб может стать ядовитым. Поэтому в пищу лучше употреблять специально выращенные грибы, особенно если блюда предназначены для детей.
- ♦ Не следует слишком долго промывать грибы, так как они впитывают очень большое количество воды и их структура ухудшается.
- ♦ Свежие грибы нужно перед приготовлением обдать 2—3 раза кипятком, трубчатые и пластинчатые — предварительно проварить в течение 4—5 минут.
- ♦ Сушеные грибы перед приготовлением следует промыть несколько раз в теплой воде и замочить в холодной на 2—4 часа, а затем варить 40—60 минут без добавления соли.
- ♦ Если сушеные грибы подержать несколько часов в подсоленном молоке, они станут как свежие.



- ♦ Грибы нужно варить на среднем огне, иначе их вкус ухудшится.
- ♦ В грибные блюда не кладут острых приправ.

ОВОЩИ

- ♦ Старайтесь покупать самые спелые и свежие овощи и не храните их подолгу.
- ♦ Для длительного хранения овощи замораживайте — в этом случае они сохраняют всю свою питательную ценность.
- ♦ Наиболее сочная и ароматная морковь — с длинными корнеплодами.
- ♦ Шпинат, щавель и другие листовые овощи мойте во вместительной посуде, сменяя воду до тех пор, пока на дне не останется следов песка.
- ♦ Цветную капусту перед приготовлением подержите 5—10 минут в соленой воде, чтобы всплыли насекомые, которые нередко заползают внутрь кочана.
- ♦ Для приготовления блюд из овощей используйте посуду из нержавеющей стали, термостойкого стекла или эмалированную. От пластиковой и алюминиевой посуды лучше отказаться.
- ♦ Для очистки овощей применяйте ножи, терки и шинковки из нержавеющей стали, так как тяжелые металлы способствуют окислению витамина С.
- ♦ При долговременном нагревании в овощах практически полностью разрушается витамин С и витамины группы В.
- ♦ Чтобы при варке овощей сохранялось больше витаминов, закладывайте их в кипящую воду.
- ♦ Замороженные овощи перед варкой не размораживайте, а опускайте прямо в кипяток — так они получатся вкуснее и в них лучше сохранятся витамины.



- ♦ Солите овощи в конце варки, так как в кипящей соленой воде витамины быстрее разрушаются.
- ♦ Время приготовления свеклы можно сократить: варите свеклу всего 1 час, затем снимите с огня и поместите на 10 минут под струю холодной воды.
- ♦ Цветную, садовую, белокачанную капусту и подобные им овощи варите в большом количестве воды в кастрюле без крышки, для того чтобы испарились острые ароматические вещества и исчез сильный, неприятный запах и вкус. К тому же при таком способе варки овощи лучше сохраняют свой первоначальный вид.
- ♦ Если белокачанная капуста, используемая для приготовления салата, имеет горьковатый привкус, опустите ее на 2—3 минуты в кипяток.
- ♦ Шпинат и стручковую фасоль варите целыми и измельчайте уже готовыми.
- ♦ Тушеная капуста не будет слишком мягкой, если вы добавите в емкость немного уксуса.
- ♦ При варке картофеля влейте столько воды, чтобы она покрывала его не больше, чем на 1 сантиметр.
- ♦ При варке картофеля «в мундире» добавьте в воду больше соли, чем обычно, — тогда он не будет слишком развалистым.
- ♦ Поверхность картофельного рулета и запеканки будет гладкой и румяной, если предварительно смазать ее яйцами, посыпать сухарями и сбрызнуть жиром.
- ♦ Чтобы сырой тертый картофель не потемнел, влейте в него немного горячего молока.
- ♦ Чтобы натертый хрен не потемнел, сбрызните его лимонным соком или уксусом и хорошо перемешайте.
- ♦ Чтобы сохранить половинку луковицы, место среза смажьте жиром.
- ♦ Если лук слишком горький, его можно разрезать на 2 половинки и 2—3 минуты подержать в слабом растворе уксуса. Кроме того, лишнюю горечь можно уда-



лить, если после резки поместить репчатый лук на некоторое время в холодную воду.

- Чтобы лук при нарезке не щипал глаза, периодически смачивайте нож в холодной воде.
- Запах лука с рук можно удалить, потерев их небольшим количеством поваренной соли.
- Увядшую зелень можно освежить, если положить ее на 1 час в холодную воду, в которую добавлен уксус из расчета 1 ст. л. на 1 л воды.
- Горчица будет вкуснее, если добавить в нее молотые грецкие орехи.
- Горчица не сохнет, если добавить к ней щепотку соли и немного растительного масла.
- Горчицу из порошка можно приготовить без долгого выдерживания. Для этого нужно горчичный порошок развести рассолом квашеной капусты, закрыть крышкой и поставить в теплое место на 10—15 минут.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

- Тесто замешивайте в абсолютно чистой посуде, чтобы оно не впитало посторонние запахи и привкусы.
- Муку для теста обязательно просеивайте через сито.
- Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если вы предварительно смажете руки растительным маслом.
- Для приготовления теста следует брать свежих прессованных дрожжей из расчета 2—5 % от веса муки, а сухих — в 4 раза меньше.
- В *кислое дрожжевое* тесто для пирогов необходимо на 1 кг муки положить 12 г соли, а для блинов и оладий — 15 г соли.
- Дрожжевое тесто получится мягким и воздушным, если вы добавите в него холодный отварной картофель, натертый на мелкой терке: 2—3 картофелины среднего размера на 1 кг муки.



- Чем больше в тесте жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатыми получатся изделия.
- При изготовлении *сдобного пресного* теста сливочное масло перед замешиванием с мукой следует размять, чтобы оно стало мягким и однородным. Размягчать масло надо лишь до такой степени, чтобы его можно было смешивать с мукой.
- При использовании слишком мягкого сливочного масла тесто получается недостаточно связанным, теряет эластичность и становится жирным на ощупь. Такое масло предварительно охладите.
- Сдобное пресное тесто будет значительно пышнее, если вы введете в него только яичные желтки или яйца, хорошо взбитые с сахаром.
- В недостаточно взбитых белках пузырьки остаются крупными, они быстро разрушаются при замесе теста, и изделия получаются плотными.
- При избытке сахара в тесте выпекаемые изделия быстро «зарумяниваются» и даже пригорают. Кроме того, замедляется процесс брожения дрожжевого теста и готовые изделия получаются менее пышными.
- При замешивании *бисквитного* теста яично-сахарную смесь смешивайте с мукой очень аккуратно и не дольше 15 секунд, иначе тесто осядет и бисквит получится плотным.
- Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовые изделия станут более рассыпчатыми.
- Бисквитное тесто нельзя хранить.
- При изготовлении *песочного* теста муку смешивайте с другими продуктами не дольше 2—3 минут, иначе тесто будет жестким.
- Если в тесто положить слишком много соды, то изделия из него получатся темного цвета, с неприятным запахом и привкусом.



- Перед тем как добавить в тесто изюм или курагу, хорошо их промойте и тщательно обсушите в чистой салфетке.
- Блюда с добавлением творога будут более нежными и мягкими, если вы предварительно пропустите творог через мясорубку или протрете через сито.
- Тесто, когда оно не очень круто замешано, всегда липнет к рукам, но вы сможете его хорошо раскатать, если будете использовать бутылку, наполненную холодной водой.
- Тонко раскатанное тесто легко переложить на лист, если посыпать тесто мукой и завернуть его несколько раз вокруг скалки, а на противне развернуть.
- Перед выпечкой тесту необходимо постоять 5—7 минут.
- Чтобы изделия из теста при выпечке в духовке не подгорали, насыпьте под форму немного соли или поставьте под противень неглубокую жаропрочную посуду, наполненную водой.
- Если вы решили запекать пиццу в духовке, лучше замесить дрожжевое тесто. Перед выпечкой оно должно постоять 30—60 минут.
- Корж для пиццы можно не раскатывать — выложите тесто на противень и пальцами равномерно растяните по всей поверхности так, чтобы его края немного свисали за края противня.
- Если в пицце или открытом пироге вы используете разные виды начинки, то сырую необходимо класть наверх (для более быстрого приготовления). При этом желательно посыпать ее сыром, чтобы она томилась, как под крышкой.
- Если вы хотите добавить в пиццу помидоры, нарежьте их тонкими кружочками и уложите поверх начинки, а затем подсолите.
- На тонкий корж лучше выкладывать небольшой слой начинки.



- Толстый слой теста подойдет для пышной, многослойной начинки.
- Проверить готовность теста можно с помощью спички или зубочистки: проткните ими тесто — если оно не липнет и не тянется, значит, готово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ И ГРИЛЕ

- В духовке лучше не использовать посуду, изготовленную из пластика, нержавеющей стали и алюминия, так как ее внешний вид значительно ухудшится. Подходят для использования в духовке жаропрочное стекло, чугун и керамика.
- Перед тем как готовить в гриле, нагрейте его до нужной температуры в соответствии с указаниями в инструкции по эксплуатации.
- Если вы пользуетесь деревянными шампурами, замочите их в воде на 1 час, перед тем как нанизывать продукты.
- Чтобы куски продуктов на шампурах равномерно прожаривались, не нанизывайте их слишком плотно друг к другу.
- Смазывайте маслом или маринадом все продукты во время жарения на гриле — это способствует сохранению влаги и предотвращает прилипание к платам, противням и решеткам.
- Время приготовления на гриле зависит от типа и мощности гриль-устройства, размеров продуктов, их качества, промежутков между кусками и вашего вкуса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОК И ГРИЛЕЙ

- Прежде чем начать пользоваться духовкой или грилем, внимательно прочитайте инструкцию по их эксплуата-



ции и изучите все содержащиеся в ней схемы и рисунки. Не отступайте от правил эксплуатации, соблюдайте меры безопасности.

- ♦ Устанавливайте гриль на ровной устойчивой поверхности в месте, где нет сквозняков.
- ♦ Следите за тем, чтобы при работе гриля было достаточно пространства вокруг него, особенно сверху.
- ♦ Не прикасайтесь во время работы прибора к его горячим поверхностям и нагревательным элементам. Не ставьте и не кладите на гриль различные предметы и не прислоняйтесь к нему.
- ♦ Следите за тем, чтобы шнур не касался нагретых поверхностей.
- ♦ Не подпускайте детей к нагретым приборам.
- ♦ Не перемещайте гриль во время использования.
- ♦ Не используйте гриль как отопительный прибор.
- ♦ Перед тем как убрать гриль, дайте ему остыть.
- ♦ Не допускайте попадания в гриль воды и никогда не погружайте его в воду.
- ♦ Не ремонтируйте неисправный гриль самостоятельно, обращайтесь за помощью к квалифицированному специалисту.

УХОД ЗА ПРИБОРАМИ

- ♦ Гриль нуждается в тщательной чистке после каждого использования.
- ♦ Если внутреннюю поверхность гриля предварительно выложить бытовой алюминиевой фольгой, чистить его после эксплуатации будет гораздо легче.
- ♦ Перед чисткой отключите приборы от сети и дайте им остыть.
- ♦ Не используйте для чистки металлические губки, абразивные средства и чистящие порошки.



- Протирайте еще теплые внешние поверхности плиты губкой или салфеткой, смоченной в мыльной воде, а затем тщательно вытирайте их сухой тряпочкой.
- Сразу вытирайте с рабочих поверхностей брызги жира губкой или тряпочкой, смоченной в горячей мыльной воде, и промывайте чистой водой. Более загрязненные поверхности обработайте составом для чистки духовок.
- Решетки, платы, вертела и рашперы, которые можно извлечь из гриля или духовки, мойте отдельно в горячей воде с моющими средствами.
- Смазывайте время от времени платы, вертела, противни и решетки для гриля небольшим количеством жира, чтобы продукты к ним не приставали.



ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ

ЗАКУСКИ

Рулет картофельно-мясной



500 г картофеля, 400 г отварной говядины, 100 г лука, 3 яйца, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Приготовить пюре, добавить 1 сырое яйцо, масло, сметану, соль, тщательно перемешать.

Отварное мясо пропустить через мясорубку, добавить нарезанный лук, 1 яйцо, соль и перец по вкусу, перемешать. На смазанный маслом противень выложить картофельное пюре, сверху — фарш, затем снова пюре, сформовать рулет. Поверхность смазать взбитым яйцом и поместить рулет в духовку. Запекать до золотистого цвета.

Тарталетки с томатным соусом



250 г муки, 150 г сахара, 200 г сливочного масла, 100 г лука, 700 г помидоров, 3 яйца, 250 мл густых сливок, соль, базилик, черный молотый перец по вкусу

Просеять муку, смешать с сахаром и солью, добавить масло и нарубить ножом до образования мелких крошек. Немного сбрызнуть массу водой, хорошо размешать и разделить на несколько равных частей. Каждую часть раскатать в круглый пласт, уложить в формы для тарталеток, закрепить



края за бортики форм и проколоть вилкой в нескольких местах.

Спассеровать лук в сливочном масле до прозрачности. Один помидор отложить, остальные очистить от семян и кожуры, измельчить и добавить в сковороду к луку, тушить на медленном огне до образования однородной массы. Снять с огня, остудить, добавить сливки, взбитые с яйцами, соль, перец, базилик. Получившейся начинкой заполнить формочки с тестом. Оставленный ранее помидор нарезать кружочками и положить сверху в каждую корзинку. Выпекать тарталетки в духовке 30—35 минут, до зарумянивания. Подавать, украсив базиликом.

Сушки-беляши



100 г сушек, 100 г мясного фарша, 100 г сыра, 100 г майонеза .

Сушки замочить в молоке или воде, дать набухнуть, выложить на противень и каждую заполнить мясным фаршем. Сверху полить майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке.

Гренки по-уэльски



100 г батона, 250 г сыра, 150 мл пива, 2 яичных желтка, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. горчицы, соль, красный молотый перец по вкусу

Батон нарезать ломтиками, обжарить с обеих сторон. Масло растопить в сковороде на слабом огне. Постоянно помешивая, добавить к маслу тертый сыр, соль, перец, горчицу, влить пиво. После этого ввести взбитые желтки, но до кипения не доводить. Полученную массу нанести на гренки и запекать в духовке 10 минут.



Сырные гренки



100 г пшеничного хлеба, 100 г сыра, 100 г сливочного масла

Сыр натереть на терке, растереть со сливочным маслом. Полученной массой смазать ломтики хлеба и запекать до образования румяной корочки.

Горячие бутерброды с ветчиной и сыром



200 г белого хлеба, 100 г ветчины, 100 г помидоров, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. горчицы, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец по вкусу

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом и горчицей. Уложить на каждый по ломтику ветчины и свежего помидора, поперчить, сверху накрыть сыром. Запекать бутерброды в духовке, пока сыр не расплавится. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Закуска мясная с черносливом



500—600 г свинины, 100 г лука, 100 г чернослива без косточек, 100 г сыра, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать, отбить, посолить, поперчить. Чернослив распарить и нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле до полуготовности. На смазанный маслом противень выложить мясо, чернослив, лук, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до готовности.



Судак под вуалью



2 кг рыбного филе, 500 г шампиньонов, 250 г сыра, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе нарезать, выложить в смазанную маслом форму, посолить, поперчить. Сверху положить обжаренные шампиньоны, посыпать тертым сыром, полить майонезом. Запекать 30—35 минут. Украсить рубленой зеленью.

Рыба под красной шубой



500 г филе горбуши или кеты, 200 г моркови, 200 г лука, 500 г майонеза, соль, белый и черный молотый перец по вкусу

Рыбное филе нарезать, посолить, поперчить, выложить на противень, смазанный растительным маслом. Морковь натереть на крупной терке, соединить с нарезанным луком, заправить майонезом и выложить сверху на рыбу. Запекать в духовке 30 минут.

Цукини, фаршированные сыром



200 г цукини, 100 г лука, 225 г творога, 100 г сыра, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, перец

Цукини отварить в подсоленной кипящей воде на слабом огне до мягкости (10 минут). Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, охладить. Разрезать вдоль пополам, удалить семена и аккуратно, не повредив кожуру, вынуть мякоть. Мякоть мелко нарубить и обжарить с луком на умеренном огне, часто помешивая, пока лук не подрумянится.



Добавить творог, половину тертого сыра, яйцо, петрушку, посолить и поперчить.

Оставшиеся полые половинки цукини уложить в смазанную маслом форму кожей вниз. Разложить в них приготовленную начинку с творогом, сверху посыпать тертым сыром и полить растопленным маслом. Запекать в духовке 20—30 минут.

Картофельные коробочки с начинкой



1 кг картофеля, 300 г грибов, 100 г лука, 100 г сыра, 2 яйца, 50 г сметаны, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу

Приготовить картофельное пюре, добавить 1 яйцо и сливочное масло. Грибы нарезать, слегка обжарить, положить лук и жарить до готовности. Добавить к грибам тертый сыр, сметану, посолить, поперчить и перемешать. Из картофельной массы сформовать четырехугольники, уложить на смазанный сливочным маслом противень, разложить грибную начинку, завернуть края, как конверты. Каждый конверт смазать взбитым яйцом. Запекать в разогретой духовке 15 минут. Подавать, украсив сливками, дольками лимона и зеленью.

Тосты с ветчиной и сыром



100 г пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, зелень петрушки

Хлебные тосты смазать маслом, сверху уложить ломтики ветчины, на них — ломтики сыра. Запекать до образования румяной корочки. Подавать, украсив зеленью.



Тосты с овощами



100 г пшеничного хлеба, 50 г моркови, 100 г цветной капусты, 100 г кабачков, 100 г зеленого горошка, 100 г сыра, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 30 г панировочных сухарей, соль

Морковь, цветную капусту и кабачки отварить, нарезать. Сливочное масло растереть с сырыми желтками, добавить к овощам, туда же положить зеленый горошек, панировочные сухари, взбитые белки, посолить и перемешать. Уложить овощную массу на хлебные тосты, сверху посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до образования румяной корочки. Подавать, украсив зеленью.

Помидоры в мясном кольце



200 г говяжьего фарша, 5—6 помидоров, 1 болгарский перец, 2 луковицы, 2 вареных яйца, 1 сырое яйцо, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль, тмин, черный молотый перец по вкусу

Фарш посолить, добавить сырое яйцо, тмин, черный молотый перец, влить немного воды. Заполнить фаршем жаропрочную кольцевидную форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поместить в духовку и запекать до готовности.

Лук обжарить в масле до золотистого цвета, положить нарезанные помидоры, немного потушить все вместе. Снять с огня, добавить сметану, рубленые яйца, болгарский перец, зелень петрушки, посолить и поперчить. Запеченное мясное кольцо вынуть из формы, в его центр положить приготовленную начинку из помидоров, украсить зеленью.



Мясной рулет с сыром



1 кг свиного окорока, 400 г фарша из свинины и говядины, 50 г лука, 350 г сыра, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Окорок разрезать по горизонтали пополам, не дорезая до конца одну из сторон, и раскрыть, чтобы получился прямоугольный пласт. Слегка отбить, натереть солью, перцем, поместить в холодильник на 30 минут. Затем выложить на мясо сыр, нарезанный тонкими ломтиками, сверху уложить фарш. Свернуть в виде рулета, обжарить в сковороде до золотистого цвета и запекать в духовке 90 минут, периодически поливая выделяющимся соком.

Рулет из кролика



3 кг кролика, 100 г бекона, 100 г ветчины, 500 г шпината, 2—3 дольки чеснока, 250 мл белого сухого вина, 50 г меда, 100 г сыра, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, соевый соус, соль, розмарин, корица, черный молотый перец по вкусу

Мясо кролика освободить от костей, нарезать небольшими кусками, отбить, посолить и посыпать корицей. Разложить плотным слоем на ровной поверхности, сверху уложить нарезанный полосками бекон.

Ветчину нашинковать и слегка обжарить в сливочном масле. Положить нарезанные листья шпината, чеснок, розмарин, тушить все вместе 5 минут. В горячую массу вбить сырые яйца и быстро перемешать, слегка охладить, добавить тертый сыр, посолить, поперчить. Ветчинную начинку выложить ровным слоем на кроличье мясо, укрытое беконом, сформовать рулет. Растительное масло смешать с соевым соусом и медом, смазать поверхность руле-



та, переложить его в форму и залить вином. Запекать в разогретой духовке 1 час.

Рыбный рулет



500 г рыбного филе, 400 г шампиньонов, 1 морковь, 3 луковицы, 3 сырых яйца, 2 вареных яйца, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе нарезать маленькими кубиками, добавить пропущенные через мясорубку 2 луковицы и морковь, вбить 2 сырых яйца, посолить, поперчить, выложить ровным слоем на пищевую пленку.

Шампиньоны обжарить с 1 луковицей, нарезанной полукольцами. Остудить, добавить рубленые вареные яйца, посолить, поперчить. Выложить грибную начинку на слой рыбной массы, сформовать рулет. Поверхность смазать желтком, посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке 30—35 минут.

Хлеб с ветчиной и помидорами



100 г ветчины, 100 г вяленых помидоров, 100 г оливок без косточек, 100 г фисташек, 600 г пшеничной муки, 200 мл воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, орегано, кориандр

В миску всыпать немного муки и положить сухие дрожжи. Тонкой струйкой влить теплую воду, помешивая венчиком, добавить соль, сахар, оставшуюся муку. Замесить тесто, поставить в теплое место и дать трижды подойти, обминая его после каждого подъема. Когда тесто подойдет в третий раз, раскатать его в пласт, посыпать орегано и разложить нарезанные помидоры, ветчину, оливки и фисташки. Свернуть в виде рулета, тщательно защипнуть края. Поверх-



ность сбрызнуть водой, посыпать зернами кориандра и мукой. Выпекать в разогретой духовке 40—50 минут.

Свинные рулетики с грибами



1 кг свинины, 300 г шампиньонов, 3 груши, 1 луковица, 1 долька чеснока, 100 г сыра, 250 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать ломтиками, отбить, посолить и поперчить.

Обжарить грибы, добавить мелко нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. Положить к грибам нарезанные груши, чеснок и слегка протушить. Выложить получившуюся начинку на каждый кусок мяса, сформовать рулетики, смазать майонезом, посыпать сверху тертым сыром. Запекать в духовке 30 минут.

Закуска на скорую руку



250—300 г вареной колбасы, 100 г сыра, 4 яйца, 100 г маргарина

Колбасу нарезать ломтиками, выложить на смазанный маргарином противень. Сверху осторожно вылить яйца, стараясь сохранить желток целым, и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 5 минут.

Паштет с коньяком



500 г куриного филе, 50 мл коньяка, 200 г сливочного масла, соль, тимьян, розмарин, черный молотый перец по вкусу

Филе отварить и пропустить через мясорубку. Сливочное масло взбить, тщательно растереть с мясом, добавить



коньяк, пряные травы, посолить и поперчить. Паштетную массу выложить в форму, смазанную маслом, запекать в разогретой духовке 3—5 минут, остудить. Подавать в холодном виде, украсив зеленью.

Жюльен по-домашнему



400 г куриного филе, 1 кг белых грибов, 2 луковицы, 200 г сыра, 200 г майонеза, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы отварить до полуготовности, нарезать соломкой, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить мясо и лук. Приготовленные продукты соединить, добавить соль и перец по вкусу, выложить в форму для запекания. Сверху полить майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 10—15 минут, пока сыр не расплавится.

Слоеные треугольники со шпинатом



100 г творога, 150 г сыра фета, 300 г шпината, 1 луковица, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 100 мл оливкового масла, слоеное тесто, соль

Лук мелко нарезать, обжарить в оливковом масле, добавить шпинат, посолить, немного потушить. Положить к шпинату фету, творог и взбитое яйцо, помешивать на огне до загустения.

Слоеное тесто раскатать, смазать растопленным маслом и разрезать на полоски. В начало каждой полосы положить начинку, заворачивать тесто треугольниками, пока не получится многослойный конвертик, закрытый тестом со всех сторон. Смазать конвертики маслом и вы-



ложить на противень. Выпекать в горячей духовке 10—15 минут, до золотистого цвета.

Крабы в слоеном тесте



150 г крабового мяса, 50 г зеленого лука, 150 г сыра, 100 г майонеза, 20 мл лимонного сока, слоеное тесто, соль, карри

Крабовое мясо соединить с рубленым зеленым луком, тертым сыром, добавить карри, соль, лимонный сок, заправить майонезом. Разрезать слоеное тесто на квадраты, в середину каждого положить крабовую начинку, плотно защипнуть края. Запекать в разогретой духовке 10—15 минут.

Поповские шпикачки



200 г картофеля, 100 г бекона, 50 г сыра, зелень

Картофель отварить. Приготовить пюре, сформовать в виде колбасок, обернуть полосками бекона, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 10 минут. Подавать, украсив зеленью.

Хлебцы из творога и трески



250 г филе трески, 200 г творога, 2 моркови, 1 луковица, 3 яйца, 20 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, листья зеленого салата, зелень укропа и петрушки, соль

Лук и морковь нашинковать, обжарить в растительном масле, остудить, пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе и творогом. Добавить 2 яйца, посолить, тщательно перемешать. Выложить в смазанную сливочным маслом форму, поверхность смазать взбитым яйцом.



Запекать в духовке 20—30 минут. Подавать на листьях салата, украсив рубленой зеленью.

Картофельные лодочки с семгой



200 г картофеля, 150 г копченой семги, 50 г каперсов, 150 г сливочного сыра, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, зелень укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель вымыть, уложить в кожуре на противень, сбрызнуть растительным маслом и запекать в разогретой духовке 1 час. Охладить, каждую картофелину разрезать на 4 дольки, аккуратно вынуть часть мякоти. Дольки уложить на противень кожурой вниз, посолить, поперчить, полить растопленным сливочным маслом, запекать в разогретой духовке 15 минут.

Семгу мелко нарезать, добавить лимонный сок, рубленые каперсы, сыр, укроп, приправить перцем. Выложить на запеченные дольки картофеля. Подавать, украсив веточками укропа.

Бутерброды с картофелем и брынзой



100 г ржаного хлеба, 100 г картофеля, 100 г брынзы, 100 г лука, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, листья зеленого салата, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить, натереть на крупной терке. Брынзу протереть через сито, соединить с маслом, рубленым луком, картофелем, вбить сырое яйцо, поперчить. На ломтики хлеба нанести полученную массу и запекать в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать на листьях салата, украсив зеленью.



Запеченные бутерброды



100 г белого хлеба, 100 г обжаренного рыбного филе, 100 г брынзы, 50 г сыра, 1 яичный желток, 50 г сливочного масла, 50 мл томатного соуса, листья зеленого салата

Хлебные тосты смазать маслом. Брынзу растереть с яичным желтком, нанести на хлеб, сверху уложить обжаренное филе рыбы, полить томатным соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в сильно разогретой духовке 5 минут. Подавать на листьях салата.

Бутерброды к завтраку



100 г пшеничного хлеба, 100 г сосисок, 100 г картофеля, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль, черный молотый перец

Ломтики хлеба обжарить в масле, картофель и сосиски отварить. Лук и чеснок обжарить, соединить с нарезанными сосисками и картофелем, добавить яйцо, рубленую зелень, посолить и поперчить. Выложить на хлеб приготовленную смесь, полить майонезом и запекать 15 минут.

Горячие рыбные бутерброды



100 г батона, 1 банка консервированной ставриды, 50 г лука, 2 дольки чеснока, 50 г сыра, 2 вареных яйца, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль, черный молотый перец

Рыбные консервы измельчить, добавить рубленые яйца, половину тертого сыра, мелко нарезанные чеснок, лук,



зелень. Заправить майонезом и перемешать. Выложить массу на ломтики батона, посыпать сыром и запекать в духовке 2—3 минуты. Подавать, украсив зеленью.

Горячие бутерброды с ветчиной и помидорами



100 г пшеничного хлеба, 100 г копченой ветчины, 3—4 помидора, 100 г сыра, 50 г майонеза, 1 ст. л. горчицы, зеленый лук, соевый соус, перец по вкусу

Соединить майонез с горчицей и соевым соусом, добавить тертый сыр, рубленый зеленый лук, перец. Мас-су нанести на ломтики хлеба, сверху уложить по 2 ломтика ветчины, на них — кружочки помидоров. Завернуть бутерброды в фольгу и запекать в разогретой духовке 30 минут.

Куриные грудки с шампиньонами



6 куриных грудок, 250 г шампиньонов, 150 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, соль, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Шампиньоны обжарить в масле, помешивая, пока они не потемнеют, положить соль, перец. Снять с огня, добавить мускатный орех.

Грудки отбить, посолить, поперчить, выложить на каждую грибы, свернуть рулетом и закрепить деревянными шпажками, сверху смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить рулеты швом вниз в смазанную маслом форму, залить сливками. Запекать в разогретой духовке 30 минут.



Сырные рулетики



500 г филе минтая, 100 г сливочного сыра, 250 мл сливок, 50 г сладкой горчицы, 20 г хрена, соль, черный молотый перец по вкусу

Взбить миксером сливочный сыр с горчицей и хреном. Филе минтая разрезать вдоль пополам. На каждую полосу рыбы положить сырную массу, свернуть в виде рулета, края закрепить деревянной шпажкой. Выложить рулеты в форму, залить сливками так, чтобы они закрывали рулеты до середины, посолить и поперчить. Запекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Жюльен с маслинами



800 г куриного филе, 200 г маслин, 3 луковицы, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Куриное филе нарезать тонкими полосками, обжарить в сливочном масле. Добавить лук, разрезанные вдоль маслины, посолить, поперчить, обжарить все вместе до мягкости лука. Выложить в кокотницы, залить сметаной и запекать в разогретой духовке 10 минут.

Жюльен из курицы



100 г куриного филе, 50 г отварного свиного языка, 50 г ветчины, 100 г шампиньонов, 100 г сыра, 100 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу

Шампиньоны отварить. Куриное филе нарезать, обжарить в масле до готовности, добавить шампиньоны, отварной язык и ветчину, заправить сметаной, посолить, поперчить,



прогреть при слабом кипении 5 минут. Переложить в кокотницы, смазанные сливочным маслом, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой духовке до румяной корочки.

Закуска из баклажанов с белой рыбой



600 г белой рыбы горячего копчения, 200 г баклажанов, 200 г помидоров, 200 г отварной или консервированной красной фасоли, 50 г оливок, 2—3 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, 50 мл красного винного уксуса, зелень укропа, соль, белый и черный молотый перец по вкусу

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части, запечь в духовке. Охладить, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Помидоры нарезать, слегка обжарить с чесноком, туда же выложить баклажаны и филе копченой рыбы, обжаривать 5—7 минут. Охладить, добавить фасоль, специи, заправить уксусом. Подавать, украсив оливками и зеленью укропа.

Говядина тушеная заливная



300 г говядины, 50 г пикулей, 50 г вареной моркови, 3 вареных яйца, 5 г желатина, 50 мл столового уксуса, 30 г хрена, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Говядину сложить в утятницу, добавить немного масла, поместить в духовку и тушить до мягкости, периодически доливая воду или бульон. Образовавшийся сок собрать, соединить с предварительно замоченным желатином, оставить на некоторое время. Говядину нарезать, выложить на блюдо, украсить ломтиками вареной моркови, дольками яиц, пикулями, зеленью, залить полужестким желе и поместить в холодильник до полного застывания. Подавать с соусом из хрена и уксуса.



Курица фаршированная



500 г курицы, соль, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Курицу разрезать, аккуратно снять кожицу, отделить мясо от костей, посолить, поперчить, отбить. Из костей сварить бульон. Кожицу разложить на удобной поверхности, начинить ее мякотью, добавить специи. Свернуть, зашить, придав вид целой тушки, перевязать шпагатом. Положить в форму, залить бульоном и запекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Цыпленок в майонезе



500 г цыпленка, 2 моркови, 1 луковица, 100 г майонеза, петрушка, сельдерей, соль, черный молотый перец по вкусу

Тушку цыпленка сварить с добавлением моркови, лука, петрушки, сельдерея, соли и перца при очень слабом кипении. Вынуть из бульона, охладить, накрыв влажной марлевой салфеткой. Удалить кости, разрезать тушку на большие куски, выложить в форму и полить майонезом. Запекать в разогретой духовке 25—30 минут.

Свинина с курагой в тесте



450 г свиного филе, 100 г бекона, 50 г кураги, 30 г кедровых орешков, 1 луковица, 1 яичный желток, 200 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, слоеное тесто, петрушка, соль, черный молотый перец по вкусу

Свиное филе разрезать по горизонтали пополам; оставив неразрезанной одну из сторон, развернуть, чтобы получился один большой пласт, отбить, посолить, поперчить.



Бекон обжарить с луком в сливочном масле до мягкости, добавить курагу, орешки, петрушку, желток, посолить и поперчить. Приготовленную начинку выложить на свиное филе, свернуть рулетом, края закрепить деревянными шпажками, обжарить со всех сторон до образования румяной корочки, охладить, шпажки снять. Обжаренный мясной рулет обернуть несколько раз тонко раскатанным слоеным тестом, уложить на противень, поверхность смазать маслом. Запекать в разогретой духовке на сильном огне 10—15 минут, затем убавить огонь и запекать еще 15 минут.

Картофель по-гречески



400 г картофеля, 400 г говяжьего фарша, 100 г маслин, 50 г зеленого лука, 100 г сыра фета, 100 г тертого твердого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу

Фарш подрумянить на горячей сковороде, добавить рубленый зеленый лук и тертый сыр, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Приготовить картофельное пюре, выложить половину в форму, сверху уложить фарш с луком и сыром, накрыть оставшимся пюре, посыпать сыром фета. Запекать в разогретой духовке 20—25 минут.

Гренки с грибами



1 белый батон, 500 г шампиньонов, 1 луковица, 2 яйца, 500 мл молока, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 100 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Шампиньоны обжарить с луком, положить сметану, соль, перец, тушить несколько минут. В конце приготовления добавить муку, прогреть.



Батон без корки нарезать тонкими ломтиками. Яйца взбить, добавить молоко, соль и перец. Обмакнуть в смесь ломтики батона, обжарить с одной стороны. Выложить на противень, смазанный сливочным маслом, необжаренной стороной вниз. Сверху на гренки положить грибную начинку, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовке 10—15 минут.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина под сыром



400 г говядины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г сыра, 200 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель нарезать кружочками, выложить в смазанную маслом форму, посыпать солью и перцем. Мясо нарезать, отбить, посолить, поперчить, уложить на картофель. Сверху распределить лук, нарезанный полукольцами, посыпать тертым сыром и полить майонезом. Залекать 40—50 минут.

Поросенок с гречневой кашей



2 кг поросенка, 100 г гречневой крупы, 1 луковица, 5 вареных яиц, 100 мл водки, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Тушку поросенка подержать в холодной воде, вынуть и сразу же опустить на 2—3 минуты в кипяток. Очистить кожу ножом, стараясь ее не повредить. В случае необходимости натереть тушку мукой и опалить над открытым огнем. От шеи сделать продольный разрез, выпотрошить тушку, промыть, натереть солью и перцем.



Сварить рассыпчатую гречневую кашу, слегка обжарить с луком и рублеными яйцами. Начинить кашей поросенка, располагая ее равномерно по всей тушке. Разрез сшить толстыми нитками. Поверхность поросенка натереть водкой с солью, чтобы кожа стала жесткой.

На противне разложить лучинки. Подогнув у поросенка ножки, уложить его на лучинки, чтобы не подгорел, полить тушку маслом и поставить в сильно разогретую духовку. Как только поросенок зарумянится, убавить огонь до слабого и через каждые 7—10 минут поливать тушку выделяющимся соком. Когда поросенок будет готов, прорезать ножом спинку тушки до кости и охладить. Подавать, украсив морковь и рубленой зеленью.

Свинина с арахисом и изюмом



1 кг свинины, 2 луковицы, 200 г арахиса, 200 г изюма, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, обжарить с нарезанным луком, посолить, поперчить. Добавить арахис и изюм, тщательно перемешать. Выложить в смазанную маслом форму, запекать в умеренно горячей духовке до золотистого цвета.

Свинина в горшочках



300 г свинины, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, перец

Свинину нарезать небольшими кубиками, обжарить до образования румяной корочки. Морковь и лук нашинковать и спассеровать в масле. Картофель нарезать дольками. Сложить продукты в горшочки слоями, влить немного



воды, посолить, поперчить. Запекать в духовке 20—30 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Свинина, запеченная в тесте



1 кг свинины, 1 яйцо, 200 г маргарина, 600 г муки, соль, тмин, черный молотый перец по вкусу

Свинину слегка отбить, посолить, поперчить, свернуть рулетом, перевязать ниткой и проварить в подсоленной воде 30 минут. Охладить, посыпать тмином.

Маргарин с мукой изрубить ножом, добавить желток, немного воды, соль. Замесить эластичное тесто, поставить в холодильник на 30—40 минут. Затем раскатать в пласт, плотно обернуть вокруг мяса, края защипнуть, в нескольких местах сделать проколы вилкой, поверхность смазать белком. Запекать в духовке 40—50 минут.

Буженина, запеченная в фольге



1,5—2 кг свиного окорока, 4—5 долек чеснока, соль, душистый перец горошком, черный молотый перец

Свиной окорок нашпиговать чесноком и душистым горошком, натереть солью, перцем, завернуть в фольгу. Запекать в сильно нагретой духовке 2 часа.

Буженина в тесте



2 кг свинины, 500 г муки, 200 мл воды, соль, лавровый лист, душистый перец горошком

Мясо натереть солью, посыпать перцем, лавровым листом, положить в кастрюлю и накрыть крышкой. Выдерживать 12 часов в теплом месте и, после того как мясо



пустит сок, переместить его на 2—3 дня в холодильник. Время от времени мясо нужно переворачивать.

Из муки и воды замесить некрутое тесто, разделить на две части и раскатать. Один пласт расстелить на противне, сверху положить мясо, накрыть другим пластом, края защипнуть. Запекать в духовке 2 часа.

Буженина по-старинному



3 кг свиного окорока, 10 долек чеснока, 600 г ржаной муки, 250 мл воды, соль, лавровый лист, черный перец горошком

Свинину вымочить в холодной воде в течение 1—2 часов, обсушить. Чеснок растолочь с солью, добавить молотый перец и измельченный лавровый лист. Натереть и нашпиговать окорок пряной смесью, завернуть в пленку, поместить в холодильник на сутки.

Ржаную муку просеять, добавить соль, постепенно влить холодную воду, замесить крутое тесто. Раскатать в пласт, уложить свинину, края плотно защипнуть. Мясо в тесте переложить на противень, накрыть фольгой, запекать в духовке 2 часа. После этого аккуратно удалить тесто, мясо снова выложить на противень и слегка подрумянить в духовке, поливая образующимся соком.

Гювеч



600 г свинины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г болгарского перца, 200 г стручковой фасоли, 100 г зеленого горошка, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, красный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусками, обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком, посолить, поперчить.



Переложить в жаропрочную форму. Добавить картофель, болгарский перец, зеленый горошек, фасоль и зелень, влить немного горячей воды (200—400 мл). Тушить в духовке 20—25 минут.

Картофель, фаршированный свиной



300 г свиного фарша, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г сметаны, 50 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Свиной фарш обжарить с луком, посолить, поперчить. Картофель отварить, размять в пюре, добавить муку, яйцо, перемешать. Сформовать из картофеля пирог, в середину положить фарш. Полить пирог сметаной и запекать в хорошо разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Свинина, фаршированная грибами



1 кг свинины, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 головки чеснока, 200 г сыра, 200 г майонеза, 50 г белого батона, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину нашпиговать чесноком, солью и перцем, уложить в плотно закрытую посуду, выдержать в холодильнике несколько часов.

Лук и грибы мелко нарезать, соединить, добавить размоченный в молоке батон без корки, тертый сыр, заправить майонезом, посолить, поперчить. В куске свинины прорезать кармашки, уложить в них грибную начинку. Запекать в разогретой духовке 30—40 минут, время от времени переворачивая мясо и поливая выделившимся соком.



Фаршированный свиной ошейек



1 кг свиного ошейка, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г грецких орехов, 10 долек чеснока, 200 г сыра, 200 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком, завернуть в пергаментную бумагу, поместить в холодильник на 5—6 часов.

Чернослив и курагу мелко нарезать, добавить молотые орехи и рубленую зелень. В свином ошейке сделать глубокие поперечные надрезы, вложить в них подготовленную начинку и ломтики сыра. Хорошо смазать мясо майонезом, завернуть в фольгу, запекать в нагретой духовке 1 час.

Свиная вырезка с зеленью в тесте



500 г свиной вырезки, 500 г шпината, 300 г слоеного теста, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину нарезать, обжарить до полуготовности. Разделить на порции, завернуть каждую в бланшированные листья шпината, затем — в тонко раскатанный прямоугольник теста. Поверхность смазать яйцом и запекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Биточки с начинкой



300 г говядины, 300 г свинины, 100 г грибов, 2 луковицы, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы отварить, посолить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле с мелко нарезанным луком.



Мясо дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, вбить яйцо, хорошо вымесить, постепенно подливая холодную воду. Из мясного фарша сформовать лепешки, в середину каждой положить грибную начинку, плотно соединить края. Биточки обжарить в сковороде до образования румяной корочки и довести до готовности в духовке.

Жаркое по-русски в горшочках



200 г свинины, 200 г говядины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать кубиками, отбить, посолить, поперчить и обжарить на сильном огне. Отдельно обжарить картофель и лук. Чеснок измельчить и смешать с луком.

Горшочки для запекания заполнить кипятком до половины объема, воду посолить и поперчить, затем разложить в них мясо, лук и картофель. Тушить в разогретой духовке 20—30 минут.

Рулетки



200 г свиного фарша, 200 г говяжьего фарша, 300 г риса, 300 г капусты, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Рис отварить до полуготовности, соединить с мясным фаршем. Лук и чеснок обжарить в масле в течение 5 минут, добавить к фаршу, посолить и перемешать.

Листья капусты опустить в кипящую воду на 3 минуты, откинуть на дуршлаг, охладить, срезать утолщенную часть, в случае необходимости слегка отбить. На середину каждого листа положить фарш, свернуть в виде рулетиков. Запекать в хорошо разогретой духовке 1—1,5 часа.



Филе с грибами в конвертиках из теста



500 г свинины, 200 г грибов, 50 г панировочных сухарей, 4 листа готового слоеного теста, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину нарезать кусочками, быстро обжарить на сильном огне, так чтобы сверху образовалась румяная корочка, а внутри мясо осталось сырым. Отдельно обжарить грибы.

Слоеное тесто раскатать, вырезать небольшие квадраты. Положить на каждый немного жареных грибов, кусочек свинины и панировочные сухари, края завернуть в виде конвертов. Выложить на противень, смазать яйцом и запекать 15—20 минут.

Филе со сливами в тесте



500 г свиной вырезки, 100 г слив, 50 г горчицы, 4 листа готового слоеного теста, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину нарезать, обжарить до полуготовности. Листы слоеного теста смазать маслом, разрезать на квадраты. В середину каждого положить 1—2 сливы, немного свиного мяса и горчицы. Края завернуть, плотно защипнуть. Выпекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Корейка, запеченная с черносливом



800 г корейки, 200 г чернослива, 50 г муки, соль

Корейку натереть солью, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Переложить в форму, залить



жиром, оставшимся от жаренья, и запекать до готовности, часто поливая образующимся соком и периодически доливая воду. За 15 минут до конца приготовления вокруг мяса разложить промытый чернослив и запекать все вместе.

Карбонад в соевом соусе



500 г карбонада, 200 г сыра, 100 мл соевого соуса, соль

Карбонад нарезать, посолить, залить соевым соусом и оставить мариноваться на 5—6 часов. Затем разложить в горшочки, в каждый влить немного воды, тушить в духовке 15—20 минут. После этого посыпать тертым сыром и отправить в духовку еще на 5—7 минут.

Свиная корейка в вине



1 кг корейки, 3 дольки чеснока, 100 мл белого сухого вина, 50 мл уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, смешать с уксусом. Корейку натереть солью, перцем и чесночной смесью. Уложить мясо в форму, влить вино и немного воды. Запекать в разогретой духовке до появления румяной корочки.

Свиная корейка с айвой и яблоками



1 кг свиной корейки, 100 г бекона, 100 г айвы, 100 г маленьких яблок, 200 мл белого сухого вина, 50 г меда, 50 г горчицы, 50 мл уксуса, 50 мл оливкового масла, соль, лавровый лист, тимьян, розмарин, черный молотый перец по вкусу

В мясе сделать глубокие надрезы, нашпиговать солью и перцем, в каждый надрез вложить несколько листиков



тимьяна и ломтики айвы. Свинину обернуть полосками бекона, обвязать ниткой, поместить в форму, смазанную маслом, сверху положить розмарин, лавровый лист, веточку тимьяна и запекать в духовке 10 минут. После этого влить в форму вино, накрыть фольгой, запекать 1 час. Снять фольгу, добавить к мясу несколько маленьких яблок, не разрезая, и запекать еще 20 минут. Подавать с соусом из горчицы, уксуса и меда.

Свинина пикантная



800 г свинины, 6 болгарских перцев, 4 помидора, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 100 мл оливкового масла, зелень петрушки и укропа, соль, лавровый лист, тимьян, розмарин, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, посыпать рубленым чесноком, травами, зеленью, специями, залить оливковым маслом, оставить на 12 часов. Болгарский перец, помидоры и лук нарезать, слегка обжарить в масле, добавить к маринованному мясу, переложить в форму и запекать в духовке 10—15 минут.

Свинина с грибами и брокколи



1 кг свинины, 300 г шампиньонов, 300 г брокколи, 500 г помидоров, 3 дольки чеснока, 3 вареных яйца, соль, кориандр, черный молотый перец по вкусу

Брокколи нарезать, бланшировать в подсоленной воде 5 минут. Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, добавить брокколи, нарезанные помидоры, грибы, яйца, рубленый чеснок и специи. Запекать в разогретой духовке 1 час.



Свинина с черемшой



1 кг свинины, 2 моркови, черемша, соль, черный молотый перец по вкусу

Морковь и черемшу нарезать, нашпиговать мясо, натереть солью и перцем. Запекать в разогретой духовке 40—50 минут.

Свинина с луком



1 кг свинины, 1 кг лука, 100 г помидоров, 400 мл белого сухого вина, 250 г сливочного масла, 50 г сахара, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину натереть солью и перцем, переложить в форму, полить растопленным сливочным маслом, запекать в хорошо разогретой духовке 15 минут. Добавить к мясу нарезанный лук, помидоры, посыпать сахаром, влить вино и запекать еще 20 минут.

Телятина с помидорами и луком



1 кг телятины, 3 помидора, 5 луковиц, 100 мл красного сухого вина, 50 мл растительного масла, 50 г муки, зелень петрушки и укропа, соль, лавровый лист, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать, посолить, поперчить, обжарить на слабом огне в растительном масле. Положить нарезанный лук и жарить все вместе до мягкости лука, после этого добавить нарезанные помидоры, лавровый лист, укроп, влить немного воды и тушить на слабом огне несколько минут. Муку развести вином, соединить с мясом, переложить все в форму для запекания и поместить в разогретую духовку на 20—30 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.



Жаркое из телятины



2 кг телятины, 100 г сала, 3 дольки чеснока, 500 мл сухого белого вина, 100 мл томатного сока, 50 мл растительного масла, соль, лавровый лист, черный молотый перец по вкусу

Телятину нашпиговать салом и чесноком, поперчить, посолить, свернуть плотным валиком, стянуть ниткой. В утятницу влить растительное масло, уложить мясо, залить вином, добавить лавровый лист, закрыть плотно крышкой и тушить в духовке на маленьком огне до готовности. В конце приготовления влить томатный сок и томить в духовке еще 5 минут.

Телятина, запеченная с солью



1 кг телятины, 1 кг каменной соли

Засыпать противень солью, уложить телятину и обильно посыпать солью со всех сторон. Запекать, пока соль не порозовеет.

Телячья грудинка фаршированная



1 кг телячьей грудинки, 300 г телячьей печени, 100 г шпика, 200 г гречневой крупы, 1 луковица, 1 вареное яйцо, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Грудинку натереть солью, по всему куску сделать горизонтальный внутренний надрез в виде большого кармана.

Сварить гречневую кашу. Шпик мелко нарубить, обжа- рить вместе с печенью и луком, пропустить через мясо- рубку. Соединить с гречневой кашей и рубленным яйцом.



Заполнить фаршем «карман» грудинки и запекать мясо в духовке до готовности, поливая выделяющимся соком. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Говядина с цикорием, яблоками и медом



1 кг говядины, 500 г цикория, 500 г яблок, 50 г изюма, 50 г меда, 200 мл белого сухого вина, 200 г маргарина, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо отварить, нарезать небольшими кусочками. В форму уложить дольки яблок, изюм, тонко нарезанный цикорий, полить медом. Сверху положить кусочки мяса, залить вином и запекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Говядина в остром соусе



1 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 200 г сыра, 2 яйца, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 100 мл уксуса, соль, лавровый лист, гвоздика, черный молотый перец по вкусу

Говядину натереть солью, перцем, уложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, гвоздику, залить уксусом и мариновать 2 часа. Маринованное мясо отварить до готовности, нарезать ломтиками, сложить в жаропрочную форму, посыпать тертым сыром.

Лук обжарить в сливочном масле, добавить муку, пассеровать все вместе, влить сметану, довести до кипения. Шампиньоны обжарить отдельно, выложить в луково-сметанную заливку, вбить сырые яйца, добавить соль, специи по вкусу, хорошо перемешать. Получившимся соусом залить мясо и запекать в разогретой духовке 20—30 минут.



Шницель пикантный



2 кг телятины, 3 луковицы, 1 лимон, 2 яйца, 50 г муки, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Телятину нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить, обвалить в муке, обмакнуть в яйца и запанировать в сухарях. Выложить на противень, сверху уложить жареный лук, запекать в духовке 20—30 минут. Подавать с ломтиками лимона.

Мясное ассорти



500 г баранины, 500 г говядины, 500 г свинины, 100 г сосисок, 200 г помидоров, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо разных видов нарезать, слегка отбить, посолить, поперчить, сложить в утятницу, добавить сливочное масло и отправить в разогретую духовку на 20—30 минут. После этого положить в утятницу нарезанные отварные сосиски и ломтики помидоров, томить в духовке еще 25—30 минут.

Баранина под пряным соусом



1,5 кг баранины, 50 г свиного сала, 1 кг картофеля, 1 кг лука, 50 г муки, 1 л воды, зелень петрушки и укропа, 30 г сахара, соль, тимьян, розмарин, базилик, черный молотый перец по вкусу

Баранину разрезать на порционные куски, натереть солью, перцем и сахаром. Обжаривать в глубокой посуде вместе с растопленным салом, пока мясо не приобретет золотистый оттенок. Всыпать муку, залить водой и на сильном огне довести до кипения, постоянно помешивая. Умень-



шить огонь, добавить пряные травы, соль по вкусу, закрыть крышкой, варить 90 минут. Затем положить к мясу нарезанный картофель и лук, поместить в духовку и томить 20 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Баранина в духовке



1 кг баранины, 3 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину натереть солью и перцем, слегка отбить, нашпиговать чесноком, смазать сливочным маслом и запекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Баранина с помидорами



1 кг баранины, 500 г репчатого лука, 500 г помидоров, 4 дольки чеснока, соль, сельдерей, горький стручковый перец, тимьян, черный молотый перец по вкусу

Обжарить баранину в сливочном масле, посолить, сложить в жаропрочную форму, сверху выложить жареный лук, нарезанные помидоры, чеснок, сельдерей, горький перец и специи. Запекать в духовке 30—50 минут.

Бараньи котлеты в короне



1 кг баранины, 3 кабачка, 5 помидоров, 1 яйцо, 100 г белого хлеба, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 50 мл арахисового масла, 1 пучок кресс-салата, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину пропустить через мясорубку, добавить яйцо, размоченный хлеб, посолить, поперчить, сформовать котлеты и запечь в духовке.



Помидоры бланшировать в кипятке 10 секунд, обдать холодной водой, очистить от кожицы, разрезать пополам, выложить на противень, добавить сливочное масло, посолить, поперчить. Запекать в духовке 5 минут.

Кабачки нарезать тонкими ломтиками. Обвалять в муке, посолить, поперчить, обжарить в арахисовом масле.

Бараньи котлеты подавать с кабачками и помидорами, выложив на листья кресс-салата.

Баранина в пергаменте



400 г баранины, 250 г шампиньонов, 1 лимон, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Шампиньоны нарезать, посолить, поперчить, полить соком лимона и слегка обжарить на сильном огне до золотистого цвета.

Баранину нарезать порционными кусками, обжарить в сковороде, каждый кусок выложить на лист пергаментной бумаги, сверху уложить шампиньоны, немного сливочного масла, посыпать солью, перцем, зеленью. Края пергамента соединить и плотно сжать, запекать в духовке до готовности.

Рагу из баранины



500 г лопатки молодой баранины, 200 г шампиньонов, 100 г баклажанов, 200 г цукини, 800 г помидоров, 300 г картофеля, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 70 мл растительного масла, 200 мл томатного сока, 100 мл красного сухого вина, соль, лавровый лист, корица, гвоздика, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, обжарить в масле, сложить в утятницу. Шампиньоны и лук обжарить от-



дельно, добавить к мясу, туда же положить картофель, чеснок, лавровый лист, соль, перец, специи, влить вино и томатный сок. Тушить в духовке 1 час. После этого добавить нарезанные помидоры, баклажаны и цукини, тушить все вместе еще 30 минут.

Баранина с овощами



1 кг баранины, 200 г картофеля, 100 г моркови, 100 г гороха, 100 г стручковой фасоли, 100 г турнепса, 200 г корня сельдерея, 4 луковицы, 3 дольки чеснока, 100 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 50 г муки, соль, розмарин, тимьян, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать, посолить, поперчить, обжарить в масле.

Лук и чеснок спассеровать с мукой до золотистого цвета, добавить томатный соус, пряности, довести до кипения, постоянно помешивая. Мясо сложить в утятницу, залить приготовленным соусом, тушить в духовке 45 минут. Добавить нарезанные картофель, морковь, турнепс, корень сельдерея, тушить еще 20—30 минут. Затем положить стручковую фасоль, горох и томить в духовке 15 минут.

Ростбиф из баранины



1,5 кг бараньей ноги, 3 дольки чеснока, 2 лимона, 100 г маргарина, 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки и укропа, соль, лавровый лист, тимьян, розмарин, майоран, черный молотый перец по вкусу

Баранью ногу нашпиговать чесноком. Маргарин растопить, добавить к нему рубленую зелень, пряные травы, лавровый лист и лимонный сок. Мясо хорошо смазать маргарином с травами, посыпать панировочными сухаря-



ми, завернуть в фольгу, запекать в духовке 90 минут. Затем фольгу развернуть и запекать мясо еще 30 минут, периодически поливая выделившимся соком.

Ножка баранины в тесте



2 кг бараньей ноги, 1 морковь, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 500 г готового слоеного теста, зелень петрушки и укропа, соль, гвоздика, эстрагон, черный молотый перец по вкусу

Баранью ногу посолить, поперчить, нашпиговать смесью из пряных трав, зелени и чеснока, перевязать бечевкой, тушить в растительном масле до готовности. Лук и морковь обжарить в сливочном масле.

Тесто раскатать, выложить на него баранину с луком и морковью, края соединить и плотно зацепить, сверху смазать взбитым яйцом. Запекать в разогретой духовке 20 минут.

Фрикасе из баранины



1 кг баранины, 1 кг спаржи, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 г сливочного масла, 100 мл оливкового масла, 50 мл винного уксуса, соль, тимьян, черный молотый перец по вкусу

Перец нарезать полосками, обжарить. Спаржу отварить 5 минут в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем обжарить в сливочном масле.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, хорошо обжарить, добавить чеснок, тимьян, закрыть крышкой и томить 15 минут на медленном огне. После этого влить уксус, немного горячей воды, довести



до кипения, поместить в духовку, тушить 15 минут. Готовую баранину подавать вместе со спаржей и перцем, посыпать мелко нарезанным луком и полить образовавшимся во время тушения соусом.

Весенний наварэн



2 бараньи лопатки, 1 кг помидоров, 300 г молодого картофеля, 100 г моркови, 500 г гороха, 200 г стручковой фасоли, 100 г репы, 3 луковицы, 5 долек чеснока, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 250 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить до золотистого цвета, сложить в казанок. Лук, репу и морковь обжарить отдельно в сливочном масле, добавить к мясу. Туда же положить нарезанные помидоры, картофель, чеснок, горох и фасоль, влить немного воды, добавить соль, перец по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки и небольшого количества воды. Верх казанка закрыть тестом, как крышкой, запекать в духовке 40 минут.

Баранина с травами



1 кг баранины, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, соль, лавровый лист, тимьян, шалфей, розмарин, черный молотый перец по вкусу

Измельчить лавровый лист, тимьян, шалфей и розмарин, залить растительным маслом, настоять 30—40 минут. Баранину нарезать ломтиками, посолить, поперчить, перемешать с пряным маслом и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Переложить в форму, запекать в духовке до готовности.



Баранина с мятой



1 кг баранины, 1 лимон, 50 мл оливкового масла, мята, соль, черный молотый перец по вкусу

Ломтики баранины перемешать с листьями мяты, полить оливковым маслом, посолить, поперчить и мариновать 3—4 часа. После этого мясо с маринадом переложить в форму, полить соком лимона и запекать в духовке 20—30 минут.

Телятина со щавелем



1,5 кг телятины, 200 г щавеля, 2 луковицы, 100 мл сливок, 100 мл растительного масла, 50 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Телятину нарезать, посолить, поперчить, обжарить на медленном огне до золотистого цвета, выложить в жаропрочную форму. Лук пассеровать с мукой, добавить к мясу, положить нарезанный щавель, запекать в духовке 30 минут. Подавать, полив сливками.

Телятина по-тунисски



1,5 кг телятины, 300 г оливок, 4 лимона, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 мл оливкового масла, зелень петрушки и укропа, соль, кориандр, шафран, черный молотый перец по вкусу

Телятину крупно нарезать, сложить в казанок, добавить лук, чеснок, соль, перец, специи и зелень, залить водой, довести до кипения на медленном огне. После этого положить нарезанные оливки и лимоны, полить оливковым маслом, тушить в духовке 1 час.



Жаркое из говядины



1 кг говядины, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, 50 мл винного уксуса, соль, шалфей, мята, тимьян, розмарин, имбирь, черный молотый перец по вкусу

Растительное масло настоять с тимьяном, розмарином и имбирем, натереть мясо, запекать в разогретой духовке 15 минут. Переложить мясо в утятницу. Шалфей, мята и мелко нарезанный лук прокипятить в небольшом количестве воды 5 минут, добавить уксус, соль, перец, залить мясо и тушить в духовке до готовности.

Говядина с чечевицей



1 кг говядины, 500 г чечевицы, 500 г картофеля, 3 моркови, 3 помидора, 2 луковицы, 100 мл белого сухого вина, 100 мл растительного масла, 50 г муки, соль, имбирь, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать, посолить, поперчить, обжарить до золотистого цвета. Добавить нарезанные помидоры, морковь, лук, посыпать мукой, влить вино и немного воды. Тушить в разогретой духовке 1 час. Подавать с отварной чечевицей и картофелем.

Рулетки из телятины



800 г телятины, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, соль, тимьян, черный молотый перец по вкусу

Телятину нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить. Чеснок пропустить через пресс, смешать с тимьяном, натереть ломтики с одной стороны, свернуть рулета-



ми, перевязать ниткой. Выложить в жаропрочную форму, сверху смазать сливочным маслом, запекать в духовке 15—20 минут.

Телятина по-каталонски



600 г телятины, 100 г окорока, 200 г сосисок, 1 луковица, 3 головки чеснока, 1 лимон, 50 мл коньяка, 1 яйцо, 100 г хлеба, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Телятину нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить.

Окорок и сосиски мелко нарезать, добавить сырое яйцо, лук, зелень, размоченный в молоке хлеб, коньяк. Начинку положить на каждый ломтик мяса, свернуть в виде рулетов. Рулеты обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Сложить в жаропрочную форму, добавить чеснок и цедру лимона, запекать в духовке 30—40 минут.

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Курица под соусом из грецких орехов



1 курица, 500 г грецких орехов, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 3 яичных желтка, 20 мл винного уксуса, соль, кориандр, шафран, гвоздика, корица, кайенский перец

Курицу отварить, уложить на противень и запечь в духовке до мягкости. Разделить на порционные куски.

В блендере измельчить орехи, лук, чеснок, постепенно добавить желтки, пряности и влить столько бульона, чтобы



получился соус, по консистенции напоминающий густую сметану. Довести до кипения на слабом огне, добавить уксус, соль. Залить соусом курицу. Подавать в холодном виде, украсив зеленью.

Курица со сливками



1 курица, 500 г картофеля, 3 дольки чеснока, 200 г твердого сыра, 300 мл сливок, 250 г майонеза, 100 г горчицы, соль, черный молотый перец по вкусу

Курицу разрезать на порционные куски. Майонез смешать с горчицей и чесноком, обмазать курицу, сложить в жаропрочную форму. Добавить крупно нарезанный картофель, посолить, поперчить, залить сливками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 40—50 минут.

Курица в банке



1 курица, соль, черный молотый перец по вкусу

Курицу нарезать кусочками средней величины, посолить, поперчить, уложить в чистую, совершенно сухую стеклянную банку, закрыть крышкой или фольгой. Поставить банку в холодную духовку и только после этого духовку включить, довести температуру до средней отметки, готовить курицу 1 час.

Цыплята в сметане



500 г цыплят, 200 г яблок, 100 г чернослива, 100 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу

Цыплят разрезать на 4 части, посолить, поперчить, обжарить в сковороде с двух сторон, сложить в казанок. Ябло-



ки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать крупными дольками, положить к мясу. Туда же добавить чернослив без косточек, залить сметаной и тушить в духовке 10—15 минут, до готовности яблок. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Куриная котлета в тесте



1 кг куриного филе, 1 лимон, 300 г твердого сыра, 1 яичный желток, 50 мл молока, 30 г сметаны, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, мука, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Куриное филе нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить. Растительное масло соединить с лимонным соком и рубленой зеленью, залить филе и мариновать 1 час. Приготовить кляр: смешать желток, сметану, молоко, добавить соль и немного муки. На каждый ломтик филе положить кусочек сливочного масла, посыпать тертым сыром, свернуть в виде рулетов, обмакнуть в кляр. Обжарить в раскаленном масле, переложить в духовку и довести до готовности. Подавать, украсив рубленой зеленью.

Курица, фаршированная свиной и овощами



1 курица, 400 г свинины, 200 г картофеля, 200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 100 г моркови, 100 г редиса, 100 г маслин, 100 г изюма, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, 100 мл томатного соуса, куриный бульон, зелень петрушки и укропа, 50 г сахара, соль, черный молотый перец по вкусу

Курицу натереть снаружи солью и перцем, изнутри — только солью, слегка обжарить.



Свинину отварить, мелко нарезать. Картофель, помидоры, перец, морковь, лук, чеснок нарезать, обжарить 15 минут, добавить томатный соус и немного бульона. Положить к овощам свинину, изюм и маслины, добавить сахар, соль, перец по вкусу, жарить еще 10—15 минут. Приготовленными овощами с мясом начинить курицу, положить в форму, залить бульоном, закрыть крышкой или фольгой, тушить в духовке 1 час. Подавать, украсив редисом, помидорами, рубленой зеленью.

Куриные грудки с ананасом



4 куриные грудки, 1 банка консервированных ананасов, 1 лимон, 50 мл растительного масла, соль, карри по вкусу

В каждой грудке сделать глубокий внутренний надрез в виде кармана. Ананасы измельчить, соединить с лимонным соком и растительным маслом, добавить карри. Натереть этой смесью грудки и заполнить ею надрезы. Запекать в духовке до образования румяной корочки.

Утка, фаршированная черносливом и морковью



1 утка, 200 г чернослива без косточек, 2 отварных моркови, 2 яйца, 100 мл молока, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 2 ломтика белого хлеба, сахарная пудра, соль, черный молотый перец по вкусу

Утку натереть солью и перцем.

Чернослив пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом, добавить яйца, нарезанную морковь, размягченное масло, посолить и поперчить. Начинить утку. Запекать в духовке 1 час. После этого утку



хорошо смазать сметаной, посыпать сахарной пудрой и запекать еще 30 минут.

Утка с яблоками и квашеной капустой



1 утка, 1,5 кг квашеной капусты, 500 г яблок, 200 мл белого сухого вина, зелень петрушки и укропа, соль

Утку выпотрошить, натереть изнутри солью, начинить дольками яблок, разрез стянуть нитками. Положить утку в глубокую жаропрочную форму швом вниз, залить вином. Запекать в горячей духовке до полуготовности, поливая время от времени образовавшимся соком. Квашеную капусту смешать с рубленой зеленью, выложить к утке и тушить до готовности.

Утка, фаршированная свинным фаршем



1 утка, 250 г свиного фарша, 100 г грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г пшеничного батона, растительное масло, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы обжарить, соединить со свиным фаршем, добавить размоченный в воде батон, лук, зелень, вбить яйцо, посолить и поперчить. Начинить утку, уложить на противень швом вниз и запекать в горячей духовке до готовности.

Утка в брусничном маринаде



1 утка, 100 г брусничного варенья, соль, гвоздика, черный молотый перец по вкусу

Брусничное варенье соединить с гвоздикой, солью и перцем, хорошо смазать утку, мариновать 2 часа. Переложить



утку в жаропрочную форму, тушить 2,5 часа, время от времени поливая образовавшимся соком.

Утка маринованная



1 утка, 3 луковицы, 1 лимон, 100 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 500 мл воды, зелень петрушки и укропа, 30 г сахара, соль, лавровый лист, черный перец горошком

Утку выпотрошить, разрезать на порционные куски, сложить в жаропрочную форму. Лук, лимон и зелень нарубить, соединить с растительным маслом, добавить уксус, лавровый лист, сахар, соль, перец и влить 300 мл воды. Полученным маринадом залить утку, выдержать 4—5 часов. Затем влить в форму еще 200 мл воды и тушить утку в этом маринаде 2—2,5 часа в духовке на среднем огне.

Гусь в сметане



3 кг гуся, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 300 г сметаны, 100 мл растительного масла, 30 г муки, 100 г панировочных сухарей, соль

Выпотрошить гуся, отварить в течение 2 часов в подсоленной воде с добавлением моркови, лука, корня сельдерея, растительного масла. Охладить, разрезать на порционные куски. Каждый обмакнуть во взбитое яйцо, обвалить в сухарях, выложить на противень, запекать в духовке до готовности.

Муку пассеровать в масле, развести бульоном, в котором варился гусь, добавить толченый чеснок и варить до загустения. В конце приготовления влить сметану. Готового гуся залить сметанным соусом и подавать, украсив ломтиками вареной моркови.



Индейка, фаршированная чесноком и пряностями



2 кг индейки, 2 головки чеснока, 100 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, куркума, майоран

Индейку выпотрошить, натереть изнутри солью, сделать надрезы в виде кармашков по всей поверхности, располагая их равномерно. Чеснок растолочь, смешать с куркумой, майораном и рубленой зеленью, растереть со сливочным маслом. Заполнить кармашки в индейке начинкой. Запекать в духовке до готовности, поливая образующимся жиром.

Индейка, запеченная в фольге



1 кг индейки, 1 лимон, 1 луковица, 100 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Индейку разрезать на порционные куски, каждый положить на отдельный лист фольги, посыпать сверху мелко нарезанным луком, солью, перцем, полить лимонным соком и сметаной. Порции завернуть в фольгу, края плотно сжать. Запекать в духовке 40—50 минут.

Индейка с яблочной начинкой



2 кг индейки, 300 г яблок, 50 г изюма, 4 луковицы, 100 г сметаны, 200 г сливочного масла, 400 г хлеба, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Индейку выпотрошить, натереть изнутри солью и перцем.

Лук обжарить в масле, добавить сметану, нарезанные яблоки, зелень, хлеб, изюм, влить немного кипяченой во-



ды. Начинить индейку, края разреза соединить и закрепить деревянными шпажками. Индейку смазать сливочным маслом, завернуть в фольгу. Запекать в духовке на среднем огне до готовности.

Грудка индейки, фаршированная грибами и печенью



1 кг грудки индейки, 100 г печени индейки, 200 г сала, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 1 яйцо, 50 мл коньяка, 100 мл белого сухого вина, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Грудку посолить, поперчить, слегка отбить, придав форму пласта, смазать сливочным маслом.

Растопить 50 г сала, обжарить в нем лук, нарезанную печень индейки и шампиньоны. Затем влить коньяк, добавить сырое яйцо, панировочные сухари, соль, перец. Выложить начинку на пласт индюшиной грудки, свернуть рулетом. Оставшееся сало нарезать тонкими ломтиками, обернуть вокруг рулета, перевязать ниткой. Рулет обжарить со всех сторон, переложить в форму, залить белым вином и сметаной. Запекать в духовке 40—50 минут.

Грудка индейки с курагой и яблочным соком



1 кг грудки индейки, 200 г кураги, 4 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, 50 мл яблочного сока, 50 мл горчицы, соль, розмарин, черный молотый перец по вкусу

Мясо отделить от кости, натереть солью и перцем, в самой толстой части сделать глубокий надрез в виде кармашка. Курагу нарезать, добавить измельченный чеснок, растоп-



ленное масло, яблочный сок, розмарин, заполнить кармашек и сшить края толстой ниткой. Мясо смазать горчицей и запекать в духовке до готовности.

Грудка индейки в белом вине



1 кг грудки индейки, 100 мл белого сухого вина, соль, красный острый перец, белый молотый перец по вкусу

Грудку индейки натереть солью, перцем, уложить на лист фольги, залить белым вином и плотно сжать края фольги. Запекать в духовке 30—40 минут.

Индейка с лимоном



2 кг индейки, 1 луковица, 3 дольки чеснока, кускус, 1 лимон, 1 яйцо, 50 мл оливкового масла, зелень петрушки и укропа, соль, розмарин, тимьян, паприка, черный молотый перец

Индейку выпотрошить, аккуратно приподнять кожу, втереть оливковое масло в мясо под кожей.

Лук и чеснок обжарить, всыпать кускус, залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать 10 минут. Перемешать, вбить яйцо, добавить зелень, цедру лимона, соль и пряности. Заполнить индейку начинкой. Запекать в духовке 1—1,5 часа.

Индейка с медом



2 кг индейки, 200 г меда, соль, майоран, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Индейку разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать медом, посыпать майораном и мускатным орехом. Запекать в духовке до готовности.



Индейка по-французски



2 кг индейки, 400 г свиного фарша, 100 г бекона, 200 г картофеля, 300 г корня сельдерея, 3 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить, растолочь в пюре. Лук и корень сельдерея обжарить с беконом, соединить с картофельным пюре, добавить свиной фарш, соль, перец. Получившейся начинкой нафаршировать индейку. Запекать в духовке 1—1,5 часа.

Утка по-казахски



1 кг утки, 500 г яблок, 200 мл пива, 200 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Утку разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, залить пивом и мариновать в прохладном месте 8—12 часов. Затем поставить на огонь, варить при слабом кипении 40—50 минут. Вынуть из бульона, обжарить в масле до образования румяной корочки. Переложить в форму, запечь в духовке до готовности. Подавать с яблоками, припущенными на сливочном масле.

Утка с инжиром



2 кг утки, 100 г инжира, 1 апельсин, 2 моркови, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 400 мл белого сухого вина, 300 мл говяжьего бульона, 100 г сливочного масла, соль, майоран, черный молотый перец по вкусу

Инжир предварительно выдержать в белом сухом вине 12 часов.

Утку натереть смесью соли, перца и майорана, положить внутрь сливочное масло, цедру апельсина, поместить в утят-



ницу вверх брюшком, запекать в сильно нагретой духовке 15 минут. После этого масло слить в отдельную посуду, утку перевернуть на другую сторону, подрумянить в духовке 5 минут. Залить говяжьим бульоном и вином, настоянном на инжире, довести до кипения. В масле, слитом из утки, обжарить лук с морковью и чесноком, выложить в утятницу, закрыть крышкой, убавить огонь и тушить утку до мягкости. Подавать с инжиром, полив образовавшимся соусом.

Террин из утки с оливками



500 г утиных грудок, 500 г свинины, 500 г телятины, 200 г свиного жира, 100 г оливок, 100 г лука-шалот, 3 дольки чеснока, 50 мл коньяка, 50 мл портвейна, 2 яйца, 250 мл молока, 100 г пшеничных сухариков, соль, черный молотый перец по вкусу

Утиные грудки, телятину и свинину вместе со свиным жиром пропустить через мясорубку, залить коньяком и портвейном, поместить в герметичную посуду, выдержать в холодильнике 2—3 часа. Затем добавить лук-шалот, чеснок, оливки, вбить 1 сырое яйцо и 1 яичный желток. Сухарики размочить в горячем молоке, положить в фарш, перемешать. Мясо выложить в жаропрочную форму, запекать в духовке 90 минут — сначала на сильном огне, затем на среднем.

Утка по-румынски



1 кг утки, 300 г свинины, 200 г копченой корейки, 300 г грибов, 100 г картофеля, 800 г краснокочанной капусты, 1 луковица, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль, красный молотый перец по вкусу

Картофель нарезать, обжарить в масле. Свинину пропустить через мясорубку, соединить с обжаренным картофе-



лем, добавить рубленый лук, мелко нарезанную копченую корейку, сырые яйца, посолить и поперчить. Получившейся начинкой нафаршировать утку. Запекать 1 час.

Краснокочанную капусту нашинковать, грибы обжарить в масле. Подавать с уткой.

Утиные грудки в ягодном соусе



500 г утиных грудок, 200 г любых ягод, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 500 мл красного сухого вина, 50 мл красного винного уксуса, 500 мл куриного бульона, зелень петрушки, 50 г сахарной пудры, соль, лавровый лист, гвоздика, корица, черный молотый перец по вкусу

Утиные грудки обжарить 10 минут на сильном огне. Выложить на противень, посыпать солью, перцем, корицей. Запекать 15—20 минут.

Лук обжарить с сахарной пудрой в растительном масле. Влить уксус, томить на слабом огне, пока жидкость не выпарится. Залить вином и дать выкипеть наполовину. Добавить бульон, лавровый лист, корицу и бутоны гвоздики, кипятить, пока соус не выпарится наполовину. Процедить и добавить ягоды. Утку полить ягодным соусом и подавать, украсив зеленью.

Гусь с яблоками



3 кг гуся, 2 кг яблок, 50 г сливочного масла, 150 г сахара, соль

Гуся натереть солью внутри и снаружи, уложить на противень вверх брюшком, налить немного горячей воды или бульона и запекать до готовности в духовке на сильном жару, время от времени переворачивая и поливая образующимся жиром.



Яблоки нарезать, посыпать сахаром и запечь в духовке до мягкости. Гуся подавать вместе с яблоками.

Гусь по-белорусски



2 кг гуся, 1 кг яблок, 50 г ягод можжевельника, 2 головки чеснока, соль

Гуся натереть внутри смесью из соли, измельченного чеснока и можжевеловых ягод, плотно начинить яблоками, зашить, поместить в разогретую духовку. Запекать 2—3 часа, время от времени поливая образующимся жиром.

Гусь с яблоками и петрушкой



2 кг гуся, 1,5 кг яблок, зелень петрушки, мука, сахар, соль

Гуся натереть солью внутри и снаружи, положить на противень вместе с нарезанными яблоками и запекать до образования румяной корочки. Затем влить 100 мл воды и тушить 1,5—2 часа, поливая образующимся жиром. Подавать, украсив зеленью.

Куропатки с фруктами



4 куропатки, 100 г винограда, 100 г вишни, 3 апельсина, 100 мл апельсинового сока, 50 г джема из черной смородины, 50 мл коньяка, 100 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Куропаток внутри и снаружи натереть солью и перцем, обжарить в сливочном масле, переложить в жаропрочную



посуду. Подогреть коньяк, облить куропаток и поджечь. Когда пламя погаснет, слить образовавшийся соус в отдельную посуду, соединить с маслом, в котором жарились куропатки, добавить муку, джем, апельсиновый сок, вино, довести до кипения.

К куропаткам выложить виноград, дольки апельсина и вишни, закрыть крышкой и тушить в сильно нагретой духовке до мягкости, поливая образующимся соком. Подавать, полив фруктово-винным соусом.

Куропатки с беконом



2 куропатки, 100 г бекона, 50 г сливочного масла, 50 мл лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу

Лимонный сок смешать с маслом, солью и перцем. Хорошо смазать куропаток, обернуть тонкими ломтиками бекона. Запекать в духовке 30—40 минут, время от времени поливая образующимся жиром.

Куропатка фаршированная



1 куропатка, 200 г телятины, 1 луковица, 1 лимон, 3 яичных желтка, 50 мл молока, 400 мл крепкого куриного бульона, 100 г пшеничного хлеба, соль, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Куропатку обжарить до полуготовности.

Телятину мелко нарезать, смешать с жареным луком, желтками, размоченным в молоке хлебом, добавить соль, перец, мускатный орех. Получившимся фаршем начинить куропатку, уложить в утятницу, залить горячим бульоном, накрыть крышкой. Тушить в духовке до готовности. Подавать с ломтиками лимона.



Куропатка по-немецки



1 куропатка, 200 г шпика, 1 морковь, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 200 мл куриного бульона, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец

Куропатку обернуть ломтиками шпика, перевязать ниткой и обжарить. Лук и морковь пассеровать в сливочном масле, переложить в жаропрочную форму, сверху уложить куропатку, залить бульоном и сметаной, добавить соль, перец, зелень и тушить в духовке до готовности. Шпик снять. Куропатку подавать, полив образовавшимся при тушении соусом.

Фазан по-венгерски



1 фазан, 2 моркови, 1 лимон, 250 мл сухого белого вина, 100 г сметаны, соль, черный перец горошком

Фазана натереть солью внутри и снаружи, сложить в глубокую жаропрочную форму. Добавить нарезанную морковь, лимон, черный перец горошком, закрыть крышкой, тушить в духовке на слабом огне до готовности. Образовавшийся в процессе тушения сок слить в отдельную посуду, добавить вино, процедить, заправить сметаной. Фазана подавать, полив получившимся соусом.

Гусь с капустой



1 гусь, 500 г капусты, 100 г сливочного масла, соль

Гуся натереть солью внутри и снаружи. Капусту нашинковать, начинить гуся, разрез зашить. Полить гуся растопленным маслом, запекать в духовке 1,5—2 часа, время от времени переворачивая.



Гусь со сливками



1 гусь, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, соль, гвоздика, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Гуся натереть внутри и снаружи смесью из соли, перца, мускатного ореха и гвоздики, полить маслом. Уложить на противень, добавить немного воды и запекать в духовке, время от времени поливая образующимся соком. Подавать со сливками.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Макрель со сладким перцем



700 г макрели, 3—4 болгарских перца, 50 мл растительного масла, 50 мл томатного соуса, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Макрель выпотрошить, натереть солью и перцем. Болгарский перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой, обжарить в растительном масле. В сотейнике прогреть томатный соус. Рыбу начинить болгарским перцем и уложить в сотейник к соусу, посыпать сухарями, полить маслом. Запекать в духовке 20—30 минут.

Морской окунь с рисом



400 г морского окуня, 200 г риса, 2 яйца, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу выложить на противень, смазанный маслом, посыпать солью, перцем, запекать в духовке 30 минут. Рис отварить



до полуготовности, уложить на противень вокруг рыбы, залить яйцами, посолить и запекать еще 10—15 минут.

Хек по-креольски



500 г хека, 200 г шампиньонов, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 мл томатного соуса, зелень укропа и петрушки, соль, перец чили, черный молотый перец

Грибы обжарить с луком и болгарским перцем 5 минут на медленном огне. Добавить нарезанный помидор, томатный соус, зелень и приправы, влить немного воды, тушить 10 минут.

Рыбу посолить, поперчить, уложить в жаропрочную форму, залить соусом. Запекать в духовке 20—30 минут.

Карась, запеченный со сметаной



500 г карасей, 1 лимон, 100 г сметаны, соль

Карасей натереть солью, залить сметаной и запекать в духовке до образования румяной корочки. Подавать, украсив ломтиками лимона.

Форель, запеченная в фольге



1 кг форели, 1 морковь, 3 луковицы, 200 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, тимьян, розмарин, черный молотый перец по вкусу

Форель выложить на лист фольги, вокруг уложить нарезанные овощи, посолить, поперчить, залить вином и посыпать травами. Сверху положить кусочки сливочного масла. Завернуть фольгу и запекать в духовке 30—40 минут.



Щука, тушенная с картофелем



1 кг щуки, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г майонеза, 100 мл растительного масла, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу

Щуку нарезать небольшими кусочками, картофель — ломтиками, лук — полукольцами, обжарить все отдельно. Уложить в форму слоями, посолить, поперчить, залить майонезом, закрыть крышкой. Тушить в духовке 20—30 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Сом по-венгерски



1 кг сома, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 400 г сметаны, 100 г сливочного масла, 200 мл рыбного бульона, 50 г муки, зелень петрушки, соль, паприка, тмин

Грибы обжарить с луком, паприкой, тмином, чесноком. Добавить муку, влить сметану и рыбный бульон, тушить 5 минут.

Филе сома нарезать ломтиками, посолить, уложить в смазанную маслом форму. Залить соусом и запекать в духовке 20—30 минут.

Окунь по-итальянски



600 г филе окуня, 50 г ветчины, 100 г шампиньонов, 2 помидора, 1 лимон, 100 г сыра, 3 яичных белка, 100 г маргарина, 50 мл оливкового масла, 50 г муки, соль, базилик, черный молотый перец по вкусу

Филе окуня посыпать солью, перцем, измельченным базиликом и поместить в холодильник на 2 часа. Белки взбить,



соединить с мукой. Филе окунуть в кляр, обжарить в оливковом масле 5 минут. Сложить в жаропрочную форму, добавить нарезанные помидоры, шампиньоны, ветчину, сверху положить кусочки маргарина и ломтики сыра. Запекать в разогретой духовке, пока сыр не расплавится.

Окунь с помидорами



800 г окуня, 6 помидоров, 3 дольки чеснока, 100 г сыра фета, 100 мл оливкового масла, 50 г панировочных сухарей, 50 г муки, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу запанировать в муке и обжарить в масле, сложить в жаропрочную форму. Помидоры обжарить отдельно, добавить тертый чеснок, зелень, соль, перец. Выложить к рыбе, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями. Запекать в разогретой духовке 30—40 минут. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Рыба с грецкими орехами и изюмом



800 г рыбы, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, 6 грецких орехов, 3 ст. л. изюма, 10 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла, зелень укропа, соль, черный молотый перец

Рыбу снаружи и внутри натереть солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком, поместить в холодильник на 20 минут. Сложить в сотейник, полить растительным маслом, запекать в духовке 40 минут, время от времени поливая маслом со дна сотейника.

Лук и морковь обжарить в масле. Помидор опустить в кипящую воду, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками, добавить к луку и моркови. Ядра грецких орехов и распе-



ренный изюм пропустить через мясорубку, соединить с овощами, обжарить все вместе несколько минут. Получившимся соусом полить готовую рыбу и подавать, посыпав укропом.

Рыба, запеченная в фольге



500 г филе рыбы, 3 вареных яйца, 30 г сливочного масла, 3 ч. л. соевого масла, 50 мл лимонного сока, зелень петрушки, соль, майоран, черный молотый перец

Филе рыбы посыпать солью, перцем, майораном, сбрызнуть лимонным соком, мариновать 20 минут. Лист фольги смазать соевым маслом, завернуть в него рыбу, запекать в духовке 30—40 минут. Вареные яйца порубить, растереть со сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Яичную массу выложить сверху на готовую рыбу.

Закуска из рыбы



500 г рыбы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, соль, черный молотый перец

Свежую рыбу выпотрошить, посолить и поперчить. Растительное масло смешать с горчицей, смазать рыбу с обеих сторон. Завернуть в пергаментную бумагу или фольгу, запекать в духовке 30—40 минут.

Треска, запеченная с яблоками



1 кг трески, 2—3 кислых яблока, 400 мл молока, 5 ч. л. соевого масла, зелень петрушки, соль

Выпотрошенную треску выдержать в молоке 30 минут. Обсушить, посолить, начинить дольками яблок, сбрыз-



нуть соевым маслом и завернуть в фольгу. Запекать в духовке 20—25 минут. Подавать, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Карась в сметане



1 кг карасей, 1 кг картофеля, 240 г сметаны, 80 г сливочного масла, 80 мл растительного масла, 20 г пшеничных сухарей, 30 г пшеничной муки, соль, перец

Карасей натереть солью и перцем, запанировать в муке, обжарить до образования румяной корочки. Сложить в жаропрочную форму. Картофель обжарить отдельно, уложить вокруг рыбы, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом. Запекать в духовке до готовности.

Рыба, запеченная с яйцами



600 г рыбы, 2 луковицы, 4 яйца, 70 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, душистый перец

Рыбу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, сложить в жаропрочную форму. Сырые яйца соединить с охлажденным жареным луком, перемешать, залить рыбу. Запекать в духовке 30—35 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Рыба с брокколи



1 кг рыбы, 500 г брокколи, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. лимонного сока, растительное масло, зелень укропа, соль, черный молотый перец

Рыбу нарезать, посолить, поперчить. Брокколи отварить в кипящей воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг, нарезать.



Уложить рыбу и брокколи в форму, смазанную растительным маслом, запекать в разогретой духовке 30—40 минут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом, сбрызнув лимонным соком и украсив веточками укропа.

Ставрида по-домашнему



800 г ставриды, 80 г грибов, 1—2 луковицы, 300 г сыра, 2 яйца, 50 мл молока, 20 г сливочного масла, 120 мл растительного масла, 50 мл томатного соуса, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Ставриду нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, запанировать в муке. Яйца смешать с молоком, обмакнуть в смесь куски рыбы и обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Грибы отварить, мелко нарезать, обжарить с луком в сливочном масле. В жаропрочную форму сложить обжаренную рыбу, сверху уложить грибы и лук, полить томатным соусом, посыпать тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать в духовке 10—15 минут.

Хек, запеченный с баклажанами



1 кг хека, 1 кг баклажанов, 100 мл томатного соуса, 100 мл растительного масла, 3 ст. ложки муки, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле до полуготовности, полить томатным соусом и томить еще несколько минут. Баклажаны нарезать кружочками, посыпать солью, выдержать 15—20 минут, обсушить, запанировать в муке, обжарить в растительном масле. Рыбу с томатным соусом переложить в сотейник, сверху уложить баклажаны, полить растительным маслом,



добавить немного горячей воды. Запекать в духовке 20—30 минут. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Рыба в тесте



1 кг рыбы, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 200 мл томатного соуса, 4 ст. л. муки, зелень петрушки и укропа, соль, перец

Рыбу нарезать тонкими кусками, посолить, поперчить. Яйцо смешать с мукой, развести молоком. Куски рыбы окунуть в кляр и обжарить в масле. Сложить в жаропрочную форму, запекать в духовке 5 минут. Подавать, полив томатным соусом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Сельдь по-сицилийски



1 кг свежей сельди, 200 г грибов, 2 луковицы, 1 лимон, 100 мл оливкового масла

Свежую жирную сельдь выпотрошить, на боковых сторонах сделать косые надрезы, уложить в сотейник, смазанный маслом. Сверху положить нарезанные грибы, лук и ломтики лимона, посолить, поперчить, залить оливковым маслом. Запекать в разогретой духовке 40 минут. Подавать, полив образовавшимся соусом.

Жюльен



400 г филе рыбы, 2 дольки чеснока, 200 г сыра, 200 г сметаны, 1 ч. л. лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник на 20 минут.



Кокотницы смазать внутри тертым чесноком, переложить в них рыбу. Сметану взбить с солью и перцем, залить рыбу, сверху посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке, пока сыр не подрумянится.

Рыба по-крестьянски



400 г рыбного филе, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 300 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбное филе нарезать, посолить, поперчить, разложить в глиняные горшочки. Сверху положить нарезанный картофель и лук, посолить, залить сметаной. Горшочки закрыть крышкой и запекать в горячей духовке 30–40 минут.

Рыба в горшочках



500 г рыбы, 500 г картофеля, 2 соленых огурца, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 100 мл сливок, 2 ст. л. томатной пасты, соль, красный молотый перец

Лук обжарить в масле, сложить в горшочки, добавить сырой картофель, посыпать перцем и залить водой. Тушить в духовке до мягкости. Затем добавить рыбу, нарезанные огурцы, томатную пасту, соль, влить сливки и запекать в духовке до готовности. Подавать, посыпав рубленым зеленым луком.

Скумбрия с помидорами



600 г филе скумбрии, 3–4 помидора, 100 мл растительного масла, соль, лавровый лист, душистый черный перец, черный перец горошком

Филе скумбрии посолить, уложить в жаропрочную форму кожей вниз. Помидоры ошпарить кипятком, очистить



от кожицы, протереть через сито, залить филе. Положить в форму лавровый лист, перец, влить растительное масло. Запекать в разогретой духовке 15 минут, затем филе перевернуть и запекать еще 15 минут.

Карп, запеченный с луком и черносливом



1,5 кг карпа, 4 луковицы, 100 г чернослива, 1 лимон, 100 мл белого сухого вина, 100 мл растительного масла, 50 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Карпа разрезать на порционные куски, обвалять в муке, смешанной с солью. Уложить в жаропрочную форму, полить растительным маслом, запекать в духовке до полуготовности. Рыбу вынуть, в образовавшемся масле обжарить лук. Сверху на лук уложить куски карпа, посыпать перцем, добавить распаренный чернослив, залить вином. Запекать в духовке до готовности. Подавать, украсив ломтиками лимона.

Карп «под шубой»



2 кг карпа, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 лимон, 100 мл белого сухого вина, 2 яйца, 100 мл молока, 100 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, лавровый лист, черный перец горошком, черный молотый перец

Рыбу посыпать солью и оставить на 2 часа, затем переложить в смазанную маслом форму.

Из рыбных голов, хребтов, моркови, корня петрушки и 1 луковицы сварить бульон, добавить лавровый лист, соль, перец.

Сырые желтки растереть с маслом, добавить взбитые белки, размоченный в молоке хлеб, 1 натертую луковицу,



рубленую зелень, соль, перец, тщательно перемешать. Выложить сверху на рыбу, влить белое вино и бульон. Запекать в духовке 40—45 минут. Подавать, украсив ломтиками лимона и зеленью.

Рыба по-русски



500 г рыбного филе, 200 г грибов, 500 г картофеля, 50 г сыра, 100 г сметаны, 100 мл растительного масла, 30 г муки, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить. Сложить в жаропрочную форму. Отдельно обжарить грибы и картофель, выложить сверху на рыбу, залить сметаной, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до золотистого цвета. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Рыба с хреном



2 кг рыбы, 1 корень хрена, 1 лимон, 2 яичных желтка, 100 г сметаны, 100 г маргарина, 250 мл рыбного или овощного бульона, 50 г муки, сахар, соль

Рыбу выпотрошить, очистить, натереть солью, оставить на 12 часов. Затем промыть в холодной воде, обсушить, завернуть в смазанную маргарином пергаментную бумагу. Запекать в горячей духовке 1 час.

Муку спассеровать в маргарине до золотистого цвета, добавить тертый корень хрена, влить бульон и, помешивая, довести до кипения. Положить сметану, лимонный сок, растертые желтки, сахар, соль, варить до загустения. Запеченную рыбу полить приготовленным соусом и украсить ломтиками лимона.



Рыба в омлете



400 г рыбного филе, 2 луковицы, 8 яиц, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 50 г муки, соль

Филе нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить до образования румяной корочки, переложить в жаропрочную форму. Сверху уложить обжаренный лук. Яйца взбить, соединить с молоком, залить рыбу. Запекать в духовке до готовности.

Сельдь по-карельски



1 кг свежей сельди, 1 кг картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 30 г муки, соль

Картофель нарезать кружочками, уложить в жаропрочную форму, сверху выложить тонкие ломтики свежей сельди и мелко нарезанный лук, посыпать мукой, полить маслом. Запекать в духовке до готовности картофеля. Яйца взбить, соединить с молоком, залить рыбу с картофелем и запекать до образования румяной корочки.

Рыба по-еврейски



1 кг рыбы, 500 г отварного картофеля, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г жира, мука, соль

Филе любой рыбы запанировать в муке, обжарить в жире. Переложить в жаропрочную форму, сверху уложить ломтики отварного картофеля, обжаренный лук, посолить. Яйца взбить, соединить с молоком, залить рыбу и запекать в духовке 30 минут. Подавать, посыпав зеленым луком.



Морская рыба, запеченная с кабачками



500 г рыбы, 500 г кабачков, 300 г сыра, 300 г сметаны, 100 мл растительного масла, 50 г муки, соль, черный молотый перец

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, запанировать в муке, обжарить, сложить в жаропрочную форму. Кабачки нарезать ломтиками, обжарить отдельно, выложить сверху на рыбу, влить сметану и немного растительного масла, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

Скумбрия с маслинами



600 г скумбрии, 2 соленых огурца, 100 г маслин, 50 мл растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком

Скумбрию нарезать, уложить в форму для запекания. Сверху положить ломтики соленых огурцов, маслины, добавить перец горошком, лавровый лист, влить растительное масло и 200 мл воды. Запекать в разогретой духовке до готовности.

Рыба по-албански



1 кг рыбы, 500 г картофеля, 100 г помидоров, чеснок, 150 мл оливкового масла, 200 мл белого сухого вина, 200 мл воды, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель нарезать кружочками, выложить в форму, смазанную оливковым маслом, посолить, поперчить. Сверху уложить нарезанные помидоры и рыбу, измельченный чеснок, полить оливковым маслом, влить горячую воду и вино. Запекать в духовке 30—40 минут.



Рыба под соусом с белым вином



2 кг рыбы, 500 г помидоров, 500 г лука, 100 мл белого сухого вина, 200 мл растительного масла, зелень петрушки, сахар, соль, лавровый лист, черный молотый перец

Рыбу нарезать, посолить, оставить на 2 часа. Затем обжарить в растительном масле, переложить на противень и запекать в духовке 15—20 минут.

Лук и помидоры обжарить, влить вино, добавить лавровый лист и тушить все вместе. Затем протереть через сито, добавить по вкусу соль, сахар, перец. Запеченную рыбу полить приготовленным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Минтай по-московски



500—600 г филе минтая, 2—3 луковицы, 50 г сыра, 2 вареных яйца, 500 г сметаны, 50 мл растительного масла, 30 г муки, соль, перец

Минтай нарезать, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить, сложить в сотейник. Добавить обжаренный лук, рубленые яйца, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до готовности.

Камбала в грибной корочке



400 г филе камбалы, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 50 мл белого сухого вина, зелень петрушки, соль, черный молотый перец

Филе камбалы натереть солью, перцем, выложить в смазанную маслом форму. Лук и шампиньоны обжарить в сме-



си сливочного и растительного масла 3—4 минуты, выложить сверху на рыбу, посыпать петрушкой, посолить, поперчить. Форму залить вином, положить сверху кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 15—20 минут.

Филе трески в винном соусе



600—700 г филе трески, 1 головка чеснока, 1 лимон, 100 мл белого сухого вина, 50 мл растительного масла, 50 мл воды, соль, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

Филе посолить, уложить в форму для запекания кожицей вниз, полить растительным маслом. Добавить крупно нарезанный чеснок, лимон, лавровый лист, черный перец горошком, влить вино и горячую воду. Запекать в духовке 15 минут, затем перевернуть филе на другую сторону и запекать еще 15 минут.

Рыба по-шведски



500 г рыбы, 100 г грибов, 1 помидор, 1 лимон, 100 г сыра, 1 яичный желток, 50 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей, 50 г муки, 400 мл рыбного бульона, зелень петрушки и укропа, соль, карри, черный молотый перец по вкусу

Рыбу отварить в подсоленной воде, бульон слить в отдельную посуду, рыбу обсушить, выложить в смазанную маслом форму. Сверху уложить помидоры, обжаренные грибы, посыпать панировочными сухарями.

Муку спассеровать в сливочном масле, развести рыбным бульоном, охладить. Добавить желток, пряности, соль. Рыбу залить получившимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, запе-



кать в духовке до готовности. Подавать, украсив ломтиками лимона и рубленой зеленью.

Треска в томатном соусе



500 г филе трески, 100 г копченого сала, 400 г помидоров, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 1 лимон, 2 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль, паприка, черный молотый перец

Филе посолить, поперчить, полить лимонным соком. Помидоры крупно нарезать и выложить в жаропрочную форму, уложить на них рыбное филе. Лук и чеснок обжарить с копченым салом, добавить рубленую зелень петрушки, панировочные сухари, тушить все вместе несколько минут. Выложить сверху на рыбу, посыпать паприкой. Запекать в духовке 20 минут.

Сом по-домашнему



1 кг сома, 1,5 кг отварного картофеля, 200 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 500 мл рыбного бульона, 30 г панировочных сухарей, 30 г муки, соль, лавровый лист, душистый перец

Рыбные кости, плавники и хвост залить холодной водой, добавить лавровый лист, душистый перец, варить 1—1,5 часа, процедить, добавить пассерованную в масле муку, соль, варить до загустения.

Филе сома нарезать. На дно сотейника уложить половину нарезанного отварного картофеля, сверху — кусочки рыбы, обжаренный лук и оставшийся картофель. Посыпать солью, перцем, панировочными сухарями, залить соусом, приготовленным на бульоне, положить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 30—50 минут.



Угорь с картофелем и луком



750 г угря, 1 кг картофеля, 200 г помидоров, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук обжарить в масле, уложить на дно сотейника. Рыбу нарезать, посолить, выложить сверху на лук, накрыть ломтиками помидоров, вокруг разложить жареный картофель. Полить маслом, посолить, поперчить, влить немного воды, накрыть крышкой и запекать в духовке 30—40 минут. Подавать рыбу с овощами, полив лимонным соком и посыпав рубленой зеленью петрушки.

Морской окунь с помидорами



800 г морского окуня, 500 г помидоров, 1 головка чеснока, 50 г овечьего сыра, 100 мл оливкового масла, 20 г панировочных сухарей, 50 г муки, зелень петрушки, соль, черный молотый перец

Рыбу натереть солью, перцем, обвалять в муке, обжарить, сложить в смазанный маслом сотейник. Помидоры нарезать кружочками, обжарить в оливковом масле, положить в сотейник к рыбе, посыпать рубленым чесноком, тертым сыром и панировочными сухарями. Запекать в духовке 30—40 минут. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Рыба, запеченная в соли



1 кг пресноводной рыбы, 1 кг соли, 1 лимон

Пресноводную рыбу с чешуей засыпать солью, выложить на противень и запекать в духовке 20 минут. Подавать, освободив от соли и украсив ломтиками лимона.



Рыба по-сербски



1,5 кг рыбы, 50 г шпика, 1 кг картофеля, 1 лимон, 250 г сметаны, 150 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, красный молотый перец

На поверхности филе сделать надрезы, заполнить кусочками шпика и сливочным маслом, посыпать солью. Картофель отварить до полуготовности, нарезать кружочками и уложить на дно жаропрочной формы. Сверху положить рыбу, посыпать мукой, красным молотым перцем, запекать в духовке 20—25 минут. За 5 минут до конца приготовления полить сметаной. Подавать, посыпав рубленой зеленью и украсив дольками лимона.

Карп по-румынски



1,5 кг карпа, 250 г помидоров, 700 г репчатого лука, 200 мл сухого белого вина, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, красный молотый перец

Рыбу нарезать, натереть солью и перцем. Выложить на дно формы обжаренный лук, помидоры, затем рыбу, посыпать рубленой зеленью, влить вино и растительное масло. Запекать в духовке до готовности.

Треска, запеченная с болгарским перцем



700 г филе трески, 1 кг болгарского перца, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 мл томатного соуса, 50 г панировочных сухарей, сахар, соль

Филе трески натереть солью и перцем, обвалить в муке, обжарить, выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом.



Болгарский перец запечь в духовке, очистить от семян и кожицы, измельчить в блендере до однородного состояния, соединить с размягченным сливочным маслом, яйцами, добавить соль, сахар и томатный соус. Уложить на обжаренное филе трески, полить растопленным сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке до готовности.

Рыба, запеченная с сыром



300 г рыбного филе, 2 луковицы, 100 г сыра, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец

Филе поперчить, посолить, обжарить в сливочном масле, сложить в форму, смазанную маслом, сверху уложить обжаренный лук. Залить смесью сметаны и майонеза, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности. Подавать, украсив зеленью.

Щука в грибном соусе



500 г щуки, 100 г шампиньонов, 400 г картофеля, 3 луковицы, 1 вареное яйцо, 100 г сыра, 1 л сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г муки, соль, перец

Щуку нарезать, обвалять в муке, обжарить. Отдельно обжарить картофель, лук и грибы.

Муку просеять, прокалить в сковороде без масла. Охладить, смешать с половиной нормы сливочного масла, влить сметану, довести до кипения, посолить, поперчить и варить, помешивая, 3—5 минут. Процедить и вновь довести до кипения.

На дно формы налить немного приготовленного соуса, положить жареную щуку, вокруг разложить ломтики кар-



тофеля. Сверху уложить жареный лук, грибы, дольки вареного яйца и кусочки сливочного масла, залить соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Овощное ассорти



200 г кабачков, 200 г баклажанов, 200 г болгарского перца, 200 г помидоров, 400 г цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 100 г сыра, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу

Овощи нарезать, уложить слоями в форму, посолить, поперчить. Залить майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать до образования румяной корочки.

Овощи с мясом



700 г мясного фарша, 100 г риса, 200 г болгарского перца, 200 г помидоров, 200 г кабачков, 200 г баклажанов, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 1 яйцо, 200 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Перец разрезать вдоль на половинки, очистить от семян. У помидоров срезать верхнюю часть и ложечкой вынуть сердцевину. Кабачки и баклажаны разрезать вдоль и вырезать мякоть. Подготовленные овощи натереть внутри толченым чесноком и посыпать солью.

Мясной фарш соединить с отварным рисом, обжаренным луком, добавить яйцо, соль и перец. Получившейся начинкой



наполнить половинки овощей, посыпать сверху тертым сыром, выложить на противень. Запекать в разогретой духовке.

Овощи запеченные



450 г помидоров, 400 г баклажанов, 100 г болгарского перца, 400 г яблок, 100 г репчатого лука, 50 г растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Баклажаны и сладкий перец нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Лук обжарить отдельно. Овощи соединить, сложить в сотейник, добавить нарезанные дольками яблоки и помидоры, рубленую зелень, соль и перец. Запекать в духовке 30—40 минут.

Лазанья с помидорами



400 г вареного окорока, 500 г макарон, 1,2 кг помидоров, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 300 г сыра, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 50 г муки, зелень петрушки и укропа, соль, мускатный орех, черный молотый перец

Окорок нарезать кубиками. Макароны отварить. Лук, чеснок, морковь, корень сельдерея и 1 кг помидоров обжарить в растительном масле, посолить и поперчить.

Муку пассеровать в сливочном масле, слегка охладить и, помешивая, тонкой струйкой влить молоко, варить на слабом огне до загустения, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и 250 г тертого сыра.

В смазанную маслом форму выложить в несколько слоев макароны, попеременно чередуя их с прослойками из обжаренных овощей, окорока, сырной смеси. Запекать в духовке 30—40 минут.



Оставшиеся помидоры разрезать пополам, выложить сверху на лазанью, посыпать солью, перцем, оставшимся тертым сыром. Запекать еще 10 минут. Подавать, украсив зеленью.

Картофельная лазанья



1 кг картофеля, 200 г моркови, 500 г шпината, 4 луковицы, 250 г сыра, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 50 г муки, 300 мл мясного бульона, соль, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу

Картофель и морковь нарезать, отварить в бульоне. Лук обжарить в растительном масле, добавить шпинат и тушить 5—10 минут.

Спассеровать муку в сливочном масле, охладить, соединить с кипяченым молоком, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом, проварить до загустения. Добавить часть тертого сыра и прогреть, помешивая, пока сыр не расплавится.

В форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, уложить слоями овощи, поливая каждый слой соусом, посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в духовке 30—40 минут.

Овощи в вине



200 г болгарского перца, 2 красные луковицы, 200 мл сухого красного вина, 50 мл оливкового масла, 30 г сливочного масла, соль, базилик, черный молотый перец по вкусу

Перец и лук нарезать, обжарить 2 минуты в смеси оливкового и сливочного масла. Убавить огонь и, помешивая, про-



должать тушить до размягчения овощей. Добавить красное вино, базилик, посолить, поперчить. Поместить в духовку, запекать 20—30 минут, пока вино не выпарится.

Лазанья с квашеной капустой



500 г макарон, 500 г квашеной капусты, 200 г болгарского перца, 200 г помидоров, 4 луковицы, 200 г сыра, 300 мл сливок, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, тмин, черный молотый перец

Перец и половину лука обжарить в растительном масле, посолить и поперчить. Вторую половину лука обжарить с квашеной капустой и рубленой зеленью 10 минут.

Сыр натереть, смешать со сливками, добавить специи, разделить на 2 части: одну добавить к перцу и луку, вторую — к обжаренной капусте.

На дно формы положить отварные макароны, сверху — половину капусты, слой нарезанных помидоров, затем снова макароны, перец с луком, и в заключение — оставшиеся макароны, квашеную капусту и помидоры. Поверхность посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Лазанья с курицей и грибами



1 курица, 300 г шампиньонов, 300 г макарон, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 300 г сыра, 300 мл белого сухого вина, 200 мл сливок, 150 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 50 г муки, 1 стебель сельдерея, зелень петрушки и укропа, соль, душистый перец, черный молотый перец

Курицу разрезать пополам, залить водой и половиной вина, добавить измельченные лук и сельдерея, посолить, по-



перчить. Варить до готовности при слабом кипении. Охладить, мясо отделить от костей и мелко нарезать. Бульон процедить.

Грибы обжарить с чесноком и панировочными сухарями 5 минут. Всыпать муку и жарить, помешивая, еще 5—10 минут. Влить бульон и оставшееся вино, варить до загустения. Охладить, добавить зелень, тертый сыр, сливки.

Макаронеры отварить. На дно формы положить немного грибного соуса, уложить слой макарон, слой куриного мяса, полить соусом и так чередовать нужное количество раз. На поверхность лазаньи выложить соус, посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке 40—50 минут.

Овощи с красным луком



300 г картофеля, 200 г кабачков, 200 г болгарского перца, 1 красная луковица, 100 мл оливкового масла, 50 мл бальзамического уксуса, соль, тимьян, розмарин, черный молотый перец по вкусу

Нарезать овощи и лук. Добавить тимьян, розмарин, оливковое масло, уксус, посолить и поперчить. Выложить в форму и запекать 30—40 минут.

Овощи с тмином и мятой



300 г тыквы, 200 г кабачков, 200 г баклажанов, 200 г болгарского перца, 1 перец чили, 100 мл оливкового масла, соль, мята, тмин, черный молотый перец по вкусу

Овощи нарезать, уложить в жаропрочную форму, залить оливковым маслом, посолить и поперчить. Запекать в духовке 10—15 минут, затем посыпать тмином и отправить в духовку еще на 10 минут. Охладить. Подавать, посыпав нарезанной мятой и полив маслом.



Жюльен из белых грибов



250 г белых грибов, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г сыра, 300 мл сливок, 50 мл растительного масла, 30 г муки, соль, белый молотый перец по вкусу

Белые грибы отварить до готовности, нарезать соломкой. Шампиньоны нарезать ломтиками, обжарить, помешивая, до золотистого цвета, добавить лук, белые грибы и жарить, пока жидкость не выпарится. Всыпать муку, прогреть, убавить огонь, залить сливками, посолить, поперчить. Готовить до тех пор, пока жюльен не приобретет консистенцию густого крема. Разложить в формочки, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Грибы в сметане



500 г шампиньонов, 200 г сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль

Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой, обжарить в масле. Залить сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке 20—25 минут.

Кабачки с молодым горохом



500 г кабачков, 250 г молодого гороха, 300 г помидоров, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук обжарить в растительном масле до полуготовности, выложить на противень. Сверху уложить ломтики кабачков



и помидоров, рубленую зелень, посыпать солью и перцем, запекать в духовке 10—15 минут. Горох отварить в подсоленной воде, выложить сверху на овощи, посыпать измельченным чесноком. Запекать в духовке еще 5 минут.

Баклажаны под шубой



300 г баклажанов, 300 г помидоров, 300 г болгарского перца, 100 г репчатого лука, 200 г сыра, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками и прогреть в сковороде без масла. Помидоры и болгарский перец измельчить в кашу, посолить и поперчить. Выложить овощи в форму для запекания слоями: баклажаны, пюре из помидоров и перца, лук. Посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 25—30 минут. Подавать, украсив зеленью.

Грибы под крышечками



500 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 яичный желток, 150 мл сливок, 100 мл растительного масла, 500 г слоеного теста, тимьян, красный молотый перец по вкусу

Слоеное тесто раскатать, разрезать на одинаковые прямоугольники. Сделать на каждом неглубокий надрез по периметру, смазать поверхность взбитым желтком и выпекать в разогретой духовке 15 минут. Из готовых прямоугольников вынуть надрезанную часть, оставив целым доньшко.

Грибы обжарить в растительном масле, заполнить углубления в слоеных заготовках. Сливки взбить, добавить тимьян и перец, выложить на грибы, посыпать тертым сыром и накрыть вынутыми крышечками.



Грибная икра



300 г шампиньонов, 200 мл грибного бульона, 50 г зеленого лука, 3—4 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, 30 мл столового уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу

Шампиньоны отварить, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Добавить слегка обжаренный лук, чеснок, соль, перец, уксус, залить грибным бульоном и поместить в духовку. Тушить на слабом огне до тех пор, пока большая часть жидкости не выкипит.

Грибы с картофелем, тушеные в горшочках



600 г грибов, 700 г картофеля, 2 луковицы, 250 г сметаны, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

Грибы обжарить с луком. Картофель обжарить отдельно, выложить в горшочки слоями, чередуя с грибами. Добавить соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки, залить горячей водой и сметаной, закрыть крышечками. Запекать в разогретой духовке 30—40 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Грибы с луком и сельдереем



400 г шампиньонов, 5 черешков сельдерея, 2 луковицы, 150 г сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, базилик, черный молотый перец

Лук и сельдерей обжарить на медленном огне, добавить грибы, базилик, тушить 2—3 минуты. Всыпать муку, про-



греть 1—2 минуты. Влить немного горячей воды, посолить, поперчить, поместить в духовку и томить 8—10 минут на слабом огне. В самом конце приготовления добавить сметану. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Свекла, фаршированная овощами



250 г свеклы, 100 г моркови, 100 г капусты, 100 г помидоров, 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Свеклу отварить, разрезать пополам, аккуратно вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 7—10 мм. Мякоть свеклы нарубить, добавить мелко нарезанные морковь и лук, обжарить в масле. Капусту нашинковать, припустить в масле, отдельно обжарить помидоры. Овощи соединить, добавить соль и перец. Полые половинки свеклы нафаршировать овощами, полить сметаной, выложить на противень. Запекать в духовке 20—25 минут.

Фаршированные шампиньоны



500 г шампиньонов, 100 г говядины, 100 г сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 30 г муки, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Из шляпок грибов вырезать немного мякоти, шляпки посолить, выложить на смазанный сливочным маслом противень.

Ножки и мякоть грибов мелко нарубить, обжарить с луком, посолить, поперчить, посыпать зеленью петрушки. Мясо отварить, мелко нарезать, смешать с обжаренными грибами, залить смесью из молока, яиц и муки, варить до загустения. Шляпки грибов заполнить получившейся на-



чинкой, посыпать тертым сыром и положить сверху по кусочку сливочного масла. Запекать в разогретой духовке до румяного цвета.

Картофель запеченный с ветчиной



200 г ветчины, 300 г картофеля, 2 луковицы, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 250 мл молока, 30 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Муку прогреть в сковороде и, помешивая, постепенно влить молоко, готовить до загустения. Добавить соль, перец, немного тертого сыра. Снять с огня.

Картофель, ветчину и лук выложить слоями в смазанную маслом форму, залить соусом, накрыть крышкой. Запекать в разогретой духовке 50—60 минут. После этого снять крышку, посыпать оставшимся сыром и запекать еще 5—10 минут, пока сыр не расплавится.

Тушеная говядина с морковью и грибами



500 г говядины, 250 г шампиньонов, 250 г картофеля, 100 г моркови, 250 г репчатого лука, 2—3 дольки чеснока, 100 мл красного сухого вина, 50 мл оливкового масла, мясной бульон, соль, лавровый лист, тимьян, черный молотый перец по вкусу

Грибы обжарить в оливковом масле 5 минут на среднем огне, соединить с обжаренным луком и чесноком.

Говядину нарезать, обвалять в муке, обжарить на среднем огне, сложить в сотейник. Добавить грибы, лавровый лист, тимьян, влить вино и бульон, довести до кипения. Накрыть крышкой и томить на среднем огне 1 час. После этого положить картофель, морковь, соль, перец и тушить



в разогретой духовке 50—60 минут, пока овощи не станут мягкими, а соус густым.

Шампиньоны с пастернаком



300 г шампиньонов, 450 г корня пастернака, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл сливок, 100 мл растительного масла, соль, кориандр, тмин, черный молотый перец, по вкусу

Отварить корень пастернака до готовности, измельчить в пюре, добавить обжаренный лук, кориандр, взбитые яйца, сливки, соль и перец. Грибы обжарить с тмином 5 минут, выложить в горшочки для запекания, чередуя со слоями пюре из пастернака. Запекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Свекольный горшочек



300 г свеклы, 100 г риса, 100 г яблок, 50 г изюма, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль, сахар, корица

Свеклу отварить или испечь, очистить, вынуть сердцевину, придав свекле вид чашечки. Отварить рассыпчатый рис, добавить соль, сахар, изюм, корицу, мелко нарезанные яблоки и растопленное сливочное масло. Получившейся начинкой нафаршировать свеклу, полить сметаной и запекать в разогретой духовке 20—25 минут.

Морковная бабка



250 г моркови, 1 лимон, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 500 г муки, 20 г дрожжей, 250 г сахара, ванилин, соль

Развести дрожжи в 100 мл теплой воды, добавить тертую морковь, яйца, 200 г просеянной муки, размешать и поставить в теплое место. В поднявшуюся опару всыпать



оставшую муку, добавить масло, сахар, ванилин, лимонную цедру, соль, вымесить и поставить для вторичного подъема. Переложить тесто в форму, смазанную маслом, выпекать в разогретой духовке 1 час.

Голубцы с грибами



500 г свежих грибов, 200 г отварного риса, 300 г белокочанной капусты, 50 г томатной пасты, 50 мл растительного масла, соль

Грибы отварить, соединить с рисом, добавить томатную пасту, соль. Капустные листья бланшировать в кипящей воде 2—3 минуты, откинуть на дуршлаг. На каждый лист положить начинку, завернуть голубцы, обжарить в масле, выложить на противень. Запекать в разогретой духовке 10—15 минут.

Рулетики из баклажанов



300 г баклажанов, 300 г помидоров, 200 г болгарского перца, 100 г репчатого лука, 200 г сыра моцарелла, 50 мл растительного масла, 50 мл оливкового масла, базилик, соль, черный молотый перец по вкусу

Баклажаны нарезать вдоль полосками и обжарить в смеси оливкового и растительного масла.

Помидоры и моцареллу нарезать маленькими кубиками, добавить рубленый базилик, соль, перец. Получившуюся начинку выложить на баклажаны, свернуть рулетики. Уложить в форму и запекать в разогретой духовке 10 минут.

Лук обжарить с болгарским перцем, измельчить в блендере, добавить молотый перец, выложить сверху на готовые рулеты.



Шарики из грибов и отварного картофеля



250 г соленых груздей, 800 г картофеля, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Грузди нарубить, добавить обжаренный лук, соль и перец. Картофель отварить, растолочь в пюре, всыпать муку. Сформовать небольшие лепешки, в середину каждой положить грибную начинку, края соединить, придать форму шарика. Выложить на противень, запекать 20—30 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Макаронник с грибами



500 г макарон, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы вымочить, мелко нарубить, обжарить в масле с луком, посолить и поперчить. Отварить макароны, половину выложить ровным слоем в смазанную маслом форму, залить сырым яйцом. Сверху положить грибы, закрыть оставшимися макаронами, залить яйцом, посыпать сухарями, полить маслом. Запекать в разогретой духовке 15 минут.

Грибы с сыром и орехами



250 г шампиньонов, 100 г грецких орехов, 100 г сыра, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Отделить шляпки грибов от ножек. Ножки томить на медленном огне, пока они не станут мягкими, добавить тер-



тый сыр, половину толченых орехов и панировочных сухарей, тщательно перемешать. Получившуюся начинку выложить на шляпки грибов, посыпать оставшимися орехами и сухарями. Дно противня застелить фольгой или промасленной бумагой, выложить грибные шляпки и запекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Каштаны, тушеные с грибами



250 г каштанов, 100 г сушеных грибов, 300 г моркови, 1 луковица, 5—6 долек чеснока, 250 мл белого сухого вина, 1 л куриного бульона, 50 мл оливкового масла, 50 г муки, соль, шалфей, черный молотый перец

Грибы положить в куриный бульон, довести до кипения. Снять с огня, накрыть крышкой, настоять 20 минут, пока грибы не станут мягкими. Затем добавить морковь, чеснок, обжаренный лук, муку, специи и вино.

Каштаны слегка обжарить. Разложить в горшочки, залить бульоном с грибами. Тушить в духовке 20—30 минут.

Острые баклажанные рулетики



200 г баклажанов, 200 г шампиньонов, 3—4 дольки чеснока, 30 г кунжута, 50 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец

Разрезать баклажаны вдоль на тонкие полоски, посолить, поперчить, запечь в разогретой духовке.

Грибы натереть на терке, обжарить, добавить соль, перец, чеснок и зелень. После того как выпарится сок, влить сметану и положить кунжут. Тушить 5 минут на слабом огне. Получившуюся начинку нанести тонким слоем на запеченные баклажаны, свернуть рулетики. Подавать, посыпав зеленью.



ПИРОГИ

Русский слоеный пирог



3 яйца, 120 г сахара, 200 г сливочного масла, 200 г варенья, 20 мл водки, 900 г муки, 1 ч. л. соли

Смешать яйца, сахар, водку, добавить 300 мл воды и соль. Постепенно всыпать муку и замесить тесто. Вымешивать, пока оно не будет отставать от рук. Разделить тесто на равные части, каждую раскатать в лепешку величиной с блюдце и уложить друг на друга стопкой, обильно пересыпая мукой.

Большое круглое блюдо смазать растительным маслом, взять одну лепешку и аккуратно растянуть ее в руках. Натянуть тесто на блюдо, подогнуть края, смазать поверхность маслом, нанести варенье, края лепешки загнуть кверху. Так уложить все лепешки. Переложить пирог на противень. Выпекать в разогретой духовке 30—40 минут.

Пирог с мясом и яйцами



800 г говядины, 1 луковица, 3 вареных яйца, 1 сырое яйцо, 100 г сливочного масла, 100 мл бульона, слоеное тесто, соль

Говядину отварить, пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, масло, влить бульон, посолить и слегка прогреть. Охладить, добавить рубленые яйца.

Из теста раскатать 2 лепешки. Одну выложить на противень, смазанный маслом, и посыпать мукой. Ровным слоем уложить начинку, накрыть второй лепешкой, защипнуть края, проколоть в нескольких местах вилкой. Оставить пирог на 30 минут, смазать яйцом и выпекать в духовке 30—40 минут.



Сырный пирог



500 мл кефира, 200 г сыра, 2 яйца, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя

Сыр натереть, добавить яйца, просеянную муку и разрыхлитель. Постепенно влить кефир и тщательно перемешать. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. Вылить тесто в смазанную маслом форму, запекать в духовке 30—35 минут.

Пирог с белыми грибами



1 кг белых грибов, 1 яйцо, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 30 г муки, пресное тесто, зелень укропа, соль

Грибы обжарить в масле, добавить муку и сметану, довести до кипения, посыпать зеленью укропа.

Из теста раскатать 2 лепешки. На первую лепешку выложить ровным слоем начинку, накрыть второй лепешкой, защипнуть края. Смазать яйцом, посыпать панировочными сухарями, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в очень горячей духовке 20—30 минут.

Пирожки закусочные



200 г сыра, 1 яйцо, слоеное тесто

Слоеное тесто тонко раскатать, посыпать половиной тертого сыра, сложить вчетверо и оставить в холодильнике на 30 минут. Затем снова раскатать тесто, смазать яйцом, посыпать оставшимся сыром. Смочить нож горячей водой и разрезать тесто на прямоугольники. Выложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке 20—25 минут.



Пирожки семейные



400 г говядины, 200 г моркови, 100 г лука, 3 вареных яйца, сливочное масло, дрожжевое тесто, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать, обжарить с луком и морковью; добавить рубленые яйца, посолить и поперчить.

Из дрожжевого теста вырезать кружочки. На середину каждого уложить начинку, лепешку сложить вдвое, края защипнуть. Выложить пирожки на противень, сверху смазать маслом. Выпекать в горячей духовке 20—30 минут.

Пирог с капустой и рыбой



500 г рыбы, 700 г белокочанной капусты, кислое дрожжевое тесто

Тесто раскатать в пласт, разрезать на 2 одинаковые части. Одну выложить на противень, сверху уложить половину капусты, на нее — слой рыбы, затем оставшуюся капусту. Накрыть второй частью теста, защипнуть края и запекать в духовке 20—30 минут.

Сочни северные



300 г говядины, 100 г ветчины, 2 вареных яйца, 1 луковица, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, дрожжевое тесто, соль

Мясо прокрутить через мясорубку, обжарить с луком и ветчиной. Добавить рубленые яйца, молоко, соль и перец.

Из дрожжевого теста сформовать тонкие лепешки. Уложить на каждую начинку, свернуть лепешку пополам, края плотно защипнуть. Запекать 20—30 минут.



Пирог с грибами и кашей



100 г сушеных грибов, 500 г гречневой крупы, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, пресное тесто, соль

Грибы замочить в молоке на 10—12 часов, затем отварить до готовности и мелко нарубить. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить грибы и обжаренный лук, хорошо прогреть с маслом в сковороде.

Тесто раскатать в 2 пласта, положить между ними начинку, края защипнуть. Запекать в духовке 20—30 минут.

Шаньги сибирские



1 яйцо, 50 г сметаны, 50 г муки, 50 мл растительного масла, пресное тесто, соль, черный молотый перец

Яйцо перемешать с мукой и сметаной в однородную вязкую массу, посолить и поперчить. Из пресного теста сформовать лепешки, смазать их яично-сметанной смесью и выпекать в духовке 20—30 минут.

Шаньги с картофелем



300 г картофеля, 150 мл молока, 1 яйцо, 100 г лука, 50 г сметаны, 100 г сливочного масла, пресное тесто, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить, растолочь в пюре, добавить горячее молоко, яйцо, сметану, обжаренный лук и хорошо перемешать. Из пресного теста сформовать лепешки, сделать в них углубления и выложить на смазанный маслом противень. Разложить начинку, сбрызнуть маслом и выпекать в духовке 30—35 минут.



Французский яблочный пирог



200 г муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 г яблок,
100 г абрикосового джема, 50 мл вишневого ликера,
100 мл воды, 25 г сахара, соль

Просеять муку с солью, растереть со 100 г масла в мелкую крошку, добавить желток и постепенно влить воду. Замесить тесто, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут. После этого тонко раскатать, переложить на смазанный маслом противень. Яблоки нарезать тонкими дольками, выложить на тесто внахлест. Посыпать сахаром, полить растопленным маслом. Выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета, 40—45 минут. Смазать разогретым джемом с ликером и выпекать еще 5—10 минут, чтобы яблоки покрылись карамелью.

Творожный пирог



2 яйца, 250 г творога, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, песочное тесто

Творог смешать с яйцами и сахаром. Масло тонко нарезать и выложить на дно формы. Сверху выложить тесто, на него — творожную массу, разровнять, закрыть тонким слоем теста, смазать сливочным маслом. Выпекать 30—40 минут.

Пирог ягодный с безе



200 г ягод, 200 г грецких орехов, 2 яйца, 150 г сахара,
150 г маргарина, 0,5 ч. л. соды, мука

Маргарин растереть со 100 г сахара, добавить желтки и муку, замесить густое тесто. Тесто натереть на крупной терке в смазанную маргарином форму, сверху уложить на-



чинку — измельченные грецкие орехи и любые ягоды или варенье. Выпекать в духовке 15—20 минут. Белки взбить с 50 г сахара, выложить на пирог. Подсушить в духовке при слабом нагреве еще 5—10 минут.

Вишнево-творожный пирог



4 яйца, 300 г сахара, 300 г вишен, 600 г творога, 200 мл молока, 150 г маргарина, 50 г растительного масла, 700 г муки, 2 ст. л. крахмала, 1 ч. л. соды, 50 г панировочных сухарей, соль, лимонная цедра

Сахар растереть с 2 яйцами, добавить растопленный маргарин, измельченную цедру лимона, 100 мл молока, соль, соду (погасить уксусом), муку. Замесить тесто, выложить его в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями. Сверху выложить вишни без косточек, творог, смешанный с сахаром, крахмалом, 2 яйцами, 100 мл молока. Выпекать в разогретой духовке 40 минут.

Яблочный штрудель



450 г сдобного теста, 200 г крекеров, 400 г изюма, 200 г миндаля, 200 г яблок, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 50 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла, лимонная цедра, корица

Тесто разделить на две части и раскатать так, чтобы один пласт был чуть больше.

Крекеры и миндаль размолоть, яблоки нарезать. Смешать с сахаром, изюмом, лимонной цедрой и корицей, выложить на меньший пласт и накрыть большим пластом. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке 30—40 минут, до образования золотисто-коричневой корочки. Подавать, посыпав сахарной пудрой.



Миндально-яблочный пирог



1 кг яблок, 100 г миндаля, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 500 мл сливок, 500 мл молока, 125 г сливочного масла, 250 г муки, соль

Размягченное сливочное масло смешать с мукой, половиной нормы сахара, солью и 1 яйцом. Раскатать тесто, выложить в смазанную жиром форму, вылепить высокий бортик. Поставить в холодильник на 30 минут.

Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать, выложить на тесто.

В отдельную посуду влить 8 ст. л. молока, добавить желтки, довести до кипения. Оставшееся молоко, сахар и сливки вскипятить, помешивая, добавить желтково-молочную смесь. Залить яблоки. Посыпать пирог миндалем и выпекать 45 минут.

Лимонный пирог



200 г муки, 200 г крахмала, 4 лимона, 350 г сливочного масла, 500 г сахарной пудры, 5 яиц, разрыхлитель, соль

Приготовить слоеное тесто, тонко раскатать. Выложить на смазанный маслом противень, проткнув в нескольких местах вилкой.

Натереть цедру 3 лимонов, отжать сок. Муку, крахмал и разрыхлитель просеять. Взбить сливочное масло, сахарную пудру, добавить щепотку соли и яйца. Немного белка оставить для глазури. Вмешать цедру и лимонный сок. Сдобное тесто равномерно распределить по слоеному тесту. Выпекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Сок 1 лимона смешать с сахарной пудрой и оставшимся белком. Полученную глазурь нанести на слегка остывший пирог.



Пирог с абрикосами и грецкими орехами



100 г грецких орехов, 400 г абрикосов, 200 г абрикосового джема, 1 яйцо, 1 яичный белок, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 100 г сахарной пудры, 200 г блинной муки, корица ...

Соединить муку с маслом и корицей. Добавить сахар и яйцо, перемешать. Выложить в смазанную маслом форму.

Белок взбить с сахаром, добавить молотые грецкие орехи, смазать тесто. Сверху выложить абрикосы и джем. Запекать в разогретой духовке 30—35 минут.

Пирог с бананами и фундуком



350 г муки, 100 г фундука, 300 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 3 банана, 1 лимон, 300 г сметаны, ванильный сахар

Залить растопленным сливочным маслом муку, перемешать с фундуком, сахаром и солью, добавить яйца и сметану. Замесить тесто, выложить в форму и разровнять.

Бананы нарезать, полить лимонным соком, выложить на тесто, посыпать дробленым фундуком. Выпекать в разогретой духовке 45—50 минут.

Классический пирог



400 г муки, 125 мл молока, 40 г дрожжей, 125 г сливочного масла, 250 г сахарного песка, 150 г сливочного масла, 1 лимон, соль, корица

Приготовить дрожжевое тесто, добавить соль и лимонную цедру. Дать тесту два раза подойти, еще раз вы-



месить и раскатать. Выложить на смазанный маслом противень и сделать вилкой несколько проколов. Смазать растопленным сливочным маслом. Посыпать сахаром, смешанным с корицей. Выпекать в разогретой духовке 30—40 минут, до образования светло-коричневой корочки.

Венгерский пирог



200 г яблок, 200 г грецких орехов, 150 г сахара, 500 г муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 10 г соды, ванилин

Сливочное масло растереть с мукой, яйцом, сахарной пудрой, ванилином и содой, замесить тесто. Разделить на 2 части и поместить на 2 часа в холодильник.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке, орехи измельчить. Половину теста раскатать в пласт, выложить на него орехи и яблоки, посыпать сахаром. Из второй половины теста раскатать тонкие жгутики, выложить их сверху в виде решетки, смазать взбитым яйцом, посыпать орехами. Выпекать в разогретой духовке 30—35 минут.

Пирог с крошками



400 г муки, 200 мл молока, 300 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 250 г сахара, 150 г маргарина, 20 г порошка какао, 1 лимон, соль, корица, ванильный сахар

Приготовить дрожжевое тесто, добавить соль и цедру лимона. Дать дважды подойти, еще раз вымесить и раскатать. Выложить на смазанный маслом противень, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать молоком и выдержать 10 минут.



Смешать муку, масло, сахар, ванильный сахар и корицу, разделить пополам, в одну половину добавить какао. Раскрошить массу и выложить на тесто.

Выпекать в разогретой духовке 30—40 минут, до образования светло-коричневой корочки.

Пирог с грушами, фундуком и шоколадом



100 г фундука, 150 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, 100 г груш, 50 г шоколада, 50 г абрикосового джема

Фундук размолоть, смешать с мукой и маслом. Добавить сахар и яйца, нарезанные груши и тертый шоколад. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, выпекать 50—60 минут в разогретой духовке. Подавать, смазав джемом.

Миндальный пирог



200 мл сливок, 200 мл молока, 250 г сахара, 3 яйца, 500 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г миндаля, 1 лимон, разрыхлитель, соль, ванильный сахар

Взбить сливки с сахаром, ванильным сахаром и яйцами. Вмешать муку, добавить разрыхлитель, лимонную цедру и соль. Противень смазать маслом и выложить на него тесто. Выпекать в разогретой духовке 10 минут.

Слегка обжарить миндаль, непрерывно помешивая. Добавить сахарный песок и молоко, держать на огне, пока не вспенится. Выложить на тесто и выпекать еще 15 минут, до готовности.



ПИЦЦА

Пицца с грибами и копченостями



2 стакана муки, 200 мл молока, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. разрыхлителя или 1 ч. л. пищевой соды
 Для начинки: *500 г сыра, 2 луковицы, 1 помидор, 200 г томатной пасты, 150—200 г копченостей, 2—3 вареных яйца, 150—200 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, базилик, зелень петрушки и укропа, соль*

Молоко с растительным маслом взбить миксером, добавить муку, разрыхлитель, посолить. Замесить тесто, выложить в смазанную маслом форму. Выкладывать начинку слоями в следующей последовательности: тертый сыр, тонко нарезанный лук, базилик, томатная паста, копчености, тертый сыр, рубленые яйца, обжаренные шампиньоны, томатная паста, тертый сыр, кружочки помидора, зелень. Накрывать фольгой и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 минут.

Картофельная пицца



250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли
 Для начинки: *300 г картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, 2—3 дольки чеснока, 1 яйцо, 100 г майонеза, 30 мл растительного масла, черный молотый перец, соль*

Отварить картофель до готовности, остудить, нарезать. Лук нашинковать, морковь натереть и пассеровать в растительном масле. Добавить картофель и чеснок, прогреть.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом



противень. Смазать взбитым яйцом, сверху выложить начинку, смазать майонезом. Запекать 40 минут.

Королевская пицца



250 г муки, 25 г дрожжей, 200 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Для начинки: 500 г помидоров, 200 г вареной ветчины, 50 мл оливкового масла, 100 г сыра, 100 г оливок, черный молотый перец, соль

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Уложить на тесто слоями тонко нарезанные помидоры и ветчину, сверху — оливки. Поперчить, посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке 30—35 минут.

Крестьянская пицца



250 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Для начинки: 100 г сала, 2 луковицы, 100 г томатного пюре, 150 г сыра, 100 г маслин, 2 яйца, 250 мл молока, 200 мл воды, 100 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень. Нарезать лук и обжарить в масле вместе с мелко нарезанными кусочками сала. Влить 200 мл воды и тушить 10 минут. Добавить томатное пюре, посолить, поперчить и тушить еще 20 минут на слабом огне, до загустения. Выложить на тесто, сверху положить нарезанный тонкими полосками сыр и маслины. Залить яйцами, взбитыми с молоком, посыпать тертым сыром. Запекать в сильно разогретой духовке 20—30 минут.



Овощная пицца



250 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли
Для начинки: 2 болгарских перца, 3—5 помидоров, 2—3 луковицы, 1 баклажан, 2—3 дольки чеснока, 50 г майонеза, 100 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень, смазать майонезом. Баклажаны замочить в подсоленной воде на 10—15 минут. Овощи нарезать тонкими кружочками и выложить на тесто слоями: помидоры, лук, болгарский перец, баклажан, посыпать рубленым чесноком. Посолить, поперчить и слегка смазать майонезом. Запекать 30—40 минут. Подавать, украсив зеленью петрушки и укропа.

Кальцоне



200 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли
Для начинки: 200 г салями, 400 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 4 яйца, 100 мл оливкового масла, 4 ст. л. протертых помидоров, майоран, черный молотый перец, соль

Приготовить дрожжевое тесто на опаре. Раскатать четыре одинаковых круга. Сыр натереть, перемешать с майораном и рублеными яйцами, поперчить и посолить, добавить нарезанные кубиками мягкий сыр и салями. Смазать противень маслом и выложить тесто, смазанное маслом. Начинку разделить на четыре части и выложить каждую на одну половину круга, накрыть вто-



рой половиной. Края теста плотно скрепить. Смазать пиццу маслом и выложить протертые помидоры. Выпекать в горячей духовке 20 минут.

«Маргарита»



250 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли
Для начинки: 300 г помидоров, 100 г сыра, 2 луковицы, 50 мл оливкового масла, орегано, соль

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и сформовать шарики. Раскатать лепешки, каждую смазать маслом, выложить сверху слой мелко нарезанных очищенных помидоров, посолить. Накрыть кольцами лука и ломтиками сыра. Сбрызнуть маслом, посыпать орегано и запекать в духовке 20 минут.

Средиземноморская пицца



250 г пшеничной или ржаной муки, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 150 мл воды, 1 ч. л. соли
Для томатного соуса: 1 луковица, 50 мл оливкового масла, 4 дольки чеснока, 50 г томатной пасты, 400 г помидоров, лавровый лист, тимьян, базилик, соль, молотый черный перец по вкусу
Для начинки: 50 г анчоусов, 100 г оливок, 100 г маслин, 250 г моцареллы, 50 мл оливкового масла, базилик

Смешать нарезанные лук, чеснок, помидоры, залить оливковым маслом с томатной пастой, добавить пряности, довести до кипения и варить на медленном огне, помешивая, до загустения.

Приготовить дрожжевое тесто, тонко раскатать. Выложить на смазанный маслом противень и смазать то-



матным соусом. Сверху выложить нарезанные оливки, маслины и анчоусы, слегка посолить и поперчить. Добавить тонкие ломтики моцареллы. Посыпать базиликом и сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в разогретой духовке 20—25 минут.

Вегетарианская пицца



250 г муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, соль

Для начинки: 200 г риса, 1 баклажан, 1 помидор, 1 стебель лука-порей, 100 г сыра, 100 г маслин, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, соль

Рис отварить. Баклажан, лук-порей, маслины нарезать и смешать с рисом. Замесить и тонко раскатать тесто, выложить в смазанную маслом форму. Выложить начинку, сверху — нарезанные кружочками помидоры, посыпать мелко нарезанным чесноком, петрушкой и тертым сыром. Запекать в горячей духовке 20—25 минут.

Пицца с сыром и маслинами



500 г муки, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 30 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 50 мл растительного масла, 100 мл томатной пасты, 500 г грибов, 1 луковица, 200 г маслин, 200 г сыра, зелень петрушки

Из 250 г муки, воды и дрожжей замесить опару. Когда подойдет, посолить, добавить сахар, растительное масло, оставшуюся муку и вымесить так, чтобы тесто отлипало от рук. Выложить в кастрюлю и дать подойти.

Грибы и лук обжарить, сыр натереть на крупной терке. Маслины и зелень измельчить.



Тесто раскатать и выложить в форму. Смазать маслом, затем томатной пастой. Выложить грибы, маслины, зелень и посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 15—20 минут.

Фруктовая пицца



250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сахара

Для начинки: 300 г груш, 200 г малины, 300 г винограда, 100 г меда, 150 г сметаны, 50 г грецких орехов

Приготовить слоеное тесто, тонко раскатать, выложить в смазанную маслом форму. Груши и виноград нарезать, добавить малину, выложить на тесто. Залить медом и сметаной, посыпать рублеными орехами. Запекать в горячей духовке 15—20 минут.

Пицца «Браво»



500 г муки, 100 г масла, 50 г маргарина, 2 яйца, 100 г сметаны, 1 ст. л. сахара, соль

Для начинки: 250 мл томатного соуса, 1 луковица, 1 долька чеснока, 3 помидора, 1 болгарский перец, 200 г маслин, 250 г маринованных шампиньонов, 100 г майонеза, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа

Муку смешать с солью, просеять через мелкое сито, высыпать горкой, сделать в ней углубление. Вбить яйца по одному, добавить масло, сметану и сахар, размягченный маргарин. Раскатать тесто в тонкий пласт и выложить в форму, посыпанную мукой.

Лук нарезать, обжарить, добавить томатный соус, еще немного обжарить. Добавить измельченный чеснок, зе-



лень, посолить и поперчить. Охладить и выложить на тесто, сверху положить нарезанные помидоры и перец, грибы, маслины, полить майонезом. Выпекать в горячей духовке 20—25 минут.

Пицца из творожного теста



250 г творога, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 150 мл молока, 200 г муки, соль, сода, сахар

Для начинки: 300 г ветчины, 1 луковица, 100 г томатной пасты, 2 помидора, 200 г сыра, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, майоран, базилик, орегано

Лук нарезать полукольцами, ветчину — кубиками, обжарить.

Творог размять с солью, содой и сахаром. Добавить яйца, растительное масло, молоко, хорошо вымесить. Всыпать муку, сколько возьмет тесто, вымешать. Поставить в холодильник на 20 минут. Затем раскатать, уложить на противень, смазать томатной пастой, выложить начинку, сверху — кружочки помидоров, полить майонезом, посыпать тертым сыром и поставить в духовку на 35—40 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Пицца грибная



500 г муки, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 30 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Для начинки: 100 г томатной пасты, 1 долька чеснока, 1 луковица, 250 г шампиньонов, 250 г белых грибов, 200 г сыра, базилик

Замесить тесто, раскатать, выложить на противень. Равномерно распределить томатную пасту, чеснок и ба-



злик. Сверху выложить обжаренные с луком грибы, посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 10—15 минут, пока не расплавится сыр. Подавать, украсив зеленью.

Пицца «Быстрая»



1 батон, 300 г вареной колбасы, 2 болгарских перца, 2 помидора, 100 г майонеза, 200 г сыра, зелень петрушки и укропа

Батон разрезать на три части вдоль, колбасу, перец, помидоры мелко нарезать. Ломти батона смазать майонезом, уложить сверху колбасу, помидоры, перец и посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой духовке 5 минут. Подавать, украсив зеленью.

Пицца сборная



500 г муки, 250 мл воды, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 0,5 ч. л. соли, 25 г дрожжей

Для начинки: 300 г вареной колбасы, 500 г вешенок, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 копченый окорочок, 2 яйца, 100 г оливок, 100 г сыра

Дать дрожжам постоять 10 минут, затем добавить муку и растительное масло. Замесить тесто, поставить в теплое место для подъема. Раскатать, выложить на противень, смазанный маслом, разровнять.

Колбасу нарезать кубиками, грибы и лук обжарить с перцем, окорочок, оливки и сваренные вкрутую яйца нарезать, выложить на тесто, полить майонезом и посыпать тертым сыром. Поставить в горячую духовку и запекать до золотистого цвета, затем убавить жар и запекать, пока сыр не расплавится.



Пицца «Огромная»



500 мл молока, 50 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли, 250 г сахара, 100 г томатной пасты, 1 кг муки

Для начинки: 400 г говяжьего балыка, 400 г сыра, 250 г томатной пасты, 2 луковицы, 300 г маринованных грибов, 100 г майонеза, 50 г слив, паприка

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить растительное масло, соль, сахар, муку, перемешать и поставить на 2 часа в холодильник. Затем выложить на противень, разровнять. Выложить начинку: майонез, лук, нарезанный кольцами, балык, нарезанный кубиками, грибы, тертые сливы. Полить томатной пастой, посыпать тертым сыром и паприкой. Выпекать в горячей духовке 30—40 минут.

Пицца домашняя



250 мл молока, 400 г муки, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара, 20 г дрожжей

Для начинки: 150 г копченой колбасы, 50 г сыра, 2 консервированных помидора, 2 маринованных огурца, 1 луковица

Для соуса: 100 г майонеза, 100 г томатной пасты, 100 мл воды, 2 дольки чеснока, куркума, соль, черный молотый перец по вкусу

Замесить дрожжевое тесто, когда подойдет, выложить на смазанный маслом противень, завернуть края.

Смешать майонез, томатную пасту, мелко нарезанный чеснок, добавить воду и специи. Смазать тесто, сверху выложить рубленый лук, тертые огурцы и помидоры, нарезанную соломкой колбасу, полить оставшимся соусом и посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке 25—30 минут.



Пицца грибная с помидорами



200 г сметаны, 125 г сливочного масла, лук, 300 г муки, 2 яйца, 300 г грибов, сыр, помидоры или томатный соус, сахар, соль, уксус, сода

Растопить масло, добавить 3 ст. л. сметаны, сахар, соль, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом. Все перемешать, добавить муку. Тесто должно быть мягким.

Выложить тесто в форму. Выложить начинку: лук, грибы, помидоры, тертый сыр. Все залить смесью сметаны с 2 яйцами. Запекать в духовке 40 минут.

Пицца «Экзотика»



200 мл теплой воды, 2 яйца, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сухих дрожжей
Для начинки: 1 копченая куриная грудка, 200 г консервированной кукурузы, 250 г консервированных ананасов, 200 г сыра, 100 г томатной пасты, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец, шампиньоны, лук

Куриную грудку и ананасы нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке. Шампиньоны и лук обжарить, зелень измельчить.

Замесить некрутое тесто, смазать оливковым маслом и оставить на 1 час. Затем разделить его на три равные части. Одну выложить на смазанный маслом противень, сверху — томатную пасту, затем вторую часть, на нее куриную грудку, кукурузу, ананасы, посыпать тертым сыром, полить майонезом, затем третью часть, сверху — шампиньоны и лук. Посыпать зеленью и тертым сыром, полить майонезом. Запекать до румяной корочки в разогретой духовке.



Пицца с курицей и грибами



400 г муки, 200 г сливочного масла, 250 г сметаны, соль

Для начинки: 200 г куриного филе, 150 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 50 г сыра, 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 100 г томатной пасты, мускатный орех, черный молотый перец, соль

Замесить тесто из масла, сметаны и просеянной муки. Поставить на 20 минут в холодильник, затем раскатать в тонкий пласт и выложить на противень, смазанный маслом, загнуть края.

Грибы нарезать и обжарить. Куриное филе отварить, мелко нарезать. Болгарский перец нарезать кольцами. Смешать, добавить тертый мускатный орех, посолить и поперчить. Выложить на тесто, полить томатной пастой, майонезом и посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 25—30 минут.

ЗАПЕКАНКИ

Картофельная запеканка



5—6 картофелин, 1 кг куриного филе, 1 морковь, 3—4 помидора, 400 г консервированных ананасов, 3 болгарских перца, 200 г сыра, 250 г майонеза, 50 г маргарина, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

В жаропрочную форму положить слой картофеля, нарезанного тонкими кружочками, предварительно смазав дно маргарином. Посолить и поперчить. Полить



майонезом. Натереть морковь, смазать майонезом. Выложить нарезанные кружочками помидоры и нарезанный полосками болгарский перец. Полить майонезом. Выложить нарезанное кубиками и поджаренное куриное филе, смазать майонезом. Ананасы нарезать кубиками, смазать майонезом. Запекать до готовности картофеля. Посыпать тертым сыром и запекать еще 3—5 минут. Подавать, украсив кружочками помидоров и мелко нарезанной зеленью.

Гречневый крупеник



200 г дробленой гречневой крупы, 2 яйца, 600 мл воды

Сварить и немного охладить вязкую кашу. Добавить взбитые яйца. Выложить ровным слоем на смазанный жиром противень и запекать в духовке 20—30 минут.

Картофельная запеканка с луком-пореем



500 г картофеля, 3 яйца, 2 стебля лука-порея, 200 г сметаны, 200 г сыра, 50 г сливочного масла, соль, молотый душистый и черный перец, мускатный орех

Картофель отварить, приготовить пюре, добавить сливочное масло и половину взбитого яйца. Равномерно распределить пюре по дну и бокам формы, смазать оставшейся половиной яйца и запекать в духовке 15 минут.

Белую часть стебля лука-порея нарезать кружочками. Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить лук до мягкости. Сыр натереть. Слегка взбить яйца, соединить со сметаной и большей частью тертого сыра. Перемешать, посолить и поперчить. Выложить лук в картофельную форму, залить заправкой, посыпать оставшимся сыром



и запекать 30—40 минут, до появления золотистой корочки. Подавать в горячем виде.

Запеканка из кабачков



200 г кабачков, 2 луковицы, 2 яйца, 100 г крекеров, 200 г сыра, 100 мл молока, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Кабачки и лук мелко нарезать и тушить на среднем огне до готовности. Воду слить. Добавить яйца, взбитые с молоком. Крекеры истолочь, смешать с тертым сыром, положить в кабачки. Растопить сливочное масло, залить кабачки, посолить и поперчить. Запекать 20—30 минут, до появления румяной корочки.

Картофель с сыром



1 кг картофеля, 1 яйцо, 400 мл молока, 200 г сыра, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель нарезать, посолить, поперчить, добавить половину тертого сыра, яйцо, влить молоко, перемешать. Выложить в форму, посыпать оставшимся сыром. Запекать в разогретой духовке 40 минут.

Запеканка со шпинатом



500 г куриного филе, 200 г спагетти, 100 г сыра, 250 г консервированных шампиньонов, 2 яйца, 300 г шпината, 100 г томатного соуса, соль, черный молотый перец, базилик, мята

Спагетти и куриное филе отварить. Натереть сыр, добавить мелко нарезанный шпинат, томатный соус, базилик



и мяту, посолить и поперчить. Добавить мелко нарезанное филе. Спагетти перемешать с сырыми яйцами. Выложить в форму слоями. Запекать 10—15 минут.

Запеканка по-гречески



400 г баклажанов, 750 г картофеля, 4 луковицы, 400 г цукини, 400 г помидоров, 200 г феты, 200 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 4 яйца, 100 мл белого вина, 200 мл молока, тимьян, соль, черный молотый перец по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и оставить на 20 минут. Картофель отварить и нарезать ломтиками. Цукини и помидоры нарезать кружочками, фету — кубиками. Лук мелко нашинковать. Баклажаны, цукини и лук обжарить, добавить специи.

Муку спассеровать в сливочном масле, развести молоком и вином, добавить тимьян, посолить, поперчить и варить несколько минут. Остудить, добавить яйца.

Уложить в форму слоями картофель, овощи, соус, посыпать тертым сыром. Запекать 30—40 минут.

Запеканка из овощей



100 г замороженного гороха, 300 г картофеля, 200 г цветной капусты, 200 г репы, 50 г панировочных сухарей, 50 мл молока, 4 яйца, 30 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, сыр

Мелко нарезать и отварить овощи. Отварить горох. Смешать. Молоко немного подогреть, залить панировочные сухари. Отделить желтки от белков. Желтки растереть, добавить растопленное сливочное масло, сухари в молоке, посолить и поперчить. Добавить взбитые белки.



Уложить овощи и яичную массу слоями в форму, посыпать тертым сыром. Запекать до румяной корочки.

Запеканка с курицей



1 кг куриного филе, 2 дольки чеснока, 100 г зеленого лука, 200 мл томатного соуса, 300 г консервированной кукурузы, 300 г сыра, чили, орегано, соль, черный молотый перец по вкусу

Чеснок и зеленый лук мелко нарезать, добавить томатный соус, чили, орегано и черный перец. Мясо отварить в подсоленной воде, нарезать. Натереть сыр. Выложить все слоями в форму, посыпать тертым сыром. Запекать 20—30 минут.

Тыквенно-картофельная запеканка



500 г тыквы, 500 г картофеля, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г сыра, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель и тыкву отварить, размять в пюре, добавить яйца, масло, перец. Выложить в форму, посыпать сыром и запекать в разогретой духовке 20 минут.

Пудинг по-чешски



300 г макарон, 200 г бекона, 300 г творога, 200 г сыра, 50 мл кислого молока, 1 луковица, 3 яйца, 30 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Обжарить мелко нашинкованный лук и нарезанный кубиками бекон до золотистого цвета. Макароны отварить. Творог смешать с сыром и посолить.



В форму выложить слоями макароны, бекон с луком, творог. Залить яйцами и молоком. Запекать в разогретой духовке до появления румяной корочки.

Картофельная запеканка с говядиной и луком



500 г картофеля, 700 г говядины, 300 г шампиньонов, 3 луковицы, 100 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 50 г муки, паприка, имбирь, гвоздика, молотый черный перец, соль

Говядину нарезать небольшими кусочками и обжарить. Лук нарезать полукольцами, грибы — тонкими дольками. Обжарить до мягкости. Добавить муку, мясо, приправить специями, посолить и поперчить.

Отварить картофель, приготовить пюре, добавить сливочное масло и имбирь. Выложить в форму, сверху — мясо с грибами и луком, затем опять пюре. Запекать в нагретой духовке до образования румяной корочки.

Пудинг с мясным соусом



500 г макарон, 100 г творога, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей

Для соуса: 300 г говяжьего фарша, 3 помидора, 1 баклажан, 100 г грецких орехов, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, корица, соль, черный молотый перец по вкусу

Орехи истолочь, лук и зелень измельчить, баклажан нарезать кружочками, помидоры — крупными дольками. Сыр натереть, творог размять.

Фарш с луком обжарить в растительном масле, добавить помидоры, баклажан, грецкие орехи и щепотку корицы, посолить и поперчить.



Макароны отварить, добавить сыр и творог. Перемешать.

Все выложить слоями в форму, посыпать сухарями и запекать в разогретой духовке 15 минут.

Запеканка «Ассорти»



300 г риса, 200 г консервированной кукурузы, 200 г зеленого горошка, 100 г зеленого лука, 3 дольки чеснока, 200 мл молока, 200 г ветчины, 200 г сыра, 100 г творога, орегано, соль, черный молотый перец по вкусу

Рис отварить. Зеленый лук нарубить, ветчину нарезать кубиками, сыр натереть. Все смешать, добавить творог, посолить, поперчить, приправить орегано, переложить в форму и накрыть фольгой. Запекать 30—40 минут.

Запеканка с индейкой



700 г картофеля, 500 г индюшиного фарша, 6 долек чеснока, 2 луковицы, 1 болгарский перец, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, 1 корень сельдерея, горчица, тимьян, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить, приготовить пюре. Овощи нашинковать, добавить измельченный чеснок и обжарить в растительном масле. Добавить фарш и жарить 10 минут, в конце добавить горчицу, тимьян, посолить и поперчить.

Часть пюре добавить к мясу, перемешать. Выложить в форму. В оставшийся картофель добавить сливочное масло, черный перец, яйцо, перемешать, уложить в форму. Запекать в духовке до появления румяной корочки.



Запеканка с курицей, брокколи и сыром



500 г куриного филе, 300 г сыра, 300 г брокколи, 50 г муки, 300 мл молока, 50 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, мускатный орех, горчица, соль, черный молотый перец по вкусу

Сыр натереть. Прокипятить молоко с мукой, мускатным орехом и черным перцем до загустения. Добавить половину тертого сыра и горчицу, перемешать. Добавить нарезанные брокколи и филе. Переложить в форму, посыпать панировочными сухарями и оставшимся сыром. Запекать до образования румяной корочки.

Овощная запеканка



1 кг брокколи, 500 г моркови, 300 г цукини, 200 г сыра, 100 мл сливок, соль, черный молотый перец по вкусу

Овощи мелко нарезать и отварить, откинуть на дуршлаг. Сыр натереть. Овощи выложить слоями в форму, посолить, поперчить, залить сливками и посыпать сыром. Запекать в разогретой духовке 15—20 минут.

Запеканка «Быстрая»



2 помидора, 1 луковица, 200 г твердого сыра, 200 мл молока, 5 яиц, 100 г белого хлеба, горчица, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук мелко шинковать и обжарить до мягкости. Нарезать хлеб и помидоры, натереть сыр. Выложить хлеб на дно формы для запекания. Поверх уложить лук, помидоры,



посыпать тертым сыром. Залить яйцами, взбитыми с молоком, горчицей, солью и перцем. Выдержать в холодильнике 2—3 часа. Запекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Запеканка из макарон с чеддером



300 г макарон, 200 г сметаны, 200 г сыра чеддер, 200 г зеленого горошка, 100 г зеленого лука, 30 г горчицы, соль, творог

Сыр натереть, лук нарезать. Смешать творог, горчицу, сметану и перец. Добавить зеленый горошек, половину сыра и лук.

Макаронеры отварить, откинуть на дуршлаг, перемешать с сырно-творожной массой и выложить в форму. Посыпать оставшимся сыром и запекать до появления румяной корочки.

Запеканка из спагетти



300 г спагетти, 300 г копченой колбасы, 100 г сыра, 3 дольки чеснока, 1 луковица, 200 г творога, 100 г сметаны, 2 яйца, орегано, мускатный орех, соль, черный молотый перец по вкусу

Сыр натереть. Колбасу и лук мелко нарезать, обжарить.

Спагетти отварить, смешать с колбасой и луком, творогом, сметаной, рубленным чесноком и половиной тертого сыра, добавить специи. Выложить в форму и посыпать оставшимся сыром. Запекать, пока сыр не подрумянится. Затем закрыть форму фольгой и запекать еще 20 минут.



Запеканка из цветной капусты



1 кг цветной капусты, 200 г сыра, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, орегано, соль, черный молотый перец по вкусу

Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить 5 минут. Сыр натереть, добавить масло, панировочные сухари, соль и специи. Выложить капусту в форму, посыпать сырной смесью и запекать до образования румяной корочки.

Пикантная запеканка



500 г картофеля, 200 мл молока, 2 моркови, 2 луковицы, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель нарезать ломтиками и выложить на противень. Посолить, поперчить, залить молоком, чтобы оно покрыло весь картофель, и поставить в духовку. Как только молоко закипит, вынуть противень. Картофель перевернуть, добавить лавровый лист, тертую морковь и мелко нарезанный лук. Снова поставить в духовку и выпекать до готовности.

Запеканка по-польски



500 г картофеля, 300 г творога, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 200 мл молока, соль

Картофель отварить, половину выложить на противень, сверху — творог и масло, затем вторую половину картофеля. Залить молоком со взбитыми желтками. Запекать 1 час.



Запеканка с рыбой и картофелем



1 кг рыбы, 500 г картофеля, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, 200 г сыра, соль, лимонный перец по вкусу, лук

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. На другой сковороде обжарить картофель. Все выложить в форму, посыпать жареным луком, залить яйцом и сметаной, смешанной с тертым сыром. Запекать до образования румяной корочки.

Запеканка «Вкуснейшая»



200 г кабачков, 500 г помидоров, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Кабачки нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке, обжарить и уложить в сотейник. Сверху выложить слой помидоров, нарезанных тонкими ломтиками, затем слой брынзы. Полить растопленным маслом и запекать 30—40 минут.

Картофельная запеканка



700 г картофеля, 250 г помидоров, 250 г моцареллы, 150 г сметаны, 4 яйца, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 30 г сливочного масла, шпинат, соль, черный молотый перец, мускатный орех

Картофель отварить «в мундире», остудить, очистить и нарезать ломтиками. Мелко порубить лук и чеснок и пассеровать в сливочном масле до прозрачности. Добавить



шпинат, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Помидоры нарезать кружочками, сыр — полосками. Сметану взбить с яйцами, посолить, поперчить.

Уложить слоями в форму яичную смесь, картофель, шпинат с луком и чесноком, сыр и помидоры. Посыпать тертой моцареллой. Запекать 40—50 минут.

Запеканка с рыбой и капустой



300 г рыбы, 500 г капусты, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, лавровый лист, душистый перец горошком, соль

Капусту нашинковать, добавить растопленное сливочное масло. Тушить 30—40 минут, добавить слегка обжаренный мелко нарезанный лук, лавровый лист и душистый перец, тушить до готовности.

Рыбу нарезать, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. В форму выложить капусту, рыбу, залить сметаной и запекать в духовке до появления румяной корочки.

Запеканка луковая



400 г картофеля, 100 г болгарского перца, 100 г сервелата, 3 луковицы, 4 яйца, 30 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук нашинковать. Картофель и сервелат нарезать тонкими кружочками, перец — мелкими кубиками. Жарить картофель и лук в глубокой сковороде под крышкой на слабом огне 10 минут. Добавить колбасу и перец, тушить, помешивая, еще 5 минут.



Слегка взбить яйца, посолить, поперчить, добавить мелко нарубленную зелень и залить овощи. Запекать в духовке 5—10 минут.

Запеканка по-сербски



200 г риса, 250 г шампиньонов, 250 г болгарского перца, 300 г сыра, 4 яйца, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук и чеснок порубить, спассеровать в растительном масле, добавить рис и тушить все вместе. Грибы нарезать ломтиками и обжарить, посолить и поперчить. Перец нарезать кубиками и бланшировать 5 минут. Взбить яйца со сметаной, посолить, поперчить.

Грибы и рис уложить в форму, залить яично-сметанной смесью, сверху выложить перец и посыпать тертым сыром. Запекать 30—40 минут.

Рисово-рыбная запеканка



250 г риса, 600 г рыбного филе, 100 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 1 яйцо, 100 мл молока, соль, черный молотый перец, зелень петрушки

Рис отварить, выложить в смазанную растительным маслом форму, затем уложить измельченное рыбное филе, полить смесью сметаны и томатной пасты, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень. Сверху выложить кусочки сливочного масла, поставить в духовку на 20 минут. Затем полить смесью взбитого яйца и молока и запекать в духовке до появления золотистой корочки.



Творожная запеканка



700 г творожной массы, 200 г сахара, 3 яйца, 50 г муки, ванилин по вкусу

Желтки отделить от белков. Творожную массу взбить с желтками в однородную пышную массу. Добавить муку и ванилин. Тщательно перемешать.

Белки взбить в пену, постепенно добавляя сахар, аккуратно вмешать в творожную массу.

Выложить в форму, запекать 1 час в разогретой духовке.

Запеканка «Праздничная»



400 г рыбного филе, 100 г сыра, 2 луковицы, 2 яйца, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе нарезать, отбить, посолить и поперчить. Обмакнуть в яйцо и сухари, обжарить. Выложить на противень, посыпать луком и тертым сыром, залить сметаной. Запекать 10 минут.

Рыбная запеканка



300 г филе морского языка, 200 г кабачков, 200 г шампиньонов, 100 г оливок, 100 г маслин, 100 г сметаны, 200 г сыра, 100 мл растительного масла, чеснок, черный молотый перец, соль, розмарин, молотый мускатный орех

Кабачки и грибы нарезать, обжарить. Сыр натереть. На противень, смазанный маслом, выложить филе рыбы, сверху — кабачки и грибы. Добавить мелко нарезанный чес-



нок, оливки и маслины. Приправить розмарином и мускатным орехом, посолить и поперчить. Залить сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке до готовности.

Ореховая запеканка с овощами



100 г кабачков, 100 г моркови, 100 г лука, 1 долька чеснока, 100 мл растительного масла, 100 г грецких орехов, 50 г фисташек, 100 г сыра, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, тимьян, корица, соль, черный молотый перец по вкусу

Кабачок и морковь натереть на крупной терке. Сыр натереть. Лук и чеснок измельчить и обжарить в растительном масле, добавить крупно нарезанные грецкие орехи и фисташки, морковь и кабачки, тертый сыр, взбитое яйцо, панировочные сухари, специи. Перемешать. Выпекать в разогретой духовке 30—40 минут.

Запеканка вегетарианская



400 г рыбного филе, 200 г свеклы, 100 г моркови, 100 г лука, 250 г капусты, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Рыбное филе мелко нарезать и посолить, свеклу и морковь отварить до полуготовности, нарезать кубиками. Лук обжарить до золотистого цвета, соединить со свеклой, посолить, перемешать. Крупные листья капусты ошпарить кипятком, выложить в глубокую форму, смазанную маслом. Сверху уложить морковь, рыбу и свеклу с луком, чередуя каждый слой с листьями капусты. Запекать 20—30 минут.



Рисовая запеканка



200 г риса, 100 г филе копченой сельди, 100 г помидоров, 50 мл сливок, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, соль

Рис отварить в подсоленной воде. Сыр натереть. Форму смазать сливочным маслом, выложить, чередуя, слой риса, слой сельди с помидорами, нарезанными дольками, опять слой риса. Полить подсоленными сливками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

Мясная запеканка



800 г мясного фарша, 500 г цветной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 красный болгарский перец, 100 мл растительного масла, тимьян, соль

Перец, лук и морковь нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле в течение 4—5 минут. Цветную капусту разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде 3 минуты. Добавить овощи и тимьян в фарш, посолить, перемешать. Выложить массу в форму, смазанную маслом. Запекать в разогретой духовке 40—45 минут.

Творожная запеканка с хурмой



500 г хурмы, 100 г овсяных хлопьев, 400 г творога, 1 яйцо, 50 г сахара, сметана

Хурму очистить от кожицы и удалить косточки. Мякоть мелко нарезать, залить водой и довести до кипения. Сварить овсяные хлопья, добавить хурму, протертый творог,



яйцо, взбитое с сахаром, перемешать. Выложить в смазанную маслом форму, залить сметаной. Запекать в духовке до образования румяной корочки.

Запеканка из цветной капусты и брокколи



150 г цветной капусты, 150 г брокколи, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 100 г майонеза, соль

Сыр натереть. Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде. Выложить в смазанную маслом форму, залить майонезом, взбитым с яйцом и тертым сыром. Запекать в горячей духовке до готовности.

Сырная запеканка



300 г кисломолочного сыра, 100 г яблок, 100 г моркови, 50 г манной крупы, 50 г сахара, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, соль

Сыр натереть, вбить яйцо, добавить сахар, перемешать и взбить. Добавить манную крупу, натертое яблоко и морковь. Выложить в форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке 30—35 минут.

Ванильная запеканка



300 мл молока, 100 г овсяных хлопьев, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 20 г ванильного сахара, 30 г муки, соль

Сварить на молоке овсяные хлопья и соединить с желтками, растертыми со сливочным маслом, сахарной пудрой



и ванильным сахаром. Добавить взбитые белки, соединенные с мукой. Выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке до появления румяной корочки.

Грибная запеканка



1 кг шампиньонов, 100 г белого хлеба, 250 г сметаны, 1 яйцо, 100 г сыра, соль

Сыр натереть. Шампиньоны нарезать, обжарить. Выложить в форму, сверху — обжаренные ломтики белого хлеба без корки. Залить сметаной с яйцом, посыпать тертым сыром и запекать до появления румяной корочки.

Запеканка «Сладкоежка»



500 г риса, 5 яиц, 500 г яблок, 200 г сливочного масла, 250 г сахара, 50 г ванильного сахара, 200 г черного шоколада

Рис отварить до полуготовности, добавить размягченное сливочное масло и сахар, перемешать. Соединить с мелко нарезанными яблоками и ванильным сахаром, вбить яйца. Выложить в форму и запекать в духовке 20 минут, до зарумянивания. Подавать, полив растопленным шоколадом.

Капустная запеканка



800 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 100 г манной крупы, 100 г майонеза, 2 яйца, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Капусту нашинковать, перетереть с солью. Морковь натереть на мелкой терке, соединить с капустой, манной



крупой, яйцами и майонезом, поперчить и посолить. Выложить в форму, смазанную маслом, полить майонезом и посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке до готовности.

Запеканка из курицы



500 г куриного филе, 800 г картофеля, 300 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 300 г яблок, 200 г сыра, соль, черный молотый перец, майоран, базилик, тимьян, розмарин

Курицу, яблоки и овощи нарезать и выложить слоями на противень, при этом нижним слоем должна быть курица, верхним — картофель. Посыпать тертым сыром, посолить и поперчить, добавить специи. Запекать в духовке до готовности картофеля.

Запеканка из макарон с овощами



200 г макарон, 1 болгарский перец, 100 г зеленого горошка, 300 г сыра, соль
Для соуса: 500 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль, мускатный орех

Муку обжарить в сливочном масле, постоянно помешивая, влить молоко и варить до загустения. Посолить, добавить мускатный орех. Сыр натереть, треть добавить в соус и перемешать.

Макароны отварить до полуготовности, добавить овощи и соус. Выложить в форму слоями макароны, сыр, опять макароны. Накрыть фольгой и поставить в духовку на 20—25 минут. Снять фольгу, посыпать сыром и запекать в духовке до образования румяной корочки.



Запеканка «Быстрая»



500 г мясного фарша, 300 г картофеля, 100 г шампиньонов, 100 г сыра, 100 г зеленого горошка, 100 г лука, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу

Сырой картофель мелко нарезать. Шампиньоны порубить, лук нарезать полукольцами, сыр натереть. В форму, смазанную маслом, выложить слоями фарш, лук, горошек, картофель, грибы. Полить майонезом, посолить и поперчить, посыпать сыром. Запекать в духовке на среднем огне 15—20 минут.

Запеканка с мясом и картофелем



400 г мяса, 400 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 200 г моркови, 100 г лука, 100 г сметаны, 30 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо отварить, пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук обжарить в сливочном масле, добавить мясо, сметану, перемешать. Картофель, морковь отварить в подсоленной воде, измельчить. Свежую капусту шинковать, перетереть с солью. Все перемешать и выложить в форму слоями, посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке до готовности.

Запеканка из баранины



1 кг баранины, 400 г лука, 700 г моркови, 400 г помидоров, черный и белый молотый перец, соль

Мясо нарезать, выложить в форму, чередуя со слоями моркови, помидоров, лука, посолив и поперчив каждый слой.



Залить водой так, чтобы она покрыла мясо наполовину. Запекать в духовке 2—2,5 часа.

Запеканка из ветчины с сыром



350 г вареной ветчины, 250 г шампиньонов, 200 г сыра, 300 мл молока, 100 г сливочного масла, 100 г лука, зелень петрушки и укропа, соль, мука, черный молотый перец по вкусу

Муку пассеровать на сливочном масле, тщательно перемешивая, 1—2 минуты. Снять с огня, влить тонкой стружкой молоко, постоянно взбивая. Довести до кипения на слабом огне, затем варить 5 минут, до загустения.

Грибы и лук нарезать, обжарить до мягкости. Добавить соус, ветчину и зелень, посолить и поперчить.

Выложить массу в форму, посыпать тертым сыром. Запекать 10 минут, до золотистого цвета.

Запеканка луковая с пивом



1 кг лука, 2 кг картофеля, 500 мл сливок, 500 мл пива, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, мускатный орех, соль

Лук мелко нарезать и тушить на небольшом огне до подрумянивания. Картофель нарезать тонкими ломтиками. В форму выложить слоями картофель и лук так, чтобы первым и последним был слой картофеля. Соединить пиво со сливками, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, посыпать тертым сыром, перемешать и залить картофель с луком. Запекать в разогретой духовке 1,5—2 часа.



Запеканка из говядины и свеклы



500 г говядины, 1 кг свеклы, 1 яйцо, 30 г муки, 50 г панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Говядину отварить, пропустить через мясорубку, соединить с протертой вареной свеклой, яйцом, мукой, посолить и поперчить. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке до готовности.

ДЕСЕРТЫ

Безе с сухофруктами



100 г изюма, 100 г кишмиша, 100 г миндаля, 300 г сахара, 1 апельсин, 100 г сливочного масла, 150 г муки, 3 яйца, 0,5 ч. л. винного камня, корица, соль

Натереть цедру, половину смешать с сухофруктами и 150 г сахара, добавить корицу. Накрывать и настаивать 2—3 часа.

Смешать муку с миндалем и солью, растереть с маслом в мелкую крошку. Всыпать оставшийся сахар, добавить слегка растертый желток. Вымесить тесто до эластичности, обернуть пищевой пленкой, поставить в холодильник на 20 минут. Разделить на 4 части, раскатать каждую в круг, переложить на смазанный маслом противень. Выпекать до золотистого цвета, затем смазать взбитым белком, посыпать сахаром и выпекать еще 3 минуты.



Взбить белки с винным камнем до образования мягких вершинок. Продолжая взбивать, порциями всыпать сахар, белки должны превратиться в сухую пену. Ввести цедру апельсина, разложить на коржиках сухофрукты, покрыть их безе. Выпекать 5—6 минут.

Рулет «На скорую руку»



250 мл молока, 100 г сахара, 250 г маргарина, 50 г дрожжей, 1,2 кг муки, 300 г повидла, соль

Дрожжи растереть с сахаром, добавить соль и нарезанный небольшими кусочками маргарин. Влить теплое молоко, всыпать муку и замесить крутое тесто. Разделить его на 4 части, раскатать, смазать повидлом. Свернуть рулеты, выложить на смазанный маргарином противень и оставить на 10 минут, чтобы подошли. Сделать несколько неглубоких поперечных надрезов и выпекать в разогретой духовке до готовности.

Апельсиновые суфле



5 апельсинов, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 50 г сахара, 3 яйца, 50 г сахарной пудры

Измельчить на терке цедру одного апельсина. Выжать из полученной мякоти сок, срезать крышечки с других апельсинов. Удалить мякоть, выдавить из нее сок и процедить.

Спассеровать муку на растопленном сливочном масле. Снять с огня, добавить цедру, сок и сахар. Подогреть, постоянно помешивая, до загустения. Охладить. Взбить белки в стойкую пену и ввести, тщательно перемешивая, в апельсиновый соус. Разложить массу в формочки и запекать в разогретой духовке 20—30 минут,



пока суфле хорошо не поднимутся. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Рулет с орехами



6 яиц, 100 г сахара, 100 г грецких орехов, 450 мл сливок, 100 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 0,5 ч. л. разрыхлителя, соль

Взбить желтки с сахаром и поставить на водяную баню. Взбивать до образования густого крема. Снять с огня и взбивать до остывания. Ввести, перемешивая, молотые грецкие орехи.

Отдельно взбить белки в плотную, но не сухую пену. Ввести в ореховый крем, всыпать муку, просеянную с солью. Перелить тесто в смазанную маслом форму, разровнять. Выпекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Свернуть коржи в рулеты, посыпать сахарной пудрой, накрыть полотенцем и охладить. Подавать, смазав сливками.

Булочки с корицей



200 г маргарина, 400 г муки, 200 г сметаны, 1 яйцо, соль

Для начинки: 600 г яблок, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 50 мл кипяченой воды, 50 г сахарной пудры, 30 г крахмала, 1 лимон, корица

Муку просеять, посолить, добавить натертый на крупной терке маргарин, перемешать все до мелкой крошки. Влить сметану и замесить эластичное тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и поставить в холодильник.

Яблоки разрезать на четыре части и натереть на крупной терке, добавить крахмал, корицу, цедру лимона, сли-



вочное масло и воду. Перемешать и тушить на маленьком огне 8—10 минут. Дать остыть.

Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки средней величины. На середину каждого кружочка выложить яблочную начинку и защипнуть края так, чтобы получилась булочка.

Противень застелить бумагой для выпечки, смазать ее растительным маслом. Выложить булочки, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой духовке 20—25 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Кекс с изюмом



250 г маргарина, 4 яйца, 250 мл кефира, 350 г сахара, 0,5 ч. л. соды, 800 г муки, 150 г изюма

Смешать размягченный маргарин с сахаром, добавить яйца, кефир. Тщательно перемешать муку с содой. Соединить и добавить изюм.

Форму для выпекания смазать маргарином и присыпать мукой. Тесто вылить в форму и выпекать в разогретой духовке 20—25 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Безе с мороженым



4 яйца, 250 г сахара, 300 мл сливок, 350 г шоколада, 1 кг мороженого, 50 г сливочного масла, 30 г муки

Взбить белки в густую пену, всыпать аккуратно сахар, продолжая взбивать, пока масса не станет блестящей.

Выстелить пекарской бумагой два противня. Промаслить и посыпать мукой. Выложить на них белковую массу ложкой или кондитерским мешочком в виде 24 шариков. Выпекать в разогретой духовке 15 минут — поверхность



безе должна стать сухой. Уменьшить температуру духовки до 130 °С и выпекать еще 15 минут.

Довести до кипения сливки, снять с огня, ввести оставшийся сахар, растворить в сливках шоколад. Ввести желтки и охладить.

Сформовать из мороженого приплюснутые шарики и склеить по два безе шариком из мороженого.

Сливовый пирог с миндальной корочкой



*170 г сливочного масла, 170 г сахара, 3 яйца, 150 г муки,
100 г слив, 50 г миндаля*

Масло (20 г) растопить в сковороде, всыпать сахар (20 г) и подержать на среднем огне, пока не образуется карамель. Всыпать молотые орехи и перемешать, снять с огня.

Масло и сахар взбить миксером до белого цвета. Добавить по одному яйца, взбивая каждый раз примерно 1 минуту. Постепенно всыпать просеянную муку, мешая на низкой скорости. Добавить нарезанные сливы. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, полить карамелью. Выпекать в разогретой духовке 40—45 минут.

Медовые персики



*300 г персиков, 1 лимон, 100 г хрустящего печенья, 50 г
миндаля, 50 г коричневого сахара, 50 г сливочного масла,
1 яйцо, 100 мл меда*

С лимона срезать цедру, отжать сок. Разрезать персики пополам и удалить косточки. Срезать с основания каждой половинки тонкий кусочек, чтобы они были



устойчивыми. Обмакнуть в лимонный сок и выложить в форму.

Печенье раскрошить, добавить измельченный миндаль, сахар, лимонную цедру и сливочное масло. Перемешать до образования мелкой однородной крошки. Добавить желток и снова перемешать. Выложить на персики и слегка прижать. Запекать в разогретой духовке 15 минут, пока начинка не подрумянится. Полить медом.

Рогалики с маком и халвой



400 мл молока, 500 г сахара, 400 г муки, 50 г дрожжей, 150 мл растительного масла, 300 г мака, 150 г халвы

В теплое молоко всыпать сахар и ввести дрожжи, оставить на 10 минут, ввести муку, масло, замесить тесто. Поставить в теплое место, чтобы подошло. Раскатать и нарезать, выложить начинку и свернуть рогалики, защипать. Оставить на 15—20 минут, затем смазать яйцом. Выпекать в хорошо разогретой духовке 20—25 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Ореховые булочки



200 мл молока, 25 г сахара, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 350 г муки, 100 г грецких орехов, 80 г желтого сахара

Для глазури: 50 г сливочного масла, 150 г меда, 100 г желтого сахара

В теплое молоко всыпать сахар и ввести дрожжи, оставить на 10 минут, ввести порциями желток, масло и муку, замесить мягкое тесто. Вымешивать 10 минут. Переложить тесто в смазанную маслом емкость, накрыть и поставить



на 1—2 часа в теплое место — оно должно увеличиться в объеме в два раза.

Вымесить тесто, раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать орехами и сахаром. Туго скатать в рулет. Соединить края и разрезать на несколько кусков. Положить в смазанную маслом форму, накрыть и оставить на 30 минут. Выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета.

Смешать масло, мед и сахар, поставить на слабый огонь. Разогревать, помешивая, до получения однородной массы.

Готовые булочки полить глазурью.

Бисквит с черешней



150 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яйца, 150 г муки, 400 г черешни, 50 г сахарной пудры

Белки отделить от желтков. Растереть масло с сахаром в пышную массу. Тщательно взбивая, ввести порциями желтки. Хорошо взбить белки и постепенно добавить их попеременно с мукой в сливочно-желтковую массу, тщательно вымешивая тесто.

Выложить тесто в форму, застеленную пекарской бумагой. Бумагу смазать маслом. Выложить черешни. Выпекать в разогретой духовке 30—35 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Фаршированные яблоки



300 г яблок, 200 г грецких орехов, 100 г бананов, 100 мл йогурта, 50 г сахарной пудры

Орехи измельчить, добавить нарезанные кубиками бананы, сахарную пудру, йогурт и перемешать. Из яблок уда-



лить мякоть, наполнить подготовленной массой и запекать в разогретой духовке 20 минут.

Шоколадное печенье с имбирем



250 г черного шоколада, 100 г сливочного масла, 150 г коричневого сахара, 3 яйца, 250 г муки, 1 ч. л. пекарского порошка, щепотка соли, 3—4 ч. л. сушеного имбиря

Шоколад растопить на водяной бане, добавить нарезанное кусочками масло и сахар, перемешать и держать 10—15 минут. Добавить взбитые яйца.

Муку просеять вместе с пекарским порошком и имбирем, добавить, помешивая, в шоколадную массу. Вымесить тесто, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 1 час.

Противень смазать маслом и посыпать мукой. Чайной ложкой брать тесто, скатывать в шарики и выкладывать на противень. Выпекать 15 минут в разогретой духовке.

Творожное печенье



400 г творога, 200 г маргарина, 500 г муки, 50 г сахара, 0,5 ч. л. разрыхлителя, сода на кончике ножа

Растереть творог, добавить в него растопленный маргарин, соду и тщательно перемешать.

Смешать разрыхлитель с небольшим количеством просеянной муки и добавить в творожную массу. Тщательно перемешать. Добавить порциями оставшуюся муку, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Поставить в холодильник на 1—1,5 часа.



Тесто нарезать на небольшие кусочки, размять их в лепешку и обмакнуть в сахарный песок. Выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета, 20—25 минут.

Миндальные палочки



225 г муки, 50 г миндаля, 1 яйцо, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, 200 г абрикосового джема, 100 г шоколада

Из муки, желтка и сахара замесить тесто, добавить масло, молотый миндаль и поставить в холод на 1 час. Раскатать и вырезать полоски, выложить на смазанный маслом противень. Смазать подогретым джемом и посыпать миндалем. Выпекать 10 минут в разогретой духовке. Подавать, полив растопленным шоколадом.

Шоколадное печенье с орехами



400 г шоколада, 4 яйца, 350 г сахара, 90 г сливочного масла, 150 г грецких орехов, 120 г муки

Для глазури: 70 г шоколада, 100 г сливочного масла, 100 г грецких орехов, 200 мл воды.

Шоколад наломать маленькими кусочками, добавить воду, растопить на водяной бане. Добавить сливочное масло и растопить при постоянном помешивании. Яйца взбить с сахаром до образования светлого вязкого яичного крема. При постоянном помешивании влить растопленный шоколад. Добавить обжаренные и измельченные орехи, перемешать. Постепенно всыпать просеянную муку, перемешать.



Противень смазать сливочным маслом, присыпать мукой и вылить тесто. Выпекать в разогретой духовке 20 минут. Тесто должно немного подняться и остаться влажноватым. Поставить противень на влажную салфетку, дать тесту слегка остыть. Еще теплый пласт нарезать на квадраты.

Приготовить глазурь — растопить шоколад на водяной бане, добавить сливочное масло и, непрерывно помешивая, подогреть 10—15 минут.

Печенье подавать, полив глазурью и украсив орехами.

Творожный кекс



250 г сливочного масла, 300 г творога, 250 г сахара, 500 г муки, 4 яйца, 150 г изюма, 1 лимон, 1 ч. л. соды, соль

Масло взбить с сахаром, постепенно добавляя яйца, лимонную цедру, сок половины лимона, протертый творог, изюм, соль, соду, растворенную в лимонном соке, просеянную муку. Тесто вымесить и выложить в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретой духовке 50—60 минут.

Яблочно-абрикосовые тарталетки



225 г муки, 175 г сливочного масла, 100 мл воды, 1 лимон, 1 апельсин, 200 г абрикосового джема, 100 г изюма, 200 г яблок, 25 г сахара, щепотка соли

Просеять муку с солью и растереть с маслом. Влить воду и 1 ч. л. лимонного сока, замесить мягкое тесто. Раскатать, заложить нижнюю треть теста вверх, а верхнюю вниз, прижать края скалкой, обернуть пищевой пленкой и поста-



вить в холодильник на 15 минут. Повторить 4 раза, поместить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто в пласт, вырезать кружочки и выложить на смазанный маслом противень. Смазать половиной джема, посыпать изюмом и цедрой апельсина, добавить нарезанные яблоки.

Растопить на слабом огне оставшийся джем, протереть и смазать тарталетки. Посыпать сахаром и выпекать 10—15 минут, до золотистого цвета.

Корзиночки с ягодами



50 г сливочного масла, 60 г сахара, 2 яйца, 50 г муки, 1 апельсин, 25 г миндаля, 300 мл сливок, 250 г ягод, 50 г сахарной пудры

Растереть масло с сахаром в крем. Отдельно растереть белки, ввести порциями белки и муку в крем. Подмешать цедру и миндаль.

Выложить тесто порциями на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой духовке 5 минут. Быстро снять с противня, формируя корзиночки, остудить. Подавать, выложив сверху ягоды и посыпав сахарной пудрой.

Вишневый чизкейк



200 г миндаля, 600 г вишен, 150 г сливочного масла, 250 г сахара, 3 яйца, 200 г крекеров, 50 г крахмала, 250 г мягкого сыра, 150 мл ликера, 30 мл лимонного сока, ваниль

Миндаль поджарить и измельчить, соединить с раскрошенными крекерами и растопленным сливочным маслом, хорошо перемешать. Выложить в форму.

Измельчить вишни в блендере до образования пюре. Добавить 2 ст. л. сахара, крахмал. Выдерживать, постоянно



помешивая, на медленном огне до уплотнения смеси. Охладить при комнатной температуре.

Соединить сливочный сыр с оставшимся сахаром, ликером, лимонным соком и ванилью, взбить. Добавить 3 взбитых яйца. Взбивать до образования однородной массы.

Выложить в форму слоями сырную массу, вишневое пюре, каждый раз делая несколько движений по поверхности ножом, чтобы слегка смешать слои. Выпекать в разогретой духовке 60 минут.

Торт «Пражский»



4 яйца, 100 г сметаны, 350 г сахара, 750 г муки, 350 г сливочного масла, 50 г какао, 20 мл кофе, сода, уксус

Смешать 2 яйца, сметану и сахар, добавить погашенную уксусом соду и муку. Замесить тесто, разделить пополам. В одну часть добавить какао. В разогретой духовке испечь два коржа.

Масло взбить с 2 яйцами, 250 г сахара до воздушности и добавить немного холодного черного кофе. Пропитать коржи, смазать с боков и сверху.

Торт «Муравейник»



150 г сахара, 150 г сметаны, 250 г маргарина, 200 г муки, 200 г грецких орехов, 100 г шоколада, сода, уксус
Для крема: 250 мл молока, 2 яйца, 50 г муки, 400 г сахара, 300 г сливочного масла

Сахар смешать со сметаной, растереть с маргарином, добавить погашенную уксусом соду и замесить тесто. Разделить на 5 частей и поставить в холодильник на 1,5 часа. Протереть каждую часть через терку и отдельно выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета.



Приготовить крем: яйца растереть с мукой, отдельно вскипятить молоко с 250 г сахара, влить в яично-мучную смесь, заварить, остудить. Добавить масло, растертое с 150 г сахара. Перемешать, выложить горкой, посыпать тертым шоколадом и выдержать на холоде 4—5 часов.

Торт «Птичье молоко»



10 яиц, 400 г сахара, 150 г муки, 50 г какао, 50 мл молока, 200 г сливочного масла, 100 г шоколада, 1 ч. л. лимонной кислоты

Белки отделить от желтков, взбить с сахаром, добавить муку и какао, лимонную кислоту. В разогретой духовке испечь 4 коржа.

В желтки плеснуть молока и поставить на водяную баню. Довести до консистенции густой сметаны, охладить и постепенно, взбивая, ввести размягченное масло. Смазать коржи, верх залить горячим растопленным шоколадом.

Алычовое печенье с орехами



300 г слоеного теста, 800 г алычи, 70 г сахара, 100 г миндаля, 100 г грецких орехов, 40 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г меда, 4 ст. л. жидкого меда, 50 мл рома, 50 г сахарной пудры

Приготовить слоеное тесто. Алычу разрезать пополам, удалить косточки. Растереть 120 г масла, добавить 25 г муки, молотый миндаль, сахар и перемешать. Поочередно добавить яйца, затем влить ром и 3 ст. л. меда. Тесто раскатать, разрезать на 2 части. Выложить на смазанный маслом противень, смазать тонким слоем миндального крема. Сверху положить половинки алычи, выпуклой стороной вниз. На место косточек вложить в алычу по целому миндалю. По-



сыпать мелко порубленным маслом. Выпекать в разогретой духовке 30 минут, до подрумянивания. Подавать, полив подогретым медом и посыпав сахарной пудрой.

Торт-бизе с малиной



3 яйца, 175 г сахара, 50 г маргарина, 30 г овсяных хлопьев, 500 г малины, 400 мл сливок, щепотка соли, 1 ч. л. крахмала, 1 ч. л. лимонного сока

Взбить белки с солью в очень крепкую пену, постепенно всыпая 100 г сахара. Взбивать, пока масса не станет глянцевой, затем аккуратно подмешать остальной сахар, крахмал и лимонный сок. Выложить на покрытый промасленной бумагой противень в виде спирали и небольших шариков. Выпекать в разогретой духовке 2 часа, затем отделить от бумаги и охладить.

Овсяные хлопья обжарить с растопленным маргарином, охладить. Взбить сливки в крепкую пену и подмешать к ним половину малины с сахаром (по вкусу). Выложить ягодные сливки на бизе, сверху — целые ягоды и овсяные хлопья. Поставить торт на 1 час в холодное место.

Шоколадный бисквит



140 г сахара, 8 яиц, 50 г ржаных сухарей, 30 г муки, 100 г шоколада

Для крема: 120 г сливочного масла, 50 г муки, 150 мл молока, 150 г сахара, 250 мл воды

Растереть с сахаром добела 8 желтков, всыпать молотые сухари, муку, размешать, добавить тертый шоколад и 3 взбитых в крепкую пену охлажденных белка, осторожно перемешать и переложить в форму, смазанную маслом. Выпекать 25—30 минут в разогретой духовке.



В небольшое количество воды всыпать сахар и на небольшом огне карамелизировать до коричневого цвета. Влить воду и развести, не снимая с огня. Отдельно растопить сливочное масло, влить молоко, добавить муку, довести до кипения и смешать с карамелью. Крем немного охладить и смазать охлажденный торт.

Швабский торт



200 г сливочного масла, 225 г сахара, 1 лимон, 300 г муки, 3 яйца, 1 кг красной смородины, 150 г сахарной пудры, 50 г миндаля

Желтки отделить от белков, добавить сливочное масло, 80 г сахара, лимонную цедру и муку. Вымесить до образования однородной массы. Накрыть крышкой и на 30 минут поставить в холодильник.

Смородину смешать со 130 г сахара. Белки взбить в густую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Добавить миндаль.

Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке 15 минут. Выложить смородину с сахаром, сверху — белковую массу. Выпекать в разогретой духовке 45—50 минут. Когда белковая масса станет светло-коричневой, посыпать оставшимся сахаром и выпекать торт еще 10 минут, пока не расплавится сахар.

Торт «Итальянский»



250 г сливочного масла, 250 г миндаля, 60 г муки, 12 яиц, 400 мл сливок, 400 г сахара, 30 г рома, ванильный сахар

Отделить белки от желтков у 9 яиц, соединить желтки со 100 г сахара и растереть до бела, добавить ром, муку и молотый миндаль. Взбить в крепкую пену белки с 50 г сахара



и осторожно ввести в миндальную смесь. Вылить тесто в форму, выложенную фольгой. Выпекать в разогретой духовке 50—60 минут. Охладить, вынуть из формы и разрезать пополам.

Взбить на огне до образования очень густой массы 250 г сахара, 2 яйца, 1 желток и ванильный сахар. Охладить и постепенно, непрерывно помешивая, ввести взбитое сливочное масло.

Коржи прослоить кремом и смазать бока и верх. Украсить взбитыми сливками.

Шоколадный торт



4 яйца, 150 г сахара, 200 г сливочного масла, 500—700 г муки, 100 г какао

Для крема: 4 яйца, 150 г сахара, 200 г грецких орехов, 1 лимон

Для глазури: 100 г сметаны, 50 г какао, 50 г сахара, 50 г сливочного масла

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, смешать с маслом, всыпать муку, какао и замесить мягкое тесто. Разделить на 3 части, раскатать и испечь коржи.

Приготовить крем — белки взбить с сахаром в густую пену, смешать с измельченными орехами и цедрой лимона. Покрыть кремом 2 коржа.

Приготовить глазурь — сметану кипятить до загустения, добавить какао, сахар, сливочное масло и снова кипятить до загустения. Покрыть торт.



Готовим на гриле

ЗАКУСКИ

Бананы с беконом



200 г бананов, 200 г бекона, 200 г грецких орехов, корица

Разрезать бананы вдоль, на одну половинку положить толченые орехи и корицу, накрыть другой половинкой и обернуть беконом. Запекать 15 минут.

Овощи-гриль с песто



200 г цукини, 200 г баклажанов, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Для песто: 100 г сыра, 100 г кешью, 1 долька чеснока, зелень петрушки и мяты

Растереть в ступке петрушку, мяту, чеснок, сыр и орехи в густую массу (кусочки орехов должны остаться довольно крупными).

Нарезать цукини и баклажаны, смазать с обеих сторон маслом, приправить и разложить на большом противне. Жарить под грилем по 2—3 минуты с обеих сторон до золотистого цвета.

Выложить на кружочки овощей песто. Разогреть под грилем 2 минуты.



Бананы по-индейски



150 г незрелых бананов, 50 г сыра, 30 г панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, черный молотый перец, соль

На блюдо для гриля, смазанное растопленным сливочным маслом, уложить очищенные и разрезанные вдоль бананы, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями. Запекать 20 минут.

Оригинальный чернослив



100 г чернослива без косточек, 100 г сыра, 200 г бекона

Чернослив начинить кубиками сыра, завернуть каждый в тоненькую полоску бекона и скрепить зубочисткой. Запекать в разогретом гриле, пока сыр не расплавится.

Тосты с грибами



*100 г белого хлеба, 100 г шампиньонов, 150 мл оливкового масла, 2 дольки чеснока, лук-порей, лавровый лист
Для соуса: 1 долька чеснока, 100 г каперсов, 100 г маслин, 1 лимон, 50 мл растительного масла*

Приготовить соус — растереть в ступке чеснок, каперсы и маслины в однородную массу. Добавить сок половины лимона и достаточное количество масла, чтобы получилась паста.

Обжарить в оливковом масле измельченный чеснок (он больше не понадобится). Нарезанные шампиньоны обжарить в том же масле на среднем огне 10 минут, приправить.



Лавровые листья и порей варить на пару, пока порей не станет мягким. Лавровый лист удалить.

Разогреть гриль. Сбрызнуть хлеб с обеих сторон оставшимся маслом и слегка поджарить. Намазать небольшим количеством соуса. Грибы и порей жарить 5 минут, пока овощи не станут темнеть. Приправить и выложить на тосты.

Корзиночки с рисом и фасолью



250 г муки, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, соль

Смешать муку, сахар и соль, просеять. Порубить муку и масло до образования мелких крошек. Сбрызнуть тесто водой и размешать вилкой, разделить на несколько равных частей и раскатать каждую на посыпанной мукой поверхности. Уложить каждый раскатанный круг теста в форму, примять ко дну и стенкам, прищепить края и наколоть дно вилкой. Заполнить форму сырым рисом и фасолью и выпекать 10—15 минут.

Тосты с шампиньонами и свинойной



150 г шампиньонов, 350 г свиного филе, 1 долька чеснока, 200 г сыра, 200 г сливочного масла, 30 г муки, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. жира, 8 кусочков хлеба, зелень петрушки, соль, черный молотый перец, по вкусу

Грибы нарезать кружочками, смешать с давленным чесноком и тушить в сливочном масле. Добавить измельченную зелень петрушки. Свинину нарезать, слегка отбить и обжарить. Для соуса пассеровать муку в сливочном масле,



добавить горчицу, посолить, поперчить. Смазать хлеб соусом, выложить кусочки свинины, сыра, грибы, полить оставшимся соусом. Запекать в разогретом гриле.

Закуска «Наслаждение»



400 г крабовых палочек, 100 г сыра, 200 г копченой грудинки, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 50 г муки

Каждую крабовую палочку обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях, обернуть тонкими пластинками сыра и грудинки. Запекать в гриле 15 минут. Подавать холодными.

Блинчики с беконом и яйцом



100 г муки, 1 яйцо, 150 мл молока, 150 мл воды, щепотка соли

Для начинки: 1 луковица, 1 долька чеснока, 225 г бекона, 3 помидора, 50 мл растительного масла, 50 г томатной пасты, 25 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г сыра, базилик, зелень петрушки, соль

Спассеровать измельченные лук с чесноком 5 минут на сливочном масле, добавить нарезанные бекон, помидоры, томатную пасту, базилик и петрушку, посолить. Тушить под крышкой 5 минут, до загустения.

Растопить сливочное масло на слабом огне, влить взбитые яйца и перемешать с маслом, пока яйца немного не схватятся. Снять с огня и приправить по вкусу.

Смешать муку с солью, сделать в центре углубление. Ввести яйцо и перемешать. Смешать молоко с водой и порциями вливать в мучную массу, тщательно растирая. Дать постоять 30 минут.



Пожарить блинчики на сковороде до золотистого цвета. Выложить на каждый блинчик начинку и свернуть рулетики. Полить томатным соусом и посыпать тертым сыром. Жарить под разогретым грилем 5 минут, пока сыр не расплавится.

Шашлычки из печени в беконе



900 г печени, 400 г ветчины, 2 луковицы, 100 г масла, 50 мл лимонного сока, черный молотый перец по вкусу

Нарезать печень на небольшие ломтики, обернуть каждый ветчиной.

Опустить лук в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, варить 5 минут. Слить воду и разрезать каждую луковицу на дольки.

Раскалить гриль. Нанизать печень в беконе на шампуры, чередуя с дольками лука. Смешать масло с лимонным соком и смазать шашлычки, посыпать перцем.

Готовить под грилем 10 минут, периодически переворачивая шампуры и смазывая печень с луком лимонным соком, пока ветчина не подрумянится.

Рыбные кебабы с ветчиной



450 г филе белой рыбы, 100 г ветчины, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, укроп

Рыбу нарезать кубиками, а ветчину — полосками примерно такой же ширины. Обернуть кусочки рыбы полосками ветчины, чередуя, нанизать на шампуры. Смазать



растопленным сливочным маслом, посыпать солью, черным перцем и измельченным укропом. Жарить под грилем 10—15 минут.

Копченая рыба на тостах



250 г филе копченой рыбы, 100 г белого хлеба, 80 г сливочного сыра, 150 г сметаны, 1 лимон, соль, черный молотый перец, карри, шнитт-лук

Удалить с филе кожу и разломать на кусочки. Добавить сливочный сыр, сметану, карри, полить лимонным соком и тщательно размять. Приправить перцем.

Разогреть гриль. Слегка поджарить ломтики хлеба с обеих сторон, смазать рыбной массой. Подавать, украсив шнитт-луком.

Кебаб с курагой



500 г баранины, 100 г кураги, 50 мл оливкового масла, 1 зеленый перец, 1 красная луковица

Для соуса: 300 г сметаны, 1 огурец, 1 долька чеснока, 20 мл винного уксуса, зелень мяты, укропа

Огурец мелко нарезать, добавить давленный чеснок, измельченную зелень, залить сметаной с уксусом и тщательно перемешать.

Мясо нарезать и нанизать на шампуры, чередуя с кусочками зеленого перца и кураги. Смазать оливковым маслом. Готовить под разогретым грилем 10—15 минут, часто переворачивая, до золотистого цвета. Подавать со сметанным соусом.



БЛЮДА ИЗ МЯСА

Шашлык из баранины



1 кг баранины, 500 г репчатого лука, 100 мл винного уксуса, 1 л воды, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, душистый перец, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать на небольшие кусочки, залить холодной водой на 1 час. Воду слить, добавить к баранине репчатый лук, нарезанный крупными кольцами, душистый перец, черный перец, лавровый лист, посолить, залить водой, уксусом, закрыть крышкой и оставить на 1 час. Нанизать на шампуры, чередуя с кольцами маринованного лука. Жарить, сбрызгивая маринадом. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Шашлык из зайчатины



1 кг зайчатины, 1 л воды, 100 мл уксуса, 5 луковиц, 0,5 ч. л. семян горчицы, лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, кориандр, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка отбить. Натереть солью, черным перцем, кориандром, залить водой с уксусом, добавить лавровый лист, душистый перец, семена горчицы, лук, нарезанный кольцами, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 7—8 часов. Нанизать на шампуры, чередуя с кольцами маринованного лука, и жарить до готовности. Подавать со свежими овощами.



Шашлык из свинины



1 кг мякоти свинины, 500 г репчатого лука, 100 мл уксуса, 1,5 л воды, 100 мл сухого белого вина, 10 помидоров, лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, соль

Лук нарезать кольцами, добавить лавровый лист, уксус, залить водой, посолить, поперчить. Помидоры нарезать кольцами. Мясо нарезать небольшими кусочками, залить маринадом на 1 час. Нанизать на шампуры, чередуя с кольцами маринованного лука и кольцами помидоров. Жарить, сбрызгивая вином. Подавать со свежими овощами.

Шашлык из говядины



2 кг мякоти говядины, 10 луковиц, 1,5 л воды, 150 мл винного уксуса, душистый перец, черный перец, лавровый лист, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками и залить на 2 часа маринадом (репчатый лук, нарезанный крупными кольцами, душистый перец, черный перец, лавровый лист, винный уксус, соль, вода). Нанизать на шампуры, чередуя с кольцами маринованного лука. Жарить, поливая маринадом.

Шашлык из кролика



1 кг мяса кролика, 50 мл винного уксуса, 1 л воды, 5 луковиц, лавровый лист, душистый перец, соль, зелень петрушки и укропа

Мясо нарезать небольшими кусочками и залить на 30 минут холодной водой. Воду слить и мясо залить на 1 час



маринадом (лавровый лист, перец, уксус, вода, соль, лук, нарезанный кольцами). Нанизать на шампуры, чередуя с кольцами маринованного лука. Жарить над углями, периодически сбрызгивая маринадом. Подавать, посыпав зеленью.

Шашлык из телятины



2 кг мякоти телятины, 1 кг помидоров, 150 мл белого сухого вина, 2 лайма, эстрагон, черный молотый перец, красный молотый перец, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, добавить эстрагон и сок, выжатый из лаймов. Закрывать крышкой и выдержать 1—2 часа. Нанизать на шампуры, чередуя с помидорами, нарезанными кольцами. Жарить, сбрызгивая вином.

Котлеты с кукурузой и орехами



1 кг говядины, 150 г консервированной кукурузы, 6 ст. л. лесного ореха, 1 ч. л. соли, 4 ст. л. соуса чили

Мясо порубить, орехи растолочь. Приготовить фарш из мяса, кукурузы, орехов, добавить соус, посолить и поперчить. Сформовать котлеты. Жарить на фольге.

Баранина в лимонном соке



1 кг баранины, 1 долька чеснока, 1-лимон, сушеный чабрец, соль, красный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусочками и слегка отбить. Добавить измельченный чеснок, чабрец, лимонный



сок, посолить и поперчить. Выдержать 8—10 часов. Жарить, поливая маринадом.

Колбаски из баранины



600 г баранины, 1 луковица, 1 яйцо, 4 дольки чеснока, 50 мл оливкового масла, 30 г муки или 30 г панировочных сухарей, розмарин, майоран, шалфей, мята, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, добавить яйцо, мелко нарезанные приправы, лук, толченый чеснок, посолить, поперчить. Замесить густой фарш и сформовать колбаски. Обвалять в панировочных сухарях или в муке, надеть на шампуры и жарить на гриле, смазывая оливковым маслом.

Котлетки с сыром



250 г свинины, 250 г говядины, 3 луковицы, 1 черствая булочка, 1 яйцо, 100 г сыра фета, 100 г оливок, соль, черный молотый перец, паприка

Говядину и свинину порубить, лук и оливки мелко порезать. Булочку размочить. Приготовить фарш, посолить, поперчить. Сформовать котлеты. Сыр нарезать кубиками и вложить внутрь каждой котлеты. Жарить на фольге.

Баранина пикантная



500 г баранины, 250 мл несладкого йогурта, 100 г сливочного масла, 4 луковицы, 2 яйца, черный молотый перец, соль, имбирь, кориандр, гвоздика

Мясо нарезать небольшими кусочками. Из йогурта и части приправ приготовить маринад и залить им мясо на



4—5 часов. Половину сливочного масла растопить в сковороде, положить в нее мясо и мелко нарезанный лук, влить воду и тушить на слабом огне 10 минут. Добавить оставшиеся пряности, тушить еще 5 минут. Мясо полить оставшимся растопленным маслом и жарить на гриле до готовности.

Седло барашка



2 кг баранины (поясничная часть), 1 кг картофеля, 10 помидоров, 8 луковиц, 5 долек чеснока, 100 г топленого сала, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину натереть чесноком, толченым с солью и перцем, и жарить целиком, периодически переворачивая и смазывая топленным салом. Картофель, лук и помидоры нарезать дольками. Выложить на решетку и жарить до готовности. Готовую баранину нарезать наискосок поперек волокон, выложить на блюдо вместе с овощами, украсить рубленой зеленью.

Баранина острая



2 кг баранины, 500 мл молока, 200 г шпика, 150 мл острого томатного соуса, 150 мл уксуса, острый стручковый перец, лавровый лист, майоран, тимьян, соль, душистый перец, черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, добавить измельченные веточки майорана и тимьяна, мелко нарезанный острый стручковый перец, лавровый лист. Залить молоком и уксусом, выдержать в холодном месте в течение 2 суток. Каждый кусочек



мяса завернуть в тонкий ломтик шпика и жарить на гриле до готовности. Подавать с острым томатным соусом.

Кебаб из баранины с черносливом и миндалем



500 г баранины, 4 луковицы, 100 г чернослива, 100 г миндаля, 1 лимон, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Добавить нашинкованный лук и лимонный сок. Выдержать в прохладном месте 2—3 часа. Жарить до образования золотистой корочки. Маринованный лук спассеровать в растительном масле, добавить нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и готовить еще 1—2 минуты. Выложить мясо на блюдо вместе с луково-миндальной смесью.

Баранина с помидорами и зеленым луком



1 кг баранины, 700 г помидоров, 4 луковицы, 50 г зеленого лука, 50 мл уксуса, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать, слегка отбить, посолить, поперчить, добавить нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, залить уксусом и выдерживать в холодном месте 3—4 часа. Затем на середину каждого кусочка мяса уложить нарезанные дольками помидоры и маринованный репчатый лук. Мясо свернуть так, чтобы получились рулетики, сколоть зубочистками и жарить на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Отдельно жарить помидоры (целиком или раз-



резав пополам). Подавать, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

Баранья корейка с чесноком



500 г бараньей корейки, 4 луковицы, 100 мл белого вина, 5 долек чеснока, зелень петрушки, укропа, кинзы и базилика, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Корейку нарезать, посолить, поперчить и посыпать измельченным репчатым луком. Перемешать, залить вином и выдержать 20—30 минут в холодном месте. Жарить до готовности, сбрызгивая маринадом. Подавать, посыпав мелко нарубленным чесноком и зеленью.

Баранина пряная



700 г баранины, 2 ст. л. томатной пасты, молотый имбирь, молотый тмин, корица, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками. Томатную пасту смешать с имбирем, тмином, корицей, посолить и поперчить. Куски баранины смазать полученной смесью и оставить на 30 минут в прохладном месте. Жарить до готовности.

Баранина с чесноком



2 кг баранины, 100 г репчатого лука, 10 долек чеснока, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук мелко нарезать, смешать с толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки, солью и перцем. Баранину



нарезать тонкими полосками и отбить. Уложить на них приготовленную массу, завернуть рулетиками, сколоть зубочистками и жарить на смазанной растительным маслом решетке над углями до готовности. Подавать, украсив веточками петрушки.

Кебаб в лаваше



800 г баранины, 200 г помидоров, 3 луковицы, 4 тонких лаваша, 1 яйцо, зелень базилика и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавить яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать и сформовать колбаски. Жарить до готовности. Помидоры нарезать ломтиками, зелень базилика и петрушки измельчить. Кебаб завернуть в лаваш вместе с помидорами и зеленью.

Баранина с печеным картофелем



1 кг баранины, 250 г сала, 600 г картофеля, зелень петрушки, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусками, отбить, посолить и поперчить. Картофель надрезать вдоль. Сало нарезать ломтиками. В середину каждой картофелины положить ломтику сала, завернуть картофель в фольгу и печь до готовности. Мясо смазать растительным маслом с обеих сторон и жарить до готовности. Подавать, украсив веточками петрушки.



Баранина по-татарски



2 кг задней бараньей ноги, 500 г шпика, 6 луковиц, лавровый лист, мускатный орех, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, растительное масло

Баранину нарезать небольшими кусочками и выдержать 3—4 часа в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченного в порошок лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука. Кусочки мяса завернуть в нарезанный полосками шпик. Жарить до готовности над раскаленными углями.

Баранина в баклажанах



1, 5 кг баранины, 1 кг баклажанов, соль, молотый черный перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, посолить и поперчить. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и поместить внутрь куски баранины, сколоть зубочистками. Смазать баклажаны маслом и жарить, периодически переворачивая.

Баранина с абрикосами



1 кг баранины, 200 мл абрикосового сока, 200 г абрикосов, карри, зелень сельдерея и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, посыпать карри и залить абрикосовым соком. Выдержать в прохладном месте 3—4 часа. Жарить, сбрыз-



гивая соком. Подавать, украсив половинками абрикосов и веточками сельдерея.

Баранина по-узбекски



2 кг баранины, 6 луковиц, 50 г муки, 50 мл уксуса, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, семена аниса, соль, красный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, добавить нашинкованный репчатый лук, уксус, анис, посолить и поперчить. Выдержать в холодном месте 4—6 часов. Мясо посыпать мукой, жарить, сбрызгивая маринадом. Подавать, украсив кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранина с кабачками



2 кг баранины, 1 кг кабачков, 4 яйца, 150 г топленого сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, кабачки — кружочками. Посолить. Жарить до готовности, поливая топленным маслом. Подавать, украсив дольками вареных яиц и зеленью.

Баранина в красном вине



2 кг бараньей корейки, 500 г помидоров, 2 луковицы, 100 мл красного сухого вина, 1 лимон, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, пересыпать мелко нарубленным луком, посолить, поперчить. Залить



вином и оставить на 2—3 часа в прохладном месте. Жарить, поливая маринадом. Отдельно пожарить помидоры. Подавать с помидорами, посыпав нарезанной зеленью и полив лимонным соком.

Кебаб, запеченный в фольге



1 кг баранины, 100 г сала, 2 пучка зеленого лука, зелень петрушки, чабрец, мята, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Мякоть баранины нарезать кусочками. Жарить на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив мелко нарезанный лук, посолив и поперчив. Затем смешать с измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой. Перемешать и завернуть в фольгу. Запекать 20—25 минут.

Бараньи ребрышки в яблочно-томатном соусе



1 кг бараньих ребрышек, 2 яблока, 2 помидора, 1 долька чеснока, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и кинзы, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Ребрышки посолить и жарить до готовности. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать маленькими кусочками. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Помидоры и яблоки тушить на сковороде в растительном масле 10 минут, затем посолить, поперчить, добавить толченый чеснок. Перемешать и остудить. Подавать ребрышки, полив соусом и украсив веточками кинзы и петрушки.



Баранина в сметане



1 кг баранины, 250 г сметаны, 3 помидора, 2 дольки чеснока, 1 пучок салата, зелень петрушки, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, посыпать рубленным чесноком, посолить, поперчить, добавить сметану. Перемешать и выдержать в холодном месте 6—8 часов. Жарить до готовности, периодически переворачивая. Выложить на листья салата, украсить кружочками помидоров и измельченной зеленью петрушки.

Баранина в майонезе с чесноком



1 кг баранины, 250 г майонеза, 10 долек чеснока, 1 пучок салата, зелень чеснока и кинзы, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, посыпать рубленным чесноком, посолить, поперчить, добавить майонез. Перемешать и выдерживать в холодном месте 6—8 часов. Жарить, периодически переворачивая. Выложить мясо на листья салата, посыпать зеленью.

Баранина по-охотничьи



500 г баранины, 2 луковицы, 200 г помидоров, 100 г зеленого лука, 1 лимон, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и лимонный сок, перемешать. Поставить на 2—3 часа в холодное место. Жарить до готовности, периодически переворачи-



вая. Подавать, украсив дольками помидоров и измельченным зеленым луком.

Баранина в коньяке



500 г баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 100 мл коньяка, зелень петрушки и кинзы, красный и черный молотый перец, соль

Мясо нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным репчатым луком. Полить коньяком, перемешать и выдержать 6—8 часов в холодном месте. Жарить, периодически переворачивая. Подавать, украсив ломтиками помидора и зеленью.

Баранина в томатном соусе



1 кг баранины, 500 г помидоров, 2 луковицы, 150 мл томатного сока, зелень укропа и петрушки, тмин, базилик, кориандр, черный и красный молотый перец, соль

Мясо нарезать небольшими кусками. Лук нарезать кольцами и смешать с мясом. Посолить, поперчить, добавить тмин, кориандр, базилик, томатный сок и вновь перемешать. Выдержать мясо 3 часа в холодном месте. Жарить до образования румяной корочки. Подавать, украсив кружочками помидоров и измельченной зеленью.

Баранина в минеральной воде



1 кг баранины, 2 луковицы, 150 мл минеральной воды, зира, кориандр, черный молотый перец, соль

Мясо нарезать небольшими кусками, добавить нарезанный кольцами лук. Добавить зиру, кориандр, минеральную



воду, посолить, поперчить, перемешать. Накрывать марлей, придавить грузом и выдержать в холодном месте сутки. Жарить до образования румяной корочки.

Баранья нога, запеченная с розмарином



1 баранья нога, 150 мл красного вина, 3 ст. л. оливкового масла, розмарин, орегано, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранью ногу залить вином, добавить оливковое масло, приправы. Посолить и поперчить. Выдержать в холодильнике 4—6 часов, периодически переворачивая. Запекать в течение 1 часа. Подавать, украсив веточками розмарина.

Свинина с орехами



1 кг свинины, 400 г пшеничного хлеба, 100 г грецких орехов, 100 г миндаля, 100 мл молока, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 1 яйцо, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Свинину пропустить через мясорубку. В молоке размочить нарезанный маленькими ломтиками хлеб. Выжать из лимона сок, натереть на мелкой терке, добавить в хлебную кашлицу. Лимонный сок смешать с толченым чесноком и орехами, заправить смесь растительным маслом, смешать с размоченным хлебом. Посолить, поперчить, перемешать. Смешать хлеб с яйцом, мясным фаршем, мелко нарубленным луком. Сформовать котлеты и жарить до готовности. Подавать, украсив мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.



Свинные биточки, запеченные с яйцами



1 кг свинины, 3 помидора, 2 луковицы, 50 мл молока, 6 яиц, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, молотая паприка, соль

Свинину нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, паприку, посолить, поперчить. Сформовать биточки и жарить сначала с одной, затем с другой стороны. Переложить в огнеупорную емкость, сверху положить нарезанные кружочками помидоры, посыпать измельченной зеленью петрушки и залить взбитыми с молоком яйцами. Запекать в духовке в течение 2—3 минут.

Свинина под кисло-сладким соусом



1 кг свиного филе, 400 г консервированных ананасов, 250 мл апельсинового сока, 50 мл винного уксуса, 50 г сахара, 5 долек чеснока, 2 болгарских перца, 250 мл томатного сока, 30 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать ломтиками, перец — полосками. Ананасовый сироп смешать с апельсиновым соком, уксусом, сахаром, чесноком и томатным соком. Мясо, перец и кусочки ананаса залить половиной маринада и поставить в холодильник на ночь. Затем жарить над раскаленными углями до готовности.

Вылить оставшийся маринад в сковороду, добавить муку, растертую с 1 ст. л. маринада до однородной массы. Довести до кипения и варить на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. Охладить. Полить мясо.



Свинина с помидорами



1 кг свинины, 2 помидора, 3 луковицы, 2 дольки чеснока, базилик, эстрагон, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить сушеный базилик, эстрагон, репчатый лук, нарезанный кольцами, и дольки помидоров, посолить, поперчить. Поставить в прохладное место на 4—5 часов. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Свинина в соевом соусе



1 кг свинины, 2 болгарских перца, 4 ст. л. соевого соуса, 4 ст. л. сливочного масла, 1 долька чеснока, зелень петрушки и укропа, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Перец нарезать небольшими кусочками, чеснок измельчить, смешать с 3 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. растительного масла, посолить, поперчить. Добавить эту смесь в мясо, перемешать и выдержать 2—3 часа в прохладном месте. Жарить до готовности.

Свинина под грибным соусом



800 г свинины, 200 г белых грибов, 1 луковица, 5 ст. л. белого вина, 4 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. лимонного сока, лавровый лист, тимьян, базилик, гвоздика, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину натереть солью, черным молотым перцем, тимьяном и базиликом. Жарить с обеих сторон до образова-



ния золотистой корочки, затем переложить в другую емкость. Лук нашинковать и пассеровать в растительном масле с лавровым листом и гвоздикой. Влить вино, добавить перец и варить 10 минут на слабом огне. Свинину залить получившейся смесью, варить 20 минут, добавить мелко нарезанные грибы, варить до готовности. Муку пассеровать в сливочном масле, влить горячую смесь из лука, грибов и вина, помешивая, довести на слабом огне до консистенции жидкой сметаны, добавить лимонный сок.

Свинина в белом вине



1 кг свинины, 2 луковицы, 200 мл белого вина, 1 лимон, зелень кинзы, петрушки, укропа, базилик, лавровый лист, красный и черный молотый перец, соль

Свинину нарезать кусочками средней величины, лук — кольцами. Смешать, добавить зелень и пряности. Посолить, поперчить и перемешать. Залить вином. Добавить лимонный сок. Выдержать 3 часа в прохладном месте. Жарить, сбрызгивая вином. Подавать, украсив кольцами репчатого лука.

Свинина с фруктами



1 кг свинины, 200 г изюма, 200 г кураги, 100 мл яблочного сока, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, карри, соль, молотый черный перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусочками, сделать в каждом из них разрез. Изюм и курагу пропустить через мясорубку, добавить карри и яблочный сок и нафаршировать свинину. Мясо смазать растительным маслом, посолить, поперчить и жарить, периодически переворачивая. Подавать, посыпав измельченной зеленью.



Свинные ребрышки



1 кг свиных ребрышек, 500 мл томатного соуса, 6 ст. л. хереса, 3 ст. л. жидкого меда, 2 ст. л. соевого соуса

В кастрюле, перемешивая, довести до кипения соусы, херес и мед. Добавить ребрышки и тушить в течение 30 минут. Затем готовить на гриле в течение 15 минут, постоянно переворачивая.

Свинные отбивные котлеты



4 свинные отбивные, 120 г сыра, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

В каждой отбивной сделать прорезь. Посолить и поперчить снаружи и внутри. Вложить в каждую отбивную кусочек сыра и зелень. Закрепить края зубочисткой. Жарить на гриле с двух сторон 5—10 минут.

Филе свинины

под гранатовым соусом



2 кг свиного филе, 1 кг репчатого лука, 3 крупных граната, 5 ст. л. фруктового сахара, 750 мл красного сухого вина, 2 ст. л. уксуса, 2 дольки чеснока, 100 мл оливкового масла, лавровый лист, тмин, соль, черный молотый перец, мускатный орех

Лук нашинковать, слегка поджарить с сахаром, добавить вино, сок 2 гранатов, специи и варить на медленном огне до загустения. Филе посолить, поперчить, слегка поджарить на оливковом масле и довести до готовности в гриле. Подавать, украсив колечками лука, зернами граната и олив соусом.



Свиные биточки с черносливом



1 кг свинины, 300 г чернослива, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, базилик, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Чернослив промыть, залить теплой водой, выдержать 30 минут, затем удалить косточки. Сформовать биточки, в каждый вложить чернослив и жарить сначала с одной, затем с другой стороны. Подавать, украсив базиликом.

Свиные рулетики



4 свиных бифштекса, 6 ст. л. растительного масла, 1 долька чеснока, 2 болгарских перца, 200 г сыра, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Бифштексы посолить и поперчить. Сыр нарезать кубиками, перец — полосками, уложить на бифштексы. Свернуть рулетики и закрепить зубочистками. Добавить в растительное масло чеснок, соль и перец, смазать этой смесью мясо и выдержать 1 час. Запекать на гриле 5—10 минут.

Свинина с миндалем



500 г свинины, 100 мл мясного бульона, 100 г миндаля, 2 ст. л. растительного масла, 50 мл белого сухого вина, имбирь, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусочками, смазать растительным маслом, натереть солью, перцем и молотым



имбирем. Жарить, периодически сбрызгивая вином. Подавать, посыпав измельченным миндалем.

Шашлык из свиных почек



6 свиных почек, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Очистить почки, не удаляя поверхностного жира. Разрезать надвое, в длину, но не до конца. Обварить кипятком и тщательно обсушить полотенцем. Надеть на вертела, смазать маслом и запекать в гриле на сильном огне. Снять с вертелов и положить сверху на каждую почку по кусочку масла, растертого, но не добела, немного посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень. Подавать горячими.

Шашлык говяжий пряный



4 говяжьих стейка, 400 г брынзы, 200 г помидоров черри, 6 ст. л. сметаны, паприка, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Смешать паприку и сметану, посолить, поперчить. Нанизать на шампуры стейк, нарезанные помидоры и кусочки сыра. Запекать под грилем, пока сыр не начнет плавиться. Подавать, полив сметанным соусом.

Говядина в мятном маринаде



1 кг говядины, 250 мл растительного масла, 2 ст. л. горчицы, 1 лимон, 2 пучка мяты перечной, соль

Мяту мелко нарезать, добавить горчицу, сок лимона, растительное масло, перемешать. Мясо нарезать небольшими кусочками, залить маринадом и выдержать 2—3 часа.



Посолить и жарить в гриле в течение 3—4 минут с каждой стороны.

Шашлык говяжий острый



500 г говядины, 1 помидор, 10 крупных шампиньонов, 1 пучок зеленого лука, 1 кабачок, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. соуса чили, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Смешать соус чили, соевый соус, растительное масло. Добавить овощи, посолить, поперчить, перемешать. На шампуры нанизать, чередуя, говядину, лук, грибы, помидоры и кабачки. Жарить на среднем огне с двух сторон, пока овощи не станут мягкими.

Антрекот



300 г говядины, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г зеленого горошка, черный молотый перец, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками, смазать сливочным маслом, посолить, поперчить. Жарить в гриле по 15—20 минут с каждой стороны. Украсить зеленым горошком.

Говядина на шампурах



1,5 кг говяжьей вырезки, 1 лимон, 6 помидоров, 3 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2—3 ст. л. сливочного масла, черный молотый перец, соль

Мясо нарезать небольшими кусками, не отбивая, посолить, поперчить, надеть на шампуры. Жарить 45—50 минут, переворачивая и смазывая сливочным маслом. Подавать, украсив помидорами, репчатым и зеленым луком, ломтиками лимона.



Говядина, шпигованная салом



500 г говядины, 50 г свиного сала, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г помидоров, 1 лимон, 2 луковицы, 100 г зеленого лука, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Целую вырезку нашпиговать свиным салом, нарезанным на маленькие кусочки, смазать растопленным сливочным маслом, скрепить толстыми нитками и жарить в гриле в течение 45—50 минут. Подавать с овощами.

Говяжий шашлык с чили



600 г говядины, 2 пучка зеленого лука, 125 мл соуса чили, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. меда, перец чили, соль

Нагреть растительное масло, добавить измельченный чили, обжарить, постоянно помешивая, в течение 1 минуты. Добавить мед, посолить. Жарить еще 1 минуту. Нанизать, чередуя, на шампуры говядину и лук, смазать соусом чили. Жарить с двух сторон 5 минут, иногда переворачивая и смазывая соусом.

Фаршированная говядина



1,5 кг говядины без костей, 500 г шампиньонов, 100 г сыра, 500 г копченых ребер, 100 мл растительного масла, 50 г сливочного масла

Мясо нарезать поперек волокон на большие куски и хорошо отбить, почти расплющить. Посолить. Поперчить, отложить в сторону. Шампиньоны нарезать и обжарить, чтобы выделилось побольше жидкости, которую затем вылить. Сыр натереть на терке. С ребер срезать мясо, жир и мелко



нарезать. Смешать мясо с ребер, шампиньоны и сыр, положить на куски мяса, скрутить рулеты и стянуть ниткой.

Бифштексы под горчицей



1,2 кг говядины, 50 г семян горчицы, 1 ст. л. лимонного сока, 1 пучок лука-резанца, 1 ст. л меда, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу

Для соуса: 150 г сметаны, 1 пучок лука-резанца, душистый перец по вкусу

Срезать с мяса жир. Смешать горчицу, специи, лимонный сок, мед, измельченные лук и чеснок в небольшой миске, взбить. Полить мясо и оставить в холодильнике на 12 часов, периодически переворачивать. Поднос для гриля слегка смазать маслом. Обжаривать мясо на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. Подавать, полив соусом.

Кролик в белом вине



1 кг мяса кролика, 1 ст. л. горчицы, 300 мл белого сухого вина, соль, красный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, обмазать горчицей, посолить, поперчить, залить вином, закрыть крышкой и оставить на 1 час. Жарить, сбрызгивая вином.

Кролик с имбирем



1 кг мяса кролика, 100 мл красного сухого вина, 1 л воды, паприка, соль, имбирь по вкусу

Мясо кролика нарезать небольшими кусочками, залить водой, добавить вино, имбирь, посолить и поперчить. Выдерживать 1—2 часа. Жарить, сбрызгивая красным вином.



БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Шашлык из гусиных грудок и шампиньонов



2 гусиные грудки, 10 шампиньонов, 1 ст. л. уксуса, 5 луковиц, черный и красный молотый перец, лавровый лист, соль

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, лук, нарезанный крупными кольцами, залить водой с уксусом, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 3 часа. Грибы отваривать в подсоленной воде 15 минут, откинуть на дуршлаг, разрезать на две части. Кусочки мяса нанизать на шампуры, чередуя с грибами и кольцами лука. Жарить, сбрызгивая маринадом, до готовности. Подавать с белым соусом.

Шашлык из куриной грудки



1 кг куриных грудок, 5 помидоров, 1 л воды, 50 мл винного уксуса, 0,5 ч. л. семян горчицы, лавровый лист, черный молотый перец, соль

Грудки нарезать кусочками, натереть перцем, солью, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой с уксусом, добавить лавровый лист, семена горчицы, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 1,5 часа. Помидоры нарезать крупными кольцами. Кусочки мяса нанизать на шампуры, чередуя с кольцами помидоров, и жарить, сбрызгивая маринадом, до готовности. Подавать с белым вином.



Шашлык из курицы и лисичек



1 кг мяса курицы, 500 г лисичек, 1 л хлебного кваса, 5 красных сладких перцев, соль, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать кусочками и положить в эмалированную кастрюлю. Залить квасом, добавить соль, лавровый лист, перец, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 3 часа. Грибы отварить в подсоленной воде в течение 15 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Сладкий перец нарезать дольками. Мясо нанизать на шампуры, чередуя с грибами и перцем. Шашлык жарить, сбрызгивая маринадом, до готовности. Подавать с томатным соусом.

Шашлык из цыпленка



1 кг цыпленка, 5 луковиц, 1 кг помидоров, 1 л воды, 1 ст. л. уксуса, соль, лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, эстрагон

Мясо нарезать кусочками. Залить водой с уксусом, добавить соль, лавровый лист, перец, эстрагон, лук, нарезанный кольцами. Кусочки мяса нанизать на шампуры, чередуя с маринованным луком и нарезанными кольцами помидорами. Во время приготовления сбрызгивать маринадом.

Шашлык из курицы по-японски



500 г курицы, 2 крупных зеленых перца, зеленый лук, соус якитори

Перец очистить от семян и нарезать кусочками. Курицу очистить от кожицы, нарезать небольшими кусочками



и нанизать на шампуры, чередуя с перцем. Шашлыки смазать соусом якитори. Жарить 7 минут, переворачивая и смазывая соусом. Подавать, посыпав зеленым луком.

Куриные ножки в цитрусовом маринаде



10 куриных ножек, 100 мл лимонного сока, 100 мл апельсинового сока, 1 ч. л. тертой цедры лимона, 1 ч. л. тертой цедры апельсина, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. кунжутного масла, 1 стебель зеленого лука

С ножек удалить лишний жир и проткнуть ножом в самой толстой их части. Смешать лимонный и апельсиновый сок, добавить цедру лимона, мелко нарезанный зеленый лук и оливковое масло, залить полученной смесью ножки. Накрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на 12 часов. Время от времени переворачивать. Жарить 20 минут, смазывая маринадом.

Шашлыки из курицы с земляничным соусом



4 куриные грудки, 100 мл сухого белого вина, 2 ст. л. оливкового масла, 1 долька чеснока, 1 лимон, базилик, соль, черный молотый перец по вкусу
Для соуса: 200 г свежей земляники, 2 ст. л. белого винного или яблочного уксуса, 1 ст. л. меда, черный молотый перец, соль

Грудки очистить от кожи и костей, нарезать маленькими кусочками.

Выжать сок из лимона. Чеснок растолочь с солью. Смешать цедру, чеснок, белое вино, оливковое масло, добавить лимонный сок. Залить мясо и мариновать 4—6 часов.



Нанизать на шампуры и жарить до готовности. Подавать, полив соусом: варить землянику в воде до мягкости, пропустить через сито, добавить мед, уксус, посолить, поперчить, добавить лимонный сок.

Курица-гриль по-китайски



1 кг куриного филе, 50 мл соевого соуса, 30 мл растительного масла, 50 г кокосовой стружки, 1 пучок салата, имбирь по вкусу

Филе залить смесью соевого соуса, растительного масла и имбиря и мариновать 1—2 часа. Жарить до готовности. Выложить на листья салата, посыпать кокосовой стружкой.

Куриные шашлыки с цукини



700 г куриных грудок, 2 цукини, 50 мл оливкового масла, 1 лимон, листья розмарина, черный молотый перец, соль

Смешать оливковое масло, сок и лимонную цедру, розмарин, добавить соль и перец. Курицу нарезать маленькими кусочками. Цукини нарезать тонкими полосками. Нанизать мясо и цукини на шампуры. Смазать половиной маринада. Жарить под грилем до готовности, периодически переворачивая.

Куриные колбаски



500 г куриного филе, 4 луковички, 1 пучок зеленого лука, 30 мл уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить и поперчить. Выдержать в прохладном месте 1—2 часа. Сфор-



мовать колбаски, нанизать на шампуры и жарить до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанным зеленым луком и сбрызнув уксусом.

Шашлык из курицы с черносливом и курагой



500 г куриных грудок, 200 г чернослива без косточек, 200 г кураги, 1 ст. л. растительного масла, 1 лимон, соль, перец по вкусу

Мясо нарезать кубиками. Нанизать на шампуры, чередуя с черносливом и курагой. Выжать сок из лимона, смешать с растительным маслом, посолить, поперчить. Смазать полученной смесью шашлыки и жарить 10 минут.

Куриные окорочка



3 куриных окорочка, 500 мл воды, 50 мл красного сухого вина, 70 мл растительного масла, тмин, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Залить окорочка водой и вином и мариновать 1—2 часа. Затем натереть солью, перцем, тмином, нанизать на вертел и жарить, периодически смазывая маслом.

Шашлык из курицы пряный



4 куриных грудки, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка бальзамического уксуса, 3 ст. ложки оливкового масла, розмарин, соль, молотый черный перец по вкусу

Чеснок раздавить, добавить розмарин, уксус, оливковое масло, поперчить и посолить. Грудки очистить от костей



и кожи, нарезать маленькими кусочками. Залить маринадом, выдержать в холодильнике 1—2 часа. Нанизать на шампуры и жарить до готовности, поворачивая и поливая маринадом.

Курица с яблоками и ананасами



500 г куриного филе, 500 г яблок, 300 г ананасов, 2 красные луковицы, 100 г помидоров, 50 мл растительного масла, карри, зелень укропа, петрушки и кинзы, соль

Филе нарезать небольшими кусочками. Нанизать на шампуры вместе с нарезанным кольцами репчатым луком, разрезанными на дольки яблоками, ломтиками ананасов. Растительное масло смешать с солью и карри, полить полученной смесью шашлыки и жарить до готовности. Подавать, украсив кружочками помидоров и измельченной зеленью.

Курица в томатном соусе



1 кг курицы, 4 луковицы, 1 лимон, соль, молотый черный перец по вкусу

Для соуса: 300 г помидоров, 2 дольки чеснока, зелень петрушки и кинзы, соль, молотый черный перец по вкусу

Курицу нарезать небольшими кусочками. Добавить свежавыжатый лимонный сок, кольца лука, посолить, поперчить. Оставить в прохладном месте на 1—2 часа. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Протереть через сито, добавить измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, посолить и перемешать. Жарить, сбрызгивая маринадом. Подавать с соусом.



Курица с грецкими орехами



500 г куриного филе, 200 г грецких орехов, 50 мл растительного масла, 2 дольки чеснока, зелень петрушки и кинзы, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе нарезать небольшими кусочками. Ядра грецких орехов растереть в ступке, смешать с измельченным чесноком, растительным маслом, посолить и поперчить. Мясо залить маринадом и выдержать в холодильнике 1—2 часа. Нанизать на шампуры и жарить до готовности, поливая маринадом. Подавать, посыпав зеленью.

Курица в маринаде из зеленого лука и орехов



500 г куриного филе, 100 г грецких орехов, 100 г миндаля, 200 мл красного сухого вина, 1 пучок зеленого лука, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе нарезать небольшими кусочками. Орехи и зеленый лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить красное вино и залить полученной смесью мясо. Мариновать в прохладном месте 1—2 часа. Нанизать на шампуры и жарить до готовности.

Люля-кебаб из курицы



500 г куриного филе, 2 луковицы, 2 помидора, 25 мл уксуса, зелень петрушки и кинзы, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе, помидоры и лук пропустить через мясорубку, смешать с измельченной зеленью. Добавить уксус, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Выдержать



в холодильнике 1—2 часа. Сформовать колбаски. Жарить до готовности.

Люля-кебаб из курицы с копченым салом



500 г куриного филе, 200 г копченого сала, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 20 мл лимонного сока, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе, копченое сало и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать и выдержать в холодильнике 1—2 часа. Сформовать колбаски и жарить до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанным зеленым луком и сбрызнув лимонным соком.

Крылышки к пиву



400 г куриных крылышек, 2 дольки чеснока, 30 мл растительного масла, соль, черный и красный молотый перец, базилик

Крылышки натереть чесноком, пропущенным через чесночницу, и оставить на 10 минут. Затем натереть солью, перцем, базиликом и хорошо смазать маслом. Нанизать на вертел и жарить до образования золотистой корочки.

Цыпленок с опятами



1 кг цыпленка, 400 г опят, 2 луковицы, 1 лайм, 40 мл подсолнечного масла, карри, соль

Цыпленка сбрызнуть соком, выжатым из лайма, натереть солью и карри. Грибы отварить в подсоленной воде в течение 15 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.



Лук нарезать полукольцами. Опята и лук уложить внутрь цыпленка. Разрез зашить. Тушку смазать маслом, нанизать на вертел и жарить до готовности.

Цыпленок в пиве



1 кг цыпленка, 1 л светлого пива, эстрагон, душистый перец, черный молотый перец, лавровый лист, соль

Цыпленка залить пивом, добавить соль, перец, лавровый лист и эстрагон, оставить на 1—2 часа. Затем нанизать на вертел и жарить в течение часа, периодически смазывая маринадом.

Цыпленок с мятой



1 кг цыпленка, 1 лайм, мята, майоран, соль, розмарин, тимьян

Тушку цыпленка натереть пряностями, солью и оставить на 20 минут. Затем нанизать на вертел и жарить в течение часа, периодически смазывая соком, выжатым из лайма.

Курица острая



1 кг куриного филе, 4 луковицы, 50 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, паприка молотая, сушеный имбирь, красный кайенский перец, соль

Мелко нарезать лук и чеснок, добавить растительное масло, лимонный сок, специи, посолить. Залить нарезанное кубиками мясо и выдержать в прохладном месте 1—2 часа. Нанизать на шампуры и жарить до готовности. Подавать, посыпав зеленью петрушки.



Куриные колбаски с ветчиной



500 г куриного филе, 200 г ветчины, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 30 мл лимонного сока, 1 яйцо, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе и репчатый лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину. Выдержать в прохладном месте 1—2 часа. Сформовать колбаски, нанизать на шампуры и жарить до готовности. Подавать, украсив мелко нарезанным зеленым луком и полив лимонным соком.

Курица с виноградом



500 г куриного филе, 300 г болгарского перца, 200 г винограда без косточек, 30 мл бальзамического уксуса, 30 мл растительного масла, 1 веточка мяты, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть бальзамическим уксусом и растительным маслом и поставить в прохладное место на 1—2 часа. Болгарский перец нарезать полосками. Нанизать на шампуры мясо и перец и жарить до образования золотистой корочки. Подавать, украсив мятой и виноградом.

Курица с болгарским перцем



800 г куриного филе, 3 луковицы, 3 болгарских перца, 2 ст. л. винного уксуса, 1 л воды, соль

Филе нарезать кусочками, лук — кольцами, перец — полосками. Добавить в воду винный уксус и соль, залить



мясо и лук на 15 минут. Нанизать мясо на шампуры, чередуя с луком и болгарским перцем. Жарить, периодически сбрызгивая маринадом, до готовности.

Курица в майонезе



1 кг куриного филе, 100 г майонеза, 100 мл красного сухого вина, 500 мл воды, 1 луковица, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу

Смешать вино и воду, добавить лавровый лист, мелко нашинкованный лук, соль, перец. Залить маринадом филе и оставить на 1—2 часа. Смазать майонезом внутри и снаружи и жарить до готовности.

Цыпленок в винном уксусе



1 кг цыпленка, 50 мл винного уксуса, 1 долька чеснока, 50 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, кориандр, красный и черный молотый перец, соль

Цыпленка сбрызнуть винным уксусом и оставить на 15 минут. Затем натереть пряностями, чесноком и солью. Нанизать на вертел и жарить в течение часа, периодически смазывая растительным маслом.

Цыпленок в горчице



1 кг цыпленка, 1 ст. л. столовой горчицы, соль, майоран, тимьян, розмарин, шалфей

Цыпленка натереть внутри и снаружи горчицей, солью и специями. Оставить на 15 минут. Нанизать на вертел и жарить в течение 1 часа.



Цыпленок фаршированный



1 кг цыпленка, 1 лимон, 1 яблоко, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, имбирь, гвоздика, соль, красный и черный молотый перец по вкусу

Цыпленка натереть изнутри солью и перцем, а снаружи только солью. Затем внутрь положить нарезанные лимон, имбирь, гвоздику, лук, чеснок, яблоко и зашить разрез. Нанизать на вертел, хорошо смазать маслом. Жарить в течение 1 часа, периодически смазывая маслом.

Грудки цыпленка



4 грудки цыпленка, 1 черствая булочка, 1 яйцо, 150 г сыра, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Натереть грудки солью и перцем, сделать в них прорези. Размочить булочку, размять и перемешать с зеленью, яйцом и сыром, посолить и поперчить. Начинить смесью грудки и сколоть прорези зубочистками. Завернуть мясо в фольгу и обжаривать 20 минут. Удалить фольгу и дожаривать 10 минут.

Куриные бедрышки



12 куриных бедрышек, 200 г сливочного масла, 5 долек чеснока, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. томатного сока, 1 ст. л. оливкового масла

Сделать на бедрышках надрезы. Смешать оливковое масло, лимонный сок, чеснок, обмакнуть бедрышки. Смешать сливочное масло и томатный сок, натереть бедрышки этой



смесью. Жарить, смазывая остатками соуса, до появления коричневой корочки.

Куриные грудки с кунжутом



2 куриные грудки, 4 ст. л. семян кунжута, 2 ст. л. меда, 2 моркови, 2 корня сельдерея, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Кусочки курицы нанизать на шампуры. Смешать мед с кунжутом и сбрызнуть мясо. Жарить 10 минут. Подавать с морковью, сельдереем и зеленью.

Курица во фруктовой глазури



2 кг курицы, 250 г абрикосов, 50 мл красного сухого вина, 2 луковицы, 1 апельсин, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук нарезать кольцами. Курицу разделить на 4 части. Смешать абрикосы, вино, апельсиновую цедру, добавить соль и перец. Натереть этой смесью курицу. Запекать на гриле в течение 1 часа, время от времени поливая выделившимся соком.

Курица в кляре



500 г куриного филе, 1 ч. л. меда, 1 лимон, 1 долька чеснока, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза, 250 г сыра, соль, молотый черный перец по вкусу

Куриное филе нарезать небольшими кусочками, слегка отбить. Выжать из лимона сок, чеснок натереть. Натереть



филе смесью из сока лимона, меда и чеснока, солью, перцем. Оставить на 15 минут.

Взбить яйца с майонезом и сыром, обмакнуть мясо и жарить на гриле до готовности.

Маринованный цыпленок с зеленью



1 цыпленок среднего размера, 3 дольки чеснока, 250 мл растительного масла, 4 ст. л. лимонного сока, 150 мл красного вина, 100 г жидкого меда, 100 мл соевого соуса, сальвия, тмин, базилик, соль, черный молотый перец по вкусу

Смешать вино, мед, масло, лимонный сок, соевый соус, добавить специи и измельченный чеснок. Залить нарезанного на небольшие куски цыпленка, мариновать 10 часов в холодильнике, время от времени переворачивая. Запекать в разогретом гриле 45—50 минут.

Шашлык из курицы по-турецки



500 г филе курицы, 2 кабачка цукини, 2 болгарских перца, 6 луковиц, 4 ст. л. растительного масла, душица, томатный соус, соль, черный молотый перец, карри

Мясо нарезать небольшими кусочками, цукини — кружочками, болгарский перец — полосками, лук — кольцами. Все нанизать на шампуры и положить на противень в разогретый до максимума гриль. Смешать душицу с растительным маслом, солью и перцем, полить этой смесью шашлык и жарить 15 минут. Подавать с лавашем, полив смесью томатного соуса и карри.



Курица с жареными грибами



4 куриные грудки, 500 г грибов, 100 мл белого сухого вина, 200 г сыра, 30 г муки, 1 луковица, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа

На сковороде обжарить грибы с луком до готовности, добавив белое вино.

Смешать муку, соль, перец, петрушку и укроп. Обвалить в смеси куриные грудки. Смазать грибным соусом и жарить на гриле 20—30 минут. Посыпать тертым сыром и жарить еще 10—15 минут.

Куриные ножки, фаршированные курагой и финиками



10 куриных ножек без костей, 100 г кураги, 100 г сушеных фиников без косточек, 100 г молотых грецких орехов, 200 г куриного фарша, соль, черный молотый перец по вкусу

Измельчить и смешать курагу, финики, грецкие орехи, добавить фарш, посолить, поперчить. Нафаршировать куриные ножки. Запекать при высокой температуре до румяной корочки, затем еще 30 минут — при средней температуре.

Имбирные окорочка



6 куриных окорочков, 2 луковицы, 100 г консервированных абрикосов, 100 мл томатного соуса, 2 ст. л. винного уксуса, 50 мл соевого соуса, имбирь

Соединить мелко нарезанный лук, измельченные абрикосы, томатный и соевый соус, уксус, тертый имбирь. Выложить окорочка на решетку гриля, запекать 35—



40 минут, до золотистого цвета. За 10 минут до готовности обильно покрыть окорочка абрикосовым соусом.

Фаршированные куриные ножки



4 куриные ножки, 100 г ветчины, 100 г сыра, 2 яйца, 30 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 30 г муки, соль, черный молотый перец по вкусу

Ветчину и сыр нарезать кубиками. Ножки надрезать вдоль, вынуть кости. Сбрызнуть мясо лимонным соком и оставить на 15 минут, затем поперчить и посолить. Каждую ножку начинить ветчиной и сыром, края скрепить шпажкой. Обвалять в муке, затем во взбитом яйце. Жарить до появления золотистой корочки.

Куриные окорочка в пряной корочке



4 куриных окорочка, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 100 г килек, 2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, мята, белый перец, соль

Лук и кильки мелко нарезать, затем взбить в пюре, добавив горчицу, соль, перец и растительное масло. Измельчить зеленый лук и мяту, добавить в пюре и смазать окорочка. Оставить на 3 часа, затем обжарить по 10—15 минут с каждой стороны.

Шашлык из утки в пивном маринаде



1 кг мяса утки, 1 л светлого пива, 10 луковиц, черный перец, душистый перец, соль

Мясо нарезать кусочками, залить маринадом (соль, перец, пиво, репчатый лук, нарезанный крупными кольцами)



ми). Закрывать крышкой и поставить в прохладное место на 5—7 часов. Кусочки нанизать на шампуры, чередуя с кольцами маринованного лука, и жарить, сбрызгивая маринадом, до готовности.

Утка с белым перцем



1 кг утки, 50 мл подсолнечного масла, 1 пучок зеленого лука, тмин, соль, красный и белый молотый перец, зелень укропа

Утку натереть внутри и снаружи солью, специями и оставить на 20 минут. Затем смазать маслом, нанизать на вертел и жарить 45 минут, периодически смазывая маслом. Подавать с зеленым луком.

Домашняя утка



1 кг утки, 1 ст. л. винного уксуса, 500 мл воды, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, майоран, соль, черный молотый перец по вкусу

В воду добавить уксус, майоран, мелко нашинкованный лук, соль и перец, залить утку и мариновать 3—4 часа. Жарить до готовности (не менее 1 часа). Смазать сливочным маслом.

Шашлык из куриных крылышек и окорочков



6 куриных окорочков, 12 куриных крылышек, 500 г консервированных абрикосов, 50 мл соевого соуса, 50 мл томатного соуса, 1 ст. л. сахара

Запекать окорочка в раскаленном гриле на решетке 20 минут, один раз перевернуть. Выложить на решетку крылышек



ки, запекать все еще 10 минут, перевернуть. Смешать абрикосы, соевый и томатный соус, сахар, смазать окорочка и крылышки, запекать еще 10 минут, перевернуть и смазать остатками глазури.

Шашлык из домашней утки



1,5 кг домашней утки, 9 луковиц, 1,5 л воды, 2 ст. л. уксуса, лавровый лист, черный перец, душистый перец, соль, эстрагон

Мясо нарезать кусочками и залить на 1 час водой с уксусом, добавив лавровый лист, перец, эстрагон, лук, нарезанный крупными кольцами. Кусочки нанизать на шампуры, чередуя с маринованным луком. Жарить над углями, сбрызгивая маринадом, до готовности.

Грудка индейки



300 г грудки индейки, 30 мл оливкового масла, 50 мл белого сухого вина, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Грудку залить вином на 1 час. Затем натереть солью, перцем, смазать маслом, нанизать на вертел и жарить 20—30 минут.

Голень индейки



2 голени индейки, 50 мл подсолнечного масла, майоран, тмин, соль

Голени отбить, натереть солью, майораном, тмином и оставить на 30 минут. Нанизать на вертел, смазать маслом и жарить 40—50 минут.



Утка с анисом



1 кг утки, 2 лайма, 50 мл подсолнечного масла, анис, черный и красный молотый перец, паприка, мускатный орех, зелень укропа, соль

Утку полить соком, выжатым из лаймов, и оставить на 15 минут, затем натереть снаружи и внутри пряностями и солью. Смазать маслом, нанизать на вертел и жарить в течение 40 минут.

Утка с яблоками



1 кг утки, 70 г сливочного масла, 2 яблока, 100 мл красного сухого вина, 1,5 л воды, соль, красный и черный молотый перец, имбирь

Залить утку вином и водой, оставить на 1 час. Затем натереть изнутри и снаружи солью, перцем, имбирем, оставить на 10 минут. Яблоки очистить от кожицы и семечек, разрезать на две части и уложить внутрь утки. Отверстие зашить х/б нитками. Утку смазать сливочным маслом и жарить, периодически смазывая сливочным маслом.

Куропатка с чесноком



1 кг куропатки, 5 долек чеснока, 40 мл растительного масла, соль, имбирь, красный и черный молотый перец по вкусу

Птицу натереть внутри и снаружи солью, имбирем и перцем. Сделать в тушке надрезы и в каждый положить по кусочку чеснока. Смазать растительным маслом, жарить до готовности.



Гусь с лимоном



1,5 кг гуся, 3 лимона, 10 помидоров, базилик, соль, перец по вкусу

Мясо нарубить кусочками, добавить соль, базилик и сок, выжатый из лимонов. Хорошо перемешать, закрыть крышкой и оставить на 1—2 часа. Мясо нанизать на шампуры, чередуя с помидорами, нарезанными кольцами. Жарить до готовности.

Гусь в красном вине



1 кг гуся, 100 мл красного сухого вина, 1 пучок зеленого лука, 40 мл оливкового масла, соль, черный и красный молотый перец, кориандр, мускатный орех

Гуся залить вином и оставить на 1—2 часа. Затем натереть тушку перцем, кориандром, мускатным орехом, луком, солью и оставить на 15 минут. Нанизать на вертел и жарить в течение 45 минут, периодически смазывая маслом.

Перепела на гриле



10 перепелов, 1 долька чеснока, 1 луковица, 1 лимон, 3 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки и укропа, тмин, кориандр, черный молотый перец, соль

Смешать оливковое масло, тмин, нашинкованные луковицу и чеснок, перец, соль, кориандр. Смазать перепелов и оставить на 2 часа в прохладном месте. Жарить 15 минут, переворачивая, до появления румяной корочки. Украсить ломтиками лимона и зеленью.



Куропатка с черносливом



1 кг куропатки, 200 г чернослива, 50 мл оливкового масла, соль

Куропатку натереть солью и перцем, положить внутрь чернослив. Смазать птицу оливковым маслом, жарить до готовности.

Куропатка с фасолью



1 кг куропатки, 200 г стручковой фасоли, 50 мл растительного масла, соль

Куропатку натереть солью, внутрь вложить фасоль, предварительно обдав ее кипятком. Смазать растительным маслом и жарить до готовности. Подавать с томатным соусом.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Шашлык из кальмаров



1 кг кальмаров, 0,5 ч. л. имбиря, 20 мл винного уксуса, 1 ч. л. сахара, 2 лайма, оливки без косточек, 30 мл оливкового масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Тушки кальмаров нарезать кусочками, положить в кастрюлю, добавить сахар, имбирь, винный уксус, оливковое масло. Посолить и поперчить. Закрывать крышкой и оста-



вить на час. Нанизать на шампуры и жарить над углями 3 минуты. Подавать с ломтиками лайма и оливками.

Рыбный шашлык



300 г свежего лосося, 1 лимон, соль, черный молотый перец по вкусу

Натереть рыбу солью и перцем. Выжать сок из лимона. Нанизать на шампур и жарить, сбрызгивая лимонным соком. Подавать с петрушкой и лимоном.

Шашлык из чесночных креветок



125 г сырых тигровых креветок, 1 красный перец чили, 2 дольки чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 лайм, соль, черный молотый перец по вкусу

Соединить чили, чеснок, соль, перец, сок лайма и оливковое масло в неметаллической емкости. Добавить креветки. Перемешать и выдержать в холодильнике 30—40 минут. Запекать шашлыки на разогретом до максимума гриле 3 минуты с каждой стороны до готовности.

Креветки, запеченные в ветчине



12 крупных сырых креветок, 100 г ветчины, 100 мл оливкового масла, 1 лимон, 1 ст. л. жидкого меда, соль, черный молотый перец по вкусу

Выжать сок из лимона. Взбить оливковое масло, лимонный сок и цедру, мед. Посолить, поперчить. Ветчину нарезать полосками. Каждую креветку завернуть в кусочек



ветчины и нанизать на шампуры. Жарить по 2—3 минуты с каждой стороны.

Шашлык из сома



1,5 кг сома, 120 г репчатого лука, 50 г уксуса, 50 г растительного масла, черный молотый перец, соль, лавровый лист

Филе сома нарезать на небольшие кусочки, добавить нарезанный кольцами лук, уксус, лавровый лист, посолить, поперчить и мариновать около 2 часов. Жарить, нанизав кусочки на шампуры. Подавать с луком и зеленью.

Шашлык из тунца



1 кг филе тунца, 1 лимон, 3 дольки чеснока, рубленая петрушка, черный молотый перец, оливковое масло, соль

Рыбу нарезать на крупные куски, сбрызнуть оливковым маслом и лимонным соком. Чеснок размять с солью и хорошо поперчить. Добавить цедру лимона и зелень. Кусочки рыбы обмакнуть в смесь, нанизать на шампуры и жарить на раскаленном гриле по 2 минуты с каждой стороны.

Креветки пряные



16 крупных тигровых креветок, 1 долька чеснока, 1 красный чили, 2 ст. л. сока лайма, 1 ст. л. кунжутного масла, 1 ст. л. темного соевого соуса, 1 ст. л. коричневого сахара

Соединить чили, чеснок, кунжутное масло, сок лайма, сахар и соевый соус. Поставить на медленный огонь



и держать, помешивая, до полного растворения сахара. Остудить.

Креветки залить маринадом и выдерживать в холодильнике ночь. Готовить на горячем гриле 6 минут, переворачивать 1—2 раза до появления розового цвета.

Шашлыки из трески



4 филе трески средних размеров, 1 красный чили, 1 зеленый чили, 4 ст. л. оливкового масла, 2 дольки чеснока, цедра и сок 1 лимона, соль

Натерть цедру лимона на мелкой терке и выжать сок. Добавить мелко нарезанные перцы чили, оливковое масло и раздавленный чеснок. Посолить, перемешать.

Филе нарезать маленькими кусочками и выдержать в маринаде 15 минут. Нанизать на шампуры и готовить под грилем с каждой стороны по 3 минуты.

Рыба с овощами



500 г карпа, 500 г сазана, 500 г судака, 100 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, 100 г помидоров, 100 г шпика, 50 мл растительного масла, 30 мл белого винного уксуса, 30 мл томатного сока, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу нарезать кубиками. Из винного уксуса, растительного масла, томатного сока, соли и перца приготовить маринад, залить им рыбу и оставить на 1—2 часа. С помидоров снять кожицу и нарезать кружочками. Шпик нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук — кольцами, болгарский перец — квадратиками. Нанизать все на шампуры и жарить, периодически сбрызгивая маринадом. Подавать, посыпав измельченной зеленью.



Окунь с грибами



2 окуня, 500 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 1 пучок сельдерея, 50 мл оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу натереть солью, перцем и оставить на 10 минут. Грибы и лук мелко нашинковать и обжарить на оливковом масле в течение 5 минут. Начинить рыбу. Затем облить окуня оставшимся маслом, завернуть в алюминиевую фольгу и жарить по 15—20 минут с каждой стороны. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Треска с сыром



1 треска, 1 лимон, 100 г сыра, 50 мл подсолнечного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу натереть солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком, облить маслом, нанизать на шампуры и жарить на гриле до готовности. Выложить на блюдо и посыпать сыром, натертым на крупной терке.

Форель с луком



1 кг форели, 200 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 1 лимон, зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу

Форель нарезать небольшими кусочками и сложить в эмалированную емкость. Репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, лимонный сок, измельченную зелень, посолить и поперчить. Выдержать 1—2 часа в прохладном месте. Жарить, сбрызгивая маринадом. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки.



Жареный налим с баклажанами



600 г филе налима, 400 г баклажанов, 60 мл лимонного сока, 60 мл растительного масла, 2 дольки чеснока, кориандр, гвоздика, лавровый лист, базилик, соль, черный молотый перец по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками и жарить на сковороде в растительном масле. Выложить слоями на блюдо, посолить и посыпать толченым чесноком и измельченной зеленью базилика.

Филе налима нарезать небольшими кусочками и сложить в эмалированную емкость. Лимонный сок смешать с кориандром, молотой гвоздикой, измельченным лавровым листом, посолить, поперчить. Залить маринадом рыбу и поместить на 2—3 часа в прохладное место. Затем жарить на гриле до появления золотистой корочки.

Палтус с грибами



600 г филе палтуса, 250 г репчатого лука, 250 г шампиньонов, 200 г помидоров, 150 г сладкого перца, 50 мл растительного масла, 1 лимон, зелень укропа и петрушки, кориандр, тмин, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе палтуса нарезать небольшими ломтиками и уложить в эмалированную емкость. Из лимона выжать сок, смешать с растительным маслом, кориандром, тмином, посолить, поперчить. Залить рыбу и выдержать в прохладном месте в течение 1—2 часов. Грибы нарезать ломтиками, лук — кольцами, помидоры — дольками, перец — кубиками. Все нанизать на шампуры и жарить, сбрызгивая маринадом. Подавать, украсив зеленью.



Осетр с чесноком и оливками



1 кг осетрины, 10 оливок, 5 зубчиков чеснока, 50 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу натереть солью и перцем, сделать надрезы с каждой стороны. Начинить чесноком и оливками. Осетра облить маслом и жарить на гриле до готовности. Выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Рулетики из сельди



300 г филе сельди, 30 г сливочного масла, 5 оливок без косточек, 1 лимон, 1 пучок петрушки

Филе нарезать тонкими пластинками и сбрызнуть соком, выжатым из лимона. Пластинки сельди свернуть в форме рулета, положив внутрь каждого по оливке. Рулеты скрепить деревянными палочками и смазать маслом. Каждый рулет завернуть в алюминиевую фольгу и жарить по 8—10 минут с каждой стороны. Выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Скумбрия в красном вине



2 скумбрии, 200 мл красного сухого вина, 50 мл оливкового масла, душица, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу нарезать, залить вином и оставить на 20 минут. Затем натереть солью, душицей, перцем, смазать маслом, нанизать на шампур и жарить до готовности. Подавать с тушеным луком.



Скумбрия с чесноком



2 скумбрии, 5 долек чеснока, 50 мл подсолнечного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки

Рыбу натереть солью, перцем, чесноком, пропущенным через чесночницу, облить маслом, нанизать на шампур и жарить до готовности. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Салака с имбирем



1 кг салаки, 200 г панировочных сухарей, соль, имбирь

Рыбу посолить, натереть имбирем и оставить на 15 минут. Затем каждую рыбу обвалить в панировочных сухарях и жарить до готовности. Подавать с томатным соком.

Щука с горчицей



1 щука, 1 лайм, 2 ст. л. столовой горчицы, соль, перец по вкусу

Рыбу посолить, поперчить, сбрызнуть соком, выжатым из лайма, и оставить на 15 минут. Затем смазать горчицей внутри и снаружи, завернуть в фольгу и жарить в течение 30—40 минут.

Щука с анисом



1 щука, 100 мл подсолнечного масла, анис, карри, зелень петрушки, соль

Щуку натереть солью внутри и снаружи, посыпать анисом и карри. Внутри положить зелень петрушки. Облить мас-



лом и завернуть в пергаментную бумагу, а затем в три слоя газетной бумаги. Жарить, пока газетная бумага не обуглится. Вынуть рыбу и подавать, украсив мелко нарезанной зеленью.

Осетрина на решетке по-питерски



1 кг осетрины, 500 г помидоров, 100 г топленого сливочного масла, мускатный орех, кардамон, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, посыпать измельченным кардамоном, натертым на мелкой терке мускатным орехом, оставить на 5—10 минут. Помидоры нарезать дольками. Рыбу смазать топленым сливочным маслом и жарить до готовности. Дольки помидоров слегка обжарить. Подавать, украсив измельченной зеленью петрушки и помидорами.

Карп в соевом соусе



1 кг карпа, 2 луковицы, 2 огурца, 2 лимона, 200 г риса, 2 моркови, соевый соус, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Огурец и лук мелко нарезать. Карпа сбрызнуть соком 1 лимона, натереть солью и перцем, начинить луком и огурцами. Завернуть в фольгу и запекать до готовности (около 45 минут).

Сварить рис, затем слегка обжарить на слабом огне с мелко нарезанным луком и натертой морковью.

Вынуть из рыбы огурец и лук, нашпиговать карпа рисом и овощами, сбрызнуть лимонным соком. Завернуть в фольгу и запекать 10 минут. Подавать, полив лимонным соком и соевым соусом.



Осетрина пикантная



1 кг осетрины, 100 мл лимонного сока, зелень петрушки и укропа, черный перец, душистый перец, красный молотый перец, соль

Рыбу нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком, посолить, добавить перец и выдержать в холодном месте 10—15 минут. Жарить, поливая маринадом. Подавать, украсив измельченной зеленью.

Мидии в сидре



500 г мидий, 250 мл сухого сидра, 200 г бекона, 2 дольки чеснока, 1 луковица

Лук и чеснок измельчить, бекон нарезать полосками. Мидии выложить на фольгу, посыпать луком, беконом и чесноком, края фольги поднять вверх, чтобы получился мешочек, и налить в него сидр. Скрепить края фольги. Жарить, пока мидии не откроются.

Тунец с оливками



1 кг филе тунца, 4 болгарских перца, 3 ст. л. лимонного сока, 6 ст. л. оливкового масла, 200 г оливок, 100 мл винного уксуса, 1 л воды, черный молотый перец, соль

Рыбу залить водой и уксусом, оставить на 15 минут. Маринад слить и смазать рыбу оливковым маслом, поперчить, посолить.

Перцы очистить от семян и ножек, нарезать полосками. Выложить под гриль и готовить 10—15 минут, пока кожа не начнет обугливаться. Одновременно обжарить тунца 15 минут, время от времени переворачивая.



Перцы остудить, очистить от кожицы. Полить оставшимся маслом.

Рыбу и перец выложить на блюдо, полить оставшимся маслом, соком и украсить оливками.

Конвертики с рыбой и креветками



800 г филе белой рыбы, 400 г креветок, 1 лайм, 1 долька чеснока, имбирь, соль

С лайма счистить цедру, нашинковать ее. Выжать из лайма сок. Выложить на фольгу рыбу, креветки, сок и цедру лайма, чеснок и имбирь. Посолить. Завернуть и запекать 15—20 минут.

Морской язык с лимоном



500 г филе морского языка, 1 лимон, 50 мл оливкового масла, паприка, соль, розмарин

Выжать сок из лимона, сбрызнуть филе и оставить на 10 минут. Натереть рыбу солью, перцем, розмарином, облить маслом и жарить 20—30 минут.

Форель с лимоном



1 кг форели, 150 мл оливкового масла, 3 лимона, зелень петрушки, укропа, соль и черный молотый перец по вкусу

Нарезать 2 лимона кружочками. В рыбе сделать надрезы и в каждый воткнуть половину кружочка лимона, вложить петрушку, посолить, поперчить. Завернуть в фольгу и запекать по 5 минут с каждой стороны, затем развернуть и поджарить до образования корочки.



Срезать цедру с третьего лимона, выжать сок. Взбить масло, добавив лимонную цедру, сок и зелень. Подавать рыбу, сбрызнув этим соусом.

Рыба с травами



1 кг любой рыбы, 4 помидора, 1 луковица, 2 ст. л. лимонного сока, 1 долька чеснока, мята, зелень петрушки и укропа, соль

Нарезать помидоры, добавить лимонный сок, мяту и зелень. В каждой рыбе сделать надрезы и начинить помидорами. Завернуть в фольгу, запекать около 30 минут.

Запеченный лосось



2 кг лосося, 1 лимон, 5 ст. л. белого сухого вина, 1 ст. л. подсолнечного масла, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль

Сделать на рыбе надрезы, начинить нарезанным лимоном, лавровым листом и петрушкой. Сбрызнуть вином. Завернуть лосося в фольгу (неплотно). Запекать 15 минут, перевернуть и запекать еще 15 минут. Готовую рыбу оставить в фольге на 10—15 минут.

Палтус по-японски



1 кг палтуса, 6 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. сухого белого вина, 2 ст. л. кунжутного масла, 2 ст. л. коричневого сахара, 1 долька чеснока, 1 ст. л. лимонного сока, соль, имбирь

Смешать соевый соус, вино, кунжутное масло, добавить сахар, лимонный сок, измельченный чеснок, имбирь.



Посолить. По бокам рыбы сделать несколько надрезов. Залить маринадом и выдержать 4—5 часов в холодильнике. Запекать на гриле, время от времени переворачивая.

Лосось по-русски



1 кг филе лосося, 100 мл водки, 50 г сахара, молотый черный перец, соль

Натереть филе лосося солью, перцем и сахаром. Залить водкой и мариновать 4—5 часов, время от времени переворачивая. Готовить 30—40 минут, до мягкости.

Филе морского языка



300 г филе морского языка, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе сбрызнуть уксусом и оставить на 30 минут. Затем нарезать тонкими полосками, посолить, поперчить, облить маслом и жарить 10—15 минут. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Карп, фаршированный орехами



2 карпа, 2 луковицы, 100 г грецких орехов, 100 г миндаля, 2 ст. л. молотых сухарей, 4 ст. л. топленого сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, мускатный орех, соль

Орехи слегка поджарить, измельчить. Мелко нарезанный лук обжарить. Яйца сварить, нарезать, добавить орехи, сухари, лук, мускатный орех, мелко нарезанную



зелень, посолить. Нафаршировать рыбу, завернуть в фольгу и запекать 20—30 минут. Подавать, полив растопленным маслом.

Шашлык из трески



400 г филе трески, 1 лимон, 1 болгарский перец, 1 кабачок цукини, 200 г сыра, соль, черный молотый перец по вкусу

Филе нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Перец и кабачок нарезать полосками. Все нанизать на шампуры, посолить и поперчить. Сверху положить нарезанный сыр. Жарить на гриле 10—15 минут.

Печеные яйца с креветками и соусом



200 г креветок, 6 яиц, 100 мл жирных сливок, 50 г сливочного масла, 50 г хлебных крошек, соус песто, соль, черный молотый перец по вкусу

Растопить масло, добавить хлебные крошки и размешать. Смешать соус песто и сливки, посолить и поперчить. Полить креветки сырыми яйцами, сливками с соусом и посыпать хлебными крошками. Запекать 5—10 минут.

Форель с горчицей



500 г форели, 30 мл меда, 30 г горчицы, 1 лимон, 50 мл растительного масла, соль

Взбить мед, растительное масло и горчицу, добавить сок половины лимона и цедру. Оставшуюся половину лимона нарезать на кусочки и вложить внутрь форели. Смазать



форель смесью изнутри и снаружи, выложить в жаропрочную посуду, полить оставшейся смесью. Готовить на нижней решетке 10—15 минут, переворачивая.

Рыба в фольге



1 кг пеленгаса или минтая, 2—3 вареных яйца, 100 г сыра, 1—2 луковицы, зелень, соль

Фольгу сложить вдвое, положить рыбу, посыпать луком, зеленью, мелко нарубленными яйцами и тертым сыром, посолить. Запекать 15—20 минут.

Тунец с морковью и луком



500 г тунца, 1 морковь, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, карри

Рыбу отварить в подсоленной воде в течение 15 минут. Затем мясо отделить от костей. Морковь и лук мелко нашинковать и потомить на сковороде 4 минуты. Укроп и петрушку мелко нашинковать. Рыбу посыпать смесью карри, морковью, луком, зеленью, добавить масло и жарить 10—15 минут.

Запеченный морской окунь



600 г филе морского окуня, 1 лимон, 150 г шампиньонов, 1 лук-порей, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 2 ст. л. топленого сливочного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Нарезать репчатый лук кружочками, лук-порей — полукольцами, шампиньоны — дольками и сбрызнуть лимон-



ным соком. Репчатый лук и лук-порей положить в плоскую форму и, накрыв крышкой, потушить 5—10 минут.

Филе сбрызнуть лимонным соком. Зелень мелко нарезать, добавить сметану, посолить и поперчить. На тушеный лук положить куски рыбы, шампиньоны, залить смесью сметаны и зелени. Посыпать тертым сыром и запекать под крышкой 5—10 минут, а затем, сняв крышку, 10 минут.

Филе минтая, запеченное под помидорами и сыром



1 кг филе минтая, 1 лимон, 3 помидора, 250 г мягкого сыра, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Сбрызнуть филе лимонным соком и положить в плоскую форму. Помидоры и сыр нарезать кружочками. Положить помидоры на рыбу, посолить, поперчить и посыпать зеленью. После этого выложить сверху кусочки сыра. Поставить форму с рыбой на нижнюю решетку и, не накрывая, готовить 15—20 минут.

Треска в белом вине



600 г филе трески, 4 луковицы, 200 мл сухого белого вина, 30 мл соевого соуса, 50 мл растительного масла, 30 мл кунжутного масла, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, соль

Филе трески крупно нарезать. Вино смешать с лимонным соком, соевым соусом и кунжутным маслом, залить рыбу и выдержать 1—2 часа. Жарить до готовности. Подавать с репчатым луком, обжаренным отдельно в растительном масле.



Налим с луком и морковью



1 налим, 2 луковицы, 1 морковь, 30 мл подсолнечного масла, соль, имбирь

Рыбу натереть солью, имбирем и оставить на 30 минут. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке и обжарить на подсолнечном масле. Луком и морковью нафаршировать рыбу. Налима облить маслом и жарить до готовности. Подавать, нарезав кусочками.

Рулетики из семги



300 г филе семги, 100 г оливок, 1 лайм, 30 мл оливкового масла, соль

Филе нарезать небольшими кусочками, натереть солью, сбрызнуть соком, выжатым из лайма. На каждый кусочек положить оливки, свернуть рулетики, скрепить зубочистками и смазать маслом. Жарить в гриле, сбрызгивая лимонным соком.

Фаршированный карп



1,5 кг карпа, 3 луковицы, 1 лимон, 1 морковь, 2 дольки чеснока, 100 мл томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль

Лук и морковь пассеровать в растительном масле, добавить лимон, нарезанный кубиками, и зелень, посолить, поперчить.

Карпа посолить и нафаршировать подготовленной начинкой, зашить с помощью зубочисток (оставить немного начинки для украшения). Нашпиговать чесноком, сделать несколько надрезов на тушке, смазать растительным



маслом и томатным соусом. Полить оставшейся начинкой и запекать 35—40 минут.

Шашлык из угря



1 кг угря, 1 кг лука, 300 мл сухого красного вина или винного уксуса, соль, черный молотый перец, хмели-сунели

Рыбу обдать кипятком, выпотрошить. Нарезать на небольшие куски, посолить, поперчить, добавить хмели-сунели, залить вином или уксусом. Добавить нарезанный кольцами лук и поставить в холодильник на сутки. Готовить 30—40 минут.

Рыбная коса в сливочном соусе



300 г филе красной рыбы, 300 г филе судака, 300 г филе палтуса, 100 г сливочного масла, 100 мл сливок, 100 мл сухого белого вина, 3 дольки чеснока, 2 ст. л. муки, 1 лимон, 1 огурец, 50 г клюквы, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу нарезать длинными полосками, посолить, поперчить. По три полоски разного филе скрепить зубочистками, заплести в косу. Сплести несколько косичек. Чеснок очистить, пропустить через пресс, зелень мелко порубить. Муку обжарить на сливочном масле, добавить сливки, хорошо размешать. Влить сухое вино, добавить чеснок, зелень, посолить и поперчить. Варить на слабом огне, помешивая, до загустения. Полить рыбные косички соусом, запекать 15—20 минут. Подавать, украсив ломтиками лимона и огурца, ягодами клюквы и зеленью.



Шашлык из кальмаров



450 г кальмаров, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. оливкового масла, 1 пучок зеленого лука, 1 лайм, перец чили, зелень кинзы, соль

Смешать измельченные перец чили и зелень кинзы, добавить сахар, уксус и оливковое масло. Полить нарезанные кальмары и оставить на 1—1,5 часа. Нанизать на шампуры и готовить 3—4 минуты, постоянно поворачивая шампуры. Подавать, посыпав слегка запеченным зеленым луком, кусочками лайма и полив подогретым маринадом.

Форель запеченная



1 кг форели, 2 луковицы, 100 г сала, 1 ст. л. сахара, кориандр, лавровый лист, семена укропа, майонез, томатный соус, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу посолить. Одну луковицу потереть на мелкой терке, вторую нарезать кольцами. Натереть рыбу тертым луком и посыпать специями. Дно подноса для гриля устелить тонкими ломтиками сала, положить нарезанный лук, посыпать сахаром, полить томатным соусом, сверху выложить рыбу, полить майонезом. Запекать до готовности.

Шашлык из форели



1,5 кг филе форели, 4 луковицы, 3 лимона, 2 яблока, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбу нарезать небольшими кусочками, лук — тонкими кольцами. Смешать, посолить, поперчить. Заправить соком, выжатым из лимонов, перемешать, накрыть крышкой



и оставить на 1,5—2 часа в холодном месте. Нанизать на шампуры, обжарить до румяной корочки, периодически поворачивая. Подавать, украсив нарезанными дольками яблок и зеленью петрушки.

Рыба, запеченная в фольге



1 судак, 1 хек, 1 форель, ломтика ветчины, 50 г сливочного масла, соль, перец, лимонный сок

На кусочки сливочного масла положить выпотрошенную рыбу. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, накрыть еще одним кусочком масла. Обернуть фольгой и запекать 20—30 минут.

Карп с лимоном



1 карп, 1 лимон, 2 помидора, 1 луковица, соль, черный молотый перец по вкусу

Карпа начинить мелко нарезанными луком, лимоном и помидорами. Посолить, поперчить. Сбрызнуть минеральной водой, завернуть в фольгу и оставить в холодильнике на 2 часа. Запекать 20 минут. Подавать горячим.

Кальмары, фаршированные рисом



750 г свежих кальмаров, 200 г риса, 2 дольки чеснока, 125 мл сухого белого вина, 1 лимон, 125 мл оливкового масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Сварить рис, добавить измельченный чеснок, мелко нарезанные щупальца кальмаров и петрушку. Добавить



оливковое масло, посолить, поперчить. Нафаршировать тушки кальмаров, закрепить края отверстий зубочистками. Посолить, поперчить. Запекать 20 минут. Сбрызнуть вином и запекать еще 20 минут. Подавать, полив лимонным соком.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Овощной шашлык



200 г цукини, 200 г репчатого лука, 200 г помидоров, 200 г сельдерея, 200 г артишоков, 200 г болгарского перца, 100 мл оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Овощи нарезать на небольшие кусочки, насадить в любом порядке на шампуры и поджарить на гриле. Чтобы овощи не высыхали, периодически смазывать их оливковым маслом. В конце жарки шашлык посолить, поперчить.

Помидоры с чесноком



300 г помидоров, 100 г сливочного масла, 200 г сыра, 3 дольки чеснока, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

На спелых твердых помидорах сделать крестообразный надрез, затем положить на фольгу, смазанную маслом (надрезом вверх), уложить на гриль. Жарить 5—10 минут, затем положить на помидоры кусочек масла, посолить,



посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью, добавить чеснок, пропущенный через пресс. Запекать еще 5—10 минут.

Картофель запеченный



500 г картофеля, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Небольшие картофелины проткнуть вилок в нескольких местах, посолить, поперчить, завернуть в фольгу, предварительно смазанную маслом. Запекать 30—40 минут. Проверять готовность, протыкая картофель через фольгу острой деревянной палочкой.

Грибы с чесноком



300 г шампиньонов, 5 долек чеснока, 1 луковица, соль, черный молотый перец по вкусу

От грибов (например, шампиньонов) отделить ножки. Мелко нарезать лук, зелень, грибные ножки, смешать. Добавить чеснок, пропущенный через пресс, посолить, поперчить. Смесь протушить в сливочном масле на сковороде. Шляпки грибов смазать растопленным сливочным маслом, наполнить начинкой, посыпать твердым сыром и поджарить на гриле, смазывая маслом.

Шашлык из сыроежек



1 кг сыроежек, 10 болгарских перцев, 40 мл белого сухого вина, томатный соус, соль

Шляпки грибов отделить от ножек, посолить и оставить на 10 минут. Перец нарезать кольцами. Грибы нанизать



на шампуры, чередуя с перцем. Жарить, сбрызгивая вином. Подавать с томатным соусом.

Шашлык из сосисок и цветной капусты



700 г сосисок, 1 кочан цветной капусты, 3 помидора, 1 ст. л. белого винного уксуса, 700 мл воды, черный перец, соль

Сосиски освободить от оболочки и разрезать поперек на две части. Посолить, залить водой с уксусом, добавить перец, закрыть крышкой и оставить на 1 час. Капусту опустить в кипящую подсоленную воду на 3 минуты, разделить на соцветия. Помидоры нарезать кольцами. Сосиски нанизать на шампуры, чередуя с помидорами и капустой. Жарить, поливая маринадом.

Шашлык из овощей и грибов



200 г шампиньонов, 300 г цукини, 2 болгарских перца, 1 красная луковица, 150 мл соуса чили, 3 ст. л. растительного масла

Овощи и грибы нанизать на шампуры и смазать маслом. Готовить 10 минут, периодически переворачивая.

Грибной шашлык



1 кг грибов, 50 г топленого сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 50 г муки, соль

Грибы обдать кипятком и нанизать на шампуры. Смазать топленым маслом, посолить, посыпать мукой. Жарить, смазывая топленым маслом.



Шашлык из белых грибов



1 кг белых грибов, 100 мл виноградного сока, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы посолить, поперчить и нанизать на шампуры. Жарить, сбрызгивая виноградным соком.

Вешенки с карри



300 г вешенок, 70 г сливочного масла, карри, сахар, соль

Грибы отварить в подсоленной воде в течение 10 минут, нарезать соломкой. Посыпать сахаром, карри, положить на тарелку для гриля и добавить кусочки масла. Жарить 10—15 минут.

Сыроежки со сливочным маслом



300 г сыроежек, 70 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы разрезать на две половинки, посолить, поперчить, добавить масло и жарить 15—20 минут. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Вешенки с бальзамическим уксусом



250 г вешенок, 2 ч. л. бальзамического уксуса, 50 г сливочного масла, соль, сахар, имбирь

Вешенки отварить в подсоленной воде 20 минут. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Нарезать небольшими ку-



сочками, полить уксусом и оставить на 30 минут. Затем посыпать сахаром, имбирем и хорошо перемешать. Положить на тарелку для гриля и посыпать маслом, натертым на некрупной терке. Жарить 10—15 минут.

Сыроежки с изюмом и курагой



300 г сыроежек, 100 г изюма, 100 г кураги, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, соль

Шляпки грибов отделить от ножек, отварить в подсоленной воде в течение 15 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Нарезать соломкой. Изюм и курагу соединить с грибами, добавить масло. Жарить 10—15 минут. Подать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Сыроежки с лимоном



400 г сыроежек, 1 лимон, 50 мл растительного масла, соль, сахар

Грибы отварить в подсоленной воде в течение 10 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Сбрызнуть соком, выжатым из лимона, посыпать сахаром и полить маслом. Жарить 10—15 минут.

Фаршированные маслята



200 г молодых маслят, 10 долек чеснока, 250 г плавленого сыра, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль

Шляпки маслят отварить в подсоленной воде 5 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Яйца отварить до готовности. Сыр и яйца натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный чеснок. Полученной смесью на-



полнить шляпки маслят. Посыпать тертым сливочным маслом. Жарить 15—20 минут.

Сыроежки в рассоле



500 г сыроежек, 1 л помидорного рассола, 100 мл подсолнечного масла, 3 луковицы, зелень укропа и петрушки, томатный соус, соль

Грибы залить рассолом, положить груз и оставить на 3 часа, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь рассолу. Лук и зелень мелко нашинковать. Сыроежки посыпать зеленью, луком и полить маслом. Жарить 20—25 минут. Подавать, полив томатным соусом.

Белые грибы в лимонном соке



200 г белых грибов, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 1 л воды, лавровый лист, соль, сахар

Шляпки грибов отделить от ножек. В воду добавить сок, соль, сахар, лавровый лист, закрыть крышкой и кипятить 2 минуты. Добавить шляпки грибов и поставить в прохладное место на 4—5 часов. Затем грибы откинуть на дуршлаг и дать стечь маринаду. Полить маслом и жарить 20—30 минут.

Фаршированные рядовки



200 г рядовок, 2 моркови, 2 луковицы, 1 яйцо, 100 мл оливкового масла, карри, соль

Отделить шляпки грибов от ножек, посолить. Морковь натереть на крупной терке. Лук нашинковать. Морковь



соединить с луком и обжарить на оливковом масле в течение 10 минут. Яйцо отварить, мелко нарезать, соединить с луком и морковью и посыпать карри. Полученной смесью заполнить шляпки грибов. Грибы полить маслом. Жарить 20—25 минут.

Запеченный картофель с сыром



200 г картофеля, 50 г майонеза, 100 г твердого сыра, соль, черный молотый перец

Разрезать картофелины пополам, проколоть в нескольких местах вилкой. Добавить майонез, половину сыра (предварительно натерев), посолить, поперчить. Посыпать оставшимся сыром. Готовить 8—10 минут.

Картофель с сыром



400 г картофеля, 50 г майонеза, 100 г сыра, соль, черный молотый перец по вкусу

Каждую картофелину разрезать на 2 части, вынуть сединки. Смешать их с майонезом, половиной сыра (предварительно натерев) до однородной массы, посолить и поперчить. Наполнить этой смесью картофель, посыпать оставшимся сыром. Запекать до появления румяной корочки.

Жареная кукуруза



3—4 початка кукурузы, 30 г сливочного масла

С початков кукурузы молочной спелости снять листья, початки положить на решетку и жарить 10—15 минут, по-



ка зерна сверху слегка поджарятся. Подавать горячей, с кусочком сливочного масла.

Картофель с чесноком



400 г картофеля, 150 г сливочного масла, 1 долька чеснока, 50 мл лимонного сока, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель разрезать пополам и завернуть в фольгу. Запекать 40 минут, часто переворачивая. Смешать сливочное масло с чесноком, лимонным соком и зеленью, посолить, поперчить. Положить во влажную пергаментную бумагу, сделать рулетики и охладить. Подать с картофелем.

Цветная капуста с орешками



400 г цветной капусты, сок половины лимона, 100 г кедровых орешков, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Цветную капусту опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную воду. Залить водой, добавить лимонный сок и зелень, посолить, поперчить. Выложить в форму ровным слоем, посыпать орешками. Выпекать 20—30 минут.

Овощи по-средиземноморски



500 г баклажанов, 500 г кабачков, 2 болгарских перца, 200 г шампиньонов, 5 ст. л. оливкового масла, 2 дольки чеснока, 2 ст. л. каперсов, 50 мл лимонного сока, соль, черный молотый перец, базилик

Баклажаны и кабачки нарезать по диагонали на тонкие ломтики. Все овощи слегка смазать оливковым маслом,



посолить и поперчить. Овощи запечь на гриле, посыпать измельченным чесноком, каперсами и базиликом. Сбрызнуть лимонным соком.

Овощи с чесноком



5 болгарских перцев, 2 помидора, 2 кабачка, 5 долек чеснока, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец, розмарин

Помидоры и кабачки нарезать кружочками, перец — полосками. Посолить, поперчить, посыпать розмарином, сбрызнуть растительным маслом, добавить пропущенный через пресс чеснок. Запекать 20—25 минут, время от времени переворачивая. Подавать, полив выделившимся соком и посыпав измельченной зеленью.

Овощи в винном уксусе



2 помидора, 2 болгарских перца, 2 цукини, 2 баклажана, 1 луковича, 1 долька чеснока, 100 мл красного винного уксуса, соль, черный молотый перец, базилик

Овощи нарезать кольцами, лук — на четыре части. Посолить, поперчить, добавить рубленый чеснок. Запекать 15 минут. Подавать, сбрызнув винным уксусом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Спаржа по-крестьянски



500 г спаржи, 1 ст. л. оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Сбрызнуть спаржу оливковым маслом. Посолить и поперчить. Обжарить на сильном огне 2—3 минуты.



Овощи по-гречески



2 баклажана, 3 помидора, 2 картофелины, 2 пучка цикория, 2 болгарских перца, 3 цукини, 2 артишока, 2 лимона, 3—4 дольки чеснока, 200 мл оливкового масла, базилик, розмарин, соль, молотый черный перец по вкусу

Баклажаны, помидоры, картофель нарезать ломтиками, перец — кружочками. Удалить с артишоков наиболее жесткие листья, разрезать пополам. Обжарить со всех сторон.

Цикорий и чеснок мелко нарезать. Взбить оливковое масло с лимонным соком, чесноком, цикорием, солью и перцем. Полить овощи.

Белые грибы в вине



500 г белых грибов, 50 мл оливкового масла, 100 мл сухого белого вина, 2 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, соль, черный молотый перец по вкусу

Обжарить на гриле грибы. Добавить вино, измельченный лук и чеснок и тушить на сковороде, пока большая часть вина не испарится.

Овощи с тертым сыром



100 г шампиньонов, 200 г помидоров, 300 г баклажанов, 200 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 2 дольки чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, растереть с маслом. Овощи и грибы нарезать, смазать приготовленной смесью и обжарить по 2 минуты с каждой стороны. Лук мелко



нарезать, сыр натереть. Посыпать овощи луком и сыром и жарить, пока сыр не расплавится.

Спаржа пряная



500 г спаржи, 2 дольки чеснока, 4 луковички шалот, 1 лимон, 2 ст. л. бальзамического уксуса, 2 ст. л. оливкового масла, 30 г сливочного масла, тимьян, соль, черный молотый перец по вкусу

Шалот мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Добавить цедру лимона, тимьян, влить уксус. Довести до кипения.

Спаржу сбрызнуть оливковым маслом, смешать с мелко нарезанным чесноком. Завернуть в фольгу, запекать 10 минут. Подавать, сняв фольгу и полив пряной смесью.

Жареная спаржа



500 г спаржи, 1 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Слегка смазать спаржу оливковым маслом, посолить и перчить. Обжарить на сильно разогретом гриле.

Картофель, запеченный с луком



6 картофелин, 4 ст. л. оливкового масла, 1 луковичка, паприка, тимьян, куркума, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель нарезать небольшими ломтиками. Оливковое масло смешать с пряностями и полить картофель. Добавить нарезанный полукольцами лук и мелко порубленную зелень.



Картофель с луком выложить на фольгу. Запекать 30—40 минут, поливая оливковым маслом.

Брокколи, запеченная с орехами



500 г брокколи, 200 г грецких орехов, 1 луковица, 100 г изюма, 2 ст. л. оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук пассеровать в оливковом масле до прозрачности. Добавить измельченные орехи и изюм, слегка обжарить на слабом огне.

Брокколи разделить на соцветия, добавить к луку и орехам. Посолить и поперчить. Запекать на гриле 10—15 минут.

Запеченная стручковая фасоль



750 г стручковой фасоли, 2 ст. л. оливкового масла, 1 лимон, 200 г лесных орехов, соль, черный молотый перец по вкусу

Опустить фасоль на 3 минуты в кипящую подсоленную воду. Слить воду, добавить оливковое масло, цедру лимона, измельченные и поджаренные лесные орехи, посолить и поперчить. Запекать 10—15 минут.

Запеченные овощи



6 свекел, 3 ст. л. оливкового масла, 2 дольки чеснока, 4 моркови, 1 луковица, соль, черный молотый перец, сахар

Свеклу очистить от кожицы и нарезать кружочками, полить оливковым маслом. Смешать оставшееся мас-



ло, чеснок, перец и сахар, хорошо полить остальные овощи.

Запекать свеклу 15 минут, затем добавить остальные овощи и запекать еще 45 минут, помешивая, пока все овощи не станут мягкими.

Кабачки с томатным соусом



300 г кабачков, 300 г сливочного масла, 5 долек чеснока, 300 мл томатного соуса, соль, черный молотый перец по вкусу

Нарезать кабачки толстыми ломтиками. Смешать растопленное сливочное масло и измельченный чеснок. Смазать кабачки этой смесью. Выложить кабачки на решетку для жарки, когда угли еле теплятся. Запекать по 3 минуты с каждой стороны, смазывая чесночно-масляной смесью. Подавать, полив томатным соусом.

Картофель с базиликом



200 г картофеля, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, базилик, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель нарезать тонкими ломтиками, лук и чеснок измельчить. Выложить картофель на фольгу вместе с луком, чесноком, базиликом и сливочным маслом. Посолить и поперчить. Завернуть фольгу, чтобы получился конвертик.

Положить пакетик с картофелем на нагретую решетку гриля в стороне от открытого огня и запекать до готовности, затем перевернуть пакетик и запекать до готовности.



Фаршированные шампиньоны



100 г шампиньонов, 1 ст. л. растительного масла, 2 дольки чеснока, 1 луковица, 300 г сыра, соль, черный молотый перец, красный молотый кайенский перец по вкусу

Ножки мелко нарезать. Обжарить на сковороде, добавив измельченный чеснок. Когда остынут, добавить тертый сыр, измельченную луковицу, поперчить и посолить. Наполнить смесью шляпки грибов. Запекать 20—30 минут, сбрызнув маслом.

Кабачки с брынзой



200 г кабачков, 4 яйца, 200 г брынзы, 2 луковицы, 1 стакан муки, 200 г сыра, 3 дольки чеснока, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Натереть кабачок на терке. Лук мелко нарезать. Смешать, добавить яйца, посолить и поперчить. Добавить муку и вымесить до однородной массы. Запекать 10—15 минут.

Смешать брынзу и тертый твердый сыр с измельченной зеленью и пропущенным через пресс чесноком. Выложить на запеченные кабачки.

Грибы с сыром



500 г грибов, 250 г сыра, 3 луковицы, 4 ст. л. оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Разогреть гриль и слегка смазать поднос для гриля растительным маслом. Отделить шляпки грибов от ножек



и наполнить шляпки тертым сыром. Лук нарезать кольцами и жарить вместе с фаршированными грибными шляпками, часто помешивая лук, пока сыр не расплавится, а грибы не станут мягкими. Подавать грибы, украсив жареным луком.

Запеченный лук



4 луковицы, 100 г сливочного масла, 200 мл куриного бульона

Срезать небольшую часть с одного конца каждой луковицы и сделать небольшое отверстие в центре. Заполнить каждую луковицу бульоном и 2 ст. л. сливочного масла. Закрыть отверстия срезанными верхушками луковиц и вернуть лук в фольгу.

Положить лук на гриль в стороне от открытого огня и закрыть крышку. Запекать до готовности. Снять верхушки и нарезать лук небольшими кусочками. Подавать, полив выделившимся соком.

Баклажаны

с помидорами под сыром



200 г баклажанов, 1 яйцо, 100 г помидоров, 100 г сыра, 200 г панировочных сухарей, 1 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками. Взбить яйца, обмакнуть баклажаны, затем обвалять в сухарях. Поместить на противень для выпечки. Сверху положить нарезанные кружочками помидоры, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром. Выпекать 15—20 минут.



Картофель с маслинами и чесноком



1 кг картофеля, 200 мл оливкового масла, 2 дольки чеснока, 200 г маслин без косточек, 300 г помидоров, орегано, соль, черный молотый перец, зелень петрушки

Измельчить чеснок, маслины, картофель и помидоры нарезать тонкими кружочками. Поперчить, посолить, добавить орегано и тушить на разогретом гриле до готовности. Подавать, украсив измельченной зеленью.

Картофель с болгарским перцем



200 г картофеля, 200 г болгарского перца, 200 г твердого сыра, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа

Картофель нарезать тонкими ломтиками, перец — полосками, лук измельчить. Смешать, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и запекать 20—30 минут на гриле. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Картофельные колбаски



360 г картофельного пюре, 3 ст. л. растительного масла, 200 г сметаны, 5 яиц, 2 ч. л. сахара, 50 г панировочных сухарей

Добавить в пюре сметану, масло, сахар, подогреть, пока масло распустится, добавить 4 желтка, перемешать. Сфор-



мовать колбаски, обмакнуть в сырое яйцо и сухари, запечь в гриле. Подавать горячими.

Шампиньоны, фаршированные печеночным паштетом



500 г шампиньонов, 300 г печеночного паштета, 2—3 ст. л. сметаны, 2—3 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Ножки грибов отделить от шляпок, мелко нарезать и поджарить в масле. Перемешать с растертым в сметане печеночным паштетом, заполнить шляпки грибов и запекать до готовности. Подавать, украсив зеленью.

Шпикачки



200 г картофеля, 100 г бекона, 50 г сыра, зелень

Картофель сварить, обернуть беконом и запекать в гриле 10 минут. Подавать, посыпав тертым сыром и измельченной зеленью.

Картофель, фаршированный крабами



300 г картофеля, 100 г крабового мяса, 3 ст. л. горчицы, зелень укропа и петрушки, белый молотый перец, соль

Крабовое мясо нарезать кубиками. Кожицу картофеля проколоть вилкой и запекать в гриле 15 минут. Затем картофель разрезать пополам, ложкой вынуть мякоть. Добавить крабовое мясо, сметану, горчицу, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Заполнить картофель



полученной массой. Готовить 5—10 минут. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Мусака



2 баклажана, 4 помидора, 250 г мясного фарша, 100 г маслин, 100 г оливок, 200 г сметаны, 200 г сыра чеддер, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа

Нарезать баклажаны ломтиками и обжарить. Отдельно обжарить фарш с измельченными луком и чесноком. Выложить в высокую сковороду слоями: баклажаны, фарш, помидоры, маслины, оливки. Залить сметаной. Готовить 25—35 минут. Подавать, посыпав тертым сыром и измельченной зеленью.

Картофель, запеченный в фольге



500 г картофеля, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа, мята

Некрупный картофель посолить, поперчить и завернуть в фольгу вместе с мятой, зеленью, охлажденным маслом. Выложить на решетку и готовить 20—30 минут.

Картофельные лодочки с грибами и сыром



300 г картофеля, 300 г грибов, 3 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу

Обжарить грибы с луком, посолить, поперчить. Отварить картофель, разрезать вдоль, вынуть середину. По-



лученную массу размять в пюре, смешать с грибами и луком, начинить картофель. Готовить на гриле 5 минут, затем посыпать тертым сыром и поместить в гриль на 3—4 минуты.

Корзиночки из свеклы с грибами



1 свекла, 1 ст. л. уксуса, 200 г риса, 200 г грибов, 2 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 100 мл томатного соуса, 1 огурец, соль, черный молотый перец по вкусу

Сварить свеклу с одной столовой ложкой уксуса и рис. Слегка отварить грибы, мелко нарезать, поджарить на сковороде в растительном масле вместе с мелко нарезанным луком, посолить, поперчить. Смешать с рисом, добавить томатный соус, посолить и поперчить. Свеклу очистить, разрезать пополам, выбрать середину. Наполнить начинкой и запекать 20—25 минут. Подавать, украсив свежим огурцом.

Свекла, фаршированная овощами



4 свеклы, 2 моркови, 2 луковицы, 4 помидора, 200 мл растительного масла, черный молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа

Свеклу отварить до полуготовности, охладить, почистить, вынуть мякоть. Морковь нарезать тонкой соломкой и обжарить. Отдельно обжарить лук, нарезанный полукольцами, очищенные и нарезанные помидоры. Все перемешать, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень. Нафаршировать свеклу, уложить в один слой на поднос



для гриля, сбрызнуть растительным маслом и запекать 15—20 минут.

Тыква, фаршированная мясом



500 г тыквы, 300 г говядины, 3 луковицы, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа

Срезать верхушку у тыквы, удалить семечки. Говядину нарезать небольшими кусками, обжарить с измельченным луком до образования румяной корочки, посолить, поперчить, добавить зелень. Фаршировать тыкву и накрыть срезанной верхушкой. Запекать 1—1,5 часа.

Картофель с брынзой



700 кг картофеля, 200 г брынзы, 150 г бекона, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить в мундире до полуготовности. Брынзу размять вилкой, добавить мелко нарубленную зелень. В каждой картофелине сделать углубление, положить в него кусочек сливочного масла и брынзу с зеленью. Накрыть тонкими кусочками бекона, сколоть зубочистками. Готовить 15—20 минут. Подавать горячим.

Баклажаны с начинкой



500 г баклажанов, 300 г грибов, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 морковь, соль, черный молотый перец по вкусу

Баклажаны отварить 5 минут в соленой воде, вынуть мякоть. Потушить мелко нарезанные грибы, лук, чеснок и на-



тертую на крупной терке морковь, начинить баклажаны. Готовить 20—30 минут, перед окончанием запекания посыпать тертым сыром.

Запеканка из цветной капусты



1 кочан цветной капусты, 1 луковица, 100 г сыра, 250 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу

Цветную капусту отварить в соленой воде до полуготовности, посолить. Выложить на смазанный растительным маслом поднос для гриля, сверху — лук, нарезанный полукольцами, посыпать тертым сыром, залить майонезом. Запекать до образования румяной корочки.

ДЕСЕРТЫ

Шашлыки зеленые



1 дыня, 2 киви, 1 лайм, 1 зеленое яблоко, 200 г винограда, 125 г сахара, 300 мл воды

С лайма срезать цедру и выжать сок. Цедру залить водой, добавить сахар и выдержать на медленном огне, пока сахар не растворится. Увеличить огонь и кипятить 1 минуту. Добавить сок лайма.

Дыню разрезать, очистить и нарезать маленькими кусочками. Киви и яблоки крупно нарезать. Залить сиропом и оставить на 5 минут.

Нанизать фрукты на шампуры и готовить, переворачивая, под разогретым грилем 5 минут. Подавать, сбрызнув сиропом.



Шашлыки из клубники и ананаса



200 г клубники, 1 ананас, 400 г булки бриош, 100 г меда, 50 мл лимонного сока

Нарезать ананас и бриош кубиками. Вместе с клубникой нанизать на шампуры, чередуя. Смазать медом с лимонным соком. Готовить под разогретым грилем, переворачивая, 2—3 минуты.

Шашлыки фруктовые



1 ананас, 2 банана, 2 груши, 2 персика, 25 г сливочного масла

Для соуса: 300 мл апельсинового сока, 100 г кураги, сахар

Курагу залить апельсиновым соком и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 15 минут, пока курага не размягчится. Размолоть в блендере до консистенции пюре. Добавить сахар.

Нанизать ананас, бананы, груши и персики на шампуры, смазать маслом. Готовить под разогретым грилем, поворачивая, 5 минут, пока шашлыки не станут коричневыми.

Шашлыки с кокосом



4 персика, 3 банана, 2 ананаса, 200 мл йогурта, 50 г кокоса, 50 мл лимонного сока

Персики, бананы, ананас нарезать, нанизать на шампуры, сбрызнуть лимонным соком. Готовить 10 минут, периодически поворачивая, пока фрукты не станут мягкими. Подавать, полив йогуртом, смешанным с 2 ст. л. измельченного кокоса.



Тосты с абрикосами



100 г хлеба, 100 г абрикосов, 50 г сливочного масла, 20 г сахара

Хлеб нарезать, смазать ломтики тонким слоем масла. На каждый ломтик положить половинки абрикосов разрезом вверх. В углубление вложить по маленькому кусочку масла и немного сахара. Запекать под разогретым грилем 10 минут (хлеб должен подрумяниться и стать хрустящим, а абрикосы — пустить сок).

Абрикосы с брусничным вареньем



100 г абрикосов, 100 г брусничного варенья

Абрикосы разрезать на половинки и поместить в разогретый гриль на 10 минут. Подавать, полив брусничным вареньем.

Персики с корицей



100 г персиков, корица

Персики разрезать на половинки, посыпать корицей и поместить в разогретый гриль на 10 минут.

Инжир, запеченный с тимьяном



100 г инжира, 50 мл красного винного уксуса, 50 мл оливкового масла, 100 г моцареллы, тимьян

Смешать уксус и оливковое масло, посолить, поперчить, полить инжир. Посыпать тимьяном и запекать под разогретым грилем 3—5 минут. Крупно нарезать моцареллу,



добавить к инжиру и полить образовавшимся при запекании соком. Подавать, украсив веточками тимьяна.

Шоколадное суфле с сыром



7 яиц, 200 г сахара, 350 г черного шоколада, 300 г сливочного масла, 50 мл лимонного сока, 100 г сыра

Растопить на водяной бане шоколад и сливочное масло, охладить. Белки отделить от желтков и взбить в пену с 30 г сахара и лимонным соком. Желтки взбить со 170 г сахара, смешать с массой из шоколада и масла. Медленно добавить белки. Смазать формочки маслом, залить в них суфле. Положить в каждую формочку по кусочку сыра и готовить на разогретом гриле 7—10 минут.

Бананы с корицей



100 г бананов, 100 г коричневого сахара, 50 мл лимонного сока, 200 г ванильного мороженого, корица

Разрезать бананы вдоль пополам, полить лимонным соком. Посыпать смесью коричневого сахара и корицы. Запекать на разогретом гриле по 3 минуты с каждой стороны. Подавать с ванильным мороженым.

Ванильно-шоколадное суфле



4 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г муки, 20 г сахара, 100 г шоколада, ванильный сахар по вкусу

Растопить шоколад на водяной бане и взбить с яйцами и ванильным сахаром. Добавить муку, сахар, растительное масло, перемешать. Выпекать на разогретом гриле 10—15 минут.



Ореховое печенье



100 г сахара, 300 г муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 150 г какао, 100 г грецких орехов, ваниль

Растопить масло на слабом огне, добавить какао и сахар. Взбить яйцо с ванилью. Добавить муку и соль и перемешать до образования однородной массы. Добавить орехи. Выложить в форму и выпекать на разогретом гриле 20—30 минут.

Банановый хлеб



200 г сахара, 250 г муки, 200 г бананов, 100 мл сливок, соль, сода

Взбить сливки с сахаром. Добавить муку, соду, соль, замесить тесто. Выложить в форму с бананами и выпекать на разогретом гриле 20—30 минут.

Персики с коричневым сахаром



200 г персиков, 100 г коричневого сахара, 200 мл йогурта

Запекать персики на разогретом гриле 5—7 минут. Полить йогуртом и посыпать коричневым сахаром.

Ананасы в меду



100 г фундука, 1 лимон, 200 г сыра, 100 г меда, 100 г ананаса

Слегка поджарить фундук. Натереть цедру лимона, выжать сок, смешать, добавить тертый сыр и мед. Смеши-



вать лимонный сок, цедру лимона, сыр и мед в миксере, пока хорошо взобьются. Залить ломтики ананаса, посыпать орехами и выпекать на разогретом гриле по 3 минуты с каждой стороны.

Персики, фаршированные сыром



200 г персиков, 100 мл молока, 200 г мягкого сыра, 50 г меда, мята

Смешать сыр, молоко и мед. Персики разрезать на половинки и запекать на разогретом гриле 5—7 минут. Когда они начнут карамелизоваться, заполнить их начинкой. Подавать, украсив листиками мяты.

Ананасы пикантные



1 ананас, 20 г меда, 50 г сливочного масла, соль, красный молотый перец по вкусу

Ананас нарезать кольцами, добавить мед, сливочное масло, перец, соль, перемешать. Мариновать 2—3 часа. Запекать на разогретом гриле по 2—3 минуты с каждой стороны.

Персики с клубничным соусом



200 г клубники, 200 г персиков, 20 мл лимонного сока, 50 г коричневого сахара, 30 г сливочного масла, корица, ваниль

В блендере измельчить клубнику, добавить лимонный сок и взбить до консистенции пюре. Персики разрезать на половинки, посыпать смесью сахара, ванили и корицы.



Выпекать на разогретом гриле 10—15 минут. Подавать, полив клубничным соусом.

Груши в белом вине



200 г груш, 200 мл белого сухого вина, 50 г сахара, корица, мускатный орех

Груши нарезать, посыпать смесью корицы и сахара, залить вином и запекать на разогретом гриле 10—15 минут.

Нектарин, запеченный с черникой



200 г нектарина, 200 г черники, 150 г сахара, 50 мл лимонного сока

Нектарины разрезать на половинки, фаршировать черникой. Посыпать сахаром, сбрызнуть лимонным соком. Запекать на горячем гриле 10—15 минут.

Тосты под шоколадным соусом



100 мл воды, 100 г белого хлеба, 50 г растворимого кофе, 100 мл сливок, 50 мл кукурузного сиропа, 100 г шоколада, 100 мл апельсинового сока

Всыпать кофе в кипящую воду, размешать. Шоколад растопить на водяной бане. Сливки взбить, залить кукурузным сиропом, довести до кипения. Влить кофе и шоколад. Настаивать 5 минут.

Хлеб нарезать, полить апельсиновым соком. Жарить на разогретом гриле 3—5 минут. Подавать, полив шоколадным соусом.



Сливы, запеченные с медом



200 г слив, 50 г меда, 50 г сливочного масла, мускатный орех, корица

Крупные сливы разрезать на половинки, смазать маслом, полить медом и запекать на разогретом гриле 10 минут. Подавать, посыпав корицей и мускатным орехом.

Виноградный пирог



200 г винограда, 150 г сливочного масла, 100 г коричневого сахара, 50 г белого сахара, 2 яйца, соль, ванильный сахар

Взбить размягченное масло, добавить сахар, яйца и ванильный сахар. Взбить до образования однородной массы. Добавить муку, сколько возьмет, вымесить. Выложить в форму, сверху — нарезанный на половинки виноград и выпекать на разогретом гриле 20—25 минут.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

У современной женщины, живущей в сумасшедшем ритме, остается очень мало времени на приготовление еды. Однако это не повод для того, чтобы не готовить, — помимо того что домашняя пища по-прежнему самая вкусная и полезная, совместные трапезы сплачивают семью, способствуют налаживанию контактов и крепких дружеских связей. С помощью духовки, которая есть сейчас в каждой кухне, можно, не проводя много времени у плиты, готовить вкусно и разнообразно. А гриль — потрясающее приспособление для пикника — позволяет приготовить практически все, что угодно, на свежем воздухе и дополнить отдых на природе пикантными кулинарными изысками. Главное — не бойтесь пробовать, фантазировать, готовьте по новым рецептам, обновляйте традиционные, любимые блюда, воплощайте идеи!

Приятного аппетита!



Приложение

СОУСЫ

Томатный соус с вином



900 мл томатного сока, 100 мл белого сухого вина, 70 г сливочного масла

Довести до кипения томатный сок, влить вино и добавить сливочное масло. Подержать недолго на огне и остудить.

Горчичный соус



200 г сухого горчичного порошка, сахар, соль, уксус, растительное масло

Развести горчичный порошок в теплой воде и размешать, чтобы получилась масса средней густоты. Затем добавить сахар, соль, уксус и пару капель растительного масла. Все тщательно перемешать, плотно закупорить емкость и поставить на 12 часов в теплое место.

Острый чесночный соус



10 долек чеснока, 200 г томатной пасты, 100 мл воды, зелень петрушки и сельдерея

Мелко нарезать чеснок, добавить в томатную пасту, разбавить водой. Густоту соуса регулировать на глаз. Добавить рубленую петрушку и сельдерей.



Грибной соус



50 г масла или шпика, 200 г боровиков, шампиньонов или маслят, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 500 мл бульона, 2 ст. л. сметаны, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Очищенные грибы и лук нарезать и обжарить, добавить муку, прогреть и развести бульоном или водой, посолить, посыпать перцем, тертым луком или нарезанной зеленью. Добавить сметану.

Сметанный соус



2 ст. л. масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 200 г сметаны, соль, молотый перец, зелень, 100 мл бульона

Растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета, добавить бульон, размешать, проварить, добавить соль, перец, сметану и снова проварить. Посыпать соус мелко нарезанной зеленью.

Горячий соус к мясу



200 мл оливкового масла, 200 мл томатного сока, 200 г болгарского перца, 100 мл столового уксуса, 100 г стручкового перца, 4 дольки чеснока, орегано, кориандр, соль, черный молотый перец по вкусу

Чеснок потолочь, смешать с оливковым маслом, уксусом, измельченным репчатым луком, стручковым перцем, нашинкованным болгарским сладким перцем, зеленью орегано и томатным соком. Кипятить на медленном огне, постоянно помешивая, 10 минут, процедить. Подавать горячим.



Белый соус к рыбе



250 мл рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 30 мл лимонного сока, 30 г муки, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, развести рыбным бульоном и варить 10 минут. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок и оставшееся масло, процедить, тщательно перемешать. Украсить измельченной зеленью.

Соус бешамель



120 г сливочного масла, 120 мл мясного бульона, 120 мл молока, 60 г муки, мускатный орех, белый молотый перец, соль

Растопить на сковороде сливочное масло, добавить муку. Тщательно перемешать и обжаривать на слабом огне 3—5 минут, затем, постоянно помешивая, влить молоко и мясной бульон. Посолить и варить на медленном огне 10 минут, затем добавить мускатный орех и перец.

Соус с хреном



250 мл мясного бульона, 100 г сметаны, 50 г корня хрена, 50 г сливочного масла, 50 мл столового уксуса, 30 г муки, соль, лавровый лист, черный душистый перец по вкусу

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, развести 100 мл мясного бульона и добавить сметану. Варить на слабом огне 5—10 минут. Хрен натереть на мелкой терке, слегка обжарить на оставшемся сливочном масле,



вливать уксус и бульон, добавить лавровый лист, посолить и поперчить. Проварить 10—15 минут, влить в обжаренную на сливочном масле муку и довести до кипения на слабом огне.

Соус ткемали



1 кг слив ткемали, 200 мл воды, 1 долька чеснока, зелень укропа и кинзы, соль, красный молотый перец, базилик

Сливы варить на среднем огне, постоянно помешивая, протереть через сито и развести водой, в которой они варились. Добавить измельченные зелень и чеснок. Посолить, поперчить и довести до кипения на слабом огне.

Восточный соус



500 г помидоров, 4 дольки чеснока, 200 мл воды, 100 г лука, хмели-сунели, стручковый перец, зелень петрушки и кинзы, соль

Зрелые красные помидоры нарезать кружочками и бланшировать 3—4 минуты. Затем растереть деревянной ложкой и залить водой. Добавить толченый чеснок, лук, зелень, приправы, посолить и варить на медленном огне 5—6 минут.

Голландский соус



2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 мл воды, 200 г муки, 250 мл молока, 1 лимон, мускатный орех

Желтки растереть со сливочным маслом, залить кипяченой водой и, помешивая, довести на медленном огне до



загустения. Муку размешать в молоке и подогреть, не доводя до кипения. Добавить масло, белки, непрерывно помешивая, влить сок лимона и ввести тертый мускатный орех.

Соус острый луковый



300 мл мясного бульона, 200 г лука, 50 г томатной пасты, 30 мл столового уксуса, 30 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г корнизионов, соль, черный молотый перец по вкусу

Муку обжарить на половине количества сливочного масла и развести мясным бульоном. Лук измельчить, обжарить, смешать с томатной пастой, посолить, поперчить и жарить еще 5 минут. Добавить муку, рубленые корнизоны и уксус и довести до кипения на медленном огне.

Мексиканская сальса



300 г помидоров, 100 г лука, 1 лайм, перец чили, зелень сельдерея, соль

Помидоры, лук, перец чили и зелень сельдерея мелко нарезать. Добавить свежевыжатый сок лайма, посолить. Настаивать 1 час.

Грузинский соус



250 г грецких орехов, 4—5 долек чеснока, 200 мл гранатового сока, стручковый перец, семена и зелень кинзы, соль

Грецкие орехи разделить на две равные части. Одну вместе с толчеными семенами и измельченной зеленью кинзы,



чесноком, стручковым перцем, посолив, дважды пропустить через мясорубку, тщательно перемешать и истолочь в ступке, растереть деревянной ложкой. Вторую — истолочь с солью и ореховой массой, хорошо перемешать. Заправить гранатовым соком и холодной кипяченой водой, добавить оливковое масло.

Томатная сальса



250 г помидоров, перец чили, 50 г зеленого лука, 30 мл оливкового масла, 1 лайм, кориандр, соль

Нарезать и перемешать помидоры, чили и лук. Добавить сок лайма, кориандр и оливковое масло, посолить.

Кукурузная сальса



200 г консервированной кукурузы, 30 г зеленого лука, 50 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, кориандр, соль

Кукурузу соединить с нарезанными перьями зеленого лука, перцем чили, маслом, уксусом, добавить кориандр и посолить.

Соус тартар



1 луковица, 1 огурец, 1 яйцо, 150 мл оливкового масла, 50 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. сухой горчицы, соль, зелень петрушки, красный молотый перец по вкусу

Лук, огурец, вареное яйцо и зелень петрушки мелко нарезать. Желток, горчицу и соль взбить до состояния крема, медленно влить оливковое масло и аккуратно перемешать.



Добавить лимонный сок, сахар, огурец и яйцо, поперчить и тщательно перемешать.

Индийский ореховый соус



200 г грецких орехов, 2—3 дольки чеснока, 100 мл гранатового сока, 50 мл воды, соль, стручковый перец, шафран, зелень и семена кинзы, хмели-сунели

Грецкие орехи и чеснок истолочь, посолить, добавить стручковый перец, тщательно перемешать и выжать масло в отдельную посуду. К массе добавить толченые семена и зелень кинзы, шафран, хмели-сунели, влить гранатовый сок, разбавленный холодной кипяченой водой.

Соус пикантный к рыбе



200 г майонеза, 100 г зеленого лука, 50 г маринованных огурцов, горчица, зелень петрушки и сельдерея, эстрагон, томатная паста

Лук, зелень и огурцы порубить, добавить в майонез. Затем добавить горчицу и томатную пасту, тщательно перемешать.

Соус с авокадо



2 авокадо, 50 мл оливкового масла, 100 г сметаны, 30 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль

Оливковое масло, сметану и лимонный сок смешать с сахаром (сахар должен раствориться) и измельченной зеленью петрушки, посолить и поперчить. Залить очищенные и крупно нарезанные авокадо, перемешать. Настаивать 2 часа.



Соус с кизилом



500 г кизила, 2 дольки чеснока, хмели-сунели, стручковый перец, зелень и семена кинзы

Кизил варить 10—15 минут на медленном огне. Удалить косточки, мякоть протереть вместе с отваром через сито. Добавить толченую с солью зелень кинзы, чеснок, хмели-сунели, молотые семена кинзы, нарезанный стручковый перец и тщательно перемешать.

Соус с сидром



250 мл сухого сидра, 50 мл яблочного уксуса, черный молотый перец, соль, тимьян, розмарин

В сидр добавить уксус, травы, посолить, поперчить. Поливать мясо во время приготовления.

Сладко-пряный апельсиновый соус



1 апельсин, 2 ст. л. дижонской горчицы, 100 г сахара, корица

Цедру апельсина тонко натереть, добавить сахар, корицу и горчицу, тщательно перемешать. Довести до кипения на слабом огне, постоянно помешивая.

Виноградно-ореховый соус



500 г винограда, 100 г грецких орехов, 3 дольки чеснока, зелень кинзы, стручковый перец, соль

Неспелый зеленый виноград размять деревянной ложкой, выжать сок. Постепенно подливая воду, добавить



истолченные с солью грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок и стручковый пёрец. Тщательно перемешать и варить 3—4 минуты. Подавать холодным.

Соус с оливками



30 г муки, 30 г сливочного масла, 400 мл рыбного бульона, 150 г оливок, 1 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль

Муку слегка обжарить на сливочном масле, развести рыбным бульоном, непрерывно помешивая, и довести до кипения. Добавить измельченные оливки, снова довести до кипения. Заправить рубленой зеленью, влить сок лимона, посолить.

Соус-маринад для свинины



100 мл соевого соуса, 100 мл растительного масла, 50 мл красного винного уксуса, 2 дольки чеснока, черный молотый перец, соль

Смешать измельченный чеснок, соус, масло, уксус, посолить и поперчить. Перемешивать, пока соль полностью не растворится. Заливать мясо за 40—60 минут до начала приготовления.

Абрикосовый соус



500 г абрикосов, 300 мл белого винного уксуса, 250 г коричневого сахара, 1 апельсин, корица, гвоздика, имбирь

Абрикосы разрезать пополам. Имбирь и апельсин почистить и тонко нарезать. Сахар и уксус варить на слабом



огне, добавить апельсин, имбирь, корицу, гвоздику, абрикосы и варить, прикрыв крышкой, на медленном огне 30 минут. Охладить.

Соус с горчицей и чесноком



100 мл оливкового масла, 1 долька чеснока, 2 ст. л. дижонской горчицы, 50 мл красного винного уксуса, 30 г сахара

Натереть салатницу изнутри чесноком. Выложить горчицу, сахар, взболтать с винным уксусом и оливковым маслом, приправить.

Песто



100 г сыра, 4 дольки чеснока, 50 г кедровых орешков, салат рокет, черный молотый перец, соль

Сыр натереть, смешать с чесноком, орешками, салатом, посолить, поперчить и измельчить до образования однородной массы. Тонкой струйкой влить оливковое масло.

Соус чили



500 г помидоров, 5 перцев чили, 3 дольки чеснока, 150 мл красного сухого вина, 100 г жидкого меда, 1 ч. л. горчицы, орегано, черный молотый перец, соль

Чили замочить в холодной воде на 20 минут, очистить от черенков, удалить семечки, очень мелко нарезать. Помидоры разрезать на 4 части и запекать в разогретой духовке 50—60 минут. Охладить, очистить от кожуры, мелко порубить, добавить чили, красное вино и чеснок. Еще раз все измельчить, добавить мед, орегано, горчицу, по-



солить и поперчить. На слабом огне довести до кипения и кипятить, помешивая, до загустения.

Песто с миндалем



100 г черствого белого хлеба, 50 г миндаля, 200 мл оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки

Миндаль поджарить под горячим грилем несколько минут. Петрушку, хлеб, чеснок порубить, влить лимонный сок. Добавить миндаль и оливковое масло, взбить до образования однородной массы.

Цацки



500 мл йогурта, 4 дольки чеснока, 50 мл оливкового масла, 1 огурец, 50 мл белого винного уксуса, 30 г оливок, зелень укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Огурец натереть и удалить лишнюю жидкость. Смешать с йогуртом, оливковым маслом, чесноком и винным уксусом, поперчить и посолить. Подавать, посыпав укропом и украсив оливками.

Соус с баклажанами и фасолью



200 г баклажанов, 400 г белой фасоли, 50 г жидкого меда, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 2 дольки чеснока, 1 ст. л. горчицы, соевый соус, соль, черный молотый перец, базилик

Баклажаны запекать на гриле или в духовке 15 минут, пока они не потемнеют со всех сторон, разрезать пополам



и вынуть мякоть. Добавить мед, соевый соус, лимонный сок, толченый чеснок, горчицу, фасоль, измельченный базилик и оливковое масло. Взбить до однородной массы, посолить и поперчить.

Соус тапенад



350 г маслин, 200 г анчоусов, 50 г каперсов, 2 дольки чеснока, 50 мл темного рома, черный молотый перец, соль

Измельчить до однородной массы маслины, анчоусы, каперсы, чеснок, посолить и поперчить. Влить тонкой струйкой оливковое масло и ром, перемешать.

Испанский соус



200 мл йогурта, 30 г маслин, 1 помидор, 1 долька чеснока, 50 г зеленого лука, черный молотый перец, соль

Маслины, помидор, чеснок и лук измельчить, посолить, поперчить, добавить в йогурт и тщательно перемешать.

МАРИНАДЫ

Маринады для свинины, говядины, телятины, баранины



200 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 100 мл коньяка, соль, черный молотый перец по вкусу

Тщательно перемешать все ингредиенты. Мясо мариновать 1—2 часа.



700 мл красного вина, 200 мл оливкового масла, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, лавровый лист, розмарин, тимьян

Лук и чеснок измельчить, добавить специи, залить вином и оливковым маслом. Мариновать мясо 3—4 часа.



1 луковица, 50 г сахара, 700 мл оливкового масла, горчица

Лук измельчить, добавить сахар и горчицу, залить оливковым маслом. Мясо мариновать 10—12 часов.



300 мл растительного масла, 300 мл сухого белого вина, 1 луковица, 2—3 дольки чеснока, мята, розмарин

Измельчить лук, чеснок, розмарин и листочки мяты, залить вином и растительным маслом. Мясо мариновать около 24 часов.



300 мл соевого соуса, 200 г меда, 100 г томатной пасты, 250 мл растительного масла, 100 мл джина, соус чили

Смешать соевый соус с томатной пастой и медом, залить растительным маслом, добавить джин и несколько капель соуса чили. Мясо мариновать около 12 часов.



250 г майонеза, несколько капель растительного масла

Поместить мясо в майонезе, добавить растительное масло. Мариновать 5—6 часов.



2 луковицы, 4 дольки чеснока, 700 мл оливкового масла, 150 мл столового уксуса, лавровый лист, розмарин, тимьян, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук и чеснок измельчить, добавить специи, залить уксусом и растительным маслом. Мясо мариновать около 12 часов.



250 г майонеза, 250 мл кетчупа

Смешать майонез и кетчуп, залить мясо. Мариновать 3—5 часов.



500 мл минеральной воды, 250 мл лимонного сока

В воду добавить лимонный сок, залить мясо и мариновать 3—4 часа.



500 мл кефира, 2 луковицы, черный молотый перец, паприка, базилик, соль

Лук измельчить, залить кефиром, добавить специи. Мариновать 4—5 часов.



50 мл лимонного сока, 50 мл оливкового масла, 3 дольки чеснока, розмарин, базилик, орегано, тимьян, майоран, зелень петрушки, соус чили, соль, душистый перец горошком по вкусу

Чеснок истолочь и смешать с солью, соусом чили и перцем. Добавить лимонный сок, измельченную зелень и оливковое масло. Мариновать мясо 3—5 часов.



600 мл ананасового сока, 250 мл белого сухого вина, черный молотый перец по вкусу

Смешать сок и вино, добавить перец. Мариновать мясо 4—5 часов.



100 мл лимонного сока, 100 мл воды, 1 луковица, майоран, зелень укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук нашинковать, смешать с измельченным майораном, зеленью, посолить и поперчить. Развести лимонным соком с водой. Мариновать 2—3 часа.



500 мл лимонного сока, корица, гвоздика, имбирь, горчица, кардамон, кориандр, куркума, тмин, соль

Все специи и соль смешать в миксере, влить лимонный сок и хорошо размешать. Мариновать мясо 6—7 часов.



250 мл ананасового сока, 200 мл соевого соуса, 100 мл вишневого ликера, 1 долька чеснока, соль, имбирь

Чеснок измельчить, добавить соль и тертый имбирь и залить соком, ликером и соусом. Мариновать мясо 4—5 часов.



100 мл лимонного сока, 100 мл арахисового масла, зелень петрушки, соль, красный молотый перец по вкусу

Зелень измельчить со специями в миксере, залить соком и маслом. Мариновать мясо 3—6 часов.



500 мл грейпфрутового сока, 100 мл белого сухого вина, 50 мл лимонного сока, карри, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать в миксере соль, черный перец и карри, влить грейпфрутовый сок, вино и лимонный сок, размешать. Мариновать мясо 3—5 часов.



500 мл яблочного сока, 250 мл белого десертного вина, кинза, соль, красный молотый перец по вкусу

Листья кинзы мелко нарезать и растереть с солью и красным молотым перцем. Развести смесью яблочного сока и белого десертного вина и размешать. Мариновать мясо 3—5 часов.



100 мл уксуса, 250 мл растительного масла, 100 г горчицы, 3—4 дольки чеснока, майоран, базилик, эстрагон

Измельчить чеснок, добавить горчицу, травы, залить уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 5—6 часов.



300 мл гранатового сока, майоран, соль

Майоран растереть с солью, залить гранатовым соком. Мариновать мясо 5—6 часов.



250 мл хлебного кваса, 150 мл лимонного сока, 150 мл белого сухого вина, соль, черный молотый перец по вкусу

Смешать сок, квас и вино, добавить соль и перец. Мариновать мясо 6—7 часов.



250 мл морковного сока, 250 мл лимонного сока, 250 мл сухого белого вина, эстрагон, куркума, красный молотый перец, соль

Смешать специи в миксере, залить соком и вином. Мариновать мясо 4—5 часов.



250 мл сливок, 250 мл мадеры, эстрагон, соль, красный молотый перец по вкусу

Густые сливки слегка взбить и, постоянно размешивая, влить мадеру. Добавить веточки эстрагона, соль и красный молотый перец. Мариновать мясо 7—8 часов.



200 мл растительного масла, 100 г горчицы, 100 мл лимонного сока, 200 мл коньяка, эстрагон, соль, сахар

Растереть эстрагон с сахаром и солью, добавить горчицу, коньяк, лимонный сок, залить растительным маслом. Мариновать мясо 5—8 часов.



500 мл йогурта, имбирь, гвоздика, куркума, соль

Специи измельчить в миксере, залить йогуртом, перемешать. Мариновать мясо 5—6 часов.



100 мл растительного масла, 1 луковица, 2 дольки чеснока, майоран, базилик, тимьян по вкусу

Давленный чеснок и мелко нарезанный лук тщательно перемешать с растительным маслом, майораном, базиликом



и тимьяном. Подогреть, не доводя до кипения. Мариновать мясо 3—5 часов.



250 мл растительного масла, 200 мл винного уксуса, 50 мл лимонного сока, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, перец чили по вкусу

Лук и перец измельчить, залить соком, уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 3—5 часов.



100 мл лимонного сока, 250 мл коньяка, 1 луковица, зелень кинзы, соль, красный молотый перец по вкусу

Зелень измельчить со специями в миксере, добавить нарезанный кольцами лук, залить соком и коньяком. Мариновать мясо 4—5 часов.



250 мл коньяка, 200 мл томатного сока, зелень кинзы, гвоздика, соль, душистый перец, красный молотый перец по вкусу

Зелень измельчить со специями в миксере, залить томатным соком, добавить коньяк. Мариновать мясо 5—6 часов.



250 мл воды, 100 мл столового уксуса, 500 мл темного пива, 2 луковицы, соль, красный молотый перец по вкусу

Лук нарезать кольцами, добавить соль и перец, залить водой с уксусом и мариновать мясо. Через 3 часа влить пиво, перемешать и мариновать еще 1 час.



250 мл белого столового вина, 250 г сметаны, 1 луковица, зелень петрушки, майоран, соль, черный молотый перец по вкусу

Лук и зелень измельчить, растереть со специями. Залить вином и сметаной. Мариновать мясо 4—5 часов.



500 мл воды, 50 г сахара, лимонная кислота, соль, черный молотый перец, лавровый лист

Смешать специи с сахаром, залить водой. Мариновать мясо 4—5 часов.



500 мл красного сухого вина, 200 мл столового уксуса, зелень петрушки, лавровый лист, сельдерей, душистый перец, черный молотый перец, соль

Прокипятить вино с душистым перцем, измельченными лавровым листом и сельдереем и солью 5 минут. Влить уксус и сразу же снять с огня. Добавить горчицу, мелко порубленную зелень и черный молотый перец, тщательно перемешать. Мариновать мясо 5—6 часов.



500 мл воды, 500 мл столового уксуса, 100 г моркови, корень петрушки, сельдерей, лавровый лист, черный перец горошком, соль

Морковь натереть, лук нашинковать. Залить водой, добавить петрушку, сельдерей, лавровый лист и перец и кипятить 7—10 минут. Посолить, влить уксус и снять с огня. Охладить и процедить. Мариновать мясо 10—12 часов.



750 мл томатного сока, 250 мл яблочного уксуса, 2 луковицы, соль, имбирь, куркума, лавровый лист, красный молотый перец по вкусу

Смешать в миксере имбирь, перец, куркуму, соль, мелко нарезанную луковицу и лавровый лист. Влить томатный сок и яблочный уксус и тщательно размешать. Мариновать мясо 7—10 часов.



500 г сметаны, корень хрена, зелень петрушки, горчица, соль, красный молотый перец по вкусу

Смешать в миксере тертый корень хрена, измельченную зелень петрушки, соль и красный молотый перец. Соединить сметану и горчицу и растереть до образования однородной массы, добавить смесь из хрена и зелени, тщательно размешать. Мариновать мясо 8—9 часов.



500 мл яблочного сока, 250 мл бренди, 1 луковица, майоран, лавровый лист, куркума, черный перец горошком, соль

Смешать яблочный сок и бренди, добавить мелко нарезанную луковицу, измельченную зелень майорана, лавровый лист, перец, соль и куркуму, размешать. Мариновать мясо 3—5 часов.



600 мл яблочного уксуса, 2—3 дольки чеснока, розмарин, белый, черный, зеленый перец горошком по вкусу

Перец обжаривать без масла до тех пор, пока он не начнет лопаться. Влить уксус и довести кипения, охладить. До-



бавить измельченный чеснок и розмарин. Настаивать в плотно закрытой посуде 10 дней, периодически взбалтывая. Мариновать мясо 6—7 часов.



100 мл лимонного сока, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, корень сельдерея, душистый перец горошком, зелень кинзы, соль

Лук и морковь тонко нашинковать. Воду довести до кипения и добавить морковь, лук, измельченный корень сельдерея, душистый перец горошком и соль. Кипятить на слабом огне, пока морковь не станет мягкой. Влить лимонный сок и сразу же снять с огня. Влить растительное масло, добавить зелень кинзы и размешать. Охладить и процедить. Мариновать мясо 10—12 часов.



250 мл воды, 100 мл красного винного уксуса, 50 г ягод можжевельника, кориандр, соль, черный молотый перец по вкусу

Смешать воду и винный уксус, добавить раздавленные можжевеловые ягоды, кориандр, соль и черный молотый перец. Мариновать мясо 6—7 часов.

Маринады для птицы



800 мл растительного масла, 200 мл лимонного сока, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа

Смешать в миксере зелень и специи, залить соком и растительным маслом. Мясо мариновать 2—3 часа.



500 мл красного десертного вина, 100 мл лимонного сока, лавровый лист, эстрагон, соль

В вино влить сок, добавить лавровый лист, эстрагон, соль. Мариновать 3—5 часов.



300 мл растительного масла, 300 мл уксуса, 200 мл соевого соуса, 100 г томатной пасты, 1 луковица, 1 долька чеснока, паприка, горчица, розмарин, тимьян

Лук и чеснок измельчить, добавить специи и зелень, томатную пасту, залить соусом, уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 1—2 часа.



250 мл белого сухого вина, 250 мл растительного масла, майоран, тимьян, розмарин, кайенский перец, паприка

Залить специи вином и растительным маслом, настоять 20 минут. Мясо мариновать 1—2 часа.



100 мл столового уксуса, 200 г моркови, 100 г лука, 5—6 долек чеснока, корень петрушки, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика, соль

Соль растворить в кипящей воде, добавить корень петрушки, лавровый лист, гвоздику и мускатный орех, варить 3—5 минут. Добавить нарезанный кольцами лук, нашинкованную морковь, измельченный чеснок и влить уксус. Довести до кипения и слегка охладить. Мариновать мясо 6—7 часов.



100 мл йогурта, 20 мл столового уксуса, 20 мл лимонного сока, карри, куркума, кардамон, соль

В йогурт добавить специи, уксус и сок, тщательно перемешать. Мясо мариновать 30 минут.



100 мл соевого соуса, 100 мл куриного бульона, 3 дольки чеснока, сахар, перец чили, имбирь

Чеснок и перец чили измельчить, добавить сахар, залить бульоном и соевым соусом. Мясо мариновать 30 минут.



500 мл воды, 250 мл столового уксуса, зелень кинзы, лавровый лист, соль

Зелень измельчить, добавить лавровый лист и соль, залить водой с уксусом. Мариновать мясо 4—5 часов.



150 мл сухого красного вина, 1 долька чеснока, тимьян

Чеснок измельчить, добавить тимьян и залить вином. Мариновать мясо 3—5 часов.



100 г моркови, 30 мл столового уксуса, 50 г лука, 3—4 дольки чеснока, зелень петрушки, корень сельдерея, мускатный орех, гвоздика, кардамон, корица, соль, черный душистый перец по вкусу

Морковь, корень сельдерея, зелень петрушки и лук мелко нарезать, залить уксусом, добавить толченый чеснок, му-



скатный орех, гвоздику, кардамон, корицу, душистый перец, посолить, перемешать и довести на медленном огне до кипения. Мариновать мясо 5—6 часов.



250 мл красного сухого вина, 50 мл красного винного уксуса, 1 луковица, 20 г горчицы, лавровый лист, гвоздика, розмарин, сахар

Уксус смешать с красным вином, добавить сахар, сухую горчицу и размешать. Залить нарезанный кольцами лук, добавить лавровый лист, гвоздику, розмарин, довести до кипения и остудить. Мариновать мясо 7—8 часов.



250 мл сливочного йогурта, 200 мл растительного масла, тмин, куркума, карри, имбирь, черный молотый перец по вкусу

Специи залить растительным маслом, добавить йогурт и тщательно перемешать. Мариновать мясо 3—5 часов.



250 мл воды, 200 мл лимонного сока, соль, эстрагон

Добавить в воду лимонный сок, соль и эстрагон. Мариновать мясо 4—5 часов.



150 мл йогурта, 1 долька чеснока, перец чили, сладкая паприка, мята

Соединить йогурт, мелко нарезанные чили и паприку, давленный чеснок. Мариновать мясо 3—5 часов.



50 г меда, 20 мл кунжутного масла, 100 мл соевого соуса, 2 дольки чеснока, имбирь

Мед подогреть, имбирь натереть, чеснок раздавить. Залить маслом и соусом. Мариновать мясо 3—4 часа.

Маринады для рыбы



100 мл лимонного сока, 100 мл оливкового масла

Смешать масло и сок, смазать рыбу внутри и снаружи и мариновать 10 минут.



200 мл растительного масла, 100 мл виски, 50 мл соевого соуса, 1 долька чеснока, черный молотый перец по вкусу

Смешать масло, виски и соевый соус, размешать, приправить перцем. Рыбу мариновать 20—30 минут.



700 мл сухого белого вина, 500 мл растительного масла, 1 лимон, 1 луковица

Лук измельчить, добавить цедру и сок лимона. Залить маслом и вином. Рыбу мариновать 1—2 часа.



700 мл сухого белого вина

Залить рыбу вином и мариновать 6—7 часов.



300 мл арахисового масла, 100 г каперсов, 3 луковичы, тимьян, мелисса, кинза, кресс-салат, соль, сахар, горький стручковый перец

Лук и каперсы нарезать, добавить специи и залить арахисовым маслом. Мариновать 2—3 часа.



1 луковича, дижонская горчица, лимонный сок

Лук измельчить, добавить горчицу, залить лимонным соком и хорошо перемешать. Мариновать 5—6 часов.



100 мл оливкового масла, 100 мл красного сухого вина, 4 стручка горького стручкового перца, 6 долек чеснока

Чеснок подавить, перец мелко нарезать, залить оливковым маслом и вином. Подогреть, не доводя до кипения, охладить. Мариновать рыбу 2—3 часа.



200 мл оливкового масла, 300 мл сухого белого вина, 100 мл лимонного сока, 1 луковича, зелень петрушки, тимьян

Лук нарезать кольцами, добавить измельченную зелень, залить маслом и вином. Рыбу мариновать 1—2 часа.



300 мл оливкового масла, 100 мл лимонного сока, 1 долька чеснока, зелень петрушки, тимьян

Мариновать рыбу 3 часа, периодически переворачивая.



250 мл белого сухого вина, 100 мл белого винного уксуса, 100 мл воды, 100 мл оливкового масла, 50 г каперсов, тимьян, горький стручковый перец, соль, сахар

Смешать уксус, вино, воду, оливковое масло, соль и сахар. Нагреть, не доводя до кипения. Добавить каперсы, перец, тимьян. Настаивать 10—12 часов. Мариновать рыбу 3—5 часов.

ГЛАЗУРИ

Томатная глазурь



1 луковица, 5 долек чеснока, 150 мл оливкового масла, 50 мл воды, 300 г помидоров, сахар, эстрагон

Чеснок и лук мелко нарезать, помидоры пассеровать. Оливковое масло и помидоры тушить на медленном огне, добавить разведенный в воде сахар. Затем протереть все через мелкое сито, добавить чеснок и лук, хорошо прогреть, добавить эстрагон. Охладить и настаивать 1—2 часа.

Пикантная медовая глазурь для мяса



100 г меда, 250 мл белого сухого вина, 1 лимон, горчица, куркума

Из лимона выжать сок, смешать с медом, добавить горчицу и куркуму, влить вино. Тщательно перемешать, чтобы мед растворился.



Клюквенная глазурь



100 г клюквы, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, 20 мл красного винного уксуса, 20 г горчицы, соль

Клюкву растереть с сахаром, добавить горчицу, посолить, залить растительным маслом и уксусом, довести до кипения.

Апельсиновая глазурь для птицы



200 г апельсинового желе, 2 луковицы, 30 мл коньяка, карри

Желе подогреть, чтобы оно стало жидким, залить измельченный лук и карри. Добавить коньяк.

Пикантная глазурь



100 мл лимонного сока, 100 мл соевого соуса, 100 мл арахисового масла, карри, сахар

Смешать лимонный сок, соевый соус, арахисовое масло, сахар и карри, следя, чтобы сахар хорошо растворился.

Медовая глазурь к рыбе



50 мл оливкового масла, 50 г меда, томатная паста, базилик, соль, черный молотый перец по вкусу

Оливковое масло, мед, томатную пасту и измельченный базилик смешать с солью и перцем, взбить.



Острая глазурь



50 г меда, 100 мл кетчупа чили, 100 мл оливкового масла, 20 мл сока лайма

Смешать кетчуп, мед и оливковое масло, добавить несколько капель свежевыжатого сока лайма и перемешать.

МАСЛА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ



2 лимона, 2 апельсина, 100 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Натереть цедру лимона и апельсина, добавить соль, специи, залить растительным маслом.



100 мл оливкового масла, 2 дольки чеснока, соль, черный молотый перец, тмин, корица, гвоздика

Чеснок раздавить, добавить соль и специи, залить оливковым маслом.



100 мл оливкового масла, 50 г коричневого сахара, кориандр, зира, соль, черный молотый перец по вкусу

Специи смешать и растереть в ступке, залить оливковым маслом.



300 мл оливкового масла, розмарин, тимьян

Нагреть оливковое масло на медленном огне, добавить розмарин и тимьян. Настаивать не менее суток.



100 мл оливкового масла, 2 дольки чеснока, карри, морская соль, корица, гвоздика, паприка

Чеснок раздавить, соединить со специями, залить оливковым маслом.

ПРИПРАВЫ

Паприка

Нежная, приятная паприка придаст шашлыку — мясному или рыбному — абсолютно новое звучание. С **розовой паприкой** главное — не переборщить, иначе пожара во рту не миновать. Кстати, вода только усилит действие специй. Лучше съесть кусок хлеба.

Если хотите подчеркнуть вкус мяса, не перебивая его, смело выбирайте **деликатесную паприку**. Она приятна на вкус и абсолютно не острая.

Благородная паприка — темного сочного цвета, отличается очень тонким, изысканным ароматом. Ее чаще всего применяют в кулинарии.

Полусладкая паприка — для любителей легких пряностей. Полусладкой паприкой не рекомендуется приправлять шашлык на огне, так как она сгорает или обугливается.



После **острой паприки** шашлык приобретет ярко-желтый или светло-коричневый цвет и станет просто обжигающим.

Перец

Черный перец — до сих пор, пожалуй, самый распространенный в нашей кухне — улучшает пищеварение и снимает тяжесть в желудке. К тому же он может сбить температуру, а также его используют как средство для профилактики простудных заболеваний!

Чтобы раскрыть вкус **розового перца**, нужно раздавить горошины и положить их на полчаса в холодильник или раскалить на огне, перемолоть и сразу заправить блюдо. В аромате розовых горошин присутствуют нотки смолы, аниса и ментола, а на вкус они сладковатые, чуть перечные. Розовый перец добавляют в салаты, рыбные и мясные блюда, фруктовые десерты, мороженое и шербеты, а также в маринады и рассолы. Иногда розовый перец используют в смеси с горошинами черного, белого и зеленого перца. Однако будьте осторожны — в больших количествах этот перец токсичен. Сушеный перец лучше хранить целым и не более полугода.

Белый перец — не отдельный вид перца, а особым образом обработанный черный перец. Он ценится дороже черного и используется в блюдах из мяса и рыбы, а также в светлых соусах.

Зеленый перец — маринованные или засоленные незрелые плоды черного перца. Это наименее острый вид перца, у него свежий аромат и приятный вкус. Зеленый перец — замечательная приправа для соусов, паштетов, мясных, рыбных и овощных блюд.

Душистый перец в корне меняет вкус блюда, поэтому пользоваться им нужно очень осторожно — обычно до-



статочны нескольких цельных или молотых зерен. Считается, что он сочетает в себе аромат четырех пряностей — корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики. Душистый перец можно использовать и для сладких, и для несладких блюд.

Перец чили отличается от обычного красного перца более алым цветом и сладковатым запахом. Обычно чили чем мельче, тем острее. Особенно жгучие в перцах семечки, они могут даже вызвать внутренние ожоги, поэтому очищайте чили перед тем, как готовить.

Молотый чили используют для соусов, заправок, маринадов. Целые чили кладут во время варки в борщи, супы. Чили хорошо сочетается с чесноком, кориандром, базиликом, чабером, лавровым листом.

Хмели-сунели

Хмели-сунели — пряная, но не острая смесь приправ, в полный состав которой входят базилик, острый красный перец, петрушка, сельдерей, укроп, кориандр, лавровый лист, чабер садовый, мята, майоран, пажитник, шафран. Ингредиенты берутся в равных частях, кроме красного перца (1—2 % от готовой смеси) и шафрана (до 0,1 %). Смесь имеет зеленоватый цвет.

Имбирь

Имбирь уже более 2000 лет известен как пряность, лекарство и лечебное средство. Первые упоминания о нем содержатся в древнекитайских трактатах, в частности в работах Конфуция. На санскрите имбирь называют «вишвабхесадж», что значит «универсальное лекарство». Острый на вкус, корень этого растения относится к разряду «горячих специй», возбуждающих аппетит и улучшающих кровоснабжение. Также имбирь — прекрасное



болеутоляющее и противовоспалительное средство. Его действие подобно действию лука и чеснока, но более эффективно.

Розмарин

Розмарин обладает сильным, ароматным, сладковатым камфарным запахом, напоминающим запах сосны, и очень пряным и слегка острым вкусом. Молотые листья в небольшом количестве добавляют к овощным, грибным и рыбным блюдам, в мясные фарши, к жареному мясу и птице, к маринадам.

Хрен

Корень хрена обладает острым запахом. Вкус его сначала сладковатый, затем острый и жгучий. В нарезанном или тертом виде его добавляют к квашеной капусте, при мариновании и солении огурцов, красной свеклы, к мясным и рыбным блюдам. Остроту хрена можно уменьшить, добавив сметану и яблоки, сахар, лимонный сок.

Шалфей

Шалфей широко используется в качестве ароматической добавки для блюд из домашней птицы и для рыбных соусов. Траву шалфея добавляют также в начинку для домашних колбас. В качестве пряности используют молодые листья шалфея, добавляя их в салаты, овощные и рыбные блюда, но чаще применяют в сушеном виде. Шалфей добавляют в блюда из стручковых растений, из мяса, которым он придает аромат и горьковатый пряный вкус, в маринады к рыбе, подливы, соусы, салаты, даже сладкие блюда. А в Китае шалфей заваривают как чай.



Листья шалфея обладают очень сильным ароматом, поэтому добавлять его в блюда следует в небольших количествах.

Шафран

Шафран обладает сильным своеобразным ароматом и горьковато-пряным вкусом. На Ближнем Востоке его добавляют в блюда из риса, супы, блюда из ягнатины, баранины, цветной капусты. В Европе шафран часто используют для приготовления рыбы, для окраски изделий из теста, в качестве приправы к рису, морепродуктам, различным соусам. Тонкий аромат шафрана и его способность окрашивать блюда в красивый желто-золотистый цвет применяются для изготовления теста, подкрашивания пловов, ароматизации ликеров и безалкогольных напитков.

Шафран хорошо сочетается с помидорами и спаржей.

Если добавить в блюдо немного шафрана, оно приобретет мягкий золотистый цвет и своеобразный запах и будет лучше усваиваться.

Куркума

Корень куркумы обладает острым горьким вкусом и сильным мускусным запахом, в котором угадываются ароматы кориандра, укропа, петрушки, корицы и гвоздики.

Западная кухня практически не использует куркуму, хотя она и входит в некоторые пряные смеси (например, в карри) и применяется для придания ярко-желтого цвета горчице. Англичане (испытывавшие сильное индийское влияние) добавляют куркуму в овощные и мясные блюда, соусы. Американцы окрашивают куркумой ликеры, маринады, масло, сыры. В тайской кухне широко известна «белая куркума». Ее белые, чуть острые корни



едят сырыми, а цветки отваривают и подают с рыбным соусом.

Гвоздика

Гвоздика — это высушенные нераскрывшиеся цветочные почки (бутоны) тропического гвоздичного дерева. Гвоздика обладает жгучим вкусом и своеобразным сильным ароматом. Молотая гвоздика быстро теряет свои качества и мало пригодна для употребления. Для того чтобы определить качество гвоздики, ее нужно с силой бросить в воду. Качественная пряность должна тонуть или плавать вертикально, шляпкой вверх. Гвоздика низкого качества плавает горизонтально.

В кулинарии гвоздика применяется для приготовления маринадов, сладких блюд (самостоятельно или в смеси с корицей). Лучше использовать головки (шляпки) гвоздики. В смеси с черным перцем гвоздика применяется при приготовлении тушеного мяса, баранины, мясных фаршей и бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (курице, индейке); для усиления жгучего качества пряности можно использовать только черешки.

Гвоздика придает вкус и аромат одинаково хорошо как горячим, так и холодным блюдам, но аромат при повышенной температуре быстро улетучивается. Поэтому чем более тонкий аромат необходимо получить, тем позже необходимо закладывать гвоздику. Ни в коем случае нельзя добавлять гвоздику в блюда с длительной тепловой обработкой, например в пловы.

Кардамон

В качестве пряности используют высушенные семена кардамона, которые лучше всего извлекать из капсулы перед



самым употреблением. Они обладают приятным ароматом и сладковатым пряным вкусом.

Кардамон входит в традиционные пряные смеси, его добавляют в кофе, чай, в выпечку, мясные блюда, подливы и соусы. В сочетании с шафраном, тмином его добавляют в вареную рыбу, с красным перцем — в жареную рыбу, с кайенским перцем — в запеченную рыбу и другие морские продукты, с майораном — в заливное из рыбы.

Из-за своих жгучих свойств пряность требует осторожного обращения. Нормой считается добавлять в выпечку 0,3—0,5 г молотых семян на одну порцию, в жидкие блюда — в 2 раза меньше, за 3—5 минут до готовности.

Майоран

Майоран можно добавлять в любые блюда для придания аромата. Вкус этого растения напоминает сочетание мяты и перца. Он используется в качестве приправы к мясным блюдам, супам, салатам, напиткам. Майораном можно заменить перец и другие пряности. Настоянный на листьях майорана в течение 5—7 суток уксус приобретает приятный аромат, его хорошо использовать для заправки салатов, так как они приобретают необычный вкус. Майоран улучшает вкус соленых и маринованных овощей. Он идеально подходит к жирным блюдам, поскольку обладает свойством облегчать пищеварение. Майоран также незаменим во многих овощных блюдах, главным образом его рекомендуют для тяжелых овощей — бобовых и капусты.

Сильный аромат майорана требует такого же сильного соседства. Интересно сочетание майорана с базиликом, тимьяном и шалфеем, мускатным орехом и гвоздикой, лавровым листом, душистым и черным перцем, тмином. Но такие пряности нужно использовать осторожно, чтобы не испортить вкус блюда.



Тимьян

Тимьян придает пикантность различным блюдам и великолепен в сочетании с чесноком и вином. Его особенно рекомендуют добавлять к жаренному на сале картофелю, мясным фаршам, копченостям, свинине, баранине, утке, паштетам, грибам, творогу, дичи и сырам, а также в очень небольшом количестве — к жареной рыбе, печени и телятине. Тимьян хорошо подчеркивает вкус блюд из фасоли, чечевицы и гороха, соусов и картофельных салатов. Листья и молодые побеги тимьяна употребляют как салат, для засолки огурцов.

Орегано (душица)

В кулинарии используются засушенные листья и цветочные почки орегано.

Орегано распространен в кухнях Средиземноморья. Его кладут в пиццу, пасту, он замечательно сочетается с помидорами, сыром и грибами, подходит к горячим бутербродам, супам (особенно томатным), блюдам из курицы, фасоли, яиц. У нас им ароматизируют квас и домашнее пиво, также добавляют в супы, салаты, мясо. А если добавить веточку душицы в бутылку с уксусом или растительным маслом, то ее содержимое приобретет утонченный аромат.

Орегано возбуждает аппетит и способствует пищеварению. Эта приправа идеально сочетается с ветчиной, салатами, рыбными соусами, запеченной свининой и ягнятиной, мясными супами, запеченным картофелем.

Добавлять орегано нужно незадолго до готовности блюда. Вкус его более нежный по сравнению с майораном, он гармонирует с базиликом, розмарином, майораном, тимьяном и перцем.



Базилик

Вкус базилика — слегка горьковатый со сладковатым привкусом. Свежие и высушенные листья и цветки применяют при приготовлении различных национальных блюд в греческой, французской, итальянской и закавказской кухнях. Как приправу базилик добавляют в салаты, мясные и рыбные блюда, а также — для ароматизации — в овощные консервы, соленья и колбасы.

Базилик отлично дополняет овощные блюда из бобов, томатов, шпината и квашеной капусты. Несколько свежих листиков базилика, помещенных в уксус, значительно улучшают его аромат. Измельченные листья добавляют также в творог, масло, омлеты и салат из крабов. Сушеные листья вместе с розмарином иногда используют вместо перца.

Базилик когда-то называли царской травой. Вся надземная часть его отличается приятным запахом и нежным вкусом. Свойства его проявляются в блюдах как бы постепенно — сначала он дает горчинку, а затем сладковатый привкус.

Кориандр

Листья кориандра, или кинзы, — прекрасный компонент для салатов, соусов, супов, ароматное дополнение к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам и кебабам, бутербродам. Семена кориандра используют для ароматизации хлеба и кондитерских изделий, сыра, для мясных блюд, колбас, кушаний из краснокочанной и савойской капусты, соусов, супов, выпечки. Однако не всем нравится их специфический запах и вкус.

На Востоке кориандр часто включали в различные сласти — например, популярные на восточных базарах за-



сахаренные семена кориандра сочетали в себе сладость и пряную жгучесть.

Эстрагон

Эстрагоном, как свежим, так и сушеным, приправляют самые разнообразные блюда. Очень вкусна, например, тушеная морковь с эстрагоном, макрель в томатном соусе, цветная капуста с корнишонами. Эстрагоном восхищаются любители диетической кухни.

Эфирное масло из эстрагона используют для получения уксуса, который добавляют в консервированные овощи, а также в блюда из шампиньонов, цветной капусты, спаржи, томатов, фасоли, крабов и мяса (телятины и ягнятины).

Эстрагон — хороший консервант, поэтому незаменим в домашних заготовках. Вещества, содержащиеся в его листьях, подавляют рост молочнокислых бактерий. Пряность способствует сохранению цвета продукта, увеличивает крепость, улучшает вкус и запах овощей. Ее применяют при мариновании и солении огурцов, томатов, грибов, для квашения капусты.

Порошок из высушенных листьев при хранении в плотно закрытой посуде долго сохраняет аромат и вкус и является хорошей приправой к различным кулинарным изделиям.

Мускатный орех

Аромат мускатного ореха зависит от его формы: большие и круглые орехи обладают более тонким и насыщенным ароматом, чем продолговатые. Добавляют в пищу мускатный орех в очень небольших количествах — не более 0,1 г на одну порцию.



С мускатным орехом готовят варенья, компоты и сладости, добавляют в салаты и пюре из картофеля, брюквы, репы, овощные супы, почти во все грибные блюда, в соусы для всех видов домашней птицы, в макароны, в мясные и рыбные блюда. Наиболее эффективно применение мускатного ореха в блюдах, где сочетаются мясо или рыба с овощами, грибами, тестом, и в соусах, многим из которых мускатный орех придает основной аромат.

Поскольку в тертом виде мускатный орех быстро теряет аромат, лучше натирать его перед самым употреблением.

Тмин

В немецкой, австрийской, чешской, скандинавской и венгерской кухнях тмин получил наибольшее распространение. Он до сих пор придает характерный вкус ржаному немецкому хлебу, им сдабривают кислую капусту. В Прибалтике тмин — одна из основных приправ для печеных изделий, творога и сыров.

Уже в средневековой Англии его семена часто добавляли в кексы, те так и назывались — тминники. Англичане употребляли в пищу и корень тмина, как картофель, а во времена правления Елизаветы I тмином приправляли почти любые блюда.

Высушенные семена тмина, а иногда и листья (особенно молодые) добавляют при засолке и мариновании овощей и в выпечку.

Корица

Аромат корицы сладковатый и очень нежный, поэтому ее добавляют в печенья, кексы, куличи, пряники, сладкие пироги с фруктовой начинкой, а также в сладкие пловы,



компоты, варенья, муссы, желе и творожные пасты, фруктовые и некоторые овощные салаты. Она хорошо сочетается со шпинатом, морковью, красной капустой и молочной кукурузой, а также с блюдами из яблок, айвы и груш.

Корица особенно популярна в восточной, индийской и китайской кухне, где ее добавляют также в блюда из домашней птицы и баранины, в пловы. Корица входит в состав разнообразных смесей сухих пряностей — карри, ереванская смесь, сухие духи, а также в смеси для фруктовых, грибных и мясных маринадов. Корицей ароматизируют ликеры, пунши, гроги.

В России с корицей традиционно готовили молочные супы, оладьи, каши и заливную рыбу, в Белоруссии ею сдабривали моченую бруснику, а в Украине применяли при мариновании огурцов и засолке арбузов.

Аромат корицы особенно хорошо сочетается с яблоками, грушами и шоколадом, поэтому в кофе капучино всегда добавляют щепотку тертого шоколада и корицы. Ее используют для ароматизации напитков, маринадов, печенья, булочек и сладких блюд из творога и фруктов, добавляют в овощные и фруктовые салаты, в блюда из птицы, свинины и баранины. Например, в классические фаршированные баклажаны или греческое рагу из ягненка обязательно добавляют корицу.

Ваниль

Ваниль на вкус горькая, поэтому перед употреблением ее тщательно растирают в порошок в фарфоровой ступке вместе с сахарной пудрой. Для обсыпки кондитерских изделий можно использовать сахар, с которым в одной банке хранилась неразмолотая ваниль — своим запахом она достаточно быстро пропитает весь сахар.



В тесто ваниль вводят непосредственно перед тепловой обработкой, в пудинги, суфле, компоты, варенье — сразу после их приготовления, так же как и в холодные блюда. Бисквиты и торты пропитывают ванильным сиропом уже после приготовления. Ваниль добавляют также в кисели, компоты, муссы.

Употребляют ваниль в малых количествах. Сладкий запах ванили обманчив — стоит переборщить, и блюдо станет горьким.

Ванильный сахар — душистый сахар (2 стручка ванили на 500 г сахара). Такая смесь хранится в течение недели в плотно закрытых контейнерах, а затем стручки вынимают. Ароматный сахар используют в выпечке, а также для украшения фруктов, десертов.

Укроп

Укроп улучшает вкус и внешний вид пищи, возбуждает аппетит, стимулирует пищеварение. Он обладает приятным ароматом и освежающим вкусом.

Свежей и сушеной зеленью укропа приправляют и украшают первые и вторые блюда, соусы, подливы. Он обогащает рацион витаминами, его можно употреблять больше, чем других пряностей. Укроп, собранный в стадии цветения, кладут в банки при засолке огурцов и капусты. Укроп можно также сушить и сохранять в сухом виде в течение года. При правильной сушке укроп не утрачивает ни цвета, ни свойств. Зимой можно употреблять и семена укропа, которые очень хорошо сохраняются. Их можно вводить в супы, маринады, добавлять к отварной и тушеной рыбе.

Свежие листья укропа применяются в салатах, супах, соусах, подливах, различных мясных, рыбных, овощных и грибных блюдах. При изготовлении различных консер-



вированных овощей и в соленьях используется все растение укропа в период цветения. Плоды используются в кондитерских изделиях, для ароматизации чая, уксуса, маринадов.

Петрушка

Чаще всего петрушка используется для приготовления блюд из овощей, различных супов из мяса. Мелко нарезанная зелень петрушки добавляется в еду непосредственно перед подачей на стол. Корень закладывается в блюдо в начале варки, главным образом в супы и блюда из овощей.

Петрушку можно употреблять в диетическом питании, особенно при заболеваниях печени и желчного пузыря. Мелко нарезанную зелень или тертый корень многие любят добавлять к вареной рыбе, дичи (главным образом птице), к майонезам и блюдам из картофеля. Во французской кухне, например, популярна вымытая и обсушенная зелень петрушки со стеблем, быстро обжаренная в растительном масле. Еще теплой ее подают к мясным и рыбным блюдам.

Лавровый лист

Лавровый лист незаменим для маринадов, для бульонов и заливной рыбы, соусов и супов, вареного мяса. Он может вариться вместе с основным продуктом, но желательно не очень долго. В первые блюда лавровый лист кладут за 5 минут до готовности, во вторые — за 10 минут, а затем вынимают.

Как пряность используются свежие и высушенные листья лавра, а также плоды (семена) и лавровый порошок, представляющий собой концентрированный экстракт эфирных масел лавра.



Преимущество лаврового листа в том, что даже при длительном и неправильном хранении он не теряет своих качеств.

Горчица

Горчица — одна из самых популярных приправ немецкой и русской кухни (от европейских приправ русская горчица отличается особенной остротой, в большинстве европейских стран предпочитают менее острую, иногда почти сладкую горчицу, с большим количеством добавок).

Горчица служит защитным покрытием при приготовлении мяса домашней птицы, телятины и рыбы — не только предотвращает вытекание сока, но и ароматизирует блюдо.

Горчица (горчичный порошок) используется как приправа прежде всего к мясным блюдам, а также как ингредиент майонеза. Также существуют многочисленные рецепты маринадов, в состав которых входят и целые семена, и горчичный порошок.

Горчицу нужно хранить в темном месте, иначе она потеряет свой вкус и аромат.

Русская горчица — самая острая, крепкая приправа из горчичного порошка, с добавлением уксуса.

Дижонская горчица — самая знаменитая в Европе. Во Франции выпускается более 20 сортов дижонской горчицы, один из самых популярных — горчица с белым вином.

Баварская горчица изготавливается из горчичных зерен грубого помола, имеет карамельный привкус.

Американская горчица — самый жидкий вид горчицы, готовится из семян белой горчицы с большим количеством сахара.



Фруктовая горчица популярна в Италии. Это крупные куски фруктов (яблок, лимонов, апельсинов, мандаринов, груш), приготовленные в остром соусе из порошковой горчицы, белого вина, меда и специй. Такая приправа прекрасно дополняет мясное рагу.

Медовая горчица делается с добавлением меда.

Сельдерей

Сельдерей используют не только в салатах — черешки можно есть сырыми, или просто отварить, или обжарить, или запечь в духовке со сметаной и сыром. Из свежего корня сельдерея готовят салаты, делают нежный мусс, который служит гарниром к дичи.

По содержанию питательных веществ и вкусовым качествам сельдерей является наиболее ценной овощной культурой — листья содержат аскорбиновую кислоту, каротин, витамины и даже противоязвенные вещества. Листья обычно вместе с черешком опускают в кастрюлю, где готовится еда, и вынимают перед подачей блюда на стол. Листья, снятые с черешков, сушат на зиму.

Сельдерейное семя — замечательная приправа к отварным или тушеным овощам. А сельдерейная соль — смесь высушенных молотых семян сельдерея и поваренной соли — подчеркнет вкус мясных подлив, соусов и супов, отлично подойдет к тыкве.

Карри

Карри — это смесь пряностей на основе корня куркумы. Куркума обладает великолепным запахом, но невыразительным вкусом, поэтому его делают более ярким, дополняя другими компонентами (иногда в смесь входит до 24 пряностей). Карри бывает острой и неострой, но в ней



обязательно должны присутствовать лист карри, порошок корней куркумы, кориандр и красный перец. Применяют карри для того, чтобы ароматизировать и придать приятный цвет рису, мясу, овощам.

ТЕСТО

Дрожжевое тесто



600—650 г муки, 30—40 г сахара, 20—30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 10 г соли, 20 г дрожжей, 250—300 мл воды или молока

Безопарный способ. В теплом молоке или воде растворить дрожжи, добавить соль, сахар, яйца, муку и месить 5—8 минут, до получения однородного, без комков, теста средней консистенции. Перед окончанием вымешивания добавить слегка подогретое сливочное масло или маргарин (половину можно заменить растительным маслом). Накрыть тканью и поставить на 3,5—4,5 часа в теплое место. За это время тесто нужно 2—3 раза обмять.

Опарный способ. Дрожжи растворить в теплом молоке или воде и всыпать половину нормы просеянной муки; тщательно растереть, чтобы не было комков. Поставить на 3 часа в теплое место. На готовность опары указывает обилие пузырьков на поверхности. Когда опара немного осядет, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поставить его в теплое место на 1—2 часа, за это время 2—3 раза обмять.

Чтобы выпечка получилась пышной, легкой, пористой, нужно подготовленные изделия уложить на противень, накрыть марлей или тонкой тканью и поставить в теплое место на расстойку.



Пресное тесто



700 г муки, 1—2 яйца, 250 мл воды, 10 г соли

Просеять муку, высыпать горкой, в середине сделать углубление, влить в него холодную воду с растворенной в ней солью, добавить слегка взбитые яйца и замесить крутое тесто, подмешивая, если необходимо по рецепту, кусочки масла или маргарина. Накрывать тесто салфеткой и оставить на 20—30 минут, слегка посыпав мукой. Затем повторно вымесить.

Песочное тесто



500 г муки, 150—180 г сахара, 200—250 г сливочного масла или маргарина (для тортов и пирожных следует брать масло), 2—3 яйца, 1 г соды, щепотка соли

Масло или маргарин перетереть с сахаром, взбить до образования однородной массы, добавить яйца, соль, соду, перемешать, всыпать муку и за 2—3 минуты замесить тесто.

Слоеное тесто



400 г муки, 3 яйца, 250 г сливочного масла, 1 ст. л. уксуса, 100—150 мл молока, 5—6 г соли

Или: 800 г муки, 500 г сливочного маргарина, 250 мл воды, 2 ч. л. уксуса, 13—15 г соли

Просеять муку, сделать в середине углубление, положить все продукты, кроме масла (или маргарина), замесить тесто. Хорошо вымесить, чтобы отставало от рук, накрыть тканью и на 15—20 минут поставить в прохладное место.

Сливочное масло (маргарин) хорошо размять, чтобы не было комочков, добавить немного муки, сформовать



брусочек и охладить его. На раскатанное тесто положить масло (маргарин), закрыть края конвертом, хорошо завернуть и продолжать раскатывать в длину так, чтобы были прямые углы. Сложить вчетверо (края должны сходиться примерно на середине листа), дать отстояться 20—25 минут в прохладном месте, еще раз сложить вчетверо и раскатать. Затем 2 раза складывать втрое, каждый раз раскатывая.

Во время приготовления слоеного теста в кухне должно быть прохладно (17—20 °С). Нельзя допускать образования на тесте корочки — тесто будет разрываться и изделия окажутся жесткими. Лучше всего тесто накрыть влажной тканью.

Кислое тесто



1 кг муки, 500 мл кефира, 125 г сметаны, 2 ч. л. соды, щепотка соли :

Безопарный способ. В муку добавить соль, сметану и, постоянно помешивая, влить кефир порциями, перемешать и добавить оставшуюся муку. Тесто хорошо вымесить — оно должно быть не густым, а очень мягким и немного прилипать к рукам. Добавить соду в 3 приема: насыпать треть необходимого количества, вымесить, следующую порцию соды — и вымесить, оставшуюся соду — и снова хорошо вымесить. Готовое тесто должно не прилипать к рукам и быть мягким. Выложить тесто на салфетку, накрыть, чтобы не подсыхало, и оставить на 1—1,5 часа.

Опарный способ. В муку добавить соль, сметану и, постоянно помешивая, влить кефир порциями, перемешать и добавить оставшуюся муку. Тесто по консистенции должно быть таким, как на оладьи, и его необходимо выдержать в теплом месте 8—10 часов. После этого мож-



но вмесить оставшуюся муку до полуготовности теста (оно должно прилипать к рукам) и добавить соду, также в 3 приема. Готовое тесто должно выстояться 1 час.

Бисквитное тесто



500 г муки (20 % муки можно заменить крахмалом),
500 г сахара, 25 яиц

Для этого вида теста разрыхлителем служат взбитые яйца, которые осторожно соединяют с мукой, сахаром и крахмалом. При холодном способе желтки и белки взбивают отдельно, при горячем — яйца растирают с сахаром и, непрерывно помешивая, подогревают до 40—45 °С.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
-----------------------	---

ВСЕ О ДУХОВКЕ И ГРИЛЕ

Как правильно выбрать духовку	7
Как правильно выбрать гриль	10
Особенности приготовления блюд	13
Полезные советы	13

ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ

Закуски	25
Блюда из мяса	43
Блюда из домашней птицы и дичи	64
Блюда из рыбы	79
Блюда из овощей и грибов	98
Пироги	112
Пицца	122
Запеканки	132
Десерты	153



ГОТОВИМ НА ГРИЛЕ

Закуски	169
Блюда из мяса	175
Блюда из домашней птицы и дичи	198
Блюда из рыбы и морепродуктов	218
Блюда из овощей и грибов	238
Десерты	258
Заключение	266

ПРИЛОЖЕНИЕ

Соусы	267
Маринады	278
Глазури	293
Масла для смазывания	295
Приправы	296
Тесто	312

Видання для організації дозвілля

**Готуємо в духовці та на грилі.
Смачно. Швидко. Корисно**
(російською мовою)

Укладач **АНДРЕЄВА Вікторія Костянтинівна**

Головний редактор **С. С. Скляр**
Відповідальний за випуск **Н. С. Дорохіна**
Редактор **А. Г. Фадеєва**
Художній редактор **Н. П. Роєнко**
Технічний редактор **А. Г. Верьовкін**

Підписано до друку 14.12.2010.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «*Waгpostk*». Ум. друк. арк. 16,8.
Дод. наклад 8 000 пр. Зам. № 143.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з оригіналу-макету замовника
у ДП «Видавництво і друкарня «Таврида»
95000, Україна, АРК, м. Сімферополь, вул. Ген. Васильєва, 44

Издание для организации досуга

**Готовим в духовке и на гриле.
Вкусно. Быстро. Полезно**

Составитель АНДРЕЕВА Виктория Константиновна

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *Н. П. Роечко*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*

Подписано в печать 14.12.2010.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «*Yaгnock*». Усл. печ. л. 16,8.
Доп. тираж 8000 экз. Зак. № 143.

ООО «Книжный клуб
"Клуб семейного досуга"
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с оригинал-макета заказчика
в ГП «Издательство и типография «Таврида»
95000, Украина, АРК, г. Симферополь, ул. Ген. Васильева, 44



ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ И НА ГРИЛЕ

Приготовление в духовке и на гриле позволяет сохранить в продуктах максимум витаминов и практически исключает возможность пригорания. Из этой книги вы узнаете о всех тонкостях запекания, почерпнете много новой информации об ароматных приправах и, конечно же, познакомитесь с разнообразными рецептами великолепных блюд, которые приготовите с легкостью, а съедите с аппетитом!

 Закуски

 Блюда из мяса

 Блюда из домашней птицы и дичи

 Блюда из рыбы и морепродуктов

 Блюда из овощей и грибов

 Пироги и пиццы

 Запеканки

 Десерты и глазури

 Соусы и маринады

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-1400-7



9 785991 014007

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-1068-7



9 789661 410687