

БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ



Аппетитные солянки, борщи, супы и щи, наваристая уха, сытное жаркое, гуляш, рагу и чахохбили... 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! Выберите понравившийся рецепт — и удивляйте своих близких невероятно вкусными и полезными кушаньями!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3294-0



9 785991 032940

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-9198-3



9 789661 491983

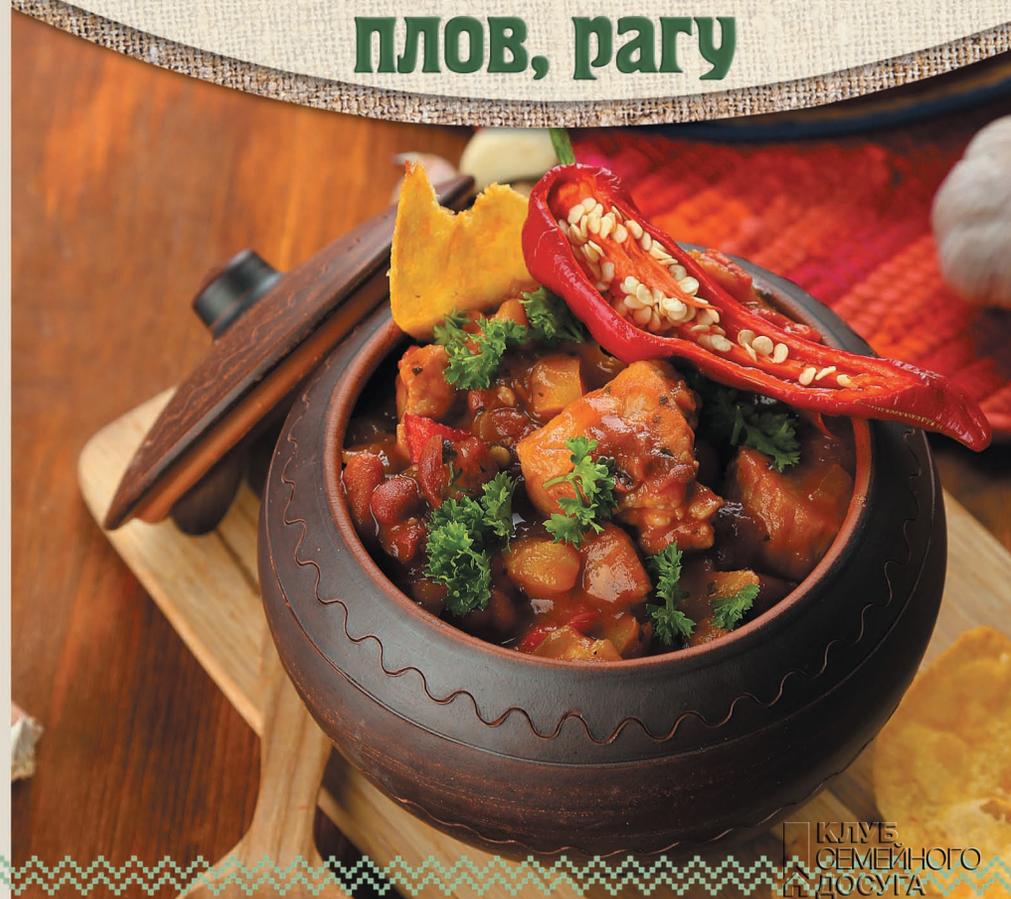
БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ

Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу

БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ



Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу

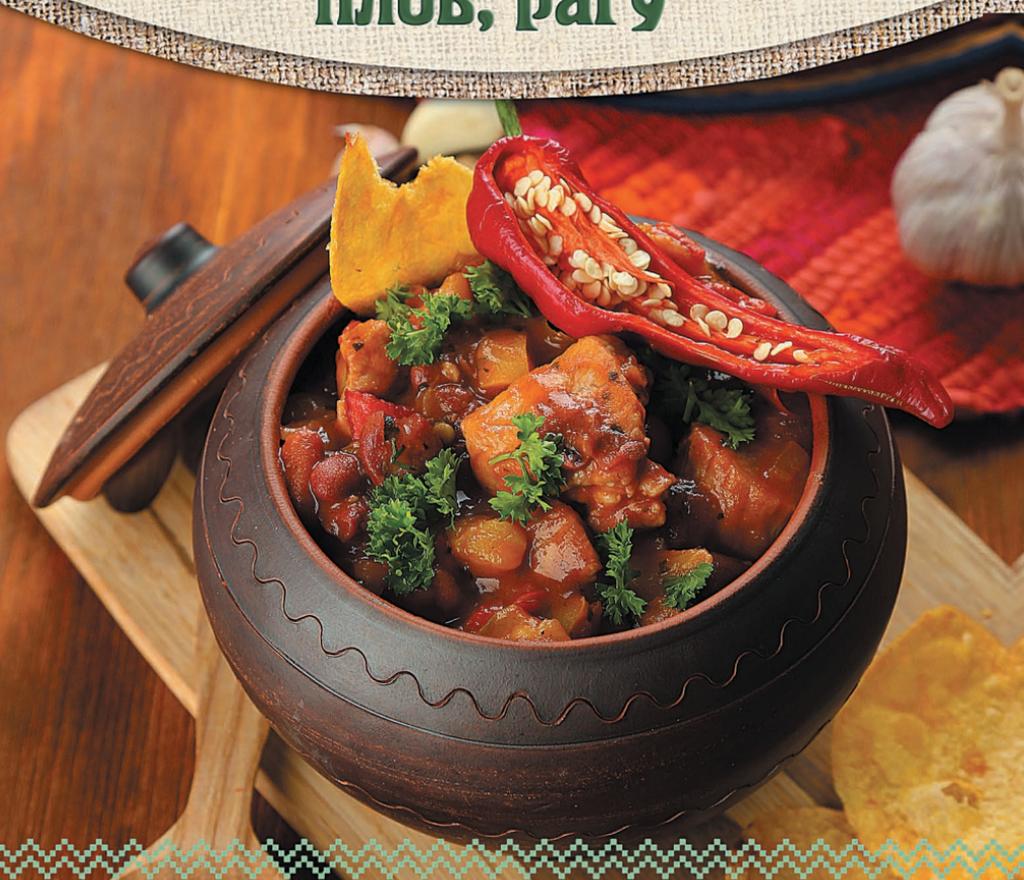


КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ



Аппетитное жаркое,
гуляш, кулеш, солянки,
плов, рагу



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2015

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Б71



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

Дизайнер обложки *Виктория Дорохина*

ISBN 978-966-14-9198-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3294-0 (Россия)

- © DepositPhotos.com / koss13, gdlgikh, GarryKillian_, обложка, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2014, 2015

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	Суп луковый с грибами	
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 свиной	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 свиной	30	Суп молочный с пшеном	40
Борщ украинский		Кулеш со свиной			
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, тушеная	
Жаркое с дыней	50	со свиной	63	с изюмом и грушей	79
Жаркое с помидорами		Жаркое «Полесье»	64	Говядина, тушеная	
и сыром	50	Жаркое с молоком	64	с луком	79
Жаркое с грибами	51	Жаркое из рыбы		Говядина, тушеная	
Жаркое сборное	52	по-закарпатски	65	с вином	80
Жаркое с соевыми		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	Цыплятен, 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 тушенный	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				

ЗАПЕКАНКИ 157

Запеканка из говядины 158	Запеканка острая из курицы с грибами 169	Рисовая запеканка с творогом 181
Запеканка из говядины с сельдью 158	Запеканка из свинины с луком-пореем 170	Пудинг из кабачков и яблок 181
Запеканка из говядины с сельдью и картофелем 159	Запеканка куриная на молоке 170	Запеканка пшеничная 182
Запеканка сборная 160	Запеканка по-испански 171	Запеканка из манной каши в карамели 182
Запеканка из говядины с макаронами 161	Запеканка со свиным фаршем 171	Запеканка по-французски 182
Запеканка из говядины с овощами 161	Яйца с сыром моцарелла 172	Манная запеканка с яблоками 183
Запеканка из свинины с черным хлебом 162	Запеканка из свинины с капустой 173	Запеканка на меду 184
Запеканка из говядины и кильки с помидорами 162	Болгарская запеканка 173	Запеканка из протоквашки 184
Запеканка из говядины, картофеля и квашеной капусты 163	Картофельная запеканка на скорую руку 174	Запеканка нежная 185
Запеканка из баранины с капустой 164	Картофельная запеканка с зеленым луком 174	Запеканка из тыквы с изюмом и кургаой 185
Запеканка из баранины с фасолью 164	Запеканка из свинины с овощами 175	Шоколадная запеканка 186
Запеканка «Королевская» 165	Картофельная запеканка по-румынски 176	Сливочная запеканка 187
Запеканка из баранины с грибами 166	Картофельная запеканка с творогом 176	Запеканка с черешней 187
Запеканка мясная со сливками 166	Запеканка с кукурузой 177	Ореховая запеканка 187
Запеканка из свеклы с яблоками 167	Запеканка из риса и грибов 178	Яблочная запеканка с рисом 188
Запеканка из курицы 168	Грибной пудинг 178	Творожная запеканка с вишнями 188
	Рисовый пудинг 179	Творожная запеканка с гречкой 189
	Грибная запеканка 180	Творожная запеканка с вермишелью 189
	Рис с ветчиной 180	Запеканка творожно- картофельная 190
		Запеканка летняя с черным хлебом 190

БЛЮДА ИЗ КРУП И БОБОВЫХ 191

Плов из кукурузы с фруктами 192	Плов с кальмарами 200	Рисовая каша с арахисом и овощами 211
Плов из кукурузы с овощами 193	Плов с телячьей печенкой и салом 201	Рисовая каша с яблоками 212
Плов по-узбекски 194	Плов с луком и сельдереем 202	Рисовая каша с яблоками, изюмом и корицей 212
Плов с курицей 195	Плов пикантный 202	Рис пикантный с чесноком 213
Плов с сушеными грибами 196	Плов с яблоками и тыквой 203	Рис с апельсинами 214
Плов с куринными окорочками 197	Плов с сухофруктами и орехами 203	Рисовая каша на бульоне 215
Плов с курицей и креветками 197	Плов с овощами 203	Рис с овощами 215
Плов с болгарским перцем и грибами 197	Плов с гранатовым соком 204	Рис с фисташками и изюмом 215
Плов с шампиньонами и сыром 198	Плов с телятиной 204	Рис с грибами по-болгарски 216
Плов с сушеными грибами и томатным пюре 199	Плов с тыквой и фруктами 205	Рис по-азиатски 217
Плов с помидорами и сыром по-милански 199	Ризотто с шампиньонами 206	Слоенка из риса и яиц 217
Плов со сладким перцем по-мексикански 200	Ризотто из морепродуктов 207	Рис по-перуански 218
Плов с куриной печенкой и ветчиной по-египетски 200	Рисовая каша с грибами 208	Гречневая каша с капустой и грибами 218
	Ризотто с ананасами и фисташками 209	Гречневая каша с шампиньонами 220
	Рисовая каша с маслом 209	Гречневая каша с луком 220
	Рисовая каша с капустой и грибами 210	
	Рисовая каша с шафраном 210	

Гречневая каша со шпиком и луком.....	221	Ячневая каша.....	227	Пшениная каша с грибами, луком и яйцом.....	235
Гречневая каша с тушеным гусем.....	221	Ячневая каша с жареными грибами.....	227	Пшениная каша с тыквой и яблоками.....	235
Гречневая каша рассыпчатая.....	222	Перловая каша с грушами.....	228	Пшениная каша с морковью и молоком.....	236
Гречневая каша с луком и салом.....	223	Перловая каша рассыпчатая.....	230	Пшенино-тыквенная каша.....	236
Гречневая каша с белыми грибами.....	223	Перловая каша с яблоками.....	230	Овсяная каша с медом.....	237
Гречневая каша с мясом.....	224	Перловая каша с луком и шкварками.....	230	Овсяная каша с пряностями.....	237
Гречневая каша с печенкой.....	224	Пшеничная каша с луком.....	231	Манная каша, запеченная со свежими фруктами.....	237
Гречневая каша, запеченная с маслом, сахаром и корицей.....	225	Пшеничная каша с морковью.....	231	Кукурузная каша с салугуни.....	238
Гречневая каша с цветной капустой.....	225	Пшеничная каша.....	232	Кукурузная каша с овощами.....	239
Гречневая каша с мясной заправкой.....	226	Пшениная каша с тыквой.....	233	Мамалыга.....	240
Крупеник из гречневой каши.....	226	Пшеничная каша с луком и яйцом.....	233	Каша с овощами.....	240
Ячневая каша с горохом.....	227	Пшениная каша с маслом.....	234	Гороховая каша «Деревенская».....	241
		Пшениная каша с луком.....	234	Чечевичная каша с тыквой.....	241
				Фасоль, тушенная с луком.....	242

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА 243

Пельмени по-уральски.....	244	Пельмени с помидорами.....	251	Макаронник с овощами.....	261
Пельмени по-царски.....	245	Пельмени с кальмарами.....	252	Макаронник с ветчиной.....	262
Пельмени по-харьковски.....	245	«Пельменный» салат по-пермски.....	252	Макаронник с грибами.....	263
Пельмени, запеченные в омлете.....	246	Вареники с картофелем.....	253	Лапшевник с брынзой и сыром.....	263
Пельмени, запеченные в сметане.....	246	Вареники с творогом.....	254	Лапшевник с колбасой и помидорами.....	264
Пельмени с сыром.....	246	Вареники с фасолью и грибами.....	255	Лапшевник по-домашнему.....	264
Пельмени «Амур».....	247	Вареники с гречневой кашей.....	256	Лапшевник для всей семьи.....	265
Пельмени с курицей и сыром.....	248	Вареники с тыквой.....	256	Лапша со сливками.....	265
Пельмени с рыбой.....	248	Галушки с ветчиной.....	257	Запеканка с макаронами, грибами и цуккини.....	266
Пельмени в молочной подливке.....	249	Галушки гречневые.....	258	Запеканка из лапши с тыквой.....	267
Пельмени с грибами и яйцами.....	249	Галушки кукурузные с грибами.....	258	Запеканка из лапши с орехами.....	267
Пельмени с грибами и печенкой.....	250	Галушки из манной крупы.....	259	Молочная вермишель.....	267
Пельмени с грибами.....	251	Спагетти по-итальянски.....	259	Вермишель под яблочным вареньем.....	268
		Спагетти с помидорами и брынзой.....	261		

ДЕСЕРТЫ 269

Ванильная запеканка.....	270	Суфле банановое.....	276	Десерт с ревенем.....	279
Яблочная запеканка.....	270	Творожный десерт.....	276	Домашняя ряженка.....	280
Клубничная запеканка.....	271	Творожная закуска.....	277	Фруктовая запеканка.....	280
Тыква со сливками.....	272	Шоколадные горшочки с имбирем.....	277	Мандарины в карамели.....	280
Тыква с изюмом и курагой.....	273	Шоколадная рисовая каша.....	277	Крем-карамель.....	281
Тыква с манкой.....	274	Сырники в маковом соусе.....	278		
Суфле из тыквы.....	274	Десертные голубцы.....	279		
Суфле из тыквы с изюмом.....	275				

Видання для організації дозволя

Страви у горщиках.
Апетитна печеня, гуляш, куліш, солянки, плов, рагу
(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 16.04.2015.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 15,12.
Наклад 6000 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

Блюда в горшочках.
Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу

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. Мисьяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. О. Григорьева*

Подписано в печать 16.04.2015.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 15,12.
Тираж 6000 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!

Блюда в горшочках. Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу / сост. Арина Гагарина. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2015. — 288 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-9198-3 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3294-0 (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