

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина



Отварная говядина с гарниром

800 г говядины, 75 г овощей для варки мяса, 750 г гарнира, 400 г соуса, лавровый лист, перец горошком, соль.

Грудинку, покромку, мякоть лопатки или задней ноги (крупные куски) положить в посуду с кипящей водой, добавить нашинкованные морковь, лук, сельдерей, петрушку и варить при слабом кипении. За 15–20 мин до готовности мяса в бульон положить перец горошком, лавровый лист, соль (10 г на 1 л бульона).

В сварившееся мясо вилка или нож входит легко, вытекающий сок бесцветный. В недоварившееся мясо нож входит с трудом, вытекающий сок красноватого цвета.

Нарезать вареное мясо по 1–2 куску на порцию, равномерно распределяя верхний слой жира. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, рассыпчатая каша из полтавской, пшенной или перловой крупы либо сложный овощной гарнир. Соус сметанный с хреном, горячий острый с томатом или другой какой-либо острый соус подают отдельно или поливают ими мясо при подаче.

56 Готовое мясо можно полить бульоном и подать без соуса.



Для приготовления сложного гарнира морковь, репу, нарезанные дольками, картофель целыми клубнями небольшого размера, а для порционных блюд обточенный в виде бочоночков залить бульоном, в котором варилось мясо, и сварить. Капусту белокочанную подготовить, как для голубцов, затем свернуть в виде шариков и также сварить в бульоне.

Так же можно готовить солонину, свинину, баранину.



Отварная говядина с хреном

750 г говядины, 2–3 моркови, 1 ломтик корня сельдерея, 2–3 корня петрушки, 1–2 корня пастернака, 1 лавровый лист, $\frac{1}{2}$ ч. ложки перца горошком, соль.

Кусок говядины обмыть, перевязать ниткой, чтобы он сохранил свою форму, и положить в горячую воду. Как только вода закипит, посолить мясо и прибавить морковь, ломтик корня сельдерея, петрушку, пастернак, лавровый лист и черный перец. Варить мясо на слабом огне.

К отварному мясу подать соус с хреном и отварные овощи, заправленные сливочным маслом.



Отварная говядина с овощами

800 г говядины, 400 г картофеля, 250 г свежей капусты, 125 г моркови, 100 г репы, 75 г петрушки, 125 г репчатого лука, 15 пшеничной муки, 4 г чеснока, 40 г топле-



ного масла или свиного сала, лавровый лист, перец горошком, зелень, соль.

Жирную говядину (лопатку или наружную часть задней ноги) нарезать кусками толщиной 20–30 мм (по 1–2 куска на порцию), погрузить в кипящую воду и варить не менее 1–1 1/2 часов. Полуготовое мясо переложить в другую посуду. Бульон процедить и снова положить в него мясо, добавить целые некрупные клубни очищенного картофеля, морковь, репу, петрушку, лук, нарезанные дольками, капусту — крупными кусками квадратной формы (шашками), лавровый лист, перец горошком, посолить и варить до готовности мяса и овощей.

Затем бульон слить, приготовить на нем белый соус, соединить с мясом и овощами, добавить чеснок, растертый с солью, после чего прокипятить.

При подаче положить мясо в глубокую тарелку малого размера вместе с овощами и соусом, посыпать зеленью петрушки или укропом.



Отварная говядина с соусом белое или красное вино

800 г говядины, 150 мл вина, 50 г репчатого лука, 500 мл бульона, по 15 г петрушки, сельдерея и шампиньонов, 15 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 15 мл лимонного сока, 500–750 г гарнира, перец, зелень, соль.

Отварное мясо нарезать поперек волокон ломтями (по 1–2 на порцию).

58 При подаче мясо положить на блюдо или тарелку, залить соусом белое или красное вино и посыпать



зеленю. На гарнир подать рассыпчатую рисовую кашу, макароны, фасоль или сваренные в бульоне овощи.

Для приготовления соуса мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле, залить светлым мясным бульоном, в котором варилось мясо, добавить нарезанные в форме лапши коренья петрушки, сельдерея, свежие шампиньоны и варить при слабом кипении в закрытой посуде примерно в течение часа. Затем влить белое или красное сухое вино, посолить, нагреть до кипения, добавить небольшими кусочками смесь подсушенной пшеничной муки со сливочным маслом и, помешивая, варить соус 12–15 мин. После этого заправить соус по вкусу лимонным соком, белым или красным молотым перцем и процедить, протирая при этом остающиеся на сите лук и коренья. Процеженный соус, помешивая, еще раз прокипятить.



Отварная говядина с пивом

750 г говядины, 4 моркови, 2 корня сельдерея, 3 головки репчатого лука, 3–4 ст. ложки жира, 1–2 лавровых листа, 1/2 бутылки пива, черный перец.

Нарезать тонкими ломтиками кусок говядины (от задней ноги). Очистить и нарезать тонкими полосками морковь, сельдерей, лук. В кастрюлю с 3–4 ст. ложками жира уложить нарезанные овощи и мясо, посолить, посыпать черным перцем, стертым в порошок лавровым листом, залить 4 стаканами воды (или бульона) и 1/2 бутылки пива. Закрывать кастрюлю крышкой и поставить в духовку. Доведенное до готовности мясо вынуть, нарезать ломтиками и уло-



жить на блюдо; вокруг него расположить отваренные овощи.

Добавить в соус, полученный при варке мяса, крошенный ломтик хлеба (только мякиш) и проварить. Готовым соусом залить мясо и овощи.



Говядина с мясным фаршем

1 1/2 кг говядины, 250 г рубленого мяса, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, черный перец, зелень петрушки, 1/2 стакана жира, (1–2 моркови), соль.

Кусок говядины от задней ноги (1 1/2 кг) разрезать вдоль, слегка отбить, стараясь оформить прямоугольный мясной пласт, и посолить.

Взять дополнительно 250 г рубленого мяса и вместе с мелко нарезанным луком слегка обжарить в 2–3 ст. ложках жира. Снять мясо с огня и прибавить 2 мелко нарезанных крутых яйца, черный перец и зелень петрушки по вкусу. По желанию можно прибавить и 1–2 сваренные и нарезанные кубиками моркови. Смесь хорошо перемешать и разложить тонким пластом на подготовленное мясо. На фарш можно положить 3 целых сваренных вкрутую яйца.

Подготовленное мясо свернуть трубочкой и перевязать ниткой, чтобы фарш не выпал. Готовый рулет обжарить в 1/2 стакана жира до образования румяной корочки, залить 2 стаканами горячей воды и сварить на умеренно сильном огне.

Готовый рулет вынуть, удалить нитки и нарезать его ломтиками. Ломтики рулета уложить на блюдо. С одной стороны уложить картофельное пюре или жарен-

СОДЕРЖАНИЕ



Мясо и мясные продукты

<i>Разделка мяса</i>	5
Говядина	5
Свинина	6
Баранина	6
<i>Мясные полуфабрикаты</i>	7
Натуральные полуфабрикаты из говяжьего мяса	7
Натуральные полуфабрикаты из свинины	8
Натуральные полуфабрикаты из баранины	8
Панированные полуфабрикаты	9
Особенности подготовки мяса кролика, зайца и других диких животных	10
<i>Тепловая обработка мясных продуктов</i>	11
Варка	11
Жаренье	13
Тушение	15
Запекание	16

Домашняя птица и пернатая дичь

<i>Характеристика домашней птицы</i>	18
<i>Характеристика дичи</i>	19
<i>Приготовление полуфабрикатов (котлет и кнелей) из пти- цы и дичи</i>	21
Котлеты из филе	21
Котлетная масса	22
Кнельная масса	23
<i>Субпродукты</i>	24
<i>Тепловая обработка птицы и пернатой дичи</i>	25

Варка.....	25
Припускание.....	25
Жаренье, тушение, запекание.....	26

Соусы к мясу, птице, дичи

<i>Горячие соусы</i>	28
Коричневый мясной бульон.....	29
Концентрированный бульон (фюме).....	30
Белый мясной бульон.....	30
Мясной сок.....	31
Красный соус основной.....	32
Соус с красным вином и чесноком.....	33
Красный соус с чесноком.....	34
Луковый соус.....	34
Соус луковый острый.....	35
Луковый соус с грибами.....	35
Перечный соус с уксусом.....	36
Соус с кореньями.....	37
Соус с эстрагоном и белым вином.....	37
Соус со свежими грибами.....	38
Итальянский соус.....	38
Белый соус основной.....	39
Белый соус с яичными желтками.....	39
Белый масляный соус.....	40
Соус с хреном.....	40
Томатный соус основной.....	41
Томатный соус натуральный.....	42
Томатный соус к жареному мясу.....	42
Томатный соус с грибами.....	43
Соус бешамель.....	43
Молочный соус.....	44
Молочный соус с луком.....	44
Сметанный соус основной.....	45
490 Сметанный соус на бульоне.....	45

1000 лучших блюд из мяса и птицы

Майонезно-сметанный соус	46
Яично-масляный соус (голландский) с уксусом	46
<i>Холодные соусы</i>	47
Соус майонез основной	47
Острый яично-луковый соус	48
Соус майонез с томатом	49
Соус майонез с зеленью	49
Ароматизированный соус	50
<i>Приправы и заправки к мясным блюдам</i>	50
Томатная приправа (ведическая кухня)	50
Яблочная приправа (ведическая кухня)	51
Перечная приправа	52
Ореховая приправа	53
Сметанная заправка	53
Горчицная заправка	53
<i>Пряности к мясным блюдам</i>	54

Горячие блюда из мяса

<i>Говядина</i>	56
Отварная говядина с гарниром	56
Отварная говядина с хреном	57
Отварная говядина с овощами	57
Отварная говядина с соусом белое или красное вино ...	58
Отварная говядина с пивом	59
Говядина с мясным фаршем	60
Отварная говядина, заправленная соусом хреном со сметаной	61
Говяжье филе с овощами	62
Отварная солонина (говядина)	63
Говядина по-моравски	63
Кюлбастия из телятины или говядины	64
Биштекс натуральный	64
Биштекс с луком по-домашнему	65
Биштекс с яйцом под томатным соусом	66

Бифштекс с луком и картофелем.	67
Бифштекс со сложным гарниром	68
Бифштекс под красным соусом с корнишами	69
Бифштекс, жаренный на решетке	70
Филе натуральное.	70
Жареное филе с грибами и сметаной	71
Филе с костным мозгом	71
Филе в остром соусе с эстрагоном.	72
Филе шпигованное, жаренное целиком	73
Филе с овощами и каштановым пюре	74
Филе, жаренное на решетке или вертеле	74
Лангет натуральный.	75
Лангет под соусом с красным вином	76
Антрекот натуральный	77
Ромштекс	77
Бифштекс, ромштекс или антрекот натуральные с карто- фелем	78
Ростбиф	79
Ростбрат	80
Жареное мясо в сметане с луком	81
Жареная говядина под сметанно-томатным соусом	81
Шашлык из говядины с рисом	82
Шашлык из говядины, жаренный на вертеле	83
Тушеная говядина	84
Говядина, тушенная с черносливом	85
Тушеное мясо с кореньями.	85
Говядина, тушенная в кисло-сладком соусе, с овощами	86
Мясо с овощами, тушенное под крышкой из теста	87
Отварное мясо, тушенное с картофелем и луком.	88
Поджарка из говядины с солеными огурцами.	89
Тушеная говядина с луком и картофелем	89
Бифштекс по-домашнему с отварным картофелем.	90
Говядина со шпиком	91
492 Говядина, шпигованная салом.	92

Тушеная говядина с отварным картофелем	93
Тушеная говядина по-русски.	93
Тушеная говядина с макаронами	94
Тушеное мясо под соусом из шампиньонов	95
Духовая говядина с томатом	96
Духовая говядина с простоквашей	97
Духовая говядина с овощами	97
Говядина, тушенная с овощами и рисом	98
Азу	99
Говядина, тушенная с луком	99
Гуляш из говядины	100
Гуляш в сметанно-томатном соусе	101
Гуляш в томатном соусе	101
Гуляш из говядины с квашеной капустой	102
Гуляш из говядины с отварным картофелем	102
Бефстроганов с картофелем, отваренным в мундире ...	103
Бефстроганов в грибном соусе	104
Говядина по-гусарски (из старых рецептов)	105
Рагу из говядины с овощами	105
Рагу из говядины с капустой (еврейская кухня)	106
Цимес с мясом (еврейская кухня)	107
Цимес мясной с клецкой (еврейская кухня)	107
Шнель-клопс	108
Кебаб из говядины	108
Зразы из говядины	109
Зразы из говяжьей вырезки с жареным картофелем ...	109
Зразы по-польски	110
Зразы под пикантным соусом с галетами из макарон ...	111
Рулет из говядины с начинкой-мозаикой	112
Говяжье филе с начинкой	113
Филе в маринаде	114
Филе беф-брезе	116
Яхния из говядины (Аргентина)	117
Солянка по-грузински	118

Мясо с айвой.....	118
Говядина с айвой (Израиль).....	119
Картофель, тушенный с копченой грудинкой.....	119
Чечевица, тушенная с копченой грудинкой.....	120
Отварная говядина, запеченная с кисло-молочным соусом и сыром.....	120
Говядина, запеченная с картофельным пюре.....	121
Говядина, запеченная с луковым соусом.....	122
Говядина, запеченная с овощным соусом.....	123
Колбаски, жаренные на решетке.....	124
Бифштекс рубленый.....	124
Бифштекс рубленый с луком.....	125
Бифштекс из говядины с сардинами.....	125
Шницель рубленый с рисом.....	126
Котлеты и биточки.....	126
Котлеты с добавлением яиц.....	127
Котлеты «Нежные».....	128
Котлеты из мясного фарша и картофеля.....	128
Котлеты из припущенного мяса и картофеля.....	129
Большая котлета (немецкая кухня).....	129
Котлеты, приготовленные в духовке (бельгийская кухня).....	130
Котлеты с помидорами (египетская кухня).....	131
Котлеты с рисом и капустой.....	131
Биточки по-восточному.....	132
Тефтели.....	133
Тефтели с рисом («ершики»).....	133
Тефтели из говядины по-гречески.....	134
Крокеты.....	135
Зразы рубленые.....	135
Руллет из рубленой говядины с грибной начинкой.....	136
Форшмак из говядины.....	137
Запеканка из отварной говядины и картофеля.....	138
Мясная запеканка.....	139
494 Мясная запеканка с сельдью.....	139

Запеканка из рубленой говядины с картофелем	140
Мясной фарш с рисом	141
Пудинг из говядины и картофеля	141
Картофель, фаршированный мясом	142
Капуста фаршированная	143
Голубцы с мясом и рисом в сметанном соусе	144
Голубцы мясные в томатном соусе	145
Домашние пельмени	146
<i>Телятина</i>	147
Телятина отварная с гарниром	147
Телятина припущенная (паровая)	148
Грудинка телятины с соусом белое вино	148
Телятина с макаронами	149
Телятина со свежими грибами	150
Телятина, жаренная крупными кусками	150
Грудинка телятины в сухарях	151
Грудинка телятины фаршированная	152
Жареная телятина с соусом из яблок и брусники	153
Жареная телятина с гарниром «ройяль» из помидоров и шпината	154
Отбивные от филейной части с грибами	155
Котлеты из телятины натуральные жареные	156
Тушеные котлеты из телятины	156
Зразы из телятины	157
Зразы из телятины с копченой грудинкой	158
Телятина, запеченная под белым соусом	159
Телятина тушеная	160
Кебаб из телятины	161
Маринованная телятина с жареным картофелем	161
Жиго из телятины (болгарская кухня)	162
Печеная телятина с морковью	163
Телятина фаршированная запеченная	164
Рубленая телятина отварная (немецкая кухня)	165
Шницель рубленый	165

Шницель из рубленого мяса с яичницей-глазуньей	166
Бифштекс	167
Провансальский бифштекс (французская кухня)	167
Крокеты (французская кухня)	168
Котлеты по-турецки	168
Котлеты из телятины с гарниром из кнелей	169
Рубленая телятина, запеченная в духовке	170
Телятина с макаронами	170
Отварные фрикадельки из телятины	171
Тушеные фрикадельки из телятины	172
Фрикадельки из телятины запеченные	173
Голубцы со свежей капустой (Греция)	174
Суфле из телятины запеченное	175
Баклажаны, фаршированные телятиной	175
Капуста, фаршированная телятиной (французская кухня)	176
Кабачки, фаршированные телятиной (румынская кухня)	177
Яблоки, фаршированные телятиной	178
Огурцы, фаршированные телятиной	178
Запеканка из телятины с картофелем	179
<i>Свинина</i>	180
Свиное филе отварное в маринаде (бельгийская кухня)	180
Свинина отварная	181
Грудинка копченая отварная	181
Копченые свиные ребрышки с фасолью	182
Вареная ветчина с гарниром	182
Свинина с овощами, отваренная в горшке	183
Жареная свиная грудинка в сухарях	184
Панированный бекон (канадская кухня)	184
Котлеты свиные натуральные жареные	185
Котлета свиная, жаренная в тесте	186
Котлеты свиные отбивные панированные	186
496 Жареная ветчина с помидорами или луком	187

Жареная свинина под пикантным соусом (китайская кухня).....	187
Жареная маринованная свинина (португальская кухня)	188
Соте из свинины (гавайская кухня).....	189
Свиное сало, жаренное с луком-пореем	189
Тушеная свинина в винном соусе	190
Свинина, тушенная с помидорами	191
Эскалоп из свинины в соусе	191
Тушеные свиные отбивные	192
Отбивные по-испански	192
Отбивные с пивом по-чешски.....	193
Свинина с пивом по-немецки	194
Свиные рулеты (бельгийская кухня).....	194
Отбивные рулеты	195
Свинина с квашеной капустой	196
Свинина, тушенная с макаронами.....	196
Свинина с садовыми бобами (Канада)	197
Свинина с фасолью и домашней колбасой.....	197
Рагу из свинины	198
Гуляш с кислой капустой	199
Гуляш с винным соусом	199
Свинина по-строгановски	200
Солянка по-деревенски.....	200
Каварма из свинины со сладким стручковым перцем (из соления).....	201
Каварма-кебаб из свинины	202
Винный кебаб из свинины	202
Кебаб из свинины с рисом	203
Поповская яхния из свинины (болгарская кухня)	204
Картофель с беконом (немецкая кухня).....	204
Картофель со шпиком	205
Жареный поросенок с гречневой кашей	205
Поросенок, фаршированный квашеной капустой и ветчиной	206

Поросенок, фаршированный рисом и ливером.	207
Фаршированный поросенок (немецкая кухня)	208
Отварная свинина, запеченная большим куском.	209
Запеченная маринованная свинина	209
Свинина, жаренная в духовке крупным куском.	210
Шпигованная свинина, жаренная в духовке	211
Запеченная свинина по-португальски.	212
Свиная корейка с яблоками.	213
Свиная корейка, запеченная с вином	213
Свинина по-сибирски	214
Зимнее македонское блюдо запеченное	214
Поджарка из свинины с яйцом.	215
Котлеты или биточки из рубленой свинины	215
Битки из рубленой свинины натуральные с луком.	216
Фрикадельки из свинины в соусе	216
Рубленая свинина под соусом (египетская кухня)	217
Голубцы из квашеной капусты	218
Квашеная капуста, фаршированная свининой	218
Свиная домашняя колбаса запеченная	219
Свинина рубленая, запеченная с картофелем	220
Запеканка из свинины с белокочанной капустой (фран- цузская кухня).	220
Запеканка из свинины с квашеной капустой.	221
Запеканка из свинины с луком-пореем	222
Запеканка из свинины с картофелем и яичницей-гла- зуньей.	222
<i>Баранина</i>	223
Баранина отварная с овощами	223
Баранина отварная с овощами по-грузински	224
Баранина отварная с овощами под соусом	225
Баранина отварная с абрикосами (алжирская кухня)	226
Баранина под лимонным соусом	226
Баранина отварная с пряной зеленью.	227
498 Баранина припущенная с гарниром	228

Солонина баранья отварная	228
Баранина, жаренная крупными кусками.....	229
Котлеты натуральные из баранины жареные	230
Окорок баранины с жареным луком и картофелем.....	230
Баранина, жаренная с луком.....	231
Жареная баранина с фасолью.....	232
Грудинка баранья в сухарях жареная (фри)	232
Грудинка баранья, фаршированная кашей.....	233
Бараньи отбивные котлеты под соусом (французская кухня).....	233
Шашлык по-кавказски	234
Шашлыки с рисом, приготовленные в духовке	235
Шашлык по-карски (первый вариант)	236
Шашлык по-карски (второй вариант).....	237
Шашлык по-турецки	238
Шашлык по-узбекски	238
Шашлык по-татарски	239
Шашлык со шпиком.....	239
Филе из баранины	240
Поджарка из баранины с картофелем	241
Баранина с баклажанами (турецкая кухня).....	241
Тушеная баранья ножка	242
Баранья задняя ножка, приготовленная в маринаде....	242
Баранья задняя ножка с грибами.....	243
Баранина с чесноком	244
Лопатка по-провансальски (французская кухня)	244
Рулеты из баранины отбивные тушеные.....	245
Рулет с гарниром.....	246
Баранина, тушенная с черносливом	247
Рагу из баранины	247
Рагу из баранины с зеленым горошком.....	248
Рагу из баранины с картофелем.....	249
Баранина с фасолью.....	250
Рагу из баранины (алжирская кухня)	250

Баранина, тушенная с баклажанами и помидорами	251
Баранина, тушенная с картофелем	252
Тушенная баранина с овощами	252
Баранина со свежей капустой	253
Тушенная баранина с лапшой	254
Баранина со стручковой фасолью	254
Бозбаш	255
Чахохбили из баранины	255
Казартма (болгарская кухня)	256
Чанахи	256
Чанахи по-грузински	257
Баранина, тушенная с зелеными помидорами	258
Пиринская яхния (болгарская кухня)	258
Мозаичная яхния из баранины (болгарская кухня)	259
Яхния из баранины с сыром (болгарская кухня)	260
Айриштиу из баранины (болгарская кухня)	260
Фаршированные бараньи котлеты	261
Фаршированная баранья лопатка	262
Баранина, запеченная с картофелем под луковым или грибным соусом	262
Баранина, запеченная с кашей под сметанным соусом	263
Лесной кебаб из баранины (вариант 1)	264
Лесной кебаб из баранины (вариант 2)	265
Стомна-кебаб из баранины (болгарская кухня)	265
Гювеч из баранины с овощами (болгарская кухня)	266
Фрикадельки из баранины, запеченные под соусом	267
Домашние колбаски печеные	268
Битки из баранины печеные	268
Люля-кебаб	269
Баклажаны, фаршированные бараниной	270
Долма (голубцы с виноградными листьями)	271
Перец, фаршированный бараниной	271
Голубцы из баранины со свежей капустой	272
500 Запеканка из баранины со свежей капустой	273

Запеканка из баранины с зеленой фасолью	273
Запеканка из баранины с рисом	274
Запеканка из баранины с баклажанами	275
Плов с жирной бараниной	276
Плов с бараниной и овощами	277
Плов с бараниной, запеченный в горшочке	277
Плов чихиртма из баранины	278
Пилав из баранины	279
Плов по-узбекски	280
Плов-турши по-азербайджански	280
Аджем-плов (турецкая кухня)	281
Баранина с рисом (иранская кухня)	282
Плов из рубленой баранины	282
Баранина с рисом	283
Баранина с рисом и черносливом	283
<i>Молодая баранина</i>	284
Шашлык из молодой баранины, поджаренной на решетке	284
Молодая баранина под белым соусом	284
Отварная молодая баранина под густым белым соусом	285
Натуральные котлеты из барашка, обжаренные в сухарях	286
Бараньи отбивные котлеты по-испански	286
Бараньи шницели с сыром	287
Чоп-кебаб	287
Молочный кебаб	288
«Седло» барашка, жаренное на кости	288
Задняя ножка барашка с зеленым луком	289
Задняя ножка барашка, тушенная с грибами	289
Задняя ножка барашка, фаршированная начинкой	290
Рулет из задней ножки барашка	291
Рулет из молодой баранины	292
Барашек с рассыпчатой гречневой кашей	293
Молодая баранина с молодым картофелем	293

Молодая баранина с рисом	294
Молодая баранина с красными помидорами	295
Молодая баранина с луком-сеянцем	295
Молодая баранина со шпинатом	296
Молодая баранина с сельдереем (греческая кухня)	296
Молодая баранина с бобами	297
Молодая баранина с зеленью петрушки	297
Яхния из молодой баранины с кабачками (болгарская кухня)	298
Яхния с зеленью петрушки (югославская кухня)	299
Молодая баранина с черносливом и миндалем (грече- ская кухня)	299
Молодая баранина с лимоном (еврейская кухня)	300
Молодая баранина с каштанами (греческая кухня)	300
Капама из молодой баранины (вариант 1)	301
Капама из молодой баранины (вариант 2)	301
Капама из молодой баранины по-гречески	302
Рагу из молодой баранины	302
Стофато из молодой баранины (болгарская кухня)	303
Кебаб из молодой баранины с зеленым луком	304
Тушка молодого барашка печеная	304
Запеченная баранья лопатка с фаршем	305
Запеченная баранья лопатка с ветчиной	306
Гювеч из молодой баранины с рисом	307
Молочный гювеч из молодой баранины	307
Котлеты из молодой баранины с сыром	308
Кебаб с ливером	308
Шоп-кебаб	309
Кебаб, запеченный в бумаге	309
Сарма-кебаб	310
Кебапчата	311
Бараньи котлеты	312
Кабачки фаршированные	312
502 Красные помидоры фаршированные	313

Рулет из рубленой баранины	314
Салат-латук, фаршированный бараниной (греческая кухня)	315
Долма (голубцы с виноградными листьями) из молодого барашка	315
Запеканка из молодой баранины со шпинатом	316
<i>Блюда, приготовленные из различных видов мяса</i>	317
Солонина отварная под соусом с хреном	317
Мясо отварное — калулу	317
Шашлык на сковороде	318
Мясо с рисом	318
Котлеты отбивные и натуральные	319
Шницель натуральный из свинины или телятины с гарниром	320
Поджарка из мясных продуктов	320
Эскалоп из свинины или телятины со свежими помидорами и грибами	321
Бигус	322
Грудинка и лопатка телячья или баранья, фаршированные рисом	323
Капама (болгарская кухня)	325
Гуляш ассорти (Венгрия)	326
Гуляш из свинины и курицы	326
Солянка мясная ассорти	327
Котлеты рубленые из говядины или баранины с жареным картофелем	328
Зразы рубленые из говядины или баранины с гречневой кашей	329
Котлеты домашние	330
Новогодние голубцы	330
Кебапчета жареные (Болгария)	331
<i>Мясо диких животных</i>	332
Кролик вареный с соусом	332
Жареный кролик с гарниром	332

Котлеты отбивные из кролика	333
Шницель из кролика	334
Эскалоп из кролика в томатном соусе	334
Кролик в белом соусе	335
Кролик, тушеный в соусе с овощами	336
Кролик, тушеный с черносливом	336
Биточки из кролика, тушеные с овощами	337
Котлеты рубленые из кролика	338
Кролик, запеченный с капустой	338
Кролик, запеченный с яйцом	339
Шницель из кролика, запеченный под соусом	340
Биточки из кролика и свинины	340
Зяец, жареный в сметане	341
Зяец-паприкаш (Венгрия)	342
Зяец в сухарях жареный	342
Зяец под белым соусом	343
Зяец, тушеный в сметане	344
Рагу из зайца	345
Зяец со свининой в глиняном горшочке	345
Зяец, тушеный с овощами	346
Зяец-плакия (Франция)	347
Тушеный заяц со свеклой	347
Мясо дикой свиньи жареное	348
Мясо дикого кабана жареное	349
Кабан тушеный	349
Жаркое из оленины со сметаной	350
Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы	351
Олень и лось жареные	352
Серна тушеная	352
Отбивные котлеты из мяса серны	353
Дикая коза жареная	354
Филе дикой козы, жаренное на вертеле	354
504 Филе дикой козы, тушенное с вином и яблоками	355

<i>Мясные субпродукты</i>	356
Говяжий язык с яблочным соусом	356
Язык вареный с гарниром	357
Отварной язык с соусом из зеленого горошка	357
Язык под белым соусом с изюмом	358
Язык в сухарях жареный	359
Язык вареный с овощами в горшке	359
Рагу из языка	360
Язык говяжий по-кавказски	361
Язык, запеченный с картофелем	361
Запеченный язык с копченой свиной (аргентинская кухня)	362
Печень телячья жареная	363
Печень телячья жареная с картофелем	363
Печень, жаренная куском, с отварным картофелем	364
Телячья печень с крутонами	365
Печень в соусе	365
Телячья печень под пикантным соусом	366
Печень телячья в белом вине	367
Печень тушеная, шпигованная салом	367
Телячья печень в формочках	368
Печень, шпигованная чесноком	368
Шашлык из печени	369
Рулет из печени	370
Суфле из телячьей печени	370
Почки говяжьи в грибном соусе	371
Почки говяжьи по-русски	372
Почки телячьи, свиные или бараньи по-русски	373
Почки говяжьи в соусе с луком	374
Почки телячьи или бараньи в грибном соусе с вином ..	375
Почки с макаронами под томатным соусом	375
Каварма (болгарская кухня)	376
Почки в соусе с ветчиной и грибами запеченные	376
Яхния с почками (болгарская кухня)	377

Почки телячьи, жаренные с лимоном	378
Почки телячьи или свиные с помидорами	378
Почки жареные под острым соусом с эстрагоном	379
Мозги в соусе с грибами	379
Мозги в томатном соусе	380
Жареные мозги с лимоном и жареным картофелем	381
Жареные мозги с маслом	382
Жареные мозги под соусом с огурчиками	382
Мозги отварные под белым соусом с рисом.	383
Панированные мозги с тушеными овощами	384
Мозги, запеченные с ветчиной	384
Рубец вареный с картофелем	385
Рубец в белом соусе с овощами	386
Рубец с копченой грудинкой в горшке	387
Рубец молодого барашка, фаршированный мясом	387
Запеченный фаршированный рубец.	388
Рубец, запеченный в сметане	389
Рубец, запеченный с фасолью.	390
Яхния из телячьего рубца (болгарская кухня)	390
Желудок (рубец) по-венски	391
Говяжье сердце тушеное	392
Тушеное сердце с овощным гарниром	393
Говяжье сердце на поджаренном хлебе (французская кухня)	394
Говяжье сердце под соусом маринад.	394
Шашлык из телячьего сердца	395
Гуляш из говяжьего сердца или вымени	396
Кебаб из телячьего или говяжьего сердца	396
Вымя вареное в соусе.	397
Жареное вымя с овощами	397
Вымя в сухарях жареное.	398
Гуляш из легкого	399
Хвосты говяжьей, сваренные с овощами.	399
Хвосты говяжьей фри.	400
506 Рагу из отваренных говяжьих хвостов	401

Рагу из обжаренных бычьих хвостов	401
Ножки телячьи или свиные в соусе	402
Ножки телячьи или свиные жареные.....	403
Жареные свиные ножки (Франция).....	404
Головка телячья вареная.....	404
Головки, ножки и мозги телячьи, свиные или бараньи, жаренные во фритюре.....	405
Фаршированная телячья голова, приготовленная в ду- ховом шкафу	406
Мясо свиных и говяжьих голов в соусе.....	407
Сладкое мясо с овощным гарниром	408
Бараний ливер (французская кухня).....	409
Сарма-кебаб из бараньего ливера (болгарская кухня)...	410
Кишки барашка, запеченные в духовке, с зеленым луком	410

Горячие блюда из домашней птицы

<i>Курица</i>	412
Курица в белом соусе с овощами	412
Курица с овощами в молочном соусе	413
Курица с соусом эстрагон	413
Курица отварная с кизиловой подливкой.....	414
Курица с телячьим языком и рисом	414
Курица отварная с рисом под белым соусом или белым соусом с яйцом	415
Отварная курица с рисом и алычой	416
Куры или цыплята паровые.....	416
Филе курицы, индейки, фазана или рябчика паровые ..	417
Жареная курица в сухарях.....	418
Курица с шампиньонами в соусе с мадерой.....	419
Курица с жареным картофелем	419
Котлеты натуральные с овощами	420
Котлета по-киевски	421
Котлета из филе курицы, фаршированная молоч- ным соусом.....	422

Котлета из филе курицы, фаршированная печенью	423
Шницель из филе курицы	423
Филе курицы припущенное	424
Тушеная курица	424
Тушеная курица с гарниром из сельдерея	425
Курица, тушенная с овощами	425
Курица, тушенная со свиной копченой грудинкой и ово- щами	426
Куры провансаль	427
Курица, тушенная с белым вином	428
Курица с зеленым горошком	428
Курица, тушенная с помидорами	429
Курица с каштанами	429
Курица фаршированная	430
Рагу из курицы	431
Чахохбили из курицы с добавлением вина	432
Курица, запеченная в духовке (английская кухня)	432
Фаршированная курица, запеченная в духовке	433
Курица, фаршированная мозгами	434
Котлеты пожарские	435
Котлеты с жареным картофелем	436
Котлеты киевские с красным соусом	437
Суфле из курицы	438
Запеканка с куриным мясом	439
<i>Цыплята</i>	439
Отварной цыпленок с кокосовыми орехами (Антильские острова)	439
Панированный цыпленок	440
Цыпленок жареный натуральный	440
Цыпленок табака	441
Цыпленок фри	441
Цыпленок в сухарях, жаренный на решетке	442
Цыпленок с картофелем и луком	442
508 Цыпленок, жаренный кусками (cote)	443

Цыпленок, жаренный кусками с шампиньонами.	444
Цыпленок, жаренный кусками, по-охотничьи	444
Цыпленок, жаренный кусками, в молочном соусе.	445
Цыпленок с яблоками	445
Цыпленок в сметанном соусе с паприкой.	446
Цыпленок с овощами в красном вине	446
Жареный цыпленок с рисом и сушеными фруктами . . .	447
Жареный цыпленок под винным соусом (Швейцария). .	448
Жареный цыпленок с бананами и беконом (аргентин- ская кухня).	448
Жареный цыпленок по-венгерски.	449
Жареные маринованные цыплята (французская кухня)	450
Тушеный цыпленок	450
Цыпленок с сельдереем.	451
Цыпленок с цветной капустой	452
Цыпленок с помидорами	452
Цыпленок в томатном соусе	453
Яхния из цыпленка (болгарская кухня)	454
Цыплята, тушеные, как дичь.	454
Цыпленок с грибами и миндалем (китайская кухня). .	455
Тушеный цыпленок с чесноком	455
Цыпленок с бананами (гавайская кухня).	456
Тушеный цыпленок в сметане (французская кухня) . .	456
Цыпленок, запеченный в тесте	457
Капуста, фаршированная мясом цыпленка (француз- ская кухня).	458
Цыпленок, запеченный в духовке под соусом (Мадага- скар)	459
Цыпленок, запеченный с грибами.	459
<i>Индейки</i>	460
Индейка отварная	460
Индейка жареная	460
Жареная индейка с клюквенным вареньем и жа- ренным картофелем.	461

Индейка со свежей капустой	462
Индейка запеченная	463
<i>Гуси и утки</i>	464
Рагу из гуся	464
Гусь с грибным соусом	465
Гусь в белом вине	465
Гусь, фаршированный тушеной капустой	466
Фаршированный гусь, запеченный с квашеной капустой	467
Фаршированный вареный гусь (китайская кухня)	468
Голубцы из гусятины и свинины	468
Утка, запеченная в духовке	469
Жареная утка с репой	470
Гусь и утка горячего копчения с капустой	470
Гусь и утка горячего копчения с картофельным пюре	471
Гусь и утка горячего копчения, запеченные в тесте	471
<i>Потроха домашней птицы</i>	472
Печень домашней птицы в томатном соусе с рисом	472
Рагу из потрохов	472
Петушиные гребешки	473
Горячие блюда из пернатой дичи	475
<i>Дикие утки</i>	475
Жареные дикие утки с грибами	475
Дикие утки тушеные	475
<i>Фазаны</i>	476
Фазан жареный	476
Фазан жареный с грибами и луком	477
Фазан, жаренный в сметане с шампиньонами	477
Филе фазана жареное с вареньем	478
Фазан тушеный	478
Шницель рубленый из фазана	479
<i>Рябчики</i>	480
Рябчик, куропатка, тетерев жареные	480
510 Рябчик шпигованный жареный	480

1000 лучших блюд из мяса и птицы

Рябчик, тушеный в соусе, с гарниром и гренками.	481
Филе рябчика фаршированное в сухарях.	482
<i>Куропатки</i>	482
Жаркое из куропаток (французская кухня)	482
Куропатка в сливках с изюмом.	483
Куропатки запеченные	484
<i>Перепела</i>	484
Перепела жареные с грибами	484
Перепела в сухарях, жаренные на решетке.	485
Перепела, фаршированные печенью.	485
Перепела в сметане с сырными кнелями.	486
Перепела, тушеные в красном вине	487
Тушеные перепела с рисом.	487
Перепела, запеченные в баклажанах.	488