



Эта книга — настоящий кладезь идей для домашних обедов и праздничных застолий!

- Котлеты: по-баварски, по-шведски, по-датски, по-сербски
- Тефтели: с грибами в томатно-сметанном соусе, с рисом в кисло-сладком соусе, рыбные в фасоловом соусе
- Биточки: мясные со шпинатом, из креветок с бурым рисом
- Голубцы: ленивые, пикантные, по-сибирски, по-французски, по-закарпатски, тосканские рулады
- Зразы: мясные, рыбные, рисовые, с моцареллой и беконом, с фетой и вялеными томатами

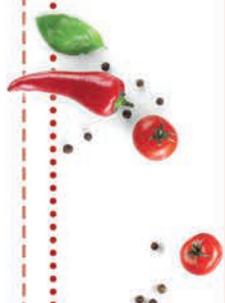
Приведенных рецептов основных блюд и закусок из фарша хватит, чтобы придать неповторимый вкус каждому дню в году!



500 БЛЮД из фарша



*Котлеты • тефтели
биточки
голубцы • зразы*



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-6094-8



9 786171 260948

500 БЛЮД из фарша

Котлеты • тефтели • биточки
голубцы • зразы



500
БЛЮД
из фарша

*Котлеты • тефтели
биточки
голубцы • зразы*

УДК 641.5
П99



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

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

ISBN 978-617-12-6094-8

- © Depositphotos.com / timolina, lenyvavsha, Anna_Shepulova, Nadianb, myviewpoint, обложка, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019



ВСТУПЛЕНИЕ

Существует множество блюд, которые можно приготовить из рубленого мяса. Лучше всего делать фарш самостоятельно, а не покупать готовый. Мясо нужно тщательно промыть, срезать пленки и жир, крупно нарезать и пропустить через мясорубку, кухонный комбайн или блендер. Для котлет и зраз в мясной фарш, как правило, добавляют размоченный в молоке или воде хлеб либо панировочные сухари, лук, чеснок, яйца и различные приправы. Перед обжариванием котлеты и зразы можно запанировать в муке, сухарях или манной крупе.

Для приготовления тефтелей, голубцов и биточков в фарш часто добавляют рис и мелко нарезанные овощи.

Рецепты этой книги будут интересны как опытным, так и начинающим хозяйкам.



КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ СМЕШАННОГО ФАРША

Свиной фарш — 500 г, говяжий фарш — 500 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо куриное — 1 шт., батон или белый хлеб — 150—200 г, чеснок — 2—3 зубчика, майонез — 2 ст. л., молоко, панировочные сухари, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Хлебную мякоть (черствый батон или хлеб) залить молоком и оставить на 15 минут, отжать. Добавить в фарш мелко нарезанный или натертый на мелкой терке лук, пропущенный через пресс чеснок, хлеб, майонез, соль, перец по вкусу и тщательно перемешать. Для того чтобы фарш стал плотным и одновременно сочным, его нужно хорошенько отбить. Далее сформовать из фарша котлеты, обвалять каждую в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки. После чего влить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и потушить котлеты еще минут десять.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНОГО ФАРША

Свиной фарш — 600—700 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 3—4 зубчика, яйцо куриное — 1 шт., молоко — 1—1½ стакана, батон — 150—200 г (2 ломтика), панировочные сухари, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

В теплом молоке замочить мякоть батона или белого хлеба и оставить на 15 минут. Измельчить лук и добавить его в фарш, хорошо размять массу руками и, добавив отжатую мякоть батона, снова хорошо вымесить фарш. Добавить к мясной массе пропущенный через пресс чеснок, яйцо, посолить и поперчить по вкусу. Вымесить фарш до однородности и приступить к формированию котлет. Делать это мокрыми руками. Получившиеся котлетки обвалить в панировочных сухарях и обжарить на среднем огне в разогретом растительном масле с двух сторон до румяной корочки. Когда котлеты поджарятся с одной стороны, перевернуть их и прикрыть сковороду крышкой. Готовность котлет проверить следующим образом. Проткнуть котлету вилкой — если появившийся сок прозрачный, прибавить огонь и готовить котлеты еще 2—3 минуты с каждой стороны. Котлеты подрумянились — значит, блюдо готово.

ВКУСНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФАРША

Говяжий фарш — 600—700 г, картофель — 2 шт., яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное, зелень укропа, мука для панировки, соль, перец черный молотый, перец черный горошком, лавровый лист — по вкусу

Пропустить говяжий фарш через мясорубку дважды вместе с очищенным от кожуры сырым картофелем. Готовый фарш посолить, поперчить, добавить в него измельченную зелень укропа, нарезанный мелко лук и хорошо перемешать. Сформовать котлеты, обвалить их в муке и жарить в растительном масле с двух сторон до аппетитной корочки. Долить в сковороду немного воды, прикрыть крышкой и тушить котлеты 10 минут. Добавить в воду черный перец горошком или лавровый лист.

КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИНОГО ФАРША

Куриный фарш — 500 г, плавленый сырок «Дружба» — 3 шт., яйцо куриное — 1 шт., лук зеленый, петрушка или укроп — 1 пучок, чеснок — 2 зубчика, майонез — 3 ст. л., панировочные сухари, масло растительное, соль, специи — по вкусу

Натереть на терке плавленые сырки, измельчить лук, чеснок, зелень и добавить все эти ингредиенты в куриный фарш. Перемешать, вбить яйцо, добавить майонез, специи, соль и перец по вкусу. Еще раз хорошенько все перемешать и сформовать из получившейся массы небольшие котлеты. Обвалить их в сухарях и обжарить на разогретом растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБНОГО ФАРША

Рыбный фарш — 500 г, тыквенная мякоть — 200 г, яйцо куриное — 1 шт., мука — 3 ст. л., чеснок (на любителя) — 1—2 зубчика, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Соединить с рыбным фаршем натертую на мелкой терке тыкву, добавить взбитое вилкой яйцо, пропущенный через пресс чеснок и перемешать. После чего всыпать в фарш муку, вымесить его, посолить и поперчить по вкусу. Влажными руками сформовать котлетки и обжарить на разогретом растительном масле 3—4 минуты с каждой стороны.

КОТЛЕТЫ «ЛАСТОЧКИНО ГНЕЗДО»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 500 г, хлеб (батон) — 3 ломтика, чеснок — 3 зубчика, яйца куриные — 2 шт., молоко (вода), майонез, кетчуп, масло растительное, лук репчатый — 1 шт., помидор (большой) — 1 шт., сыр твердый — 100 г, перец болгарский — 1 шт., укроп, соль, перец черный молотый, приправы к мясу — по вкусу

Фарш посолить и поперчить, добавить приправы к мясу, мелко нарезанные чеснок и укроп, замоченный в молоке или воде и пропущенный через мясорубку батон, яйца, хорошо вымесить и сформовать лепешки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень.

Нарезать сыр, лук, помидор, перец тонкими ломтиками (кружочками).

На мясную лепешку выложить: кетчуп — лук — майонез — помидор — майонез — сыр. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

КОТЛЕТЫ ИЗ ДУХОВКИ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 500 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 3—4 зубчика, хлеб (мякиш) — 3 ломтика, майонез — 4 ст. л., масло сливочное — 50 г, масло растительное, панировочные сухари, молоко (вода), соль, перец черный молотый — по вкусу

Картофель натереть на терке, добавить к фаршу. Лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, всыпать в фарш. Хлебный мякиш замочить в молоке (воде), отжать, добавить к фаршу. Влить майонез, поперчить, посолить. Все тщательно перемешать. Мокрыми руками сформовать котлеты, обвалить их в панировочных сухарях и выложить на противень, смазанный растительным маслом. Котлеты отправить в духовку, разогретую до 200 °С, на 15 минут.

После этого вытащить противень и на каждую котлету положить немного сливочного масла (для сочности). Отправить котлеты еще на 15 минут в духовку.

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 1 кг, сухари панировочные — 200 г, вода — 150 мл, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 3 зубчика, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Панировочные сухари залить холодной водой. Лук и чеснок измельчить в блендере. К фаршу добавить замоченные сухари, измельченные лук и чеснок. Посолить и поперчить по вкусу. Противень смазать растительным маслом. Сформовать котлеты и выложить на противень.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40—45 минут.

КОТЛЕТЫ «МОЛОЧНЫЕ РЕКИ»

Фарш мясной (любой) — 800 г, молоко — 200 мл, мука пшеничная — 1 ст. л. (с горкой), масло сливочное — 50 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., сухари панировочные — 4 ст. л., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

В холодное молоко добавить муку, перемешать и поставить на огонь. Варить до легкого загустения, постоянно помешивая. Убрать с огня и добавить сливочное масло, перемешать.

Лук мелко нарезать и чуть припустить в сливочном масле.

К фаршу добавить сливочную массу, лук и яйцо, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Влажными руками сформовать котлеты, обвалять в сухарях.

Обжарить котлеты на растительном масле с двух сторон до образования корочки, накрыть крышкой и довести до готовности.

Подавать с любимым гарниром.

КОТЛЕТЫ «СОМНЕНИЕ»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 700 г, лук репчатый — 1 шт. (большая головка или две небольшие), зелень (укроп, петрушка, зеленый лук), сливки (20 % жирности) — 150 мл, батон (нарезной, без корочки) — 2 ломтика, крупа манная — 4 ст. л., масло растительное для жарки, соль, перец черный молотый — по вкусу

Батон залить сливками. В фарш добавить мелко нарезанный лук и зелень, манку.

Соединить замоченный в сливках батон и фарш. Посолить, поперчить по вкусу. Вымесить фарш. Сформовать котлеты. Чтобы они не рассыпались при жарке, отбить каждую в течение минуты. Жарить на сковороде на медленном огне, можно запечь в духовке или в микроволновке на гриле, также подойдет пароварка.

КОТЛЕТЫ «ВАРГАШИНСКИЕ»

Фарш мясной (любой) — 500 г, капуста квашеная — 250 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., сухари панировочные, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Лук мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла пару минут.

Квашеную капусту измельчить, не отжимая от рассола, добавить к луку и тушить под крышкой 10—15 минут на среднем огне, пока не испарится жидкость и капуста не станет мягкой. Немного остудить.

Добавить к фаршу овощи и одно яйцо, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Взбить второе яйцо в чашке. В другую емкость насыпать панировочные сухари.

Из фарша сформовать небольшие котлеты, каждую обмакнуть в яйцо, а затем в панировочные сухари. Обжарить в небольшом количестве растительного масла на среднем огне 4—5 минут. Перевернуть и тушить котлеты под крышкой еще 4—5 минут.

КОТЛЕТЫ ПО-АДЖАРСКИ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 800 г, яйца — 5 шт., лук репчатый (крупный) — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, соевый соус — 2 ст. л., сухари панировочные — 2 ст. л., вода — 100 мл, лук зеленый (5—6 перьев), масло растительное, соль, перец красный молотый — по вкусу

В фарш добавить пропущенный через пресс чеснок, натертый на средней терке лук и соевый соус. Влить воду. Посолить и поперчить. Тщательно вымесить.

Добавить панировочные сухари и мелко нашинкованный зеленый лук. Еще раз вымесить фарш. Сформовать крупные продолговатые котлеты-лодочки. (Вес каждой котлеты должен быть 150—200 г.) Кружкой сделать углубление в котлете. Затем перенести ее в форму для выпекания, смазанную растительным маслом. В отверстие «лодочки» вбить сырое яйцо и отправить котлеты в духовку, разогревая до 190 °С, на 25—30 минут.

КОТЛЕТЫ «СОЧНЫЕ»

Фарш мясной — 600 г (свиной, говяжий и куриный — по 200 г), лук репчатый — 2 шт., капуста белокочанная — 600 г, яйцо куриное — 1 шт., мука пшеничная, масло растительное, приправа, соль — по вкусу

Смешать три вида фарша. Капусту и лук пропустить через мясорубку или измельчить с помощью кухонного комбайна, добавить к фаршу.

Все хорошо вымесить, посолить, приправить любимыми приправами, вбить яйцо, еще раз вымесить. Сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле.

КОТЛЕТЫ ПО-СЕРБСКИ «УШТИПЦЫ»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 1 кг, лук репчатый (средний) — 1½ шт., сода — 1 ч. л., вода минеральная газированная — ½ стакана, вода для тушения — ½ стакана, паприка сладкая (молотая) — 2 ч. л., чеснок — 5 зубчиков, брынза — 150 г, грудинка (копченая) — 150 г, масло растительное, зелень (укроп, петрушка, зеленый лук), соль, перец черный молотый — по вкусу

В фарш добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, черный перец, паприку, соду и минеральную воду (именно сочетание соды с минеральной водой придаст котлетам пышность, но не будет чувствоваться в готовом виде).

Фарш хорошо вымесить и убрать на пару часов в холодильник. Достать фарш из холодильника и добавить нарезанную кубиками грудинку, натертую на крупной терке брынзу, мелко нарезанный (или пропущенный через пресс) чеснок и рубленую зелень. Хорошо вымесить получившуюся массу.

Сформовать крупные котлеты.

Жарить с двух сторон на небольшом огне до золотистого цвета.

Сложить котлеты в сковороду, добавить немного растительного масла, накрыть крышкой и томить на маленьком огне 10 минут.

КОТЛЕТЫ «ИШЛИ КЮФТА»

Фарш мясной — 400 г, лук репчатый — 1 шт., молоко (для замачивания — 200 мл, для пюре — 100 мл) — 300 мл, хлеб — 2 ломтика, кумин — ½ ч. л., сыр твердый — 100 г, картофель — 4 шт., масло сливочное — 30 г, соль, перец черный молотый — по вкусу

В мясной фарш добавить соль, перец, кумин, мелко нарезанную луковицу и хлеб, замоченный в молоке. Фарш хорошо вымесить и отбить.

Отварить очищенный картофель, добавить к нему молоко, масло и половину нормы сыра, приготовить пюре.

Из фарша сформовать круглые котлеты, положить на противень, застеленный пергаментом, сделать углубления в центре. Отправить в духовку, разогретую до 200 °С, на 10 минут. Оставшийся кусочек сыра нарезать крупными кубиками. Достать котлеты, в центр каждой

положить по кусочку сыра и отсадить горку из пюре с помощью кондитерского мешка или ложки.

Запекать еще 10 минут.

КОТЛЕТЫ «ГНЕЗДА СЧАСТЬЯ»

Фарш куриный — 750 г, фарш свиной — 250 г, сухари панировочные — 2 ст. л., молоко — 100 мл, лук репчатый (крупный) — 1 шт., сыр твердый — 100 г, яйца куриные — 2 шт., сметана (20—25 % жирности) — 200 г, укроп, хмели-сунели, соль — по вкусу

Куриный фарш смешать со свиным. Панировочные сухари (вместо сухарей можно использовать черствую булочку) залить теплым молоком и оставить на 15 минут. Луковицу очистить и измельчить в блендере либо натереть на крупной терке. По истечении указанного времени смешать вместе фарш, размоченные сухари, измельченный лук. Посолить, добавить приправы и хорошо вымесить.

Приготовить начинку. Для этого натереть на крупной терке (или измельчить в блендере) сыр. Вбить яйца, добавить сметану и зелень укропа. Все хорошенько перемешать. Фарш разделить на 20 одинаковых шариков. Противень застелить бумагой для выпечки. На противне каждому шарику мокрыми пальцами аккуратно придать форму гнездышка. В каждое «гнездо» выложить по десертной ложке начинки.

Поместить противень в разогретую до 200 °С духовку, запекать 30 минут до зарумянивания начинки.

НЕОБЫЧНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш мясной — 450 г, лук репчатый — 3 шт., яйца куриные — 4 шт., вода (кипяченая), мука пшеничная, масло растительное, соль, перец красный молотый — по вкусу

Отварить 3 яйца, очистить и натереть на крупной терке. Две луковицы мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета на растительном масле, положить на бумажную салфетку и дать стечь лишнему маслу. Смешать яйца и лук.

В фарш добавить оставшуюся мелко нарезанную луковицу, соль и перец. Хорошо вымесить. Разложить на пищевую пленку, а сверху поместить подготовленную смесь из яйца с луком. С помощью пленки

свернуть смесь в рулет и отправить в морозилку на несколько часов. Рулет должен замерзнуть до такой степени, чтобы его можно было нарезать. Затем нарезать кусочками.

Сделать густой кляр из одного яйца, муки, соли и воды. Обмакнуть котлеты в кляр и отправить на сковороду с разогретым маслом.

Жарить в большом количестве масла на среднем огне с обеих сторон.

КОТЛЕТЫ «СОЧНЫЕ ВОСТОЧНЫЕ»

Фарш мясной (говядина + свинина + курица) — 900 г, помидоры черри — 5 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, батон — 2 ломтика, крупа манная — 2 ст. л., чай в пакетиках (черный) — 2 пакетика, вода (кипяток) — 250 мл, вода (холодная) — 100 мл, лук зеленый — ½ пучка, петрушка — ½ пучка, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Помидоры залить кипятком на 1 минуту, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. В фарш добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, перец и помидоры. В чашке заварить чай (2 пакетика на 250 мл кипятка), залить им мякоть батона.

Лук натереть на средней терке. Добавить манку. Зеленый лук и петрушку мелко нашинковать, соединить с замоченным батонном. Очень тщательно все перемешать до однородной массы, добавить 100 мл воды. Фарш хорошо отбить.

На разогретой сковороде обжарить котлеты с двух сторон в небольшом количестве масла. На выходе сочные, вкусные и пикантные котлеты.

КОТЛЕТЫ С ПОДЛИВОЙ

Фарш мясной — 600 г, лук репчатый — 1 шт., сухари (обычные или панировочные) — 2 шт., яйцо куриное — 1 шт., вода (для подливки) — 500 мл, мука пшеничная, лист лавровый — 2 шт., перец душистый — 6 шт., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Сухари замочить в теплой воде, отжать. Мясо с сухарями пропустить через мясорубку два раза. Добавить яйцо, мелко нарезанный лук,

Котлеты

посолить и поперчить. Тщательно все перемешать. Положить фарш в пищевую пленку и в течение 5 минут отбивать. Сформовать мокрыми руками котлеты, обвалять в муке. На разогретой сковороде обжарить котлеты в растительном масле 2—3 минуты с каждой стороны. В 500 мл холодной воды добавить 1 ст. л. муки, перец черный молотый, перец душистый, соль, хорошо все перемешать.

Котлеты положить в чистую кастрюлю, залить подливой, довести до кипения и тушить под крышкой 5—10 минут или до полной готовности (зависит от размера котлет).

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш куриный — 1 кг, крупа манная — 7 ст. л., яйца куриные — 3 шт., лук репчатый — по вкусу, чеснок — 2—3 зубчика, майонез (можно заменить на сметану) — 2 ст. л., зелень (укроп, петрушка), масло растительное, специи для курицы, соль, перец черный молотый — по вкусу

Лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить манку, яйца, лук, чеснок, майонез, измельченные укроп и петрушку, специи для курицы или перец, посолить.

Хорошо вымесить, дать настояться 30 минут.

Мокрыми руками сформовать котлеты (по желанию можно запанировать), обжарить в растительном масле с двух сторон до золотой корочки. Добавить воды и тушить под крышкой до готовности. Выключить огонь и дать настояться 10 минут.

КОТЛЕТНЫЕ ШАРИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ

Фарш мясной (любой) — 1 кг, лук репчатый — 3 шт., морковь (средняя) — 4 шт., крупа манная — 4 ст. л., вода (в фарш) — 100 мл, соль — 1½ ч. л.

Фарш соединить с пропущенными через мясорубку или измельченными в блендере репчатым луком и морковью. Добавить манную крупу, воду и соль. Перемешать.

На противень налить воду так, чтобы покрыть дно. Духовку разогреть до 200 °С. Сформовать шарики и выложить на противень. Запекать 35 минут.

КОТЛЕТЫ «СЮРПРИЗ»

Фарш мясной — 500 г, хлеб — 2 ломтика, картофель (средний) — 1 шт., лук репчатый (средний) — 2 шт., сахар — 1 ч. л., чай черный — 1 ст. л., вода (кипяченая) — 2 ст. л., чеснок — по вкусу, масло сливочное и растительное, мука пшеничная (или овсяные хлопья), сахар, соль, перец черный молотый, сельдерей (сушеный) — по вкусу

Замочить хлеб: белый или серый — в слабом чае, темный — в воде (хлеб можно заменить натертым отжатым кабачком).

Лук измельчить. Половину измельченного лука обжарить на сливочном масле. Картофель натереть на мелкой терке.

В подготовленный мясной фарш (он не должен быть жидким) добавить отжатым хлеб, тертый картофель, сырой и жареный лук. По желанию в получившуюся массу можно добавить немного сушеного сельдерея. Кроме соли и перца, всыпать немного сахара. Влить воду (тоже для сочности). Перемешать, добавить чеснок по желанию. Отбить фарш. Сформовать котлеты. Панировать котлеты в муке или овсяных хлопьях.

На сковороде разогреть небольшое количество масла, обжарить котлеты с двух сторон до золотистой корочки. Долить немного воды и тушить на среднем огне 15 минут.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Капуста цветная (маленький кочан) — 1 шт., фарш куриный — 300 г, лук репчатый — 1 шт., яйца куриные — 2 шт., мука пшеничная — 3 ст. л., чеснок — 2—3 зубчика, масло растительное, петрушка, укроп, соль, смесь перцев — по вкусу

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия и отварить 5 минут в подсоленной воде.

Измельчить луковицу и чеснок. Капусту откинуть на дуршлаг, дать остывать. Лук поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Остывшую капусту измельчить в блендере.

Яйца взбить в пену. К фаршу добавить лук, капусту, яйца, чеснок, соль, перец, муку и измельченные укроп с петрушкой. Перемешать. Смесь выкладывать ложкой на сковороду, жарить до готовности.

КОТЛЕТЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 400 г, капуста пекинская (можно взять белокочанную) — 100 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., сыр мягкий — 300 г, молоко — 100 мл, чеснок — 2 зубчика, рис (готовый) — 2 ст. л., хлеб — 2 ломтика, масло растительное, сухари панировочные, соль, специи — по вкусу

В фарш добавить хлеб, вымоченный в молоке.

Пекинскую капусту и лук измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Добавить в фарш яйцо, рис, соль, специи, все перемешать.

Сформовать небольшие котлеты, запанировать в сухарях, обжарить на растительном масле с одной стороны, перевернуть, добавить немного воды и накрыть крышкой, протушить на небольшом огне. Когда вода испарится, открыть крышку и поджарить вторую сторону.

Котлеты уложить в форму для запекания. Форму ничем не смазывать.

Соус. Молоко, мягкий сыр, чеснок смешать в однородную массу погружным блендером.

Котлеты залить соусом и отправить в горячую духовку на 10—15 минут.

КОТЛЕТЫ МОЛОЧНЫЕ «ВЗБИТЫЕ»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 700 г, чабер (кондари) — ½ ч. л., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, аджика — 1 ч. л., молоко (холодное) — 200 мл, кинза — 1 пучок, перец чили — ½ шт., масло растительное, соль — по вкусу

В фарш добавить пропущенный через пресс чеснок, натертый на крупной терке лук, всыпать соль и чабер. Острый перец, не очищая от семян, мелко нашинковать и соединить с мясной массой. Влить холодное молоко, добавить нашинкованную мелко кинзу. Насадками для теста взбивать фарш не менее 7—10 минут. Накрыть пленкой и отправить в холодильник на 30 минут. По истечении времени достать фарш и влажными руками сформовать котлеты.

Обжарить на растительном масле с двух сторон на среднем огне.

КОТЛЕТЫ «ОБЖОРКА»

Фарш мясной — 600 г, лук репчатый (большой) — 1 шт., яйцо куриное — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, сырок плавленый (90 г) — 1 шт., хлеб (белый) — 2 ломтика, укроп — 4 веточки, мука, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать кубиками. Обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности.

В фарш добавить яйцо, мелко нарезанный чеснок и обжаренный лук. Поперчить, посолить по вкусу. Перемешать. Добавить плавленый сырок, натертый на крупной терке, заранее замоченный в небольшом количестве воды белый хлеб и мелко нарезанный укроп. Хорошо перемешать.

Сформовать котлеты. Обвалять в муке. Обжарить на разогретой сковороде с каждой стороны по 2—3 минуты. Переложить в форму для запекания, подлить 2—3 ст. л. воды. Отправить в заранее разогретую до 180 °С духовку на 15—20 минут.

КОТЛЕТЫ ОТ БАВАРСКОГО ШЕФ-ПОВАРА

Фарш мясной (смешанный) — 600 г, яйца куриные — 3 шт., лук белый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, грибы (свежие) — 150 г, масло сливочное — 100 г, булка (2 вчерашних брецеля) — 4 ломтика, молоко — 100 мл, капуста квашеная — 3 ч. л., горчица — 1 ч. л., хрен (тертый) — 1 ч. л., майоран — 1 ч. л., петрушка (рубленая зелень) — 3 ч. л., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Мелко нарезать большую луковицу, чеснок, грибы (шампиньоны) и квашеную капусту.

На разогретую сковороду положить 80 г сливочного масла и слегка обжарить в нем лук, чеснок и грибы. Дать остыть. Взбить яйца с молоком и замочить в них раскрошенную на кусочки булку.

В фарш добавить мелко нарезанную квашеную капусту и размоченную булку, горчицу, тертый хрен, майоран, соль, перец, остывшие обжаренные грибы с луком, мелко нарезанную петрушку. Все хорошо перемешать.

Сформовать небольшие котлетки и обжарить их на разогретой сковороде на смеси сливочного и растительного масла.

ВКУСНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш свиной — 300 г, фарш куриный — 300 г, лук репчатый — 1 шт., батон — 4 ломтика, петрушка — 2 ст. л., порошок горчичный — 1 ч. л., яйца куриные — 2 шт., вода, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Лук нарезать кубиками. Замочить кусочки батона в воде. В чаше блендера/комбайна смешать лук, отжатый батон и мелко нарезанную петрушку, измельчить до получения однородной массы. Затем добавить фарш. Перемешать, при этом полученная масса не должна стать похожей на мелкую кашу. Переложить все в глубокую миску, добавить сухую горчицу, соль и перец. Отделить белки от желтков. Желтки добавить в фарш. Все перемешать. Белки взбить в пену. Одну половину белков аккуратно соединить с фаршем, затем добавить и вторую половину белков. Аккуратно перемешать.

Сформовать котлеты и обжарить с двух сторон на растительном масле.

ШВЕДСКИЕ КОТЛЕТЫ СО СВЕКЛОЙ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 200 г, свекла (вареная) — 100 г, картофель (вареный) — 100 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый (для подачи) — 1—2 шт., огурцы (маринованные), масло растительное, соль, перец белый молотый — по вкусу

Свеклу и картофель натереть на мелкой терке. Соединить с фаршем, яйцом, солью и перцем. Сформовать небольшие котлетки. Обжарить их с двух сторон на растительном масле до румяности. Накрыть крышкой и томить на маленьком огне 7 минут. Лук нарезать кольцами и обжарить на растительном масле.

Подавать котлеты с жареным луком и маринованными огурцами.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ «ОСОБЫЕ»

Фарш мясной — 650 г, лук репчатый (крупный) — 1 шт., батон — 50 г (3 ломтика), масло растительное — 3 ст. л., вода, сухари панировочные, укроп, соль, перец черный молотый — по вкусу

Ломтики батона поджарить в тостере или на сковороде с небольшим количеством растительного масла. Луковицу разделить на две части. Одну половину поместить в блендер вместе с обжаренными ломтиками батона. Взбить лук и ломтики батона в однородную массу. Вторую часть луковицы нарезать мелкими кубиками.

Свежий укроп мелко нашинковать. Смешать в миске фарш, луковую смесь, свежий укроп, черный молотый перец и соль по вкусу. Фарш тщательно вымешать, отбить. Если он получился слишком плотным, можно добавить немного кипяченой воды.

Сформовать котлеты, запанировать. В форму для запекания добавить растительное масло и поместить в разогретый до 190—200 °С духовой шкаф. Запекать котлеты до готовности 20 минут.

КОТЛЕТЫ «ТАЮЩИЕ НА ГУБАХ»

Фарш куриный — 1 кг, картофель — 1 шт., яйца куриные — 2 шт., петрушка — ½ пучка, сухари панировочные — ½ стакана, вода (кипяток) — 1 стакан, масло сливочное — 50 г, мука пшеничная — 1 ст. л., чеснок — 4 зубчика, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Картофель отварить и размять в пюре. К куриному фаршу добавить картофельное пюре, яйца, измельченную петрушку и панировочные сухари. Посолить, поперчить, хорошо перемешать.

Соус. Растопить сливочное масло, добавить муку и, постоянно мешая, влить тонкой струйкой стакан кипятка. Варить до загустения, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать.

Соусу дать остыть до теплого состояния, затем добавить в фарш. Все хорошо перемешать и поставить в холодильник на 2 часа. Разогреть растительное масло на сковороде, сформовать котлеты и обвалить в панировочных сухарях. Обжарить до корочки, довести под крышкой до готовности.

КОТЛЕТА В ЮБОЧКЕ

Фарш куриный — 500 г, яйца куриные — 4 шт., базилик — 1 пучок, мука пшеничная — 4 ст. л., сметана — 2 ст. л., вода — 6 ст. л., масло растительное, соль, специи — по вкусу

Яйца соединить с 2 ст. л. масла и 2 ст. л. воды, добавить нарезанный базилик. Хорошо перемешать, не взбивая. Дать настояться 10 минут.

В куриный фарш добавить специи, соль, оставшуюся воду, сметану, перемешать. Через 10 минут достать базилик и поместить его в фарш. Перемешать и отбить получившуюся массу.

В плоскую тарелку положить муку. Сформовать шесть котлет, хорошо обвалять в муке.

Сковороду нагреть, смазать маслом и налить часть яичной смеси. Котлету выложить чуть ближе к краю. Как только яйцо схватилось, снять сковороду с огня и, помогая лопаткой, выложить содержимое на любую поверхность. Завернуть котлету в получившийся омлет конвертиком. Прodelать то же самое с оставшимися котлетами.

Выложить в форму мясные конвертики, влить немного воды, накрыть крышкой и отправить в духовку, разогретую до температуры 200 °С, на 25 минут. Через 10 минут открыть и оставить еще на 10 минут.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ «НОВИНКА»

Фарш куриный — 500 г, сыр сливочный — 300 г, капуста белокочанная — 200 г, яйцо куриное — 1 шт., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Сливочный сыр и капусту пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить куриный фарш, яйцо, посолить, поперчить по вкусу. Все тщательно вымесить.

Сформовать котлеты, выложить на разогретую с маслом сковороду, обжарить с двух сторон до красивой румяной корочки.

Потушить под крышкой в небольшом количестве воды, но это уже на ваше усмотрение.

КОТЛЕТЫ ПО-ФЛОТСКИ

Фарш говяжий — 400 г, макаронные изделия (вес сухих ригатони) — 200 г, сыр твердый — 70 г, яйца куриные — 2 шт., томатная паста — 1 ст. л., орегано — 1 ч. л., мука кукурузная, масло растительное, соль, перец черный молотый, сухие травы — по вкусу

Сварить и охладить ригатони. Смешать фарш (он должен быть нежирным), макароны, тертый сыр, томатную пасту и яйца. Посолить

и поперчить по вкусу, добавить орегано. Вымешать и дать постоять минут десять.

Влажными руками слепить небольшие круглые котлеты, расплющить их и запанировать в кукурузной муке, в которую по вкусу можно добавить сухие травы.

Обжарить котлеты на среднем огне до румяной корочки и довести до готовности на медленном огне под крышкой. Готовые котлеты выложить на салфетки для впитывания излишков масла.

КОТЛЕТЫ «СНЕЖНЫЕ ВЕРШИНЫ»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 400 г, морковь (большая) — 1 шт., лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, булка — 3 ломтика, яйцо куриное — 1 шт., сухари панировочные, молоко, майонез, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

К фаршу добавить яйцо, пару ломтиков булки, предварительно замоченной в молоке, пропущенный через пресс чеснок, соль, перец, хорошо вымешать котлетную массу. Лук нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, отдельно поджарить на растительном масле.

Из фарша сформовать шарики, пальцем сделать в них углубление, сформовать гнездо, положить ложку лука, потом моркови и установить на противне, смазанном маслом. Сверху полить майонезом.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С КАПУСТОЙ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 600 г, капуста белокочанная (свежая, молодая) — ¼ кочана, яйцо куриное — 1 шт., сухари панировочные — 3 ст. л., пюре томатное — 200 г, вода — 50 мл, чеснок — 2 зубчика, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Капусту натереть на крупной терке или измельчить в блендере. Добавить к фаршу вместе с панировочными сухарями, яйцом, солью и перцем. Все перемешать. Влажными руками сформовать котлеты. Обжарить с двух сторон на разогретом подсолнечном масле на сильном огне.

Обжаренные котлеты выложить в кастрюлю или сотейник.

В отдельной емкости смешать томатное пюре, воду и нарезанный чеснок. Посолить и поперчить по вкусу. Залить котлеты соусом так, чтобы они полностью были покрыты. При необходимости долить воды.

Запекать в разогретой духовке при температуре 180 °С 35—40 минут.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ «НЕОБЫЧНЫЕ»

Фарш куриный — 500 г, рис — 2 ст. л., яйцо куриное — 1 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 2 шт., молоко — 100 мл, масло сливочное — 1 ст. л., мука пшеничная — 1 ст. л., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Нарезать луковицу, поджарить на сливочном масле. Морковь натереть на мелкой терке, отправить к луку и тушить до мягкости. Фарш добавить к луку с морковью, перемешать, влить молоко, прогреть все 2 минуты, снять с огня и остудить. Рис отварить, остудить и соединить с фаршем. Добавить овощной соус-зажарку, яйцо, посолить, поперчить по вкусу. Тщательно вымесить.

Мокрыми руками сформовать котлеты, обвалять их в муке. Выложить на сковороду с уже разогретым растительным маслом. Обжарить с одной стороны. Затем перевернуть на другую сторону, накрыть крышкой и довести до готовности.

БУЛОЧКИ С КОТЛЕТАМИ

Для начинки

Фарш мясной — 400 г, лук репчатый — 1 шт., мука пшеничная, масло растительное, соль, специи — по вкусу

Дополнительно

Желток яичный (для смазки) — 1 шт.

Приготовить дрожжевое тесто по любимому рецепту. Оно должно быть упругим, почти не липнуть к поверхности, пышным.

Пока поднимается тесто, к фаршу добавить мелко рубленный лук, соль и специи по вкусу. Сформовать шарики размером с теннисный мячик, обвалять их в муке и обжарить на масле с обеих сторон.

Разделить тесто на равные части. Каждую часть теста растянуть в лепешку, выложить котлету. Защипнув края, сформовать булочку. Сформованные булочки выкладывать на смазанный маслом противень

вокруг подходящего кольца (или формы) для того, чтобы серединка булочек была свободна для соусника. Смазать булочки желтком и выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Готовые булочки вынуть вместе с противнем, сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и дать постоять 5—10 минут.

Булочки положить на блюдо, на место кольца поставить любимый соус.

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ В СОУСЕ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 600 г, соевый соус — по вкусу, лук репчатый (небольшой) — 1 шт., картофель (некрупный) — 1 шт., вода (150 мл — в фарш и 250 мл — в соус) — 400 мл, мука пшеничная — 3 ст. л., масло растительное, паприка сладкая — 1 ч. л., перец черный молотый — по вкусу

В фарш добавить перец, натертую на мелкой терке сырую картошку, соевый соус «Киккоман», нарезанную очень мелко луковицу и примерно 100—150 мл воды. Все вымесить около 5 минут и отбить фарш.

Накрыть крышкой и оставить в холодильнике на 1 час. Сформовать котлеты. В муку добавить паприку, перемешать. В этой муке обвалить котлеты и обжарить на сковороде в раскаленном масле с двух сторон.

Когда котлеты обжарились, насыпать на сковороду 1—2 ч. л. муки и обжаривать до появления орехового запаха. В стакане воды развести 2 ч. л. соевого соуса, влить в муку на сковороде, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная смесь.

В этот соус вернуть котлеты, накрыть крышкой и на самом минимальном огне тушить 15 минут.

КОТЛЕТЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Фарш говяжий — 500 г, перец болгарский (красный) — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, белки яичные — 2 шт., петрушка — 1 пучок, паприка сладкая — 1 ч. л., мука пшеничная — 20 г, масло сливочное — 30 г, масло оливковое — 30 мл, соль, перец черный молотый — по вкусу

Красный сладкий перец вымыть, очистить от семян, нарезать и измельчить в блендере до состояния кашицы.

В говяжий фарш (можно взять и смешанный) положить измельченный перец, мелко рубленые петрушку и чеснок. Посолить и поперчить, добавить паприку.

В конце добавить яичные белки и как следует перемешать полученный фарш до однородного состояния.

Сформовать котлеты, слегка обвалять в муке и обжарить на смеси оливкового и сливочного масел до готовности.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С СЮРПРИЗОМ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Фарш куриный — 300 г, лук репчатый (средний) — 1 шт., масло сливочное — 30 г, чеснок — 2—3 зубчика, сухари панировочные — 4 ст. л., мука пшеничная — 1 ст. л., карри — 1 ст. л., зелень укропа и петрушки, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Начинка. Размягченное сливочное масло смешать с мелко рублеными чесноком и зеленью.

Панировка. Сухари смешать с мукой и добавить карри. Перемешать.

В фарш добавить мелко нарезанный лук, соль, перец и хорошо перемешать.

Фарш скатать шариками, придавить, в середину положить начинку, завернуть и придать форму котлет. Запанировать.

Жарить на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом до образования румяной корочки.

КОТЛЕТЫ «ГАВАЙСКИЕ»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 300 г, ананас (консервированный кольцами) — 1 банка (маленькая), хлеб — 2 ломтика, молоко — 5 ст. л., помидоры — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., сыр твердый — 100 г, соль, специи — по вкусу

Дольки ананаса разложить на противне. На них уложить сформованные котлетки из фарша, замоченного в молоке хлеба, соли и специй, потом колечки лука и кольца помидоров.

Отправить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Вынуть по истечении времени и посыпать тертым сыром.

Зарумянить в духовке еще 10 минут при 220 °С.

КОТЛЕТЫ «КРУЖЕВНЫЕ»

Фарш мясной (любой) — 500 г, рис — ½ стакана, яйца куриные — 3 шт., лук репчатый — 2 шт., булка — 4 ломтика, молоко, мука пшеничная, петрушка, чеснок, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Рис отварить до готовности. В фарш добавить лук, чеснок и перец. Все хорошо вымесить и разделить на две равные части. Одну половину обжарить на сковороде.

После обжаренный фарш смешать с сырым. Туда же выложить отваренный рис, булку (смоченную в молоке), яйцо, мелко нарезанную петрушку, посолить.

Все тщательно перемешать

Подготовить две емкости: одну с мукой, другую с двумя взбитыми яйцами. Сформовать котлеты, обвалять в муке, затем — во взбитом яйце.

Обжарить котлеты на сковороде. Подавать горячими.

КОТЛЕТЫ-МАФФИНЫ

Для пюре

Картофель — 600 г, сливки (15 % жирности) — 100 мл, масло сливочное — 30 г, яйцо куриное — 1 шт.

Для котлет

Фарш мясной (свиной) — 500 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, петрушка (или другая любимая зелень), яйцо куриное — 1 шт., сухари панировочные — ½ стакана, пармезан (можно и другой сыр) — 50 г, оливковое масло, горчица, соль, специи — по вкусу

Для начинки

Помидор — 1 шт., сырок плавленый (или творог, перетертый в однородную массу) — 100 г, чеснок — 1 зубчик, майонез (можно заменить сметаной) — по вкусу

В фарш добавить мелко рубленую петрушку, специи, лук, чеснок, посолить. Добавить горчицу и панировочные сухари. Затем добавить яйцо и немного тертого пармезана. Хорошо вымесить фарш. Разогреть духовку до 200 °С. Формы для кексов слегка

смазать оливковым маслом и посыпать панировочными сухарями. Из небольшого кусочка мяса сделать лепешку, положить в формочку, разравнивая края. Отправить котлетки в духовку на 20 минут.

Плавленый сырок натереть на мелкой терке, добавить чеснок по вкусу и заправить майонезом.

В отдельной (желательно высокой) посуде смешать яйцо, сливки (комнатной температуры), посолить. Взбить миксером 1—2 минуты. Отварить картофель, потолочь. Влить в пюре растопленное горячее сливочное масло, потолочь. Влить яично-сливочную смесь, взбить миксером.

Котлеты достать из духовки. Выделившийся сок не сливать: он быстро впитается и придаст сочности мясу.

Корзинки достать из формы и положить на противень с пергаментом. Ждать, пока они полностью остынут, не нужно. Положить на каждую кусочек помидора, затем 2 ч. л. сырной массы, утрамбовать. Сверху ложкой выложить пюре. Посыпать тертым пармезаном. Отправить в духовку на 7—10 минут.

Подавать как горячими, так и остывшими.

МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ С ОВОЩАМИ

Фарш куриный — 500 г, капуста белокочанная — 250 г, картофель — 1 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, хлопья овсяные (мелкие) — 3 ст. л., томаты в собственном соку — 500 мл, сок томатный — 100 мл, базилик — ½ ч. л., мята — ½ ч. л., мука, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Соотношение фарша и овощей должно быть 1:1.

Капусту и репчатый лук измельчить в блендере. Морковь, картофель и чеснок натереть на мелкой терке. Овощи отжать. В фарш добавить овощи, овсяные хлопья. Посолить и поперчить. Тщательно вымесить фарш и оставить его на 15—20 минут. Томаты в собственном соку измельчить в блендере, добавить томатный сок, мяту и базилик, посолить и поперчить. Из фарша сформовать котлеты, слегка обвалять их в муке.

Обжарить котлеты в небольшом количестве растительного масла на сильном огне буквально по минуте с каждой стороны.

Выложить котлеты в форму для запекания (16×25 см), залить томатным соусом. Соус не должен покрывать котлеты полностью, только наполовину.

Запекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 30—35 минут.

КОТЛЕТЫ «СЛИВОЧНЫЕ»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 800 г, чеснок — 2 зубчика, лук репчатый — 1 шт., молоко — 250 мл, батон — 3 ломтика, аджика — 1 ч. л., имбирь — ½ ч. л., паприка сладкая — ½ ч. л., вода, масло сливочное, масло растительное, соль — по вкусу

Ломтики батона залить холодным молоком. В фарш добавить чеснок, пропущенный через пресс, и лук, натертый на крупной терке.

Добавить набухший батон, специи, посолить. Фарш вымесить до однородной консистенции, переложить в пакет или пищевую пленку, отбить в течение минуты. Затем небольшими порциями выкладывать на ладонь, в центр фарша положить кусочек сливочного масла. Сформовать котлету, защипнув края. Обжарить котлеты на среднем огне на растительном масле при закрытой крышке с обеих сторон до румяной корочки. Затем огонь убавить, влить немного кипяченой воды и тушить котлеты до готовности. Вода должна испариться.

КОТЛЕТЫ «ГНЕЗДА»

Фарш куриный — 500 г, яйца куриные — 5 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное, соль, специи — по вкусу

Морковь натереть на мелкой терке. Лук мелко нарезать (измельчить в кухонном комбайне).

В фарш добавить морковь, лук, специи, посолить, тщательно перемешать, добавить одно яйцо, еще раз перемешать.

Форму смазать растительным маслом. Сформовать котлеты с углублениями. В каждую разбить по одному яйцу. Отправить в духовку, разогретую до температуры 180 °С. Время приготовления — 40 минут.

Подавать, посыпав измельченным зеленым луком.

КОТЛЕТЫ «НЕЖНЕЙШИЕ»

Фарш куриный — 450 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., орех мускатный — 1 ч. л., орегано — 1 ч. л., соль — по вкусу

В фарш добавить яйцо, мускатный орех, орегано, мелко нарезанный и поджаренный лук, посолить. Вымесить. Сформовать котлеты, поджарить с обеих сторон. Подавать горячими.

КОТЛЕТЫ В СЕТКЕ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Тесто слоеное бездрожжевое — 250 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый (средний) — 2 шт., фарш мясной (свинина + говядина) — 500 г, грибы маринованные — 150 г, мука пшеничная — 3 ст. л., масло растительное, соль, специи — по вкусу

Лук нарезать мелкими кубиками. В фарш добавить половину лука, яйцо, специи, посолить и хорошо перемешать. Вторую половину лука обжарить в небольшом количестве растительного масла до чуть золотистого цвета. Добавить к жареному луку мелко нарезанные грибы и жарить до испарения всей жидкости. Остудить. Сформовать котлеты и обвалить в муке. Обжарить котлеты в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Обжаренные котлеты выложить на застеленный пекарской бумагой (силиконовым ковриком) противень, сверху положить обжаренные с луком грибы.

Из слоеного теста раскатать 8 квадратов (примерно 10 × 10 см) и ножом нарезать в хаотичном порядке.

Завернуть котлеты в тесто, чуть-чуть его растягивая, снизу закрепить концы.

Выпекать при 200 °С 30—35 минут.

КОТЛЕТЫ «ВКУС ДЕТСТВА»

Фарш мясной — 850 г, сметана — 2 ст. л., вода — 100 мл, сухари панировочные — 4 ст. л. (с горкой), молоко — 150 мл, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, вода, масло растительное, соль, перец красный молотый, сухая аджика, кориандр, хмели-сунели — по вкусу

В молоке замочить панировочные сухари.

К фаршу добавить специи, набухшие сухари, посолить, чеснок пропустить через пресс, лук натереть на крупной терке, все тщательно вымешать.

Сметану соединить с холодной кипяченой водой и хорошо размешать.

Добавить к фаршу сметанную подливу и еще раз тщательно вымешать массу.

Сформовать котлеты влажными руками и обжарить на растительном масле с двух сторон при закрытой крышке. Сковорода должна быть хорошо прогрета.

Котлеты хорошо держат форму без яиц и манки. Можно сделать панировку из муки или сухарей при желании.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Фарш куриный — 500 г, морковь — 150 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, отруби (пшеничные или овсяные) — 10 г, сметана — 150 г, паприка сладкая — ½ ч. л., вода — 50 мл, вода (кипяченая), масло растительное, соль — по вкусу

К куриному фаршу добавить натертую на мелкой терке морковь, мелко нарезанный репчатый лук и пропущенный через пресс чеснок, 100 г сметаны, отруби, соль и паприку.

Тщательно перемешать массу. Сформовать котлеты нужного размера и обжарить в хорошо разогретом растительном масле с обеих сторон в течение минуты (до румяности). Затем выложить котлеты в форму для запекания. Каждую котлету полить оставшейся сметаной (50 г). Влить в форму 50 мл кипяченой воды. Готовить котлеты в заранее разогретой до 200 °С духовке 20—25 минут.

КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Фарш мясной (любой) — 500 г, картофель — 7 шт., лук репчатый — ½ шт., чеснок — 1 зубчик, масло растительное, приправы, соль — по вкусу

В фарш добавить мелко нарезанный лук и тертый чеснок, приправы по вкусу, посолить. Сформовать котлеты. На дно формы мультивар-

ки налить масло и выложить котлеты. Выпекать в режиме «Выпечка/быстрый режим» в течение 40 минут.

Через 20 минут перевернуть котлеты, добавить нарезанный картофель. Еще через 10 минут аккуратно перевернуть картофель.

После окончания режима «Выпечка» включить режим «Тушение» на 10—20 минут.

КОТЛЕТЫ «ХАСАН-ПАША»

Фарш мясной — 750 г, яйца куриные — 3 шт., картофель — 6 шт., черствый черный хлеб — 2 ломтика, масло сливочное — 2 ст. л., молоко — 100 мл, сыр твердый — 200 г, томатная паста — 1 ст. л., вода — 200 мл, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Картофель отварить до полной готовности, растолочь, смешать со сливочным маслом. Добавить одно яйцо в слегка остывшее пюре, чтобы оно не свернулось. Затем влить молоко, перемешать и посолить. Сыр натереть. Замочить два ломтика сухого черного хлеба, чуть-чуть отжать, отделить мякоть от корочек. Оставшиеся яйца, перец, соль, хлеб добавить в фарш. Перемешать. Сформовать из фарша котлеты с углублением в середине (с помощью кофейной ложечки).

Смазать растительным маслом противень и выложить котлеты. Отправить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15 минут. Достать противень. На котлеты выложить пюре — по 2 ч. л. на каждую. Посыпать тертым сыром.

Томатную пасту или кетчуп смешать с водой и полить котлеты. Противень отправить в духовку еще на 15 минут.

Подавать с зеленью.

КОТЛЕТЫ «ПЫШНЫЕ»

Фарш мясной — 600 г, батон — 3 ломтика, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, молоко — 100 мл, масло растительное, орех мускатный — 1 щепотка, зира (молотая) — 1 щепотка, соль, аджика или перец красный молотый — по вкусу

В фарш добавить пропущенный через пресс чеснок и натертый на крупной терке лук.

С батона срезать корочку, поломать мякиш, залить молоком, оставить на 5 минут.

Соль, приправы, размякший батон и зиру (предварительно растолочь в ступке или мельнице) добавить к массе. Тщательно вымесить, положить в пакет и отбить.

Из фарша сформовать котлеты и обжарить с двух сторон на растительном масле.

КОТЛЕТЫ «ИЗ ДЕТСКОГО САДА»

Фарш мясной — 600 г, хлеб — 4 ломтика, молоко — 120 мл, лук репчатый — 1 шт., яйцо куриное — 1 шт., сухари панировочные, соль, перец черный молотый — по вкусу

Подлива

Морковь — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., вода (бульон), масло растительное (или другой жир), перец душистый, лавровый лист, соль — по вкусу

Хлеб замочить в молоке, затем отжать. Добавить к фаршу с мелко нарезанной луковицей и яйцом. Посолить, поперчить, вымесить.

В смазанную форму для запекания (с бортиками) выложить слоями натертую на крупной терке морковь и нарезанный лук. Мокрыми руками сформовать из фарша котлеты продолговатой формы и обвалить их в сухарях. Выложить котлеты на овощи. Отправить форму в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут. По истечении 10 минут достать из духовки, залить кипящей водой (бульоном) так, чтобы она доходила до середины котлет, добавить лавровый лист, перец душистый, посолить. Отправить в духовку еще на 30 минут. Как правило, подают такие котлеты с картофельным пюре, отварной свеклой или гречкой.

КОТЛЕТЫ ПО-ДОНЬБАСКИ

Фарш мясной (свинина + говядина) — 1200 г, сухари панировочные — 180 г, масло сливочное — 270 г, яйца куриные — 4 шт., масло растительное, соль, перец белый, орех мускатный — по вкусу

Фарш дважды пропустить через мясорубку. Масло нарезать на брусочки примерно по 15 г и поставить в холодильник. Фарш по-

солить, добавить перец и мускатный орех, хорошо вымесить. Разделить на равные кусочки по 70—75 г. Сформовать овальные мясные лепешки, на каждую лепешку положить кусочек сливочного масла. Защипнуть котлету как пирожок, придав ей удлиненную форму.

Обвалять каждую котлету сначала в панировочных сухарях, затем во взбитых яйцах, снова в сухарях, сложить на доску и поставить минут на двадцать в холодильник.

Жарить котлеты в растительном масле, полностью их покрывающим (во фритюре), на среднем огне до румяной корочки.

Поджаренные котлеты сложить в форму для запекания и отправить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут.

Подавать с любимым гарниром.

КОТЛЕТЫ «ЦАРСКОСЕЛЬСКИЕ»

Фарш мясной (свинина, говядина, курятина) — 800 г, соевый соус — 2 ст. л., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, картофель (средний) — 1 шт., крупа манная — 2 ст. л., молоко — 100 мл, масло сливочное (комнатной температуры) — 50 г, масло растительное, соль, сухая аджика — по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, а лук натереть на крупной терке. К фаршу добавить соевый соус и приправы, хорошо вымесить. Затем положить в него сливочное масло и манку, снова тщательно вымесить.

Картофель натереть на мелкой терке и добавить в фарш вместе с молоком. Еще раз вымесить.

Сформовать котлеты и обжарить с двух сторон на растительном масле. При желании можно предварительно обвалять котлеты в сухарях.

Подавать, украсив зеленью.

ТЫКВЕННЫЕ КОТЛЕТЫ «РЫЖИКИ»

Тыква (средняя) — 1 шт., крупа манная — 100 г, молоко — 200 мл, яйца куриные — 2 шт., фарш мясной (свинина + говядина) — 400 г, лук репчатый — 1 шт., сахар — 2 ст. л., масло растительное, соль — по вкусу

Тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на терке, посолить и отправить в разогретую сковороду с растительным маслом. Тушить на

среднем огне до готовности. В готовую тыкву добавить сахар и влить молоко. Затем аккуратно ввести манную крупу, хорошо перемешивая, чтобы не было комков. Когда манка будет готова, снять с огня и дать остыть.

Лук и фарш обжарить. К остывшей тыкве добавить взбитые яйца и хорошо вымесить.

Из тыквенной смеси сформовать котлеты, в центр которых положить обжаренный фарш. Обваливать их в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле.

Подавать котлеты горячими со сметаной.

РИСОВЫЕ КОТЛЕТКИ С МЯСОМ

Рис — 200 г, фарш мясной (свинина + говядина) — 150 г, лук репчатый — 1 шт., яйца куриные — 2 шт., укроп, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый — по вкусу

Отварить рис до готовности. Дать остыть. Остывший рис смолоть в блендере до кашеобразной консистенции, посолить. Обжарить фарш на сухой сковороде. Жарить до полного испарения жидкости.

На другой сковороде обжарить нарезанный лук. Добавить к фаршу. Посолить, поперчить, прикрыть крышкой и тушить до готовности. Из 1 ст. л. рисовой каши мокрыми руками сформовать лепешку. В середину положить начинку из фарша. Защипнуть котлету. Яйца взбить вилкой. Каждую котлету «искупать» в яичной смеси. Обжарить на подсолнечном масле до румяного цвета.

Готовые котлетки выложить на салфетку, чтобы убрать излишки масла. Подавать, посыпав укропом.

КОТЛЕТЫ «СОЧНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ»

Фарш мясной (свинина + говядина) — 550 г, огурцы маринованные — 5 шт., лук красный — 1 шт., каперсы (мелко нарезанные) — 2 ст. л., соль — 2 ч. л., порошок чесночный — 2 ч. л., вода — 250 мл, масло растительное

В фарш добавить мелко нарезанные каперсы, огурцы, красный лук, чесночный порошок, посолить, аккуратно ввести стакан кипяченой воды. Вымешивать до 15—20 минут. Фарш получится воздушным



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|----------------------|-----|
| Вступление..... | 3 |
| КОТЛЕТЫ | 4 |
| ТЕФТЕЛИ | 55 |
| БИТОЧКИ | 122 |
| ГОЛУБЦЫ | 149 |
| ЗРАЗЫ | 198 |

Популярне видання

**500 страв з фаршу.
Котлети, тифтельки, товченики, голубці, крученики**
(російською мовою)

Укладач *ШЕЛЕСТ Ольга*

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Т. М. Куксова*
Редактор *М. І. Коміна*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. М. Зінченко*

Підписано до друку 08.07.2019.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 13,44.
Дод. наклад 5250 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Популярное издание

**500 блюд из фарша.
Котлеты, тефтели, биточки,
голубцы, зразы**

Составитель *ШЕЛЕСТ Ольга*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Т. Н. Куксова*
Редактор *М. И. Комина*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Н. Зинченко*

Подписано в печать 08.07.2019.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 13,44.
Доп. тираж 5250 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57