

блюда из мяса

из говядины, телятины,
свинины, баранины

50
рецептов



блюда из мяса

из говядины, телятины,
свинины, баранины



ЭКМО

Москва

2011

Содержание

Закуски

Салат с авокадо, белым хлебом и беконом	4
Закуска из ветчины, брокколи и фисташек	5
Гранатовый салат	6
Салат мясной с сыром и яблоками	7
Печеночный торт	8
Изысканный осенний паштет	9
Паштет «Охотничий»	10
Овощные медальоны в беконе	11

Супы

Окрошка «Традиционная»	12
Суп «Крестьянский»	13
Борщ белорусский	14
Томленые щи со свеклой	14
Мясной суп с репой и мускатным орехом	15
Борщ с копченой свиной	15
Суп из турецкого гороха с корейкой	16



Вторые блюда

Солянка с говядиной и маслинами	17
Свинина, запеченная с болгарским перцем	18
Свинина, тушенная с грибами	19
Шпигованная свинина	20
Свинина с фасолевым соусом	21
Свинина с красной капустой, абрикосами и изюмом	22
Маринованное мясо во фритюре	23
Отбивные с ананасами	24
Говяжьи стейки с горчицей	25
Рулеты из маринованной говядины	26
Язык с груздями	27
Котлеты из говядины с картофельным пюре	28
Говядина, запеченная под луковым соусом	29
Шницель из говядины по-итальянски	30
Кролик в гранатовых зернах	30
Кролик под черешневым соусом	31
Папильотки из телячьей печени	31
Рагу из баранины с картофелем фри	32
Баранина, тушенная в луково-томатном соусе	33
Запеченная баранина	34
Баранина с фасолью	35
Жареная баранина по-абхазски	36
Оригана	37
Баранина деликатесная	38
Запеканка овощная со свиной	38
Бефстроганов под соусом с горчицей	39
Поджарка из говядины	39
Свинина жареная	40
Пельмени сибирские	41
Пикантные ребрышки	42
Булочки с ветчиной и овощами	43
Слойки с мясом	44
Мясной пирог по-турецки	45
Пицца с копченой свиной и болгарским перцем	46
Рогалики с ветчиной	47



Салат с авокадо, белым хлебом и беконом

1. Срезать с хлеба корку, натереть его чесноком, разрезать на кусочки, уложить на противень, сбрызнуть маслом и запекать в духовке 8–10 мин.
2. Обжарить бекон на сковороде до корочки.
3. Выложить листья в салатницу.
4. Из мякоти авокадо сформовать шарики, уложить их на салат, сверху положить крутоны и бекон.
5. Полить салат соусом и перемешать.
6. *Соус:* смешать оливковое масло с винным уксусом, солью и перцем.

Состав

1 авокадо
1 пучок листового салата
1 батон белого хлеба
1 зубчик чеснока
2 ст. л. оливкового масла
100 г бекона

Для соуса:

5 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. винного уксуса
соль, перец по вкусу



Время приготовления: 20 мин
Кол-во порций: 4

Закуска из ветчины, брокколи и фисташек

Состав

300 г ветчины
150 г брокколи
30 г фисташек
50 г сыра, российского
или советского
зелень петрушки
соль

1. Ветчину нарезать ломтиками.
2. Сыр натереть на крупной терке.
3. Зелень петрушки вымыть, порвать на листики, без стебельков.
4. Брокколи вымыть, залить кипящей подсоленной водой, варить до готовности, разделить на соцветия.
5. Фисташки очистить, разделить на половинки, обжарить на сковороде без масла.
6. Ветчину и брокколи выложить на тарелку, посыпать сыром и фисташками, украсить листиками петрушки.

Время приготовления: 30 мин
Кол-во порций: 2



Гранатовый салат

1. Лук нарезать кольцами и замариновать в смеси 9%-ного уксуса, сахарного песка и воды на 30 мин.
2. Телятину мелко порезать.
3. Картофель и свеклу натереть на мелкой терке.
4. На блюдо выложить слоями телятину, отжатый лук, картофель, свеклу, смазывая их майонезом.
5. Верх и бока салата смазать майонезом и украсить зернами граната.

Состав

500 г отварной телятины
3 луковицы
3 картофелины
1 отварная свекла
250 г майонеза
1 гранат
черный молотый перец,
соль

Для маринада:

2 ст. л. уксуса
1/2 стакана воды
сахар по вкусу.

Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 40 мин
Кол-во порций: 4



Салат мясной с сыром и яблоками

Состав

200 г филе говядины

100 г маринованных грибов

1 яблоко

100 г сыра

100 г майонеза

листья салата

перья лука

соль

1. Филе говядины отварить в подсоленной воде в течение 40 мин и нарезать тонкими ломтиками.
2. Яблоко очистить от кожуры, натереть на крупной терке.
3. Маринованные грибы (например, маслята) мелко нарезать.
4. На плоскую тарелку положить листья салата, на них поместить нарезанное мясо.
5. Поверх мяса распределить тертое яблоко, сверху положить грибы.
6. Все посыпать тертым сыром, полить майонезом и украсить измельченной зеленью лука.

Время приготовления: 50 мин

Кол-во порций: 2



Печеночный торт

1. Лук и морковь очистить, вымыть, измельчить и спассеровать в половине масла. Печень вымыть, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку и соль.
2. Полученную массу небольшими порциями вылить на сковороду с оставшимся маслом и обжарить коржи с обеих сторон.
3. Уложить их один на другой, смазывая майонезом и прослаивая спассерованными овощами. Верхний корж смазать майонезом.
4. Огурец, помидор, редис и петрушку вымыть. Ножом сделать на огурце несколько продольных бороздок.
5. Нарезать огурец поперек тонкими ломтиками. Помидор разрезать пополам и нарезать ломтиками. Редис разрезать пополам по зигзагообразной линии. Аккуратно разъединить половинки.
6. Вырезать часть мякоти с помощью ножа. В центр каждого «цветка» из редиса положить маслину. Украсить торт ломтиками огурца и помидора, листиками петрушки, «цветками» из редиса.

Состав

300 г печени
100 г майонеза
1 яйцо
1 луковица
1 морковь
1 ст. л. муки
3–4 ст. л. растительного масла

Для украшения:

1 огурец
1 помидор
4 маслины
2 редиса
зелень петрушки



Время приготовления: 40 мин
Кол-во порций: 3

Изысканный осенний паштет

Состав

200 г телячьей печени
300 г говядины
75 г бекона
75 г свежего сала
150 мл мясного бульона
3 тоста из пшеничного хлеба
100 мл сливок
1 ч. л. растительного масла
2 пластинки белого желатина
2 яйца
150 г свежего чернослива
150 мл мадеры
5 ст. л. соевого соуса
50 г очищенных фисташек
4 лавровых листа
1 пучок тимьяна
молотый белый перец
соль

1. Чернослив вымыть, разрезать на четвертинки, залить 6 ст. л. мадеры и пропитывать 30 мин.
2. Сало, бекон, мясо и печень пропустить через мясорубку.
3. Тосты залить сливками, оставить на 15 мин. Смешать с фаршем. Выложить в фарш измельченные лавровый лист и тимьян, добавить перец, перемешать.
4. В него же добавить чернослив, яйца и фисташки, перемешать, приправить перцем и солью по вкусу.
5. Духовку разогреть до 180 °С. Глубокий противень наполнить наполовину водой. В форму с крышкой выложить паштет, крышку смазать растительным маслом, закрыть, поставить в воду на противне и запекать 1 ч. Остудить.
6. Желатин залить небольшим количеством холодной воды. Бульон поставить на огонь, растворить в нем желатин. Снять с огня, добавить оставшуюся мадеру и соевый соус, перемешать.
7. Выложить из формы, украсить оставшимися веточками тимьяна, лавровыми листьями, залить бульоном и поставить в холодильник на 1–2 дня.

Время приготовления: 1 ч 50 мин
Кол-во порций: 4



Паштет «Охотничий»

1. Свинину, телятину и мясо косули тщательно вымыть, выложить в кастрюлю и залить кипящей водой. Варить в течение 30 мин.
2. Жир растопить и взбить.
3. Лимон вымыть, разрезать на 2 части, отжать из мякоти сок.
4. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку 2 раза.
5. Добавить в фарш жир, сырое яйцо, лимонный сок и 3 ст. л. бульона, всыпать черный молотый перец, белый перец и соль.
6. Все тщательно перемешать. Выложить паштет в кастрюлю, плотно накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1,5 часа.

Состав

700 г мяса косули
300 г свиной грудинки
250 г телятины
100 г свиного жира
1 яйцо
1 лимон
2 ч. л. черного молотого перца
2 ст. л. белого молотого перца
1 ст. л. соли



Время приготовления: 2 ч
Кол-во порций: 6

Овощные медальоны в беконе

Состав

500 г бекона
2 молодых кабачка
3 моркови
2 стручка болгарского перца
3–5 веточек базилика
3 ст. л. растительного масла
3 ст. л. томатной пасты
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. пшеничной муки
1/2 ч. л. тмина
черный молотый перец
соль

*Томатный соус
подать отдельно.*

1. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Перец вымыть, очистить от семян и нарезать полосками шириной 2,5–3 см.
2. Кабачки вымыть и нарезать кружками толщиной 0,5–1 см. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружками.
3. Веточки базилика вымыть и оторвать листики от стеблей.
4. Овощи жарить в разогретом растительном масле до полуготовности и охладить.
5. Выложить на кружки кабачков кружки моркови, полоски болгарского перца и листики базилика, каждый слой посолить, поперчить и посыпать тмином.
6. Завернуть подготовленные овощи в ломтики бекона и обжарить в небольшом количестве разогретого сливочного масла.
7. Томатную пасту смешать с оставшимся сливочным маслом. Добавить муку, соль, поперчить, помешивая, довести на слабом огне до кипения.
8. Нагреть в течение 5–7 мин.
9. Перед подачей к столу выложить овощные медальоны в беконе на блюдо.

Время приготовления: 40 мин
Кол-во порций: 4



Окрошка «Традиционная»

1. Яйца отварить вкрутую, остудить, нарезать кружочками.
2. Овощи и зелень вымыть.
3. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками.
4. Редис нарезать кружочками.
5. Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими дольками.
6. Зелень петрушки мелко нарубить.
7. Мясо нарезать кубиками.
8. Зеленый лук мелко нарезать, растереть с перцем, солью и сахаром, перемешать с горчицей, сбрызнуть лимонным соком.
9. Зеленый лук смешать с редисом, картофелем и мясом. Залить квасом. Добавить огурцы и яйца. Окрошку перемешать, поставить на 1 ч в холодильник.
10. Майонез смешать со сметаной.
11. Окрошку посыпать зеленью петрушки, заправить смесью сметаны и майонеза.

Состав

300 г редиса
3 яйца
1 л кваса хлебного
2–3 огурца
200 г отварной говядины
1 пучок зеленого лука
1 пучок зелени петрушки
1–2 клубня картофеля
50 г сметаны
50 г майонеза
1 ч. л. сахара
1 ч. л. горчицы
1 ч. л. сока лимонного
перец черный молотый
соль

Время приготовления: 30 мин
Кол-во порций: 4



Суп «Крестьянский»

Состав

300 г говядины
3 клубня картофеля
2 моркови
1 луковица
3 яйца
1 небольшая репа
2–3 стебля лука-порей
1 корень петрушки
зеленый лук
1 ст. л. масла растительного лавровый лист, перец черный молотый соль

1. Корень петрушки и морковь очистить. Корень петрушки и 1 морковь разрезать пополам.
2. Говядину вымыть, крупно нарезать, положить в кастрюлю, добавить корень петрушки, 1 морковь, лавровый лист, залить 1,5 л воды, варить в течение 1 ч. Бульон процедить. Мясо нарезать небольшими кусочками.
3. Луковицу очистить и вымыть. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Репу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.
4. Лук-порей и зеленый лук вымыть. Лук-порей крупно нарезать, зеленый лук нарубить. Репчатый лук крупно нарезать.
5. Оставшуюся морковь нарезать полукружиями. Репчатый лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до золотистого цвета.
6. Бульон довести до кипения, положить картофель, репу, лук-порей, морковь и репчатый лук, посолить, поперчить, варить в течение 15 мин.
7. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и разрезать каждое на 2–4 части. Суп разлить по тарелкам, добавить зеленый лук, яйца.

Время приготовления: 1 ч 15 мин
Кол-во порций: 4–6



Борщ белорусский

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Кол-во порций: 4–6

1. Варить бульон из костей и мяса в течение 1 ч.
2. Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать на сале 10 мин, добавить томат-пюре и пассеровать еще 10 мин.
3. Отдельно сварить свеклу и нарезать брусочками.
4. Бульон разлить по горшочкам, добавить картофель, свеклу, пассерованные в томат-пюре муку, морковь и лук.
5. Посолить, поперчить и поставить в духовку на 15 мин.
6. Подавать со сметаной, посыпать зеленью.

Состав:

1,5 л воды
200 г свиных костей
150 г говяжьей грудинки
1 свекла
4 клубня картофеля
1 морковь
1 головка репчатого лука
2 ст. л. томата-пюре
20 г топленого сала
1 ч. л. муки
перец
соль
зелень
сметана

Томленые щи со свеклой

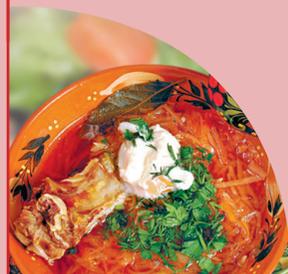
Время приготовления: 1 ч 40 мин

Кол-во порций: 8

1. Мясо вымыть, положить в горшок и залить 3 л холодной воды. Горшок поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку, довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить под крышкой 45 минут.
2. Морковь и свеклу, очистив, нарезать тонкой соломкой.
3. Картофель очистить и нарезать брусочками.
4. Капусту нарезать тонкими полосками.
5. Лук очистить, ополоснуть холодной водой и нарезать тонкими кольцами.
6. Из бульона вынуть мясо, немного остудить, отделить от костей, нарезать небольшими кусочками и положить обратно в горшок вместе с подготовленными овощами. Томить в духовке под крышкой 30 минут на слабом огне.
7. Зелень укропа и петрушки перебрать, промыть, стряхнуть остатки воды, удалить прикорневую часть и нашинковать.
8. Положить в щи соль, лавровый лист, перец и зелень, перемешать и томить еще 5 минут. К столу подавать со сметаной.

Состав:

400 г говядины
3 клубня картофеля
1 свекла
200 г капусты
1 морковь
1 луковица
2 лавровых листа
душистый перец
горошком
соль
зелень петрушки
и укропа



Мясной суп с репой и мускатным орехом

Состав:

250 г мякоти говядины
1 головка репчатого лука
30 г белых сухариков
20 г мускатного ореха
1 л мясного бульона
20 г сливочного масла
1 морковь
30 г репы
зеленый лук, зелень
петрушки, соль, перец
по вкусу

Время приготовления: 40 мин**Кол-во порций: 4**

1. Мякоть говядины пропустить через мясорубку или мелко нарезать.
 2. Добавить в фарш измельченные лук, петрушку, сухарики, мускатный орех, соль, перец.
 3. Из фарша сделать круглые фрикадельки, отварить их в течение 10 мин в кипящей воде, вынуть и слегка остудить.
 4. Очищенные репу и морковь нарезать тонкой соломкой и тушить 10 мин в кастрюле с добавлением масла и 100 мл бульона.
 5. Затем влить остальной бульон, положить в него фрикадельки и варить еще 5 мин.
- Перед подачей на стол добавить зеленый лук.

Борщ с копченой свиной

Состав:

1,5 л воды
300 г говяжьих костей
300 г копченой свинины
300–350 г капусты
2 свеклы
2 моркови
2 клубня картофеля
1 луковица
2–3 ст. л. томатной пасты
1 стручок болгарского перца
1,5 ч. л. сахара
50 г масла сливочного
2–3 зубчика чеснока
1 пучок зелени укропа
перец черный молотый
соль

Время приготовления: 40 мин**Кол-во порций: 4**

1. Все компоненты хорошо промыть в проточной воде.
2. Говяжьи кости залить холодной водой, варить в течение 1,5 ч. Бульон процедить.
3. Капусту нашинковать. Лук нарезать полукольцами. Чеснок растолочь. Картофель очистить и нарезать соломкой. Болгарский перец разрезать вдоль и пополам, удалить семена, нарезать кусочками. Зелень укропа измельчить.
4. Копченую свинину нарезать кубиками.
5. Морковь и свеклу очистить. Свеклу нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке.
6. Морковь и лук посыпать сахаром и обжаривать в сливочном масле до золотистого цвета.
7. Свеклу залить небольшим количеством бульона, варить в течение 15 мин.
8. Добавить капусту, картофель, лук, морковь, соль, перец, влить оставшийся бульон, заправить томатной пастой, варить в течение 10 мин.

Суп из турецкого гороха с корейкой

1. Турецкий горох замочить в холодной воде на 4–5 ч, добавив в воду немного питьевой соды. Слить воду.
2. Отварить горох в слегка подсоленной воде до готовности и слить воду в другую емкость.
3. Лук, сельдерей и морковь мелко нарезать и тушить в отдельной кастрюле, добавив сливочное масло.
4. К овощам добавить нарезанную корейку, а когда выпарится жир, — турецкий горох. В конце варки влить воду, оставшуюся после варки гороха, перемешать и прокипятить (суп должен быть густым).
5. Подавать на стол вместе с поджаренным хлебом.

Состав

150–200 г копченой
грудинки (или корейки)
500 г сухого турецкого
гороха
2 л воды
100 г сливочного масла
100 г лука
50 г моркови
4–5 кусков подсушенного
белого хлеба
50 г сельдерея (стебель)
соль, перец по вкусу

Горох лучше замачивать на ночь.



Время подготовки: 4–5 ч
Время приготовления: 6 ч

Солянка с говядиной и маслинами

Состав

2 л воды
500 г говядины (кусочек с небольшим количеством жира)
4 сосиски
3 маринованных огурца
3 клубня картофеля
50 г маслин
2 моркови
1 луковица
2 помидора
80 г сметаны
20 г сливочного масла
1/2 лимона
зелень укропа
соль

1. Мясо вымыть, нарезать порционными кусками, залить холодной водой, довести до кипения. Посолить, варить до готовности (1 ч), вынуть из бульона.
2. Огурцы нарезать полукружиями, лимон и сосиски — кружочками.
3. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.
4. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.
5. Помидоры положить на 10 мин в кипяток, снять кожицу, мелко нарезать.
6. Морковь и лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить. Добавить помидоры, тушить в течение 3 мин.
7. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа промыть, мелко порезать.
8. Бульон довести до кипения, положить картофель. Добавить тушеные овощи, варить 7–10 мин.
9. Добавить сосиски, огурцы, варить еще 5 мин.
10. Положить маслины, снять с огня, оставить под крышкой на 5 мин.
11. Солянку разлить по тарелкам, в каждую положить мясо, сметану, зелень укропа и кружочек лимона.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Кол-во порций: 6



Свинина, запеченная с болгарским перцем

1. Лук нарезать полукольцами.
2. Болгарский перец нарезать полосками, удалив сначала семена и плодоножку.
3. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко нарезать.
4. Мясо посолить, поперчить, выложить в смазанную растительным маслом форму.
5. Сверху выложить лук, помидоры и болгарский перец.
6. Посыпать тыквенными семечками.
7. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 мин.
8. Зелень укропа вымыть.
9. Мясо и овощи выложить на тарелку.
10. Украсить веточками укропа и ломтиками лимона.

Состав

500 г свинины
2 болгарских перца
1 луковица
2 помидора
10 мл растительного масла
2 ломтика лимона
20 г очищенных тыквенных семечек
зелень укропа
молотый перец
соль

Время приготовления: 1 ч
Кол-во порций: 3



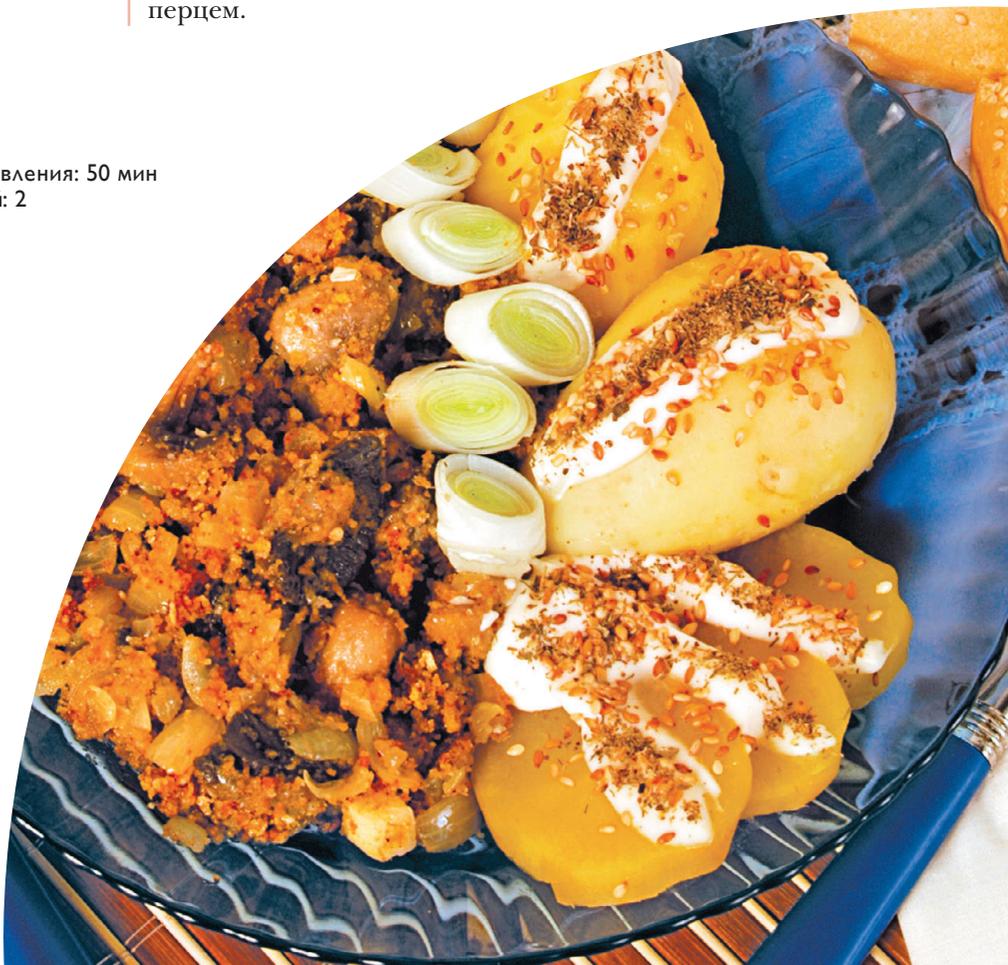
Свинина, тушенная с грибами

Состав

300 г свинины
300 г свежих грибов
3 луковицы
2 стебля лука-порей
50 мл крепленого вина
50 г масла сливочного
3 клубня картофеля
50 г майонеза
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. семян кунжута
1/4 ч. л. молотого шафрана
лавровый лист
приправа для свинины
перец черный молотый
соль

1. Свинину нарезать кубиками.
2. Грибы перебрать, очистить, промыть и нарезать ломтиками.
3. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать.
4. Грибы смешать с мясом и луком, посолить, посыпать приправой, залить вином, оставить на 15 мин.
5. Картофель вымыть, очистить, залить водой, добавить лавровый лист, соль, варить 20 мин.
6. Лук-порей вымыть, нарезать кружочками.
7. Смесь грибов, мяса и лука выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, влить немного воды. Тушить в течение 20 мин на слабом огне.
8. Добавить томатную пасту, молотый шафран и тушить на слабом огне в течение 10–15 мин.
9. Готовое блюдо выложить в тарелку, посыпать кунжутом, украсить луком-пореем. Рядом выложить картофель, полить его майонезом, посыпать молотым перцем.

Время приготовления: 50 мин
Кол-во порций: 2



Шпигованная свинина

1. Мясо вымыть холодной водой и обсушить салфеткой.
2. Морковь нарезать небольшими клиновидными кусочками.
3. Чеснок нарезать продольными кусочками.
4. С помощью поварской иглы или заостренной деревянной палочки нашпиговать мясо морковью и чесноком и уложить в глубокий противень.
5. Выжать сок из половины лимона в глубокую миску и смешать его с растительным маслом, солью и перцем.
6. Полить мясо полученной смесью и поставить запекать в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Через 15 минут огонь уменьшить и запекать еще 45 минут, периодически поливая лимонно-масляной смесью.
7. Зелень петрушки перебрать, промыть, стряхнуть остатки воды и удалить прикорневую часть. Оставшуюся половину лимона нарезать тонкими кружками.
8. Готовое мясо остудить, нарезать ломтиками, выложить на сервировочное блюдо и украсить кружками лимона и зеленью петрушки.

Состав

1 кг свиной вырезки
1 морковь
3 зубчика чеснока
1 лимон
2 ст. л. растительного масла
черный молотый перец
соль
зелень петрушки

Время приготовления: 1 ч. 20 мин
Кол-во порций: 6



Свинина с фасолевым соусом

Состав

2 свиных шницеля
1 болгарский перец
2 ст. л. растительного масла
100 г консервированной фасоли
100 г консервированной кукурузы
перец
соль

1. Перец нарезать соломкой.
2. Смешать с фасолью, кукурузой.
3. Влить 200 мл воды и потушить 30 мин.
4. Шницели обжарить на масле, посолить, поперчить.
5. Выложить в форму для запекания, полить приготовленным соусом.
6. Запекать в духовом шкафу 40 мин.

Жареное мясо лучше подавать с приготовленными на пару овощами.

Время приготовления: 1 ч 10 мин
Кол-во порций: 2



Свинина с красной капустой, абрикосами и изюмом

1. Свиное филе вымыть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками. Краснокачанную капусту вымыть и нашинковать. Курагу и изюм замочить в горячей воде на 15 мин. Затем слить воду, курагу разрезать на 4 части.
2. Репчатый лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Чеснок измельчить при помощи чеснокодавилки. Смешать лук, чеснок, коричневый сахар, изюм, курагу и краснокачанную капусту. Добавить соль, перец и специи по вкусу. Выложить полученную массу на нижнюю решетку пароварки.
3. Свинину посолить, поперчить и выложить на верхнюю решетку. Закрывать крышку пароварки и готовить все в течение 15 мин. Затем достать свинину и выложить горкой на плоское блюдо, по краям выложить смесь из овощей, сахара и сухофруктов.

Состав

500 г свиного филе
300 г краснокачанной капусты
150 г кураги
70 г изюма без косточек
30 г коричневого сахара
100 г репчатого лука
15 г чеснока
соль, молотый черный перец и пряности по вкусу

Подавать на стол в горячем виде.

Время приготовления: 40 мин
Кол-во порций: 3



Маринованное мясо во фритюре

Состав

300–400 г мяса (вырезки
говядины)

80–100 мл оливкового
масла

80 мл уксуса

30 г муки

зелень базилика, мяты,
тимьяна

200 г масла для фритюра
соль, перец

1. Вымыть мясо в теплой воде и оставить на 10–15 мин. Выложить мясо в кастрюлю, полностью залить холодной водой и довести до кипения. Затем промыть холодной водой.
2. Для приготовления маринада смешать оливковое масло с уксусом, измельченными травами, солью и перцем. Дать постоять в течение 2–3 ч.
3. Мясо разрезать на кусочки размером около 2–3 см, обсушить.
4. Смешать муку с солью и перцем, отдельно разогреть масло для фритюра.
5. Кусочки мяса, обваляв в муке, жарить во фритюре 3–4 мин до золотистого цвета. Блюдо подавать на стол горячим.

Время подготовки: 2–3 ч

Время приготовления: 40 мин

Кол-во порций: 2



Отбивные с ананасами

1. Сыр натереть на мелкой терке.
2. Говядину вымыть, нарезать порционными кусками, отбить, сбрызнуть лимонным соком, натереть солью и перцем, выложить на смазанный растительным маслом противень.
3. Запекать в разогретой до 220–230 °С духовке в течение 35 мин, смазать майонезом, посыпать сыром. На каждый кусок мяса выложить ломтик ананаса, поставить в духовку еще на 5–10 мин.
4. Помидор вымыть, нарезать кружочками. Оставшиеся ананасы нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и листья салата вымыть.

Состав

400 г говядины
200 г консервированных ананасов
100 г сыра
20 г майонеза
1 помидор
10 мл растительного масла
10 мл лимонного сока
зелень петрушки и листья салата
молотый перец
соль

Отбивные выложить на тарелку на листья салата, оформить кусочками ананасов, помидором, украсить веточками петрушки.



Время приготовления: 45 мин
Кол-во порций: 2

Говяжьи стейки с горчицей

Состав

400 г говяжьей вырезки
1 ст. л. баварской
горчицы
черный молотый перец
соль

Для гарнира:

1 банка зеленого горошка
1 помидор
1 луковица
листья салата
зелень петрушки

1. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на стейки, слегка посыпать солью и перцем.
2. Противень застелить фольгой, сверху положить мясо, смазать его горчицей и поставить в духовку с включенным грилем на расстоянии 10 см от горелки. Жарить 4 минуты.
3. Противень вынуть, мясо перевернуть, намазать горчицей вторую сторону и жарить еще 4 минуты.
4. Помидор вымыть, удалить плодоножку, нарезать тонкими полукружиями.
5. Лук очистить, ополоснуть холодной водой и нарезать тонкими кольцами.
6. Листья салата и зелень петрушки перебрать, промыть, стряхнуть остатки воды, удалить прикорневую часть.
7. С консервированного зеленого горошка слить жидкость.
8. Готовые стейки нарезать ломтиками, выложить на выстеленное листьями салата сервировочное блюдо, гарнировать зеленым горошком, кольцами лука, ломтиками помидора и украсить зеленью петрушки.

Время приготовления: 30 мин

Кол-во порций: 2



Рулеты из маринованной говядины

1. Перемешать вино и уксус, очистить и мелко нарезать морковь, лук и чеснок. Опустить овощи в смесь вина и уксуса.
2. Поставить кастрюлю с маринадом на небольшой огонь, добавить специи и соль по вкусу и готовить до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится на 1/3.
3. Мясо тщательно промыть, очистить от пленок и нарезать его на мелкие кусочки для рулетов.
4. Залить мясо маринадом и оставить на 2 ч для того, чтобы каждый кусочек пропитался им.
5. Нарезать сало. На каждый замаринованный кусочек говядины положить сало и свернуть в рулетики.
6. Смешать тертые сыр, морковь, пряные травы и аджику.
7. Сложить рулеты в огнеупорную посуду, засыпать сырной массой.
8. Запекать в духовке 30 мин.

Состав

1 кг говядины
500 г курдючного сала
200 г сыра
1 морковь
1 ст. л. аджики
1 ст. л. пряных трав
соль по вкусу

Для маринада:

750 мл сухого белого или красного вина
1/2 стакана виноградного уксуса
2 моркови
2 головки репчатого лука
3 зубчика чеснока
2 лавровых листа
1/2 ч. л. сушеного чабера
1/2 ч. л. молотого душистого перца
соль

Подавайте рулеты горячими, украсив дольками лимона.

Время подготовки: 2 ч 10 мин
Время приготовления: 40 мин
Кол-во порций: 6



Язык с груздями

Состав

1–1,5 кг говяжьего языка
(можно мороженого)

1 морковь

1 корень петрушки

1 головка репчатого лука

1 вареное яйцо

1 ст. л. кунжута

3 ст. л. тертого сыра

5 штук груздей

Для маринада:

острый перец

зелень петрушки и укропа

1 ст. л. уксуса

1 ст. л. соевого соуса

1 ч. л. сахара

1. Язык залить холодной водой и варить 40 мин.
2. За 15 мин до этого добавить в бульон нарезанные морковь, лук и зелень.
3. Приготовить маринад: для этого смешать все его ингредиенты.
4. Язык нарезать, выложить на блюдо и залить маринадом.
5. После этого поставить в холодильник не менее чем на 3 ч.
6. Грузди вымыть, очистить и нарезать.
7. Грибы выложить на язык, посыпать сыром и запекать в духовке 10 мин.

Время приготовления: 50 мин

Время маринования: 3 ч

Кол-во порций: 4–6



Котлеты из говядины с картофельным пюре

1. Говядину промыть, нарезать крупными кусками. Лук и чеснок очистить и вымыть. Говядину пропустить через мясорубку вместе с 2 луковицами и чесноком. В фарш добавить взбитое яйцо, посолить, поперчить, сформовать котлеты. Оставшуюся луковицу обжарить в 1 столовой ложке растительного масла.

2. Котлеты обвалить в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым жиром и жарить 15 мин. Картофель вымыть, очистить, варить в подсоленной воде до готовности, размять и перемешать со сливочным маслом.

3. У болгарского перца удалить семена, нарезать его небольшими кусочками. Помидоры нарезать тонкими дольками. Зелень петрушки вымыть. Болгарский перец перемешать с 1 помидором, посолить, заправить оставшимся растительным маслом.

4. Котлеты выложить на блюдо, посыпать жареным луком, гарнировать картофельным пюре и дольками оставшегося помидора.

Состав

500 г говядины
3–4 клубня картофеля
1 яйцо
100 г сухарей панировочных
3 луковицы
2 зубчика чеснока
3 ст. л. жира
50 г масла сливочного
2 помидора
1 стручок болгарского перца
2 ст. л. масла растительного
1 пучок зелени петрушки
4 ст. л. томатной пасты
перец черный молотый
соль

Отдельно подать салат из перца и помидора.

Время приготовления: 30 мин.
Кол-во порций: 4.



Говядина, запеченная ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Состав

500 г филе говядины
4 клубня картофеля
2 головки репчатого лука
1 морковь
1 корень сельдерея
1/2 стакана молока
30 г сливочного масла
1 корень петрушки
2 ст. л. тертого сыра
2 ст. л. томат-пюре
2 ст. л. муки
1 яйцо
2 ст. л. уксуса
соль

1. Мясо сварить с измельченными кореньями (40 мин).
2. Из картофеля приготовить картофельное пюре. Для этого отварить его в течение 20 мин. Слить воду, добавить сливочное масло, молоко, взбить.
3. Разложить его по краям сковороды и смазать яйцом.
4. Лук измельчить, обжарить, добавить томат-пюре, уксус и прокипятить.
5. Добавить обжаренную и разведенную в бульоне муку.
6. Мясо нарезать ломтиками, выложить в центр сковороды, залить соусом, посыпать сыром и запечь в течение 15 мин.

Время приготовления: 1 ч 15 мин.
Кол-во порций: 3.



Шницель из говядины по-итальянски

Время приготовления: 40 мин

Кол-во порций: 4

1. Шницели натереть солью, перцем.
2. Выложить на них ломтики ветчины и шалфей, свернуть вдвое, скрепить шпажками.
3. Обжарить на сковороде по 5 мин с каждой стороны.
4. Переложить шницели в форму, сверху выложить четвертинки груши, ломтики сыра.
5. Запечь в духовом шкафу при температуре 220 °С в течение 20–30 мин.
6. Подать немедленно.

Состав:

4 телячьих шницеля
100 г ветчины
100 г сыра
1 груша
2 ст. л. растительного масла
4 листа шалфея
перец
соль



Кролик в гранатовых зернах

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 1 ч

Кол-во порций: 3

1. Тушку кролика нарезать кусками.
2. Посолить, поперчить, выложить в сотейник, полить смешанными маслом, уксусом, толченым чесноком. Обжарить.
3. Влить бульон, добавить лавровый лист и тушить 50 мин в духовом шкафу.
4. Добавить зерна граната и готовить еще 10 мин.

Состав:

1/2 тушки кролика
1 гранат
2 зубчика чеснока
3 ст. л. растительного масла
1 ст. л. уксуса
100 мл бульона
2 лавровых листа
перец
соль



Кролик под черешневым соусом

Состав:

3 ножки кролика
250 г черешни
50 г копченой ветчины
30 г лука
100 мл красного вина
20 г ягод можжевельника
30 мл оливкового масла
30 г сливочного масла
1 ч. л. крахмала
зелень тимьяна по вкусу
соль, душистый перец

Время подготовки: 3 ч**Время приготовления:** 1 ч 20 мин**Кол-во порций:** 3

1. Смешать красное вино с перцем и замариновать ножки на 3 ч.
2. Ветчину нарезать ломтиками и обернуть кроличьи ножки, обжарить на оливковом масле, добавив веточки тимьяна, затем тушить в течение 1 ч, закрыв крышкой.
3. Из черешен выбрать косточки и замариновать в вине с перчиком на 1 ч.
4. Для приготовления соуса слегка поджарить мелко нарезанный лук на сливочном масле, добавить к нему маринованную черешню, соль и тушить 10–15 мин, прикрыв крышкой.
5. В небольшом количестве холодной воды развести крахмал и добавить в соус для густоты.
6. Перед подачей на стол полить ножки черешневым соусом.

Папильотки из телячьей печени

Состав:

250 г телячьей печени
20 г сливочного масла
10 г лимона
соль и молотый черный
перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин**Кол-во порций:** 2

1. Печень вымыть и разделить на 2 одинаковых кусочка.
2. Дольку лимона разрезать пополам.
3. На квадратики из жестяной фольги (их должно быть 2) выложить сливочное масло, половинки дольки лимона, а сверху — кусочки телячьей печени.
4. Посолить и поперчить по вкусу.
5. Выложить папильотки на решетку пароварки, залить воду.
6. Закрыть пароварку крышкой и варить приблизительно 20 мин.



Рагу из баранины с картофелем фри

1. Мясо нарезать соломкой, посолить, поперчить, полить лимонным соком, оставить на 10 мин.
2. Лук и чеснок мелко нарезать.
3. Морковь нарезать кубиками.
4. Яблоко очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками.
5. Зеленую фасоль крупно нарезать.
6. Картофель очистить, нарезать соломкой, выложить на сковороду с кипящим растительным маслом (70 мл), посолить, жарить 20 мин.
7. Мясо выложить на сковороду с оставшимся разогретым растительным маслом, обжарить, добавить лук, морковь, фасоль, яблоко, посыпать приправой.
8. Влить немного воды, тушить 30 мин.
9. Мясное рагу выложить на тарелку, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать чесноком.
10. Гарнировать картофелем.

Состав

500 г баранины
4 клубня картофеля
100 г стручковой фасоли
1 морковь
1 яблоко
1 луковица
2 зубчика чеснока
100 мл растительного масла
30 мл лимонного сока
приправа для мяса
молотый перец
соль

Время приготовления: 1 ч
Кол-во порций: 4



Баранина, тушенная в луково-томатном соусе

Состав

1 кг баранины
100 г курдючного сала
или внутреннего жира
3 головки репчатого лука
4 зубчика чеснока
3 ст. л. томатной
пасты
1 ст. л. аджики
4 веточки кинзы
4 веточки укропа
5 веточек базилика
1 ч. л. смеси сухих
пряных трав
соль по вкусу

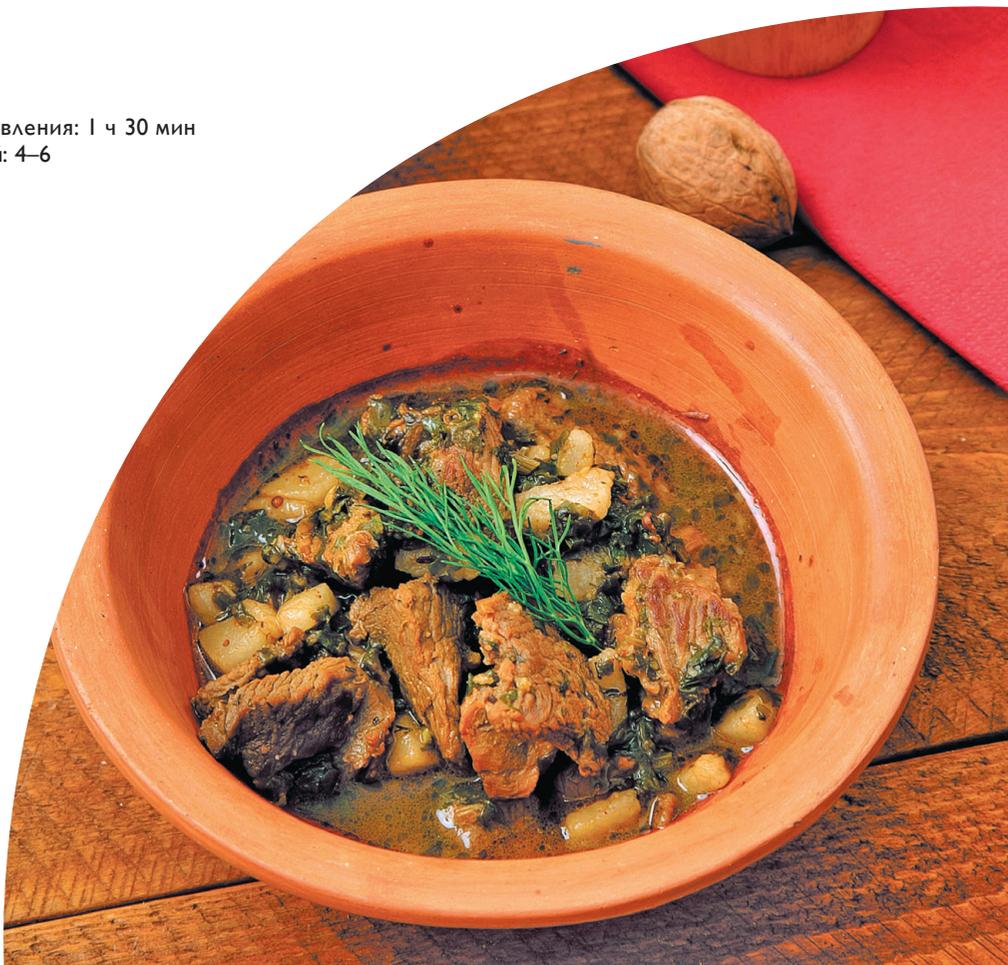
1. Внутренний жир или курдючное сало промыть и нарезать вместе с мясом на небольшие кусочки. Для того чтобы мясо начало тушиться быстрее, опустить его и кусочки жира в предварительно разогретую кастрюлю. Накрыть крышкой и оставить мясо тушиться в собственном соку.

2. Очистить и нашинковать репчатый лук, промыть и измельчить зелень, растереть с солью чеснок.

3. Поставить сковороду на огонь и выложить на нее мясной жир, опустить в него нашинкованный лук и спассеровать. Добавить 3 ст. л. томатной пасты, перемешать томат с луком и потушить в течение 5–7 мин.

4. Добавить чеснок и смесь сухих пряных трав, потушить все на небольшом огне еще около 7 мин. Все тщательно перемешать и подавать на стол, посыпав сверху свежей нашинкованной зеленью.

Время приготовления: 1 ч 30 мин
Кол-во порций: 4–6



Запеченная баранина

1. Баранину вымыть, нарезать большими кусками. Зубчики чеснока очистить, нарезать тонкой соломкой и нашинговать ими мясо. Натереть мясо небольшим количеством соли.
2. Киви и кабачки вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Картофель очистить от кожуры, мелко нарезать.
3. В центр антипригарной формы для запекания положить баранину, а вокруг разложить киви, кабачки и картофель. Цикорий разрезать на половинки и добавить в форму для запекания.
4. Запекать блюдо в духовке электроплиты при температуре 180 °С в течение 2 ч. Через 15 мин после начала запекания посыпать мясо мелко нарубленным красным острым перцем. Периодически останавливать запекание и поливать мясо образующимся соком.

Состав

900 г баранины
300 г кабачков
30 г чеснока
200 г картофеля
100 г красного острого перца
50 г цикория
50 г киви
соль по вкусу



Время приготовления: 2 ч 15 мин
Кол-во порций: 6

Баранина с фасолью

Состав

200 г зерен фасоли
500 г баранины
3 головки репчатого лука
2,5 л холодной воды
1,5 ст. л. аджики
7 веточек зелени кинзы
1 веточка мяты
1 веточка чабера
1 веточка базилика
3 веточки сельдерея
1 ч. л. пасты из алычи
соль по вкусу

1. Баранину нарезать небольшими кусочками. Зерна фасоли выложить в кастрюлю вместе с кусочками мяса. Залить продукты холодной водой и поставить на огонь.
2. Нашинковать лук. Зелень сельдерея перед нарезкой тщательно промыть и обсушить при помощи салфетки, шинковать так же мелко, как и лук, смешать эти приправы и опустить их в кастрюлю.
3. Вынуть мясо и пока отложить на отдельную тарелку. Истолочь фасоль, добавив соль и аджику.
4. Тщательно промыть, обсушить и шинковать зелень. Добавить в растертую фасоль пасту из алычи и шинкованную зелень.
5. Выложить в кастрюлю мясо и подержать на небольшом огне еще около 5–7 мин. Подать это блюдо с каким-либо соленьем, салатом из овощей или просто свежей зеленью.

Время приготовления: 1 ч 10 мин
Кол-во порций: 3



Жареная баранина по-абхазски

1. Баранину очистить от пленок, промыть и нарезать небольшими кусочками. Зелень укропа и петрушки вымыть под струей проточной воды. При помощи тканевой салфетки аккуратно обсушить нежные веточки укропа и листочки петрушки, нашинковать их.
2. Очистить репчатый лук и вместе с кусочками мяса дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить нашинкованную зелень, аджику, соль и сок барбариса, тщательно перемешать и поставить в холодное место.
3. Сформовать из фарша котлеты.
4. Завернуть каждую котлету в сальник.
5. Сковороду смазать жиром, выложить на нее котлеты, поместить в духовку на 20 мин.
6. Запеченные котлеты подать на стол с плодово-ягодным соусом.

Состав

500 г мякоти баранины
500 г сальника
2 головки репчатого лука
50 г барбариса
3 веточки зелени петрушки
4 веточки укропа
1 ч. л. аджики
соль по вкусу

Сальник придает блюду своеобразный вкус и аромат.



Время приготовления: 50 мин
Кол-во порций: 3

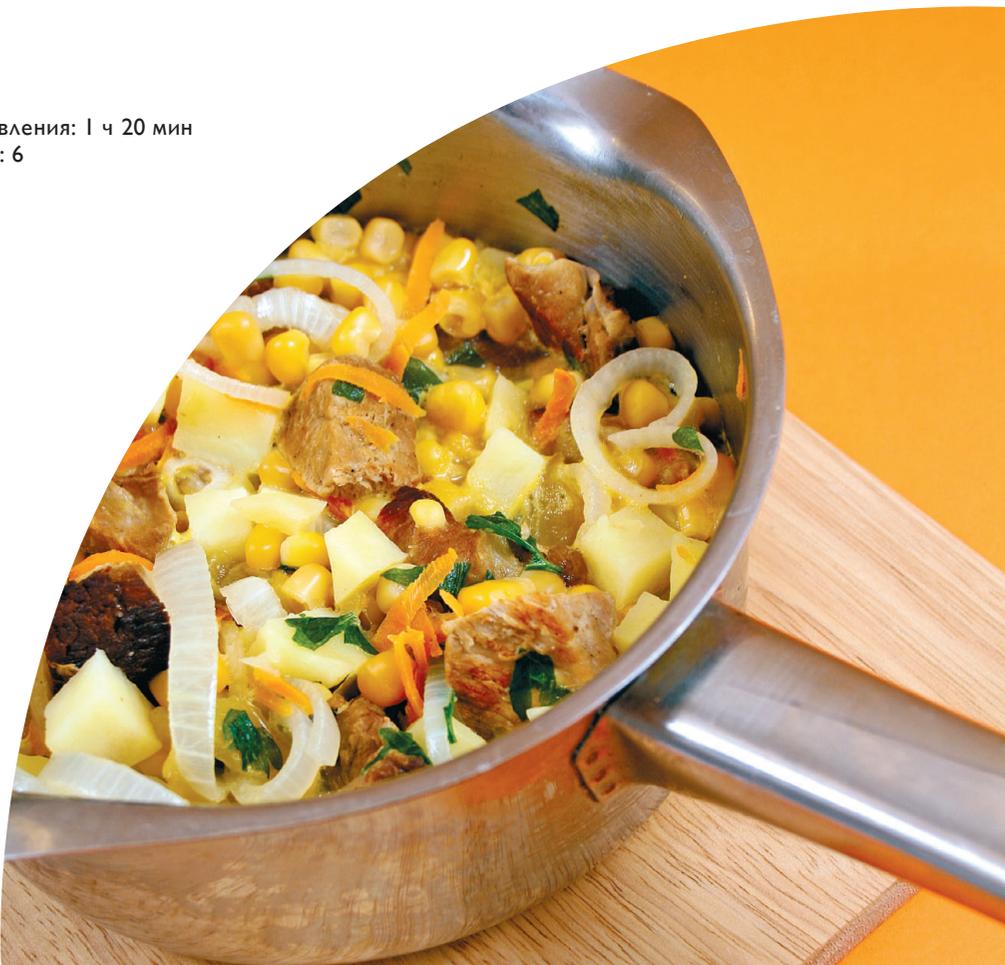
Оригана

Состав

600 г баранины
600 г говядины
3 головки репчатого лука
3 болгарских перца
6 клубней картофеля
2 моркови
200 г консервированной кукурузы
6 зубчиков чеснока
100 г изюма
100 мл белого сухого вина
100 мл растительного масла
зелень петрушки
молотый черный перец
соль по вкусу

1. Мясо нарезать кусками.
2. Обжарить на масле в кастрюле, посолить, поперчить, залить водой и тушить 1 ч.
3. Затем добавить кольца лука, морковь и болгарский перец, нарезанные соломкой, через 5 минут добавить кубики картофеля, измельченные чеснок и зелень петрушки.
4. В конце приготовления добавить кукурузу и изюм.
5. Подавать в общем блюде.
6. Влить вино.

Время приготовления: 1 ч 20 мин
Кол-во порций: 6



Баранина деликатесная

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Кол-во порций: 4

1. Мясо нарезать кусками.
2. Раздавить чеснок ножом, порубить.
3. Розмарин нарезать.
4. Смешать с чесноком, солью и перцем.
5. Натереть смесью и обжарить на масле.
6. Затем влить вино, бульон.
7. Добавить нарезанные дольками помидоры.
8. Измельчить петрушку, посыпать ею мясо.
9. Тушить около 1 ч.

Состав

800 г мякоти баранины
4 зубчика чеснока
60 г сливочного масла
100 мл белого сухого вина
3 помидора
200 мл мясного бульона
зелень петрушки
розмарин
молотый черный перец,
соль по вкусу



Запеканка овощная со свиной

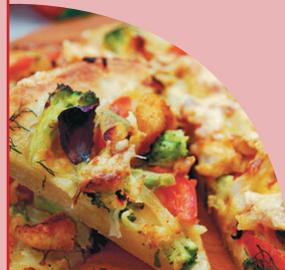
Время приготовления: 1 ч

Кол-во порций: 3

1. Из муки, сливочного масла, соли и 80 мл воды замесить тесто, охладить.
2. Брокколи разделить на соцветия, варить 5 мин.
3. Помидоры разрезать на 4 части.
4. Лук нарезать и обжарить.
5. Добавить брокколи, кубики свинины.
6. Яйца взбить со сливками, сыром, добавить специи.
7. Выложить в форму слоями тесто, овощи, яичную смесь и запекать 35 мин.

Состав

350 г брокколи
2 помидора
1 головка репчатого лука
50 мл растительного масла
80 г сливочного масла
150 г копченой свинины
2 яйца
150 мл сливок
60 г тертого сыра
100 г муки
перец
соль



Бефстроганов под соусом с горчицей

Состав

500 г говядины
200 мл мясного бульона
1 головка репчатого лука
50 мл сметаны
40 г горчицы
1 ч. л. сливочного масла
50 мл растительного масла
1 ч. л. томатной пасты
50 г муки
перец горошком
перец молотый
соль по вкусу

Время приготовления: 1 ч

Кол-во порций: 3

1. Мясо нарезать, посолить и поперчить.
2. Обжарить на растительном масле с мелко нарезанным луком до готовности.
3. Муку обжарить на сливочном масле и развести бульоном.
4. Добавить горчицу и перец горошком.
5. Добавить сметану, томатную пасту и обжаренное мясо с луком. Тушить на слабом огне 15 мин.

Поджарка из говядины

Состав

400 г говядины
2 головки репчатого лука
40 г томатной пасты
50 мл растительного масла
зелень укропа
перец и соль по вкусу

Время приготовления: 50 мин

Кол-во порций: 2

1. Нарезать мясо небольшими кусками, посолить, поперчить.
2. На сковороде слегка обжарить на масле измельченный лук.
3. Добавить мясо.
4. Когда оно будет готово, добавить томатную пасту.
5. Подержать на огне под крышкой 5–7 мин.
6. Снять с огня, посыпать измельченной зеленью укропа и подать на стол.

Свинина жареная

1. Свинину нарезать кусочками, посолить, добавить специи, смешать с рубленным чесноком.
2. Болгарский перец мелко нарезать.
3. Жгучий перец измельчить, перемешать с томатной пастой, соевым соусом, специями, солью по вкусу.
4. Мясо выложить в форму, смазанную растительным маслом.
5. Сверху выложить желтый перец и жарить в духовке до готовности.
6. Соусом залить свинину и выложить на листья салата.

Состав

2 кг свинины
100 мл растительного масла
5 зубчиков чеснока
2 желтых болгарских перца
50 г соевого соуса
листья салата
томатная паста
1 стручок жгучего перца
специи
соль

Время приготовления: 1 ч 30 мин
Кол-во порций: 8



Пельмени сибирские

Состав

500 г готового теста
250 г свинины
200 г говядины
1 головка репчатого лука
75 мл сметаны
1 яйцо
130 мл воды
сахар
перец
соль по вкусу

1. Мясо говядины и свинины нарезать небольшими кусочками и слегка измельчить в блендере.
2. Влить воду, добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, сахар, перец, соль.
3. Все хорошо перемешать.
4. Из тонко раскатанного и смазанного яйцом теста вырезать кружки.
5. В центр каждого положить немного фарша.
6. Вылепить пельмени. Отварить в подсоленной воде.
7. Подавать на стол со сметаной.

Время приготовления: 50 мин
Кол-во порций: 4



Пикантные ребрышки

1. Специи смешать, добавить муку.
2. Ребрышки разделить на порции.
3. Обвалять в приготовленной смеси.
4. Выложить все на противень или форму для запекания.
5. Отдельно смешать шерри, воду, соевый соус, имбирь, чеснок и сахар.
6. Полить этой смесью ребрышки.
7. Поставить в разогретую духовку и запечь.
8. Украсить перьями зеленого лука и маслинами.

Состав

1,5 кг реберного края
2,5 стакана муки
2 зубчика чеснока
120 г коричневого сахара
0,5 ч. л. лукового порошка
по 0,5 ч. л. орегано,
чабреца, молотого чили,
паприки
100 мл соевого соуса
0,5 ч. л. молотого имбиря
100 мл шерри
150 мл воды
1 пучок зеленого лука
50 г маслин
перец и соль по вкусу

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4



Булочки с ветчиной и овощами

Состав:

500 г муки пшеничной
200–250 мл молока
15 г дрожжей
1 ст. л. сахара
50 г масла сливочного
2 яйца
300 г ветчины
100 г кабачков
100 г сыра
1 пучок зелени базилика
1 стручок болгарского перца
100 г томатной пасты
100 г мелких помидоров
2 зубчика чеснока
50 г маслин без косточек
3 ст. л. масла растительного
перец красный молотый
соль

1. Молоко разогреть до 30 °С, развести в нем дрожжи, добавить сахар, 1 яйцо, растопленное сливочное масло, соль, размешать, положить муку, замесить тесто, поставить его в теплое место.

2. Кабачки очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец мелко нарезать, удалив семена плодоножки. Чеснок очистить, нарубить. Помидоры разрезать на 2–4 части.

3. Кабачки, болгарский перец и чеснок выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (2 столовые ложки), добавить томатную пасту, соль, молотый перец, тушить до готовности.

4. Сыр натереть на крупной терке. Ветчину нарезать соломкой. Зелень базилика вымыть. Тушеные овощи смешать с сыром и ветчиной.

5. Тесто раскатать, выложить на середину начинку, свернуть рулетом. Рулет нарезать порционными кусками.

6. Изделия смазать оставшимся яйцом, выложить на смазанный оставшимся растительным маслом противень. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30–35 мин.

7. Булочки остудить, выложить на листья базилика, украсить помидорами и маслинами.

Время приготовления: 1 ч 50 мин
Кол-во порций: 8



СЛОЙКИ С МЯСОМ

1. Тесто слегка раскатать и нарезать на квадраты 10×10 см.
2. Зелень укропа и петрушки перебрать, промыть, стряхнуть остатки воды, удалить прикорневую часть и нашинковать.
3. Лук очистить, ополоснуть холодной водой и мелко нарезать.
4. Сыр натереть на мелкой терке.
5. В глубокой миске смешать фарш, зелень, лук, сыр, яйцо, соль и перец.
6. На каждый квадрат теста положить немного полученной начинки и сформовать слойки желаемой формы.
7. Слойки выложить на противень, поставить его в предварительно разогретую до 220 °С духовку и выпекать 10–15 мин в зависимости от величины слоев.

Состав:

400 г слоеного теста
300 г мясного фарша
1 яйцо
1 луковица
100 г сыра
черный молотый перец
соль
зелень укропа и петрушки

Время приготовления: 40 мин
Кол-во порций: 4



Мясной пирог по-турецки

Состав:

200 г слоеного теста
250 г мясного фарша
100 г шампиньонов
1 булка
1 головка репчатого лука
1 болгарский перец
1 яйцо
перец, соль

1. Перец и лук нарезать кубиками, грибы – ломтиками.
2. Потушить все вместе в небольшом количестве воды, посолить и поперчить.
3. Булку размочить в воде и смешать с фаршем, яйцами и овощами.
4. Тесто раскатать, разрезать на две части, уложить в форму одну половину, выложить начинку, накрыть второй половиной теста.
5. Запекать в духовом шкафу в течение 20 мин.

Время приготовления: 30 мин
Кол-во порций: 2



Пицца с копченой свиной и болгарским перцем

1. Перец и лук нарезать кубиками, грибы – ломтиками.
2. Потушить все вместе в небольшом количестве воды, посолить и поперчить.
3. Булку размочить в воде и смешать с фаршем, яйцами и овощами.
4. Тесто раскатать, уложить в форму, выложить начинку.
5. Запекать в духовом шкафу в течение 20 мин.

Состав:

300 г копченой свинины
1 стручок болгарского перца
2 луковицы
150–200 г сыра
2 помидора
2 яйца
20 г масла сливочного
300–400 г муки
1 ст. л. масла растительного
100–150 мл молока
5 г дрожжей
2 ч. л. сахара
зеленый лук
перец черный молотый
соль

Время приготовления: 1 ч 30 мин
Кол-во порций: 6



Рогалики с ветчиной

Состав

200 г слоеного теста
200 г ветчины
10 мл растительного
масла

1. Ветчину нарезать ломтиками.
2. Тесто раскатать, разрезать на 2–4 части, на каждую положить ветчину, свернуть, сформовать рогалики.
3. Изделия выложить на смазанный растительным маслом противень.
4. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 мин.

*Подавать на завтрак
с горячим кофе с молоком.*

Время приготовления: 20 мин
Кол-во порций: 2



УДК 641/642

ББК 36.997

П 99

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

Разработка макета и дизайн переплета *Натальи Никоновой*

В оформлении переплета использовано фото:

Luiz Rocha / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

П 99 **50** рецептов. Блюда из мяса. — М. : Эксмо, 2011. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-51799-2

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-51799-2

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Блюда из мяса

Ответственный редактор *Е. Левашева*

Художественный редактор *А. Марычев*

Технический редактор *М. Печковская*

Компьютерная верстка *И. Кобзев*

Корректор *С. Горшкова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

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

Подписано в печать 07.09.2011. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-51799-2



9 785699 517992 >