

БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ И КРОЛИКА

50
рецептов



Салат из индейки, клубники и спаржи

Состав:

1 ломтик вареной грудки
индейки
150 г клубники
300 г белой спаржи
1 свежий огурец
½ бульонного кубика
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. оливкового масла
1 ст. л. измельченной
петрушки
2 ст. л. ядер кедровых
орехов
соль

1. Клубнику вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками.
2. Спаржу вымыть, очистить, отрезать концы, нарезать небольшими кусочками и отварить в подсоленной воде в течение 5–8 мин, после чего воду слить.
3. Огурец очистить и разрезать вдоль на тонкие ломтики. Грудку индейки нарезать тонкими полосками. Спаржу, клубнику, огурец и мясо разложить на тарелке.
4. Приготовить соус: бульонный кубик развести в 6 ст. ложках воды, добавить лимонный сок и оливковое масло, всыпать петрушку и перемешать.
5. Салат полить соусом и посыпать кедровыми орешками.

Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 2



Суп из индейки с рисом

1. Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, через 15–20 мин положить в бульон нарезанные овощи и рис. Репчатый лук или лук-порей можно предварительно обжарить в масле, но не поджаривать.

2. Когда суп вновь закипит, положить нарезанный кубиками картофель, варить 20–25 мин. Мясо вынуть, нарезать кусочками и положить обратно в суп.

3. В самом конце варки суп посыпать мелко рубленой зеленью петрушки, при желании можно положить лимон.

4. Суп можно сварить и без картофеля, а вместо риса заварить клецки, вермишель, лапшу и т. п.

Состав:

350–400 г мяса индейки с костями (можно использовать субпродукты: кости, шейки, крылышки и т. п.)

1 корень петрушки

1 морковь

1 маленькая головка

лука-порея или

репчатого лука

1 ст. л. сливочного

масла

3 клубня картофеля

¼ стакана риса

зелень петрушки

1–2 ломтика лимона

соль

1 л воды

Время приготовления: 1 ч 40 мин
Количество порций: 4



Гороховый суп из индейки

Состав:

400 г гороха
500–600 г костей индейки
3–4 луковицы
500 г картофеля
жир индейки, лавровый лист
перец, соль, зелень
(свежая, сушеная или замороженная).

1. Горох залить водой, дать набухнуть.
2. Положить кости, посолить и поставить на огонь.
3. В это время обжарить в жире мелко нарезанный репчатый лук.
4. Картофель очистить и нарезать кубиками.
5. Когда горох разварится, поместить в кастрюлю картофель и жареный лук (вместе с жиром). Добавить лавровый лист, зелень, перец.
6. Дать прокипеть еще 5 мин.

Мясо индейки считается одним из самых низкокалорийных. Супы хорошо подходят для диетического и детского питания.

Время приготовления:
1 ч 20 мин + замачивание гороха
Количество порций: 4



Суп-пюре из индейки

1. Индейку отварить, мякоть отделить от костей.
2. Отварное филе нарезать соломкой, залить небольшим количеством бульона, дополнительно проварить 5–10 мин.
3. Остальную мякоть пропустить через мясорубку с частой решеткой и протереть.
4. Из бульона и пассерованной муки приготовить белый соус, процедить его, соединить с протертой массой и довести до кипения.
5. Готовый суп заправить смесью из яичных желтков и молока, кусочками сливочного масла.
6. В тарелку положить нарезанное соломкой филе индейки. Отдельно подать гренки из пшеничного хлеба.

Состав:

400 г мяса индейки
50 г моркови
100 г лука
50 г петрушки
100 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
400 мл молока
2–3 желтка
2 л воды

Время приготовления: 1 ч 25 мин
Количество порций: 4



Индейка в морковном кляре

Состав:

400 г филе индейки
черный молотый перец
и соль по вкусу
растительное масло для
жарения

Для кляра:

400 г моркови
3 яйца
5 ст. л. муки
2 ч. л. тертой лимонной
цедрры
1 ч. л. соли
черный молотый перец
по вкусу

1. Морковь вымыть, почистить и натереть на мелкой терке. Затем перемешать морковь с лимонной цедрой и солью.
2. Яйца взбить, добавить в них 3 ст. ложки муки и поперчить. Затем смешать получившееся тесто с морковью.
3. Индейку нарезать на небольшие кусочки. Посолить, обвалять в оставшейся муке.
4. Разогреть масло в глубокой сковороде. Кусочки индейки погружать в кляр, затем обжаривать до образования золотистой корочки.
5. После этого выкладывать кусочки на блюдо, выстланное салфеткой для впитывания лишнего жира.

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 2



Индейка по-строгановски

1. Мясо нарезать полосками и слегка обжарить в масле.
2. Лук нарезать маленькими кубиками.
3. Грибы очистить, вымыть, крупно нарезать.
4. Лук и грибы добавить к мясу, тушить на слабом огне, помешивая, пока не выпарится жидкость. Добавить сметану и горчицу, посолить и поперчить по вкусу.
5. Перемешать, довести до кипения и тушить в течение 5 мин.

Состав:

300 г красного мяса
индейки
100 г белых грибов
1–2 луковицы
¼ стакана жирной
сметаны
1 ст. л. горчицы
растительное масло
белый молотый перец,
соль

Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 2



Индейка с ананасом

Состав:

6 порционных кусков
филе индейки
1 большая банка
консервированных
ананасов
200 г сметаны
3 ст. л. растительного
масла
1 ч. л. паприки
2 ч. л. карри
1 ч. л. молотого имбиря
зелень, соль

1. Приготовить маринад: смешать масло, паприку, имбирь, соль.
2. Смазать маринадом индейку, положить ее в холодильник на 2–3 ч, а затем обжарить на гриле до готовности.
3. Шесть колечек ананаса обжарить на гриле. Оставшиеся ананасы мелко порубить, соединить со сметаной и карри, слегка посолить и взбить миксером до образования пюре.
4. Обжаренные ананасы выложить на блюдо, на них – филе индейки. Сбоку выложить сметанный соус. Посыпать измельченной зеленью.

Время приготовления: 50 мин
+ время на маринование
Количество порций: 6



Индейка с шампиньонами

1. Индейку выпотрошить, вымыть, обмазать маслом и зажарить.
2. Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде в течение 10 мин, ополоснуть холодной водой и нарезать.
3. Готовую индейку переложить на подогретое блюдо и нарезать порционными кусками.
4. В сок с жиром, в котором она жарилась, выложить грибы, влить коньяк, добавить сметану и сыр, перемешать. Прогреть в духовке в течение 5 мин. Посолить, поперчить, добавить оставшееся масло и перемешать.
5. Получившейся смесью полить куски индейки.

Состав:

1 средняя индейка
200 г сливочного масла
500 г шампиньонов
100 г тертого сыра
1 стакан сметаны
1 ст. л. коньяка
черный молотый перец,
соль

Время приготовления: 2 ч 15 мин
Количество порций: 6



Котлеты из индейки, запеченные с сыром

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

1. Хлеб замочить в молоке. Филе пропустить через мясорубку. Лук также пропустить через мясорубку, добавить в фарш. Добавить хлеб, посолить, поперчить, хорошо перемешать.
2. Из фарша сформировать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях. Поджарить на растительном масле до румяной корочки на среднем огне (по 5–7 мин с каждой стороны).
3. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке.
4. Выложить котлеты в форму для запекания. На них выложить по кружку помидора. Посыпать сыром.
5. Поставить в духовку. Запекать 10–15 мин при температуре 180°C до тех пор, пока сыр не расплавится.

Состав:

500 г филе индейки
150 г белого черствого хлеба
70 мл молока
2 небольшие луковицы
200 г сыра
300 г помидоров
панировочные сухари
черный молотый перец
и соль по вкусу
растительное масло
для жарения

Котлеты из индейки с грибами

Время приготовления: 40 мин + охлаждение

Количество порций: 4

1. Мясо индейки пропустить через мясорубку. Лимонную цедру измельчить. Картофель очистить, отварить, размять вилкой, смешать с фаршем, добавить 1 желток, 2 ст. ложки панировочных сухарей, лимонную цедру, петрушку, мускатный орех, посолить и поперчить по вкусу и поставить в холодное место на 30 мин.
2. Грибы очень мелко нарезать. Муку спассеровать в 30 г сливочного масла, добавить молоко, 1 желток, грибы, довести до густоты при кипении, смешать с лимонным соком и черным молотым перцем.
3. Из фарша сформовать котлеты, выложить в центр каждой грибную смесь, завернуть, обвалять в панировочных сухарях. Оставшееся сливочное масло растопить на сковороде, добавить жир для жарения и в этой смеси обжарить котлеты с обеих сторон.

Состав:

400 г мяса индейки
10–12 свежих грибов
80 г сливочного масла
2 желтка
1 клубень картофеля
5 ст. л. молока
2 ст. л. муки
2 ст. л. измельченной зелени петрушки
панировочные сухари
цедра и сок ½ лимона
щепотка молотого мускатного ореха
черный молотый перец
и соль по вкусу
жир для жарения

Шницель из индейки

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 3

1. Мясо индейки разрезать на порционные куски, отбить, посолить и поперчить. Арахис порубить. Яйца взбить и смешать с петрушкой.
2. Подготовленные шницели обвалять в муке, смочить в смеси яиц и петрушки, а затем обвалять в орехах. Растительное масло раскалить и обжарить в нем шницели примерно по 5 мин с каждой стороны.
3. Репчатый лук очистить, промыть в проточной холодной воде, нарезать тонкими колечками и обжарить в сливочном масле. Когда лук приобретет золотистый оттенок, добавить к нему орехи, оставшиеся от панировки, и апельсиновый сок. Тушить до тех пор, пока не выпарится половина жидкости.
4. Шницели выложить на блюдо и полить горячим соусом.

Состав:

600 г индейки (грудки)
150 г арахиса
2 яйца
2 луковицы
2 ст. л. сливочного масла
125 мл апельсинового сока
1 ст. л. измельченной зелени петрушки
мука, растительное масло, черный молотый перец, соль

Шашлык из индейки

Время приготовления: 45 мин + маринование

Количество порций: 4

1. Из индейки удалить кости, мясо нарезать кубиками.
2. Соединить измельченный шалфей, розмарин, лимонный сок и оливковое масло, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. В получившийся маринад положить индейку, перемешать, накрыть посуду крышкой и выдержать в течение ночи в холодильнике.
3. Бекон нарезать ломтиками и сформовать из них рулетики, примерно равные по размеру кубикам индейки.
4. На шампуры нанизать поочередно замаринованную индейку, бекон и листья шалфея. Шампуры положить на решетку разогретого гриля и жарить около получаса, переворачивая и смазывая маринадом.

Состав:

1,25 кг индейки без кожи
100 г нежирного бекона без кожи
2 ч. л. измельченного свежего шалфея
1 ст. л. оливкового масла
сок 1 лимона
1 веточка свежего розмарина
целые листья шалфея
черный молотый перец, соль

Индейка в цитрусовой глазури

1 тушка индейки
(около 3 кг)
5 лимонов или лаймов
100 мл белого сухого вина
50 г коричневого сахара
20 г шалфея
20 г душицы
20 г тимьяна
белый молотый перец,
растительное масло,
соль

1. Тушку вымыть, обсушить. Лимоны или лаймы очистить от кожицы, выдавить примерно $\frac{1}{2}$ стакана сока, остальное нарезать кружочками и положить внутрь индейки.
2. Выжатый сок смешать с вином и поставить в холодильник.
3. Кожу на грудке отделить так, чтобы получился карман, положить в него по 1 ст. ложке измельченных шалфея, душицы и тимьяна. Тушку положить на противень спинкой вниз, посолить и поперчить, смазать маслом.
4. Запекать в духовке, разогретой до 160°C , из расчета 1 ч на 2 кг веса птицы. Время от времени поливать выделяющимся соком, а последние полчаса – смесью вина и сока.



Время приготовления: 3 ч 20 мин
Количество порций: 8

Рулет из индейки с лисичками и шпинатом

1. Измельчить чеснок. Мелко нарезать промытые лисички. Нарезать лук-порей кольцами. Разогреть масло, обжарить в нем чеснок.

2. Развернуть мясо, разрезая вдоль, в равномерный пласт. Добавить к чесноку лисички, обжарить 5–7 мин. Добавить лук-порей, обжарить 2 мин. Добавить нарезанный шпинат (или размороженный) и обжарить 1 мин. Посолить, поперчить.

3. Посолить и поперчить мясо. Выложить равномерным слоем начинку на филе индейки, оставляя 2–3 см от края незанятыми. Свернуть плотным рулетом. Выложить на поверхность ровным слоем бекон. Связать рулет кулинарной нитью. Запекать в разогретой до 180°C духовке 30 мин.

Состав:

600–700 г филе индейки
2 зубчика чеснока
300 г лисичек
10 см (белая часть)
лука-порея
1 пучок шпината
(200 г замороженного)
60 г тонко нарезанного
бекон
соль, перец по вкусу
4–5 ст. л.
растительного масла

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 5



Паровые фрикадельки из индейки

Состав:

400 г мяса индейки
1 луковица
1 морковь
1–2 болгарских перца
(разных цветов)
2 яйца
2 ст. л. рисовых хлопьев
щепотка карри
соль по вкусу

1. Всыпать во взбитые венчиком яйца рисовые хлопья и оставить на 5 мин для набухания. Измельчить мясо в блендере или пропустить несколько раз через мясорубку. Очистить луковицу, измельчить в блендере. Смешать фарш с луком. Добавить набухшие рисовые хлопья в фарш, тщательно перемешать.

2. Посолить фарш (по вкусу), всыпать щепотку карри. Смоченными в воде руками сформировать небольшие фрикадельки.

3. Очистить морковь, нарезать кружочками толщиной 5 мм. Очистить болгарский перец от семян, нарезать ромбиками. На деревянную шпажку поочередно нанизать фрикадельки и подготовленные овощи. Готовить на пару в течение 20 мин.

Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 4



Филе индейки с фасолью и цукини в томатном соусе

1. Нарезать мякоть индейки крупными брусочками. Добавить к индейке приправу для курицы, соль, горчицу. Порубить мелко чеснок, добавить к филе. Перемешать.
2. Нарезать лук соломкой, перец, цукини и морковь – крупными брусочками. Обжаривать морковь 2–3 мин на разогретом масле.
3. Выложить мякоть индейки и лук, жарить еще 5–6 мин на сильном огне. Добавить сладкий перец, цукини, спаржевую фасоль, томатную пасту. Жарить еще 3–5 мин.
4. Ввести консервированную фасоль, влить томатный сок. Всыпать орегано, хмели-сунели. Добавить лавровый лист, зелень. Тушить 3–5 мин.

Состав:

150–200 г мякоти индейки
100–120 г белой консервированной фасоли
100–150 г свежемороженой спаржевой фасоли
1 средняя морковь
1 луковица
1–3 зубчика чеснока
1 болгарский перец
100–150 г цукини
1 ст. л. горчицы
100–150 мл томатного сока
30–50 г кетчупа или томатной пасты
пучок укропа или петрушки
½ ст. л. орегано
растит. масло для жарки
хмели-сунели, приправа для курицы,
соль по вкусу
лавровый лист

Время приготовления: 20–30 мин
Количество порций: 2–3



Филе индейки с брынзой

Состав:

500 г филе индейки
1 стручок сладкого
красного перца
1 яйцо
100 г брынзы
2 ст. л. растительного
масла
2 ст. л. сливочного масла
или маргарина
6–8 маслин без косточек
2 ч. л. измельченной
зелени майорана
3 ст. л. панировочных
сухарей
красный молотый перец,
соль

1. Приготовить начинку. Размять брынзу, добавить мелко нарезанные маслины и измельченный сладкий перец, тщательно перемешать.
2. Мясо надрезать, сделав «карман», и заполнить его начинкой. Разрез закрепить деревянной зубочисткой.
3. Взбить яйцо, посолить и поперчить, добавить зелень, перемешать.
4. В смеси обвалить мясо, затем запанировать его в сухарях.
5. Изделие обжарить в сковороде в смеси растительного и сливочного масла, переложить в микроволновую печь и готовить на средней мощности 4–5 мин.



Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 2

Филе индейки с оливками

1. Филе индейки разрезать на небольшие кусочки, обжарить с двух сторон на растительном масле.
2. Слить лишний жир, положить чеснок целыми зубчиками (по вкусу) и бекон, нарезанный кубиками. Когда бекон приобретет коричневый оттенок, добавить тертую морковь, сельдерей и перец.
3. Через 2–3 мин положить лавровый лист, тмин, базилик, томатную пасту и горчицу, влить вино и бульон.
4. Посолить по вкусу и готовить на слабом огне, время от времени помешивая, в течение 30 мин.
5. Затем добавить оливки и тушить до готовности.

Состав:

500 г филе индейки
2 ст. л. растительного масла
200 г бекона
2 ст. л. измельченного стебля сельдерея
2 ст. л. измельченного сладкого перца
100 мл красного вина
1 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. базилика
½ банки оливок без косточек
1 морковь
мясной бульон
чеснок, горчица,
лавровый лист, тмин,
соль

Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 3



Рулет из индейки в тесте с лисичками и зеленью

Состав:

400–500 г филе индейки
1 крупная луковица
1 маленькая морковь
50–100 г сливок
(жирностью
не менее 20 %)
100–200 г лисичек
пучок укропа или
петрушки
200–300 г готового
слоеного теста
приправа для курицы,
смесь перцев, соль
по вкусу
растительное масло
для жарки
1 яйцо для смазывания
рулета
мука на подпыл

1. Мелко нарезать для начинки половину лука и моркови. Обжарить овощи вместе с нарезанными лисичками на растительном масле 10 мин. Добавить рубленую зелень.
2. Обжарить оставшиеся произвольно нарезанные лук с морковью на отдельной сковороде 10 мин. Пропустить обжаренные лук с морковью и мякоть индейки дважды через мясорубку. Добавить соль, специи, сливки. Выбить массу.
3. Разложить фарш на пленку слоем толщиной 1 см, поверх выложить начинку. Свернуть рулет, наколоть ножом. Выпекать 15–20 мин при 180°C.
4. Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм по ширине рулета, обернуть его, смазать яйцом, выпекать 5–6 мин при 180–200°C.

Время приготовления: 40–50 мин
Количество порций: 4



Индейка в апельсиновой глазури на тартах

1. Нарезать филе индейки брусочками, посолить, добавить белый перец. Срезать с апельсина кожуру, захватив часть мякоти.
2. Сбрызнуть индейку выжатым из обрезков апельсина соком. Оставить на 10 мин мариноваться. Обжаривать мясо на масле 8–10 мин.
3. Нарезать перец чили тонкими колечками. Уварить наполовину смесь апельсинового, лимонного сока, бальзамического уксуса и сахара. Добавить перец чили.
4. Поместить кусочки обжаренного филе в сироп. Прогреть 1–2 мин.
5. Вырезать из слоеного теста тарты. Выпекать 8–10 мин в духовке при 180–200°C. Выложить филе в тарты. Декорировать нарезанной кружочками и подпеченной на сковороде мякотью апельсина.

Состав:
100–200 г филе индейки
1 апельсин
20 мл белого бальзамического уксуса
200 мл покупного апельсинового сока
1 перец чили
сок ½ лимона
50 г сахара
150 г слоеного теста
растительное масло для жарки
соль, белый перец по вкусу

Время приготовления: 30–40 мин
Количество порций: 2



Филе индейки в белках

Состав:
100–200 г филе индейки
30–40 г муки
4 белка
30 г майонеза
зелень укропа
и петрушки
растительное масло
для жарки
приправа для курицы
соль по вкусу

1. Порубить мелко зелень.
2. Нарезать филе индейки брусочками толщиной 1 см.
3. Посолить, добавить специи, майонез, зелень.
4. Перемешать, оставить на 5–10 мин.
5. Взбить яичные белки в плотную густую пену.
6. Запанировать маринованные кусочки филе в муке, затем обмакнуть во взбитый белок.
7. Жарить 4–6 мин в сильно разогретом растительном масле.

Это блюдо получается сочным и воздушным. Его можно подать как закуску и как самостоятельное блюдо.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 1–2

Хворост из филе индейки с сельдереем

1. Нарезать филе индейки тонкими ломтиками. Сделать на ломтиках мяса продольные сквозные надрезы.
2. Продеть один конец ломтика в разрез и потянуть. Получится хворост. Смешать зернистую горчицу с соевым соусом.
3. Залить кусочки филе смесью из соуса и горчицы, оставить мариноваться на 10–15 мин.
4. Очистить стебли сельдерея от жестких волокон. Нарезать небольшими брусочками.
5. Вставить брусочки сельдерея в разрез мяса. Готовить хворост на пару 20 мин.
6. Измельчить оставшиеся стебли сельдерея с помощью блендера, влить оливковое масло, посолить. Полить этой смесью готовое филе.

Состав:

1 крупное филе индейки
(400–500 г)
2 ст. л. зернистой
горчицы
2 ст. л. соевого соуса
4 стебля сельдерея
2 ст. л. оливкового
масла
соль по вкусу

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Сердечки индейки в кляре

Состав:

*1 кг сердечек индейки
соль и черный молотый
перец по вкусу
растительное масло
для жарения*

Для кляра:

*5 яиц
1 средняя морковь
2-3 перышка зеленого
лука
4 зубчика чеснока
½ ч. л. сухого базилика
5 ст. л. муки
соль и перец по вкусу*

1. Сердечки очистить от сосудов и пленки, надрезать пополам, помыть и отбить. В результате получаются распластанные кусочки.

2. Приготовить кляр. Яйца взбить с солью, добавить натертую на мелкой терке морковь, выдавленный в чесноковыжималке чеснок, мелко нарезанный лук, муку, молотый черный перец и базилик. Все перемешать.

3. На сковороде разогреть растительное масло. Обмакивать каждый кусочек в кляр и жарить на слабом огне.

Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 5



Индейка, фаршированная изюмом

1. Тушку залить холодной водой, выдержать 2 ч, затем обсушить и посолить.
2. Приготовить начинку. Печень вымочить в молоке, порубить. Хлеб вымочить в молоке, отжать, растереть со сливочным маслом и яичными желтками, добавить сахар и соль по вкусу, перемешать. Затем ввести взбитые белки, сухари и вымытый изюм, снова перемешать.
3. Тушку заполнить начинкой, связать ножки, крылья обрезать (один сустав). Смазать майонезом, выложить на противень. Влить немного воды.
4. Запекать в духовке в течение 2–2,5 ч, время от времени поливая образующимся соком.

Состав:

1 средняя тушка
индейки
1 печень индейки
4 яйца
100 г белого хлеба
50 г сливочного масла
100 г изюма
100 г панировочных
сухарей
125 мл молока
майонез, сахар, соль

Время приготовления: 3 ч 15 мин
+ время на замачивание
Количество порций: 8



Индейка, фаршированная печенью

Состав:

1 средняя индейка
500 г говяжьей печени
5–6 ломтиков белого хлеба
½ стакана молока
100 г сливочного масла
5 яиц
лавровый лист
черный молотый перец,
соль

1. Индейку выпотрошить, вымыть, обсушить и натереть солью.
2. Печень вымыть, нарезать и слегка обжарить в масле с солью, перцем и измельченным лавровым листом, а затем пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке хлеб и еще раз пропустить через мясорубку.
3. Добавить 1 ст. ложку растопленного масла, сырые яйца, досолить и тщательно перемешать. Получившейся смесью нафаршировать индейку, зашить разрез, положить тушку разрезом вверх на смазанный маслом противень, влить 2–3 ст. ложки воды или бульона. Поставить в разогретую духовку.
4. Когда на индейке появится румяная корочка, убавить огонь до слабого и готовить 1,5–2 ч, время от времени поливая птицу образующимся соком.
5. Готовую индейку выложить на блюдо, снять нитки, разрезать на порционные куски.

Время приготовления: 2 ч 20 мин
Количество порций: 8



Индейка, фаршированная гречневой кашей

1. Для приготовления фарша репчатый лук очистить, нарезать, выложить в сковороду и обжарить на растительном масле. Затем к нему добавить мелко нарезанные субпродукты, затем грибы (цельные), обжарить до золотистого цвета. Выложить гречку и немного прогреть. В эту массу добавить сметану, посолить и поперчить по вкусу.

2. Тушку индейки намазать смесью из соли, сладкой паприки и молотого черного перца. Причем промазать следует сверху и внутри тушки. Дать тушке постоять 30 мин, затем набить фаршем, зашить отверстие кулинарной ниткой или закрыть с помощью зубочисток. Смешать в равном количестве майонез и сметану и намазать этой смесью всю тушку.

3. Духовку разогреть до 180°C, поставить индейку в духовку и запекать до готовности, периодически поливая птицу жиром.

Состав:

1 большая тушка индейки (3–3,5 кг)
внутренности индейки (сердце, печень, пупки)
майонез, сметана,
перец, соль

Для фарша:

1 стакан отваренной до полуготовности гречневой крупы
1–2 луковицы
200 г шампиньонов
2 ст. л. сметаны
перец, соль

Время приготовления: 3 ч 10 мин
Количество порций: 8–10



Индейка с клюквенной начинкой

Состав:

*1 средняя тушка индейки
100 г сметаны
соль*

Для начинки:

*300 г клюквы
400 г пшеничного хлеба
300 г сахара
50 г сливочного масла
красный молотый перец,
соль*

1. Индейку вымыть, обсушить, натереть изнутри солью.
2. Приготовить начинку. Клюкву раздавить, посыпать сахаром, дать настояться 1 ч. Хлеб нарезать кубиками, обжарить в масле, добавить к клюкве, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.
3. Тушку заполнить начинкой, прикрыть отверстие кожей, закрепить деревянной зубочисткой. Положить на противень, обмазать сметаной, прикрыть фольгой. Готовить в духовке на среднем огне, поливая образующимся соком.
4. Минут за 40 до конца приготовления фольгу удалить.

Время приготовления: 3 ч
Количество порций: 8–10



Салат с мясом кролика

1. Мясо нарезать небольшими тонкими ломтиками.
2. Картофель и яблоки нарезать мелкими кусочками, капусту размять или подогреть до мягкости.
3. Ингредиенты смешать, посолить по вкусу и заправить майонезом. Держать в холодном месте 1 ч перед подачей.

Состав:
250 г вареного или жареного кроличьего мяса
200 г вареного картофеля
2 яблока
200 г краснокочанной или квашеной капусты
200 г майонеза

Мясо кролика - полезный, питательный и диетический продукт, который хорошо усваивается и содержит железо, витамины группы В, соли калия и других минеральных веществ.

Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 5



Салат из кролика с яблоками и персиками

Состав:
300 г вареного кроличьего мяса
300 г яблок
200 г персиков
майонез
соль по вкусу

1. Охлажденное кроличье мясо мелко порубить. Персики и яблоки помыть, почистить, нарезать мелкими кусочками.
2. Все смешать, посолить по вкусу и добавить майонез.
3. Для изменения вкусовых качеств в заправку можно добавить немного сока консервированных персиков.

Мясо кролика прекрасно сочетается с мягкими соусами: сметанным, горчичным, томатным.

Время приготовления: 15 мин
Количество порций: 4



Суп из кролика с вермишелью

- 1.** Нарезать кролика крупными кусками, промыть, уложить в глубокую кастрюлю и влить холодную воду.
- 2.** Варить кролика 1–1,5 ч на медленном огне, снимая пену, до готовности – бульон должен быть прозрачным. Процедить бульон, отделить мясо от косточек, нарезать его.
- 3.** Лук и чеснок мелко порезать, обжарить до золотистого цвета на сковороде с маслом. Затем влить вино, потушить до его выпаривания наполовину на слабом огне.
- 4.** Перец нарезать кубиками, положить в бульон, добавить лук с чесноком в вине и фасоль. Довести до кипения, проварить 5–7 мин на медленном огне, всыпать вермишель и положить мясо кролика. Варить еще 5 мин, посолить и поперчить. При подаче заправлять суп из кролика сметаной и свежей зеленью.

Состав:
 800 г мяса кролика на кости
 по 100 г зеленой стручковой фасоли и вермишели
 2 зубчика чеснока
 по 1 красному сладкому перцу и луковичце
 ½ стакана сухого белого вина
 2 ст. л. оливкового масла
 1 ч. л. сушеного базилика
 2 л воды
 перец, соль по вкусу

Время приготовления: 2 ч 15 мин
 Количество порций: 6



Кролик, тушеный в сметане с луком

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 4

1. Тушку кролика порубить небольшими кусками, посолить и поперчить.
2. Разогреть в глубокой сковороде оливковое масло, обжарить куски кролика.
3. Затем вынуть кролика, в том же масле обжарить крупно нарезанный лук до легкой прозрачности.
4. Добавить к луку орегано, жарить еще полминуты.
5. Положить кусочки кролика обратно в сковороду, помешать и залить водой так, чтобы она чуть покрывала верхние кусочки кролика.
6. Тушить 20 мин. Затем добавить сметану и тушить еще 40 мин.

Состав:

1 кролик
2 луковицы
200 г сметаны
соль, черный молотый перец, орегано по вкусу
оливковое масло для жарки

Кролик с зеленым горошком

Время приготовления: 2 ч 30 мин + время маринования

Количество порций: 5

1. Кролика порубить на порционные куски, положить в глубокую посуду. Лимон нарезать кольцами, выдавить сок на кролика, кольца можно также добавить к кролику.
2. Посыпать мясо травами, полить оливковым маслом, по желанию можно положить раздавленный зубчик чеснока. Все перемешать и поставить на 2–4 ч в холодильник.
3. После маринования мясо немного обжарить в глубокой сковороде. Морковь нарезать кружочками, лук – крупными кубиками. Добавить овощи к мясу и продолжать обжаривать около 20 мин. Затем добавить соевый соус, сметану и все перемешать.
4. Переложить кролика в огнеупорную посуду, накрыть крышкой и поставить в разогретую до 220°C духовку на 1 ч. После этого добавить зеленый горошек и готовить еще 1 ч.

Состав:

1 кг кролика
1 морковь
300 г замороженного зеленого горошка
1 луковица
150 мл сливок
4 ст. л. соевого соуса
1 лимон
по 1 ст. л. тимьяна и розмарина
оливковое масло

Гуляш с кроликом, перцем и капустой

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 6

1. Кролика подготовить и порубить на куски. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Нагреть на сковороде растительное масло и обжаривать на нем лук и чеснок 2 мин. Добавить куски мяса и обжарить до золотисто-коричневого цвета.
2. Влить вино и готовить 3 мин. Посолить, влить 800 мл бульона и варить под крышкой 30 мин.
3. Капусту вымыть, нашинковать, положить в кастрюлю с мясом, добавить оставшийся бульон и варить еще 30 мин. Затем мясо выложить, кости удалить, мякоть при необходимости нарезать небольшими кусочками.
4. Сладкий перец вымыть, нарезать кубиками, добавить в кастрюлю с капустой и варить 10 мин. Снять с огня. Добавить мясо, посолить и поперчить по вкусу.

Состав:

600 г кролика
700 г капусты
1 сладкий красный перец
250 г лука
2 зубчика чеснока
4 ст. л.
рафинированного растительного масла
70 мл белого сухого вина
1 л овощного бульона
соль, перец по вкусу

Кролик в шоколаде

Время приготовления: 1 ч + время маринования

Количество порций: 4

1. Тушку кролика нарубить на порционные куски. Приготовить маринад: нарезать лук, лук-порей и зелень, влить вино. Замариновать мясо на 24 ч.
2. Маринованное мясо обсушить, обвалить в муке и обжарить.
3. Овощи из маринада спассеровать, добавить вино, залить кролика и тушить 30 мин на медленном огне.
4. Приготовить соус: орехи, шоколад и чеснок истолочь в ступке. Добавить молотую корицу и развести коньяком до густой пасты.
5. Массу нагреть и дать закипеть. Полить получившимся соусом кролика, дать ему пропитаться 10–15 мин и подавать.

Состав:

1 кролик
1 луковица
1 лук-порей
1 пучок петрушки
500 мл красного сухого вина
2 зубчика чеснока
100 г горького шоколада
100 г миндаля
50 г фундука
100 мл коньяка
100 г муки
100 мл оливкового масла
соль, черный молотый перец, лавровый лист, корица, розмарин по вкусу

Рагу из кролика с морковью и спаржей

Состав:

700 г мяса кролика
на кости
50 г сырокопченого
бекона
150 мл белого сухого вина
1 луковица
3–4 зубчика чеснока
150 г свежемороженой
моркови мини
150 г свежемороженой
спаржевой фасоли
150 мл сливок (20%-ной
жирности и выше)
растительное масло
лавровый лист,
душистый перец,
горошком, соль, черный
перец по вкусу

- 1.** Мясо кролика обжарить на масле с чесноком. Добавить вино, горячую воду, душистый перец, лавровый лист, посолить и поперчить.
- 2.** Бекон нарезать тонкими полосками, репчатый лук (можно прямо в коже) нарезать дольками. Обжарить лук и бекон в капле растительного масла.
- 3.** К луку и бекону добавить размороженную морковь, спаржевую фасоль. К готовым овощам влить сливки, перемешать, посолить и поперчить, уварить сливки до загустения.
- 4.** Можно поставить овощи и кролика в духовку на 5–10 мин для запекания или сразу подавать рагу на овощной подушке.



Время приготовления: 2 ч 30 мин
Количество порций: 4

Кролик, тушеный с тыквой и морковью

1. Кролика тщательно помыть, просушить, обвалить в муке с солью и молотым черным перцем, 5–10 мин обжарить на оливковом масле на сковороде и переложить в глубокую кастрюлю.

2. Лук нарезать крупными полукольцами. Добавить нарезанную кольцами морковь. Картофель почистить, нарезать и добавить в кастрюлю.

3. Положить мелко нарезанный сельдерей и тыкву, нарезанную мелкими кубиками.

4. Зелень сельдерея, пучок петрушки, тимьян и лавровый лист перевязать ниткой и положить сверху. После тушения убрать их.

5. Добавить в кастрюлю немного воды, накрыть крышкой и тушить на медленном огне около 40 мин. Время приготовления зависит от размера кусков кролика. Периодически помешивать, чтобы овощи равномерно приготовились. При необходимости добавить воду, но небольшими порциями.

Состав:

600 г кролика
1 луковица
200 г моркови
1 картофелина
1 стебель сельдерея
200 г тыквы
по 1 пучку зелени
сельдерея, тимьяна,
петрушки
3 лавровых листа
3 ст. л. пшеничной
муки
соль, черный молотый
перец, оливковое масло
по вкусу

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 2



Кролик с белыми грибами

Состав:

600 г мяса кролика на
кости (лопатка
и голень)
200 г белых грибов (либо
70 г сушеных, или 300 г
свежемороженых)
200 г картофеля
150 мл белого сухого вина
1 луковица
3–4 зубчика чеснока
50 г сливочного масла
оливковое масло
соль, черный перец
по вкусу

- 1.** Сушеные грибы на ночь замочить в воде, отжать, промыть. Мясо обжарить на масле с тимьяном и раздавленным чесноком до образования корочки. Добавить вино, горячую воду, тушить 40 мин.
- 2.** Картофель нарезать кружочками, обжарить на масле до золотистой корочки. Дать постоять в теплом месте. Обжарить грибы в той же сковороде, где жарили картофель. Нарезать соломкой репчатый лук, отправить к грибам.
- 3.** В сковороду выложить картофель. Посолить и поперчить, прогреть до готовности картофеля.
- 4.** Добавить мясо кролика. В оставшийся после тушения сок добавить сливочное масло, распустить, уварить до нужной консистенции.
- 5.** На тарелку выложить гарнир, сверху кролика, полить соусом.



Время приготовления: 1 ч 30 мин
+ время на замачивание
Количество порций: 4

Террин из кролика

1. С булки срезать корки. Мясо нарезать мелкими кубиками, замариновать в вине с добавлением тимьяна и соли, поставить в холодильник на 3 ч. Булку отжать, смешать с яйцами, туда же выложить мясо. Тщательно вымесить, добавить соль и перец.

2. Сало нарезать тонкими полосками. На дно формы выложить бекон, совмещая по две полоски между собой и оставляя длинные концы. Выложить слой фарша, сверху – полоски сала, вновь слой фарша, сало и завершить фаршем. Утрамбовать.

3. Сверху завернуть мясо в бекон. Накрыть форму фольгой, запекать при 200°C 1,5–2 ч. В противень вокруг формы налить горячей воды, чтобы террин не пригорел.

Состав:

2 кг мяса кролика
 200 г свежего свиного сала
 200 г сырокопченого бекона
 2 яйца
 150 г черствой белой булки или тостового хлеба
 200 мл молока
 250 мл белого сухого вина
 1 луковица
 6–7 веточек свежего тимьяна
 соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 2 ч 30 мин
 + время на созревание фарша
 Количество порций: 6–8



Кролик, тушеный в сметане с черносливом

Состав:
700 г кролика
1 морковь
1 луковица
250 г сметаны
50 г чернослива
1 зубчик чеснока
соль, специи по вкусу
соевый соус

1. Кроличьи ножки, предварительно порезанные по суставам, замочить на 1 ч в соевом соусе.
2. Приготовить маринад, смешав оливковое масло, розмарин, специи для дичи и давленный чеснок. Маринадом хорошо обмазать кролика и оставить на 1–3 ч.
3. В разогретом в глубокой сковороде масле обжарить натертую морковь и нарезанный полукольцами лук. Переложить в другую емкость, добавить нарезанный на четвертинки, предварительно замоченный чернослив и тщательно перемешать.
4. Кроличьи ножки обжарить в сковороде, добавить морковно-луковую смесь, хорошо перемешать, сверху покрыть сметаной и тушить под закрытой крышкой в течение 1 ч, периодически помешивая.

Время приготовления: 1 ч 15 мин
+ время маринования
Количество порций: 2



Кролик, запеченный с яблоками

1. Раздавить чеснок, положить в посуду, залить его оливковым маслом.
2. Добавить нарезанный тимьян, посолить. Все хорошо перемешать, положить кролика и мариновать 1 ч.
3. Затем кролика положить в глубокую форму и запекать в разогретой до 180°C духовке 40 мин.
4. После этого к кролику добавить нарезанные крупными дольками яблоки и готовить еще 15 мин.

Состав:
 4 кроличьи ножки
 6 яблок
 2–3 зубчика чеснока
 4 стебля тимьяна
 50 мл оливкового масла
 соль по вкусу

Такие специи и приправы как черный перец, розмарин, тимьян, базилик гарантированно улучшают вкус кролика.

Время приготовления: 2 ч
 Количество порций: 4



Кролик с тыквой в апельсиновом соусе

Состав:

1 кролик
1 апельсин
20 зубчиков чеснока
200 мл хереса
1 кг тыквы
1 лавровый лист
4 веточки тимьяна
сливочное топленое
масло
соль, черный молотый
перец по вкусу

1. Кролика разделить на порционные куски, обжаривать в глубоком сотейнике на раскаленном топленом масле несколько минут. Добавить очищенные зубчики чеснока и жарить, помешивая, еще 3–4 мин.

2. Затем добавить сок и цедру апельсина, херес, лавровый лист и веточки тимьяна. Посолить, поперчить и довести жидкость до кипения.

3. После этого положить к кролику куски тыквы, снять сотейник с плиты и поставить в разогретую до 180°C духовку на 40 мин – 1 ч. Можно предварительно накрыть сотейник фольгой, проколов ее в нескольких местах. Это позволит мясу лучше пропечься.

4. Готовое мясо подавать, полив соусом, который получился из апельсинового сока, хереса, соков тыквы и кролика.

Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 4



Рагу из кролика с апельсиновым соком

1. Кролика разрезать на 8 частей. Немного посолить и поперчить, посыпать мукой.
2. Обжарить в 1 ст. ложке оливкового масла 5 мин и положить в форму, смазанную жиром.
3. Лук нарезать. С помидоров снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Влить в жир от жарения 1 ст. ложку масла и поджарить в нем лук и неочищенный чеснок. Перемешать с помидорами и потушить.
4. Добавить пряности, апельсиновый сок, вскипятить и посолить. Залить смесью мясо кролика.
5. Тушить в духовке 60 мин при 200°C. Посолить и поперчить, посыпать петрушкой.

Состав:
 1 кролик (около 1,2 кг)
 4 луковицы
 4 помидора
 4 зубчика чеснока
 2 ст. л. муки
 2 ст. л. оливкового масла
 1 лавровый лист
 1 ч. л. зерен перца
 2 бутона гвоздики
 1 палочка корицы
 250 мл апельсинового сока
 2 ст. л. рубленой петрушки
 соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 ч 20 мин
 Количество порций: 4



Рагу из кролика с грибами и баклажанами

Состав:
по 800 г филе кролика
и грибов
500 г сметаны любой
жирности
по 4 луковицы и зубчика
чеснока
3 баклажана
бульон или вода
соль, специи по вкусу
яблочный уксус,
сушеный розмарин
для маринования

1. Филе кролика нарезать кусочками и замариновать в розмарине и уксусе.
2. Грибы и лук нарезать, обжарить до зарумянивания. Баклажаны вымочить и нарезать крупными кусочками.
3. На растительном масле обжарить маринованное филе кролика. Затем в кастрюлю с толстым дном и стенками последовательно уложить слоями: лук и грибы, баклажаны, кроличье мясо. Каждый слой подсолить и посыпать специями (можно также розмарином), посыпать нарезанным чесноком.
4. Влить воду или бульон (грибной, овощной или куриный) так, чтобы жидкость только покрыла продукты, тушить на слабом огне 40 мин. Добавить сметану, посолить и на слабом огне томить все еще несколько минут перед подачей.

Время приготовления: 1 ч 10 мин
+ время маринования
Количество порций: 4



Кролик, тушеный с морковью и помидорами в горшочке

1. Ножки кролика вымыть, обсушить и обмазать горчицей. Посолить и поперчить.
2. Лук очистить и нарезать дольками. Морковь нарезать кружочками, помидоры – кубиками. Чеснок очистить и мелко порубить.
3. Кроличьи ножки обжарить и уложить в глиняный горшок. Овощи потушить в жире от жарения, посолить, поперчить и добавить к ножкам.
4. Мясо и овощи залить бульоном, положить лавровый лист и розмарин, накрыть крышкой и тушить в разогретой до 180°C духовке 45 мин. На гарнир можно подать жареный картофель.

Состав:
 4 кроличьи ножки
 (по 175 г)
 2 ч. л. горчицы
 500 г репчатого лука
 500 г моркови
 4 крупных спелых помидора
 2 зубчика чеснока
 2 ст. л. растительного масла
 250 мл бульона
 3 лавровых листа
 1 ст. л. розмарина
 соль, молотый черный перец

Время приготовления: 1 ч 15 мин
 Количество порций: 4



Кролик, тушеный с шампиньонами

Состав:

800 г кролика
300 г сметаны высокой
жирности
½ луковицы
1 морковь
300 г шампиньонов
1 зубчик чеснока
1 помидор
шафран, кинза, тертые
грецкие орехи
1 ст. л. коньяка
оливковое масло

1. Кролика разрубить на порционные куски. Обжарить в оливковом масле на среднем огне до образования слегка румяной корочки, подливая понемногу воду, чтобы кролик был покрыт ею на треть.
2. Затем выложить мясо в широкую кастрюлю, образовавшийся бульон слить и долить воды так, чтобы кролик был покрыт ею полностью. На слабом огне готовить 50 мин.
3. В это время обжарить шампиньоны с луком. Отдельно нарезать морковь соломкой и добавить все к кролику, налить сметану. Тушить еще 15–20 мин, следя за количеством жидкости.
4. Добавить щепотку шафрана и коньяк и готовить, пока кролик не станет мягким. Отдельно с кинзой порубить чеснок, добавить тертые грецкие орехи и этой смесью посыпать блюдо.

Время приготовления: 2 ч 15 мин
Количество порций: 4



Биточки из кролика, тушенные с баклажанами и перцем

1. Мясо кролика пропустить через мясорубку вместе с салом-сырцом, добавить воду, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать (без панировки) биточки и поджарить их на топленом масле.

2. Лук нарезать кольцами, баклажаны – ломтиками, стручки сладкого перца нашинковать крупной лапшой. Помидоры ошпарить в кипятке, удалить кожу и разрезать на дольки. Лук, баклажаны и перец обжарить по отдельности, затем все соединить, добавить помидоры, веточки зелени петрушки, соль, перец.

3. Половину овощной смеси выложить слоем в глубокий сотейник, на нее уложить жареные биточки, которые следует закрыть второй половиной овощной смеси. Тушить при слабом кипении 25–30 мин в закрытой посуде.

4. Чтобы овощи не подгорели, подливать во время тушения немного воды или бульона. При подаче на блюдо или тарелку положить биточки, а на них – тушеные овощи, посыпать все зеленью.

Состав:

1 кг мякоти кролика
500 г баклажанов
200 г сладкого перца
1 кг помидоров
2 луковицы
60 г свиного сала
150 мл воды
150 г сливочного масла
соль, перец, зелень
по вкусу

Время приготовления: 1 ч 25 мин
Количество порций: 6



Паштет из кролика в тесте

Состав:

600 г кролика

300 г говяжьей печени

150 г шпика

2 луковицы

мускатный орех

соль, черный молотый

перец по вкусу

Для теста:

8 ст. л. пшеничной муки

3 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. сметаны

1 яйцо

соль по вкусу

1. Промыть в холодной воде мясо кролика, разрезать на части и тушить вместе с подготовленной и нарезанной говяжьей печенью, шпиком и нарезанным луком до готовности.

2. Готовую крольчатину отделить от костей и пропустить вместе с печенью через мясорубку. Добавить молотый горький перец, мускатный орех, посолить и перемешать.

3. Приготовить тесто, раскатать, нарезать его полосками и выложить на дно формы. На тесте разложить паштетную массу, прикрыть ее концами теста и выпекать в духовке до готовности.



Время приготовления: 1 ч 50 мин
Количество порций: 5

Кролик жареный, фаршированный рисом

1. У тушки кролика, выдержанной в маринаде 15 ч, отрезать переднюю часть (лопатки и шею). Спинку и заднюю часть нашпиговать кусочками шпика, посыпать смесью соли с пряностями, нафаршировать, брюшко зашить.

2. Положить спинкой вверх на противень с разогретым маслом и жарить в духовке, часто поливая выделяющимся соком. Если сока мало, добавить немного бульона.

3. Для приготовления фарша лопатки отварить в подсоленной воде, снять мясо с кости и пропустить через мясорубку, перемешать с вареным рисом, мелко нарезанным и спассерованным на масле луком, пряностями, солью и яйцом.

4. Готового кролика разрезать на порции, уложить на блюдо и залить процеженным соком, в котором он жарился.

*1 небольшой кролик
50 г сливочного масла
100 г шпика
1 стакан отварного риса
1 яйцо
2 луковицы
уксус и вода в равных частях для маринада
пряности
соль*

Время приготовления: 1 ч 30 мин
+ время маринования
Количество порций: 6



Кролик фаршированный

Состав:

1 кролик
1 ст. л. топленого сала
150 г шпика
соль по вкусу

Для начинки:

лопатка кролика
почки
печень
1 луковица
2 моркови
1 яйцо
2 ломтика хлеба
2/3 стакана молока для замачивания
1 ст. л. масла
перец
сметана

1. Кролика обмыть, обсушить, отрезать лопатки и шею, надрубить с внутренней стороны позвоночник (не разрубая его полностью), чтобы зажаренного кролика было легче разрезать на куски. Затем кролика посолить, начинить фаршем, брюшко зашить, спинку и задние ноги нашпиговать шпиком, положить на противень (спинкой вверх) и зажарить.

2. Предназначенное для начинки мясо срезать с лопаток, шеи и хорошо порубить вместе с почками, печенью, салом, поджаренными морковью и луком. Добавить намоченный в молоке хлеб, нарезанный шпик, перец, соль, яйцо, сметану, все перемешать и начинить кролика.

3. Перед подачей на стол жаркое разрезать на куски, положить их на подогретое блюдо в том же порядке, как было целое жаркое, и полить оставшимся соком.



Время приготовления: 2 ч 20 мин
Количество порций: 6

Запеканка из кролика с макаронами

1. Макароны сварить, откинуть, промыть холодной водой и обсушить. Крольчатину промыть холодной проточной водой, обсушить. Удалить кости и жилы, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить и мелко порезать.

2. Обжарить кусочки мяса в подогретом масле. Добавить лук, чеснок и потушить. Быстро опустить помидоры в кипящую воду, затем обдать холодной водой, снять кожицу и удалить плодоножку. Нарезать их большими кусками.

3. Сельдерей вымыть и очистить, удалив твердую кожицу с толстой части стеблей. Порезать кусочками по 1 см. Добавить вместе с помидорами и маслинами к мясу и подогреть.

4. Веточки розмарина и тимьяна вымыть и обсушить. Снять с веточек и мелко порубить листья и иголки. Мясо посолить и поперчить. Приправить розмарином, тимьяном, шафраном и чили. Перемешать с макаронами и выложить в смазанную жиром форму. Посыпать сыром.

5. Запекать в разогретой до 180°C духовке около 40 мин.

Состав:

1 кг кролика
300 г макарон
6 помидоров
3 луковицы
2 зубчика чеснока
1 стебель сельдерея
80 г маслин
80 г тертого сыра
по 3 веточки розмарина
и тимьяна
соль, черный молотый
перец, чили, шафран
по вкусу

Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 3



50 рецептов. Блюда из индейки и кролика. – Москва : Эксмо, 2014. –
П 99 48 с. : ил.

Перед вами новая книга, в которой представлены салаты, супы и вторые блюда из индейки и кролика, из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке, рецепты домашнего хлеба. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-74691-0

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ И КРОЛИКА

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Марьчева*

Фото *Л. Антоновой*

Ответственный редактор *Е. Левашева*

Художественный редактор *А. Марьчев*

Компьютерная верстка *Л. Антонова*

В оформлении обложки использована фотография: *Lucky_elephant / Shutterstock.com*
Используется по лицензии от *Shutterstock.com*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.07.2014. Формат 70x100¹/₁₆.
Гарнитура «New Baskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

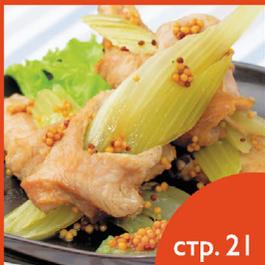


ISBN 978-5-699-74691-0



9 785699 746910 >

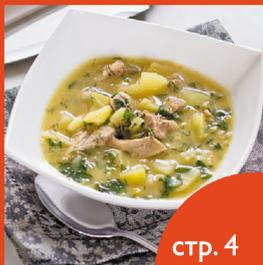




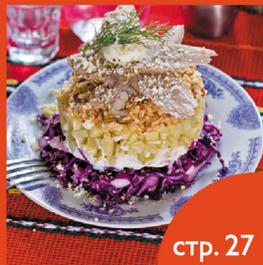
стр. 21



стр. 43



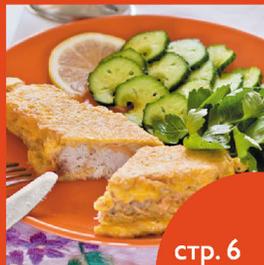
стр. 4



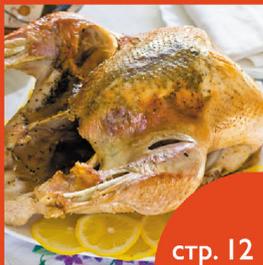
стр. 27



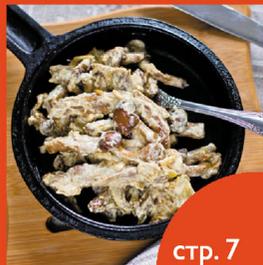
стр. 47



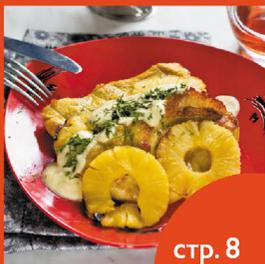
стр. 6



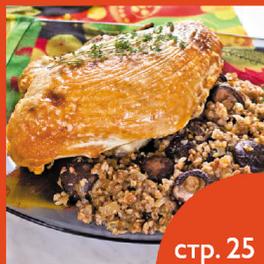
стр. 12



стр. 7



стр. 8



стр. 25



стр. 24



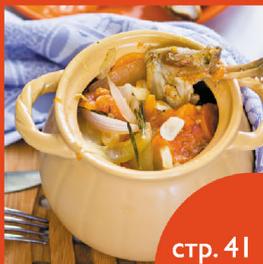
стр. 45



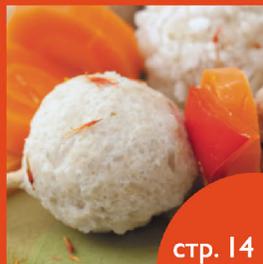
стр. 36



стр. 46



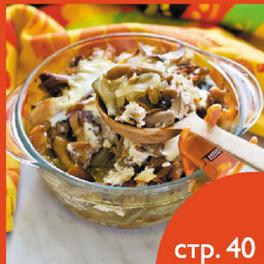
стр. 41



стр. 14



стр. 44



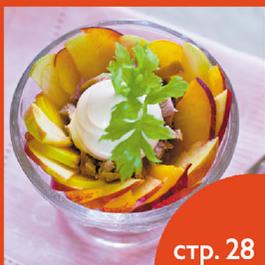
стр. 40



стр. 18



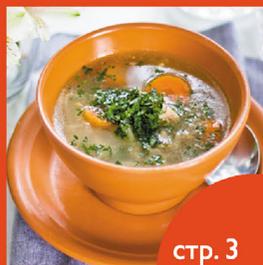
стр. 13



стр. 28



стр. 29



стр. 3