

# 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](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-3294-0



9 785991 032940

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-9198-3



9 789661 491983

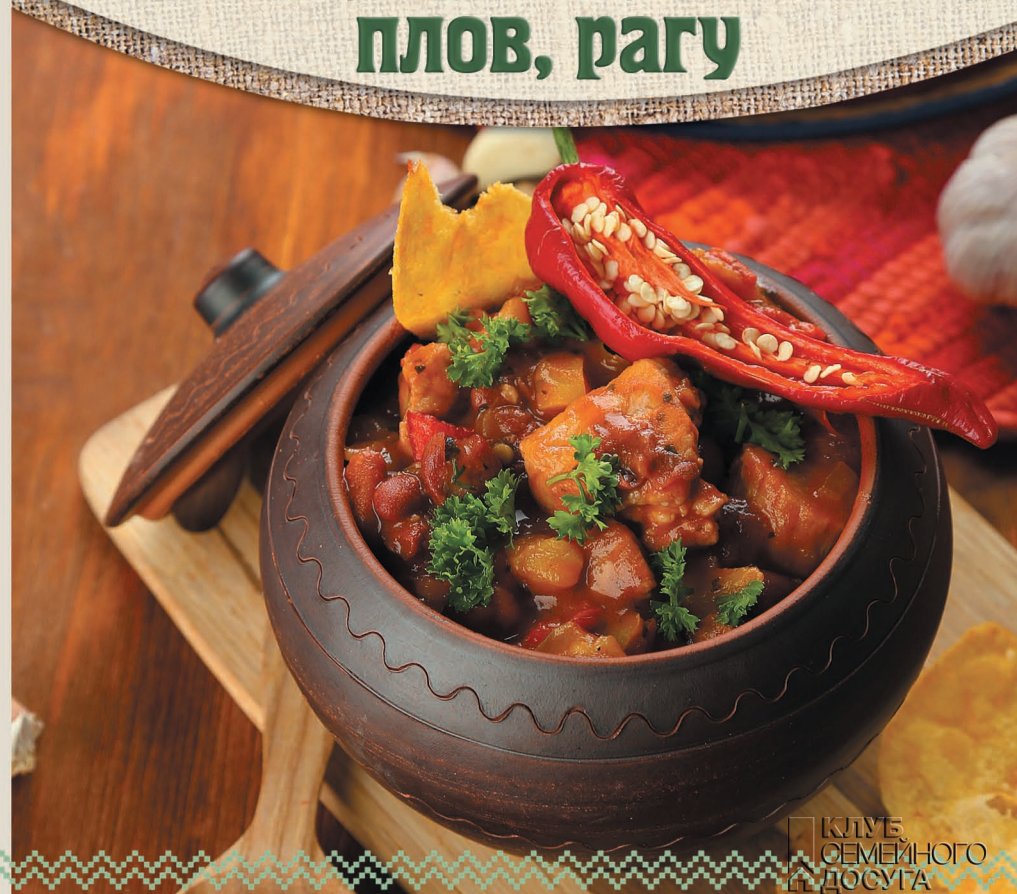
БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ

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

# БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ



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



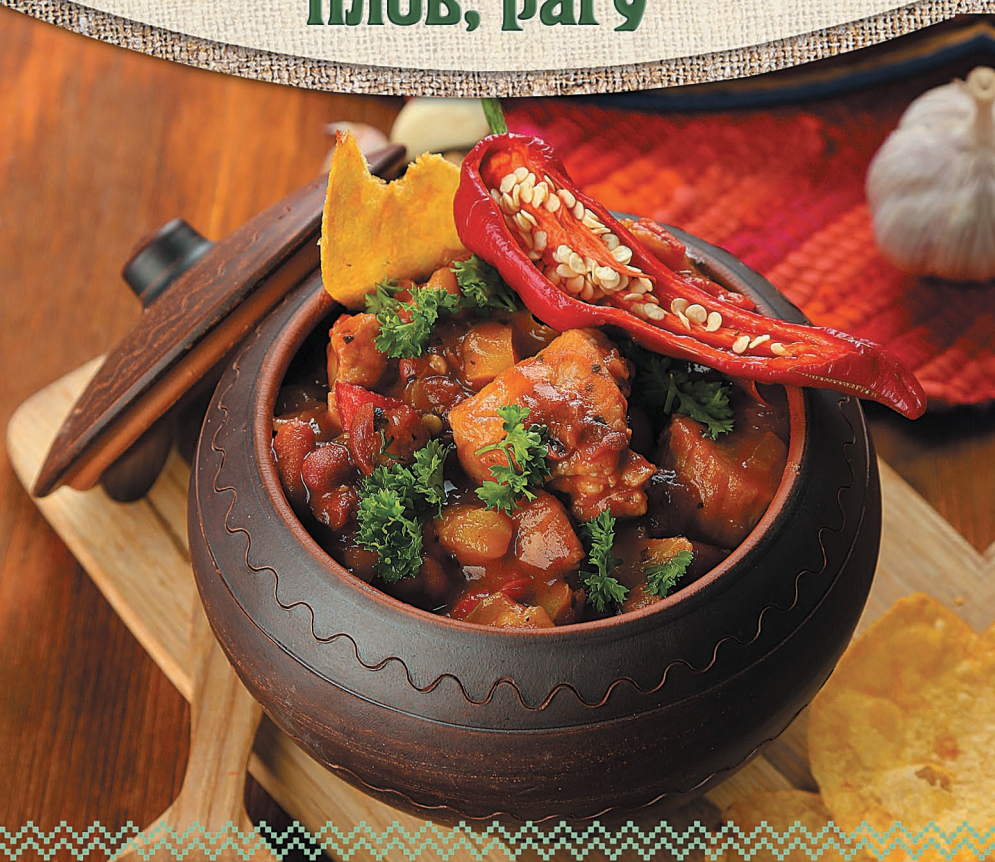
КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



# 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 гусями		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	Мужжи 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 брусничкой..... 105	Тажин из утки ..... 117
Свинина, тушенная с брусничкой..... 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..... 149	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](mailto: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](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://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](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://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](mailto: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](mailto:odessa@bookclub.ua)

---

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**  
тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)  
Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://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](mailto:info@ksdbook.ru)  
Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://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