

155 АППЕТИТНЫХ БЛЮД ИЗ КУРИЦЫ

Курицу готовят практически в каждой семье, ведь ее любят и взрослые, и дети. А рецептов вкусных и несложных блюд из нее на самом деле очень много! Салаты и легкие закуски, ароматные супы и острые рассольники, биточки, зразы, пироги, рулеты, блинчики... В этой книге вы найдете 155 восхитительных рецептов блюд из курицы на любой случай, будь то праздничный стол или повседневный обед. Благодаря четким инструкциям и прекрасным иллюстрациям готовить по этой книге будет сплошным удовольствием!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2840-0



9 785991 028400

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-6815-2



9 789661 468152

155 АППЕТИТНЫХ БЛЮД ИЗ КУРИЦЫ



Галина Лаврентьева



155 АППЕТИТНЫХ БЛЮД ИЗ КУРИЦЫ



Секреты
домашней
кухни

Салаты, закуски, супы, выпечка

СЕМЕЙНОЕ
ЧТОБЫ
СЛОЖИТЬ



155
АППЕТИТНЫХ
БЛЮД ИЗ КУРИЦЫ



ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2014 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ	4	Теплый салат с курицей и авокадо	21	Копченая курица	35
Салат-коктейль с курицей и черносливом	4	Теплый салат из куриных грудок с сельдереем и шампиньонами	22	Рисовые блинчики нэм с курицей	36
Салат-коктейль «Особый»	4	Теплый салат из запеченной курицы с острой карамелизованной морковью	23	Тортильяс с курицей	36
Салат-коктейль «Птичка»	5	Теплый салат с соусом чили	23	Рулет сырный с копченой курицей и грибами	37
Салат «Эдельвейс»	6	Теплый салат из куриных грудок с запеченной свеклой и козым сыром	24	Суфле из курицы	37
Салат с курицей в чашечках из авокадо	6	Теплый салат по-восточному	24	Жюльен из курицы	38
Салат-жюльен из кальмаров с курицей	7	Теплый салат из куриной печенки с баклажанами и сыром пекорино	25	Жюльен из курицы с эстрагоном и грибами	38
Салат «Горный»	7	Теплый салат из куриных желудков, маринованных в красном вине	26	Жюльен из курицы с манго	39
Салат из курицы с фисташками	8	Теплый салат из куриной печенки с грецкими орехами и маринованным красным луком	27	Курица под соусом муркарма	39
Андалусский салат	8	Галантин из курицы с шампиньонами	27	Куриные шарики с кунжутотом	40
Салат с курицей и грейпфрутом	9	Тосты с курицей и грибами	28	Рулеттики из куриного филе со сладким перцем	40
Салат по-архангельски	10	Курица с нектаринами под майонезом	29	Рулеттики	41
Испанский салат	10	Студень из потрохов птицы	29	с апельсиновым соусом	41
Картофельно-фасолевый салат	11	Террин из цыплят	30	Рулеттики из баклажанов с курицей	42
Салат с куриным филе и грушами	12	Закусочный торт с курицей и ананасом	31	Рулеттики с манго	43
Салат по-итальянски	13	Закуска из фаршированной курицы	32	Рулеттики из ставриды с курицей	43
Салат из домашней птицы по-итальянски	13	Острая закуска из курицы	32	Закуска пикантная из картофеля с курицей	44
Салат с курицей и ананасом	14	Курица по-сычуаньски	33	Запеканка из курицы с креветками	44
Куриный салат в хлебных стаканчиках	15	Паштет из курицы с миндалем	33	Помидоры, фаршированные курицей	45
Салат английский	15	Паштет из курицы с вишней	34	Яблоки, фаршированные курицей и сыром	45
Салат с копченым филе, ананасом и орехами	16	Паштет из куриной печенки под креветочным соусом	35		
Салат из груздеш с курицей и сыром	16			СУПЫ	46
Салат из курицы с брынзой	17			Борщ	
Салат с курицей и виноградом	18			с куриными окорочками	46
Салат «Праздничный»	19			Гороховый суп	
Салат «Оригинальный»	19			с копченой курицей	47
Салат из куриных сердечек с орехами	20			Суп «Уйхази»	47
Салат с курицей и дыней	20			Суп куриный с кольраби	48
Салат «Клеопатра»	21			Солянка	
				с копченой курицей	48
				Рассольник	
				с куриными желудками	49

Суп куриный с пшеничной крупой	50	Филе курицы с кисло-сладким соусом	64	Курица, запеченная с яблоками	82
Куриный бульон с сырными шариками	50	Цыпленок кунг-пао	64	Курица с красной чечевицей	83
Суп с курицей и клюквой	51	Шашлыки из курицы с грудинкой	65	Цикорий с курицей по-брюссельски	83
Суп грузинский	51	Шашлык из курицы с чесноком	66	Печенка куриная острая	84
Куриный суп-пюре с фисташками	52	Курица в вине	66	Куриные желудки по-корейски	84
Суп-пюре из курицы с мандаринами	52	Курица с нутом и миндалем	67	Рулет «Курочка Ряба»	85
Куриный суп на кокосовом молоке	53	Курица в горшочке	67	Биточки «Лакомство»	85
Окрошка с копченой курицей	53	Курица с финиками	68	Зразы из курицы с омлетом и овощами	86
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	54	Курица с бананами	68	Зразы из курицы с овощной начинкой	86
Цыплята с крыжовником под белым соусом	54	Паэлья с курицей и рыбой	69	Куриные пирожки с картофелем	87
Сациви из птицы	54	Курица, тушенная с галушками	70	Пирог из курицы с картофельной корочкой	87
Курица в соленой корочке	55	Курица с бренди	70	Пончики с курицей	88
Курица, фаршированная кашей	55	Курица «под снегом»	71	Пирожки кошиня («Куриные ножки»)	88
Курица с овощами по-индийски	56	Цыпленок с яблоками и черносливом	72	Омлет с курицей и персиками	89
Филе цыпленка по-карибски	56	Цыпленок по-охотничьи	72	ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА	90
Курица, фаршированная блинами	57	Цыпленок с баклажанами	73	Блинчики с начинкой из курицы с сыром	90
Курица в сливках с изюмом	58	Цыпленок по-индийски	74	Куриная ножка в «мешочке»	91
Курица, фаршированная творогом	58	Жаркое с курицей	74	Пирожки с копченой курицей	91
Курица, фаршированная апельсинами	59	Жаркое из курицы с лисичками	75	Пирог с домашней птицей по-графски	92
Цыпленок по-абхазски	60	Курица острая	75	Пирог с курицей и картофелем	93
Курица в сыре	60	Курица в медовой глазури	76	Слоеный рулет с курицей	93
Куриная грудка с йогуртом	61	Курица в сливках с кунжутом	76	Пирог из лаваша с курицей и зеленью	94
Курица с имбирем и персиком	61	Филе цыпленка с кунжутом	76	Пирог с курицей, орехами и чесноком	94
Курица, жаренная в тесте	62	Чахохбили из курицы	77	Пицца кальционе с копченой курицей	95
Шницели из курицы с арахисом	62	Ризотто с копченой курицей	77	Пицца с куриной печенкой	95
Куриные грудки по-французски	63	Курица с ризотто из морепродуктов	78		
Запеканка из курицы	63	Кускус с курицей, курагой и шафраном	78		
		Плов с курицей	79		
		и свиной	79		
		Лазанья с курицей	79		
		Макаронная запеканка с курицей	80		
		Пенне с куриной печенкой	80		
		Ракушки	80		
		с начинкой из курицы	81		



Салат-коктейль с курицей и черносливом



10 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Крылышки куриные жареные 400 г

Огурцы 2 шт.

Перец сладкий 1 шт.

Чернослив

без косточек 50 г

Майонез 2 ст. ложки

Сметана 2 ст. ложки

Семена кунжута жареные 2 ст. ложки

Чеснок рубленый

1 ст. ложка

Перец красный

молотый, соль

1 С крыльев срежьте кожу вместе с мякотью и мелко нарубите. Огурцы и сладкий перец нашинкуйте соломкой. Чернослив обдайте кипятком, охладите, мелко нарежьте.

2 Майонез смешайте со сметаной и рубленным чесноком.

3 Все ингредиенты уложите в бокалы, посолите, поперчите, полейте приготовленным соусом и посыпьте семенами кунжута.

Салат-коктейль «Особый»



20 минут

НА 4 ПОРЦИИ

Филе куриное вареное 300 г

Перец сладкий красный 2 шт.

Яйца вареные 5 шт.

Клубника 100 г

Майонез 5 ст. ложек

Зелень петрушки

2–3 веточки

1 Куриное филе нарежьте тонкими ломтиками.

2 Перец нарежьте соломкой.

3 Клубнику промойте, обсушите, нарежьте ломтиками.

4 Яичный белок тонко нашинкуйте, желток натрите на мелкой терке.

5 Салат выложите слоями в креманки, промазывая каждый слой майонезом: куриное филе, красный перец, яичный белок, клубнику.

6 Сверху полейте майонезом, посыпьте яичным желтком, оформите веточками петрушки.





Салат-коктейль «Птичка»



20 минут

НА 4 ПОРЦИИ
Грудки куриные
2 шт.
Апельсин 1 шт.
Яблоко 1 шт.
Огурец 1 шт.
Сыр твердый
тертый
4–5 ст. ложек

Сок манго
2 ст. ложки
Майонез 4 ст. ложки
Соус табаско
¼ ч. ложки
Маслины
без косточек 4 шт.
Зерна граната
4 ст. ложки

- 1 Филе курицы, огурец и яблоко нарежьте соломкой.
- 2 С апельсина срежьте 4 длинные тонкие полоски цедры, затем очистите

его от белых волокон, отделите 2 дольки, остальную мякоть мелко нарежьте.

- 3 Майонез соедините с соком манго и соусом табаско, тщательно перемешайте.

- 4 Все ингредиенты уложите слоями в следующем порядке: огурец, сыр, яблоко, куриное филе и апельсин. Поливайте каждый слой приготовленным соусом.

- 5 Затем выложите маслины, нарезанные тонкими кольцами, в середину горкой уложите гранатовые зерна, на них – по половинке апельсиновых долек и оформите полосками цедры.

- 6 Салат подавайте в бокалах или на общем блюде, сформовав кольцо.

совет:

Свежие огурцы, помидоры, редис не следует резать и солить заранее, они теряют вкус и быстро вянут.



УДК 641/642
ББК 36.991
Л113



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

Фотографы *К. А. Шевчик, А. А. Болтов*
Стилисты *М. Р. Журавлева, Е. Б. Брюхина, Ю. Г. Барينو*
Информация предоставлена сайтом www.mmenu.com
Фотографии предоставлены сайтом www.mm-foto.ru

Дизайнер обложки *Виктория Миронова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ЛАВРЕНТЬЄВА Галина
155 апетитних страв із курки
(російською мовою)

ЛАВРЕНТЬЄВА Галина
155 аппетитных блюд из курицы

Відповідальний редактор *Т. А. Куличихина*
Науковий редактор *І. Г. Ройтенберг*
Дизайн *В. А. Кугаєвський*
Коректор *О. О. Сквирчинська*

Ответственный редактор *Т. А. Куличихина*
Научный редактор *И. Г. Ройтенберг*
Дизайн *В. А. Кугаевский*
Корректор *Е. А. Сквирчинская*

Підписано до друку 24.01.2014.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 100000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 24.01.2014.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 100000 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом
DIN EN ISO 9001:2000

Отпечатано
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-6815-2 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2840-0 (Россия)

© ООО «Издательство "Миллион меню"», 2014
© Nemiro Ltd., издание на русском языке, 2014
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2014
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2014
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досу-
га"», г. Белгород, 2014