

АППЕТИТНОЕ

**Жаркое, гуляш, кулеш,
солянки, плов, рагу**



Аппетитные солянки, борщи, супы и щи, наваристая уха, сытное жаркое, гуляш, рагу и чохобили... Говядина, запеченная с овощами, мясо по-французски, свинина с брусникой, семга с грибами, запеканки и пудинги на любой вкус, рассыпчатые каши, пельмени, вареники, изумительные десерты — все эти восхитительные блюда можно приготовить в горшочках! Так они получаются особенно нежными и ароматными, а приготовить их по силам любой хозяйке! Выбирайте понравившийся рецепт — и удивляйте своих близких невероятно вкусными и полезными кушаньями!



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3078-6



9 785991 03078 6

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-8275-2



9 789661 48275 2

**Аппетитное жаркое, гуляш,
кулеш, солянки, плов, рагу** • *и другие
блюда в горшочках*

АППЕТИТНОЕ

**Жаркое, гуляш, кулеш,
солянки, плов, рагу**

*и другие
блюда в горшочках*



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

АППЕТИТНОЕ

ЖАРКОЕ, ГУЛЯШ, КУЛЕШ,
СОЛЯНКИ, ПЛОВ, РАГУ

*и другие
блюда в горшочках*



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2014

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
А76



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

Дизайнер обложки *Виктория Дорохина*

ISBN 978-966-14-8275-2 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3078-6 (Россия)

- © DepositPhotos.com / koss13, gdlgikh, GarryKillian_, обложка, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2014

СУПЫ, БОРЩИ, СОЛЯНКИ, РАССОЛЬНИКИ



Хаш

Ингредиенты: 700 г говяжьих ног, 250 г рубца, 5 зубчиков чеснока, 1 редька, перец, соль по вкусу

Опалить говяжьи ножки, выскоблить, несколько раз вымыть, разрубить вдоль на части и положить в воду на сутки. Затем снова вымыть, переложить в порционные глиняные горшочки, залить



1,5 л воды и варить на слабом огне. Очистить рубец, вымыть, отдельно отварить до готовности, нарезать кусочками и добавить к варящимся ножкам. На слабом огне продолжать варить хаш без соли, снимая пену и не допуская сильного кипения. Посолить и посыпать перцем готовый суп, посыпать измельченным чесноком. Подавать хаш с лавашем и тертой редькой.

Солянка грибная

Ингредиенты: 0,5 кг свежих грибов, 500 мл грибного бульона, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 50 г корня петрушки, 2 соленых огурца, 100 мл сметаны, 80 г сливочного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, 10 г зелени укропа, соль, черный перец горошком

Картофель очистить и нарезать кубиками, очищенные морковь и корень петрушки нарезать тонкой соломкой. Соленые огурцы очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Грибы очистить, обдать кипятком, нарезать, выложить в сковороду и обжарить на сливочном масле. Добавить морковь, корень петрушки, мелко нарезанный репчатый лук и посыпать мукой, обжарить. Грибы и подготовленные овощи выложить в порционные глиняные горшочки, посолить, добавить специи и залить бульоном. Готовить в духовке 30—35 мин при температуре 180—190 °С. На стол подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа и заправив сметаной.

Солянка грибная постная

Ингредиенты: 0,5 кг грибов, 2 соленых огурца, 100 мл сметаны, 2—3 луковицы, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 4 ломтика лимона, 10 г зелени петрушки, лавровый лист, соль, черный перец горошком

Лук нашинковать и обжарить, добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, и протушить. Огурцы очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Грибы отварить в небольшом количестве воды, вынуть, промыть холодной водой и нарезать ломтиками. Выложить в порционные глиняные горшочки грибы, огурцы, поджаренный лук и специи. Залить бульоном, в котором варились грибы, и добавить столько воды, чтобы она покрывала продукты на 2 см. Поставить в духовку, нагретую до температуры 200 °С, на 25—30 мин. Перед подачей положить в каждый горшочек ломтик лимона, сметану и зелень петрушки.

Солянка грибная с капустой

Ингредиенты: 0,5 кг свежих грибов, 800 г свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 ст. л. томатной пасты, 60 г сливочного масла, 30 г панировочных сухарей, 1 ч. л. уксуса, 10 г зелени укропа, соль, сахар, лавровый лист, молотый черный перец

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить 30 г сливочного масла, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15—20 мин до окончания тушения добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, нарезанные дольками огурцы, сахар, перец, соль и лавровый лист. Грибы промыть, положить на 10—15 мин в кипящую воду, вынуть, нарезать ломтиками и обжарить на масле. Переложить грибы в миску, на той же сковороде обжарить лук, смешать с грибами, посолить и посыпать перцем. Половину тушеной капусты выложить в смазанные маслом порционные глиняные горшочки, сверху уложить подготовленные грибы и оставшуюся капусту. Посыпать сухарями и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Горшочки поставить в духовку, разогретую до температуры 180—190 °С, на 50—55 мин. На стол солянку подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

Содержание

СУПЫ, БОРЩИ, СОЛЯНКИ, РАССОЛЬНИКИ 3

Хаш	4	Борщ на секольном квасе... 18	Суп-лапша с мясом	31	
Солянка грибная	5	Борщ постный..... 19	Суп-гуляш	32	
Солянка грибная постная	5	Борщ киевский..... 19	Суп томатный		
Солянка грибная		Борщ зеленый..... 20	по-итальянски..... 33		
с капустой.....	6	Щи суточные	21	Суп щавелевый	33
Солянка мясная	7	Щи суточные ветчинные..... 22	Суп с фрикадельками		
Солянка мясная сборная	7	Щи боярские..... 22	из хека	34	
Солянка мясная сборная		Щи с ветчиной	23	Суп куриный с рисом	34
с грибами.....	8	Щи русские	23	Суп густой с печенкой..... 35	
Солянка ветчинная.....	9	Щи невские	24	Суп рисовый с грибами	36
Солянка донская с рыбой.....	10	Щи с квашеной капустой		Суп картофельный	
Солянка рыбная		и томатом	25	со свежими грибами..... 36	
с маслинами	11	Щи с квашеной капустой		Суп мясной с овощами	37
Рассольник	12	и мидиями	26	Минестроне	38
Густой куриный рассольник.....	12	Капустняк запорожский..... 26	Капустняк грибной	27	
Рассольник с гусямины		Капустняк грибной	27	и шпинатом..... 38	
потрохами	13	Чорба уваренная	28	Суп вегетарианский..... 39	
Борщ московский.....	14	Чорба с лашшой..... 28	Суп томатный..... 39		
Борщ с мясом по-донскому....	14	Кулеш со свинойной	29	Суп молочный с рисом	40
Борщ со свежими грибами.....	15	Кулеш из перловой крупы		Суп молочный с тыквой..... 40	
Борщ с курицей.....	16	со свинойной	30	Суп молочный с пшеном..... 40	
Борщ украинский		Кулеш со свинойной			
с пампушками	17	и гречкой..... 30			

БЛЮДА ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 41

Гуляш	42	Жаркое из кролика		Азу..... 70	
Гуляш из говядины.....	43	по-киевски	56	Мясо с курагой	71
Гуляш из свинины	44	Жаркое по-черкасски	57	Мужужи из свинины	72
Гуляш из говяжьего		Жаркое из свинины		Мусака со свиным фаршем... 72	
сердца и вымени	45	с солеными огурцами	57	Мусака с бараньим фаршем... 73	
Гуляш в йогурте	45	Жаркое по-украински	58	Мусака из говядины	74
Гуляш из легких		Жаркое по-крымски	59	Мусака из баранины	75
пикантный	46	Жаркое по-долматовски..... 59		Мусака из баранины	
Гуляш венгерский.....	46	Жаркое по-молдавски	60	с баклажанами	76
Гуляш из легких	47	Жаркое по-кубански	61	Аргентинский горшочек	
Гуляш с клетками	47	Жаркое по-домашнему	61	с перцем	76
Гуляш из сердца	48	Жаркое в тыквенном		Мусака из баклажанов	77
Жаркое с овощами	48	горшке..... 62		Говядина с шампиньонами .. 78	
Жаркое из курицы	49	Жаркое из говядины		Говядина, тушенная	
Жаркое с дыней	50	со свинойной	63	с изюмом и грушей	79
Жаркое с помидорами		Жаркое «Полесье»	64	Говядина, тушенная	
и сыром.....	50	Жаркое с молоком..... 64		с луком	79
Жаркое с грибами	51	Жаркое из рыбы		Говядина, тушенная	
Жаркое сборное	52	по-закарпатски	65	с вином..... 80	
Жаркое с солеными		Чанахи	65	Говядина по-французски..... 80	
грибами и сметаной.....	52	Чанахи с бараниной		Говядина по-крестьянски..... 81	
Жаркое из баранины		и салом	66	Говядина по-слобжански..... 82	
с вином.....	53	Чахохбили из свинины	66	Говядина по-скандинавски .. 83	
Жаркое по-русски	53	Чахохбили из баранины	67	Говядина с овощами..... 83	
Жаркое с айвой.....	54	Чахохбили из курицы	68	Говядина, запеченная	
Жаркое по-русски с вином ..	54	Рагу из утки..... 68		с овощами..... 84	
Жаркое по-русски		Рагу из потрохов..... 69		Говядина в соусе	
ароматное.....	55	Рагу из баранины..... 70		из рыжиков..... 84	

Говядина с капустой.....	85	Свинина по-грузински.....	97	Курица, запеченная с сыром	110
Говядина с черносливом по-румынски	85	Свинина с квашеной капустой	98	Курица с шампиньонами в лимонном соусе	110
Говядина, запеченная с картофелем и грибами ...	86	Свинные фрикадельки	98	Жюльен из птицы	111
Мясо по-русски.....	86	Свинина, тушенная с капустой и яблоками	99	Курица с капустой	112
Мясо с капустой и грибами ...	87	Повеч с овощами	99	Курица с грибами по-французски	112
Свинные ребрышки	87	Повеч с бараниной	100	Цыпленок, тушенный с грибами	113
Мясо по-запорожски	88	Повеч с капустой и фасолью	101	Цыплята, тушенные со сметаной	114
Мясо по-французски	88	Повеч с мясом птицы	101	Ассорти по-черкесски	114
Мясо по-купечески	89	Повеч с тывкой по-белградски	102	Индейка с грецкими орехами	115
Свинина, тушенная с фасолью и кинзой	89	Повеч из баранины с печенкой и почками.....	102	Мясное ассорти с горохом ...	115
Свинина постная	90	Баранина, тушенная с картофелем	103	Мясное ассорти с баклажанами	115
Свинина с гречневой кашей	90	Баранина по-татарски	104	Тажин из мяса с картофелем и фасолью..	116
Свинина с рисом	90	Баранина запеченная	104	Тажин из мяса с картофелем	117
Свинина, тушенная с фасолью	91	Баранина с капустой.....	105	Тажин из утки	117
Свинина, тушенная с брусникой	91	Бараны ребрышки	105	Тажин из ягтятины с финиками	118
Свинина с хреном	92	Баранина острая с сухофруктами	106	Тажин из баранины с грецкими орехами.....	118
Свинина по-китайски	92	Баранина, запеченная с инжиром	107	Тажин из курицы	119
Свинина с пивом	93	Курица с гарниром	108	Форшмак из говядины с сельдью	120
Свинина в пикантном соусе... 94		Курица по-грузински	109		
Свинина с овощами	94	Курица с телячьим языком и рисом	109		
Свинина с баклажанами	95				
Свинина, запеченная в кислом молоке	96				
Свинина с перловой крупой... 97					

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 121

Уха наваристая	122	Стерлядь, тушенная с вином и лимоном	127	Филе трески, запеченное с грибами	132
Уха из налима	122	Семга, тушенная с грибами	128	Кальмары с овощами в сметанном соусе	133
Похлебка рыбная по-суворовски	123	Сом с пшеничной кашей	129	Щука с картофелем	134
Суфле из рыбного фарша ...	124	Сом тушеный	130	Креветки, запеченные с грибами и сыром	135
Рыба, тушенная с зеленью... 124		Судак, тушенный под соусом	131		
Рыбное ассорти	125				
Рыбное ассорти по-каталонски	126				

ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА 137

Жаркое из грибов	138	Рагу с грибами и сладким перцем	145	Соте с баклажанами по-сельски	152
Гуляш грибной	139	Рагу из овощей	146	Кабачки с помидорами и сыром	152
Морковь, запеченная со сметаной	140	Рагу овощное с баклажанами	147	Тажин постный	153
Гуляш из сладкого перца	141	Рагу из кукурузы с овощами	148	Зеленый горошек, запеченный с ветчиной	154
Грибы, запеченные с луком	141	Рагу из кольраби	148	Овощи тушенные ароматные	155
Овощное рагу «Красота» ...	142	Овощное рагу	149	Овощи тушенные	156
Жюльен из грибов	143	Баклажаны в смородиновом соусе	149		
Грибное рагу в томате	143	Картофельное суфле	150		
Овощное рагу «Ассорти» ..	144	Картофельные клецки	151		
Рагу с перцем и помидорами	145				

Видання для організації дозвілля

**Апетитна печеня, гуляш, куліш, солянки, плов,
рагу та інші страви у горщикях**

(російською мовою)

Укладач ГАГАРИНА Арина

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. О. Григор'єва*

Підписано до друку 17.10.2014.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 15,12.
Наклад 10000 пр. Зам. № .

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

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

Издание для досуга

**Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов,
рагу и другие блюда в горшочках**

Составитель ГАГАРИНА Арина

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. О. Григорьева*

Подписано в печать 17.10.2014.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 15,12.
Тираж 10000 экз. Зак. № .

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано с готовых диапозитивов
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москва АО

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: office@bmm.ru

www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

«Клуб Семейного Досуга»»

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А

тел/факс +38 (057) 703-44-57

e-mail: trade@bookclub.ua

www.trade.bookclub.ua

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесский филиал

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: support@bookclub.ua

Интернет-магазин: www.bookclub.ua

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: info@ksdbook.ru

Интернет-магазин: www.ksdbook.ru

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Пропонуємо вам добірку рецептів смачних, корисних і легких у приготуванні страв у глиняних горщиках. Їхній оригінальний смак запам'ятовується надовго. Ви напевно знайдете тут і свої улюблені страви, і ті, які ще ніколи не куштували. Тут і ароматні супи, і наваристі борщі, соковите м'ясо, розсипчасті каші, ніжні запіканки і навіть вишукані десерти! Смачного!

A76 **Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу** и другие блюда в горшочках / сост. Арина Гагарина. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2014. — 288 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-8275-2 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3078-6 (Россия)

Предлагаем вам сборник рецептов вкусных, полезных и легких в приготовлении блюд в глиняных горшочках. Их оригинальный вкус запоминается надолго. Вы наверняка обнаружите тут и свои любимые кушанья, и то, чего еще никогда не пробовали. Здесь и ароматные супы, и наваристые борщи, сочное мясо, рассыпчатые каши, нежные запеканки и даже изысканные десерты! Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.991