

введение	4
закуски и салаты	5
первые блюда	67
вторые блюда	96
заключение	157

введение

Вы держите в руках книгу, в которой содержится более 150 различных рецептов приготовления мясных блюд. Это и самые разнообразные салаты и закуски, и многочисленные первые и вторые блюда. При этом книга включает в себя рецепты как классических мясных блюд (ростбиф, бифштекс, рагу, заливное, паштет), так и изысканных, взятых из кулинарных книг народов мира (ризотто из куриных потрохов, салат из цесарки или дичи, форшмак из говядины и т. д.). Кроме того, для каждого рецепта подобран совет, призванный помочь молодым хозяйкам узнать секреты обработки и приготовления мясных блюд.

закуски, салаты

Перед подачей на стол основных блюд обычно подаются всевозможные закуски и салаты. Мясо – превосходный продукт, который можно использовать в качестве одного из компонентов. Закуски и салаты чаще готовятся из ингредиентов, уже прошедших обработку (консервированные или вареные овощи, морепродукты и пр.). То же касается и мяса: берется вареное либо копченое мясо. Если это салат, то в числе прочих оно режется, измельчается и добавляется в общий состав. Если это закуска, то имеет место простая нарезка копченого мяса или карбоната, посыпанная зеленью или приправленная каким-нибудь соусом.

польский торт из бутербродов

ПОДГОТОВКА 30 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1,5 ч

1 буханка круглого хлеба
350 г консервированного мясного паштета
200 г ветчины
2 ст. л. хрена
2 ст. л. сметаны
50 г сливочного масла
150—200 г твердого сыра
100 г майонеза
100 г горчицы
1 свежий огурец
2—3 свежих помидора
50 г моркови-пикули
1 ст. л. нарезанной зелени петрушки и лука

- 1** Срежьте с хлебной буханки нижнюю корку, вырежьте из нее круг, толщина которого не больше 1—1,5 см и намажьте на него сливочное масло. Наверху получившегося хлебца ножом пометьте 5 окружностей.
- 2** При этом главная окружность должна находиться в центре — посыпьте ее приготовленной зеленью петрушки и лука.
- 3** Вторая — для нарезанных кусочками яиц и смешанного со сметаной хрена, третья — для масла, перемешанного или покрытого ветчиной, четвертая — для тертой массы, приготовленной из сыра, пятая — для паштета из домашней птицы.
- 4** Края окружностей обозначьте майонезными и горчичными кольцами, чередуя их. По краям украсьте торт нарезанными кружочками огурцов, помидоров и пикулей. Готовое блюдо поставьте на холод на 1 ч.

количество порций 4



салат из курицы и крабов

ПОДГОТОВКА 20 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 мин.

1 курица весом 2 кг
50 г крабового мяса,
кальмаров или кре-
веток

5 яиц

600 г картофеля

300 г маринованных
огурцов

100 г консервиро-
ванного зеленого
горошка

1 кочан зеленого
салата

несколько ягод чер-
нослива

10 г сахара

100 г соуса «Южный»

200 г сметаны

200 г майонеза

30 г зелени петрушки
специи

соль по вкусу

1 Тушку курицы подготовьте к за жарке и поставьте в духовой шкаф. Разделите готовое мясо на 4 части, каждую из которых очистите от кожи и костей.

2 Куриное мясо нарежьте ломтиками, при этом откладывая длинные кусочки для последующего украшения блюда.

3 В глубокую миску слоями положите следующие ингредиенты: нарезанные листья салата, заранее нарезанное куриное мясо, нарезанные кубиками картофель и яйца, нарезанные кружочками или дольками соленые огурцы, зеленый консервированный горошек.

4 Заправьте соусом из сметаны и майонеза, а также соусом «Южный», добавьте соль, сахар и молотый перец по вкусу. Все тщательно перемешайте.

5 Салат подавайте на листьях салата, украсив долька-ми яиц, куриного мяса, крабов, черносливом и веточками петрушки

количество
порций 4

салат с грибами и куриным мясом

ПОДГОТОВКА 40 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ч

1,5 кг курицы
200 г шампиньонов
300 г отварного риса
1 средний помидор
1 средняя головка
репчатого лука
50 г зеленого горош-
ка
50 г сливочного
масла
1/2 л куриного
бульона
1 ч. л. лимонного сока
сельдерея
перец и соль по вкусу

количество
порций 4

- 1** Отварите курицу и грибы, а затем нарежьте соломкой и полейте лимонным соком для пропитки.
- 2** Сельдерей и репчатый лук нашинкуйте, поджарьте на сливочном масле на умеренном огне, добавьте грибы. Все вместе тушите в течение нескольких минут.
- 3** Затем добавьте отварной рис, соль, перец, тщательно перемешайте, поставьте на огонь, помешивая смесь.
- 4** После того как рис станет прозрачным, добавьте в смесь 1 стакан подготовленного бульона, который остался после варки курицы. Тушите еще 10 мин.
- 5** Добавьте в смесь зеленый горошек и снова поставьте на огонь, пока весь бульон не испарится.
- 6** После этого смесь охладите, затем добавьте мясо курицы и нарезанный кубиками свежий помидор. Перед подачей готовое блюдо охладите в течение 1 ч в холодильнике.

русский куриный рулет

ПОДГОТОВКА 1 ч

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 4—5 ч

100 г курицы
**50 г копчено-варено-
го окорока**
**35 г свежих помидо-
ров**
2—3 свежих огурца
1 яйцо
100 мл молока
50 г маргарина
перец
соль

**количество
порций** 4

- 1** Снимите с курицы мякоть вместе с кожей, после чего отбейте полученное филе, положив его кожей вниз. Отбитое мясо посыпьте солью и перцем по вкусу.
- 2** Приготовьте омлет, для чего хорошенько перемешайте яйца с молоком, в полученную массу добавьте нарезанный соломкой копчено-вареный окорок, все еще раз тщательно перемешайте и вылейте на смазанный маслом или маргарином противень.
- 3** Выпекайте омлет в духовом шкафу. Готовый омлет охладите, а затем, положив его на подготовленные кусочки курицы, сверните рулетом, обвяжите, чтобы не раскрывался, шпагатом и сварите.
- 4** После окончания варки рулет охладите в бульоне, выньте и положите под пресс на 4—5 ч. Удалите шпагат, разрежьте порционными кусками, подавайте с гарниром. Украсьте блюдо нарезанной зеленью.

