



ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА из МЯСА и РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ

Доступные ингредиенты
+
точная рецептура
+
простота в приготовлении
+
маленькие кулинарные хитрости

фаршированные
блюда из мяса
= и рыбы, овощей,
грибов
С ПЫЛУ, С ЖАРУ!

Аппетитные телячьи и свиные рулетчики или целый поросенок, румяная курочка или нежная щука — это именно те фаршированные блюда, которые хозяйка ставит на стол с особой гордостью. Любителям легких закусок и освежающих десертов тоже есть из чего выбрать: фаршированные помидоры, яблоки, апельсины... Оригинальные мясные, рыбные, грибные, овощные, фруктовые блюда, блюда из яиц с разнообразными начинками — эта книга подскажет, чем можно обогатить повседневный рацион, а при составлении праздничного меню она станет просто незаменимой!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2086-2



9 785991 102086 2

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-3890-2



9 789661 143890 2

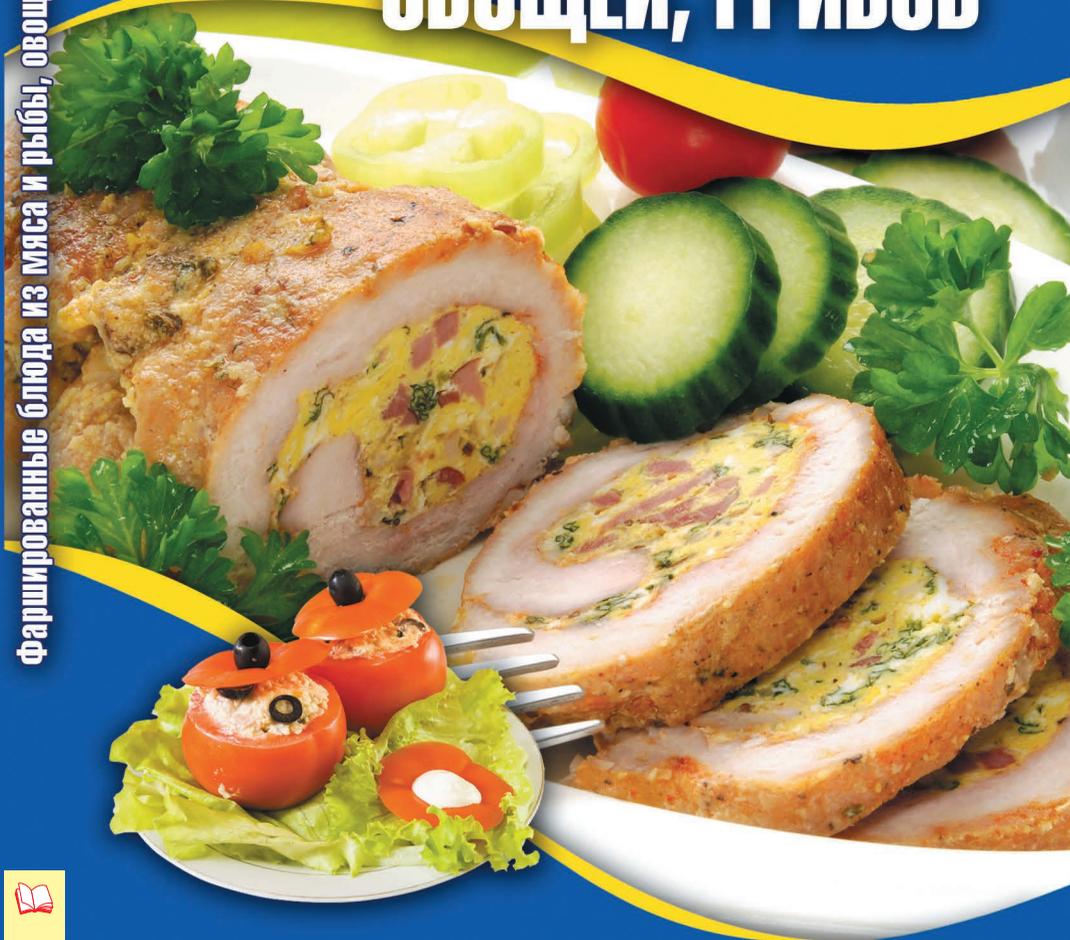


С пылу, с жару



ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА из МЯСА и РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ

фаршированные блюда из мяса и рыбы, овощей, грибов



С пылу, с жару!



С пылу, с жару!





ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ



ИЗДАТЕЛЬСТВО
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА
Харьков • Белгород

2012

УДК 641/642
ББК 36.991
Ф25

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

Дизайнер обложки *Наталья Роечко*

ISBN 978-966-14-3890-2 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2086-2 (Россия)

- © DepositPhotos.com /
Michaela Stejskalova,
Iakov Filimonov, обложка,
2012
- © Книжный Клуб «Клуб
Семейного Досуга», издание на русском языке,
2012
- © Книжный Клуб «Клуб
Семейного Досуга», художественное оформление,
2012
- © ООО «Книжный клуб
“Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2012

ВВЕДЕНИЕ

Открывая практически неограниченный простор для фантазии, фаршированные блюда пользуются заслуженной популярностью и у хозяек, и у кулинаров высокого класса. Фаршировать можно что угодно и чем угодно — от свиной ноги или гуся до яиц, привычных помидоров или экзотических авокадо. В этой книге представлены сотни разнообразных рецептов фаршированных блюд для любого случая, на любой вкус и любой карман.

Чтобы блюдо получилось вкусным, аппетитным и красивым, нужно знать несколько маленьких секретов:

1. Овощи для фарширования выбирайте свежие, не подпорченные, плотные и крепкие, чтобы в процессе приготовления они не потеряли форму.
2. Чтобы фаршированные помидоры прочно стояли на тарелке и не переворачивались, срежьте острым ножом немного мякоти с нижней стороны плода. Чтобы помидор не пустил слишком много сока и не залил им фарш, необходимо предварительно очистить его, посыпать внутреннюю полость солью, перевернуть овощ и оставить подсохнуть на 15—20 минут.
3. При запекании птицы без фольги нужно периодически поливать ее образующимся бульоном или яблочным соком — тогда на ней образуется аппетитная румяная корочка.
4. Чтобы во время запекания ножки птицы оставались целыми и красивыми, без разрывов на коже, предварительно надрежьте сухожилия около кости.

5. При изготовлении фаршированной рыбы помните, что ее нельзя наполнять фаршем слишком плотно, иначе начинка, набухшая от выделившегося сока, может разорвать кожу или шов.
6. Перед тем как запекать поросенка, очистите тушку от щетины и опалите. Чтобы ушки, хвостик и пяточок не обгорели, можно обмазать их обычным пресным тестом или обернуть фольгой.

Готовьте и наслаждайтесь удивительным сочетанием вкуса и аромата!





ФАРШИРОВАННОЕ МЯСО

Поросенок отварной фаршированный

ИНГРЕДИЕНТЫ:



поросенок (3,5–4 кг), 500 г говяжьего фарша, 200 мл молока, $\frac{1}{4}$ белого батона, 2 крупные луковицы, 1 корень петрушки или сельдерея, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2–3 ст. л. тертого хрена, соль, специи по вкусу

Выпотрошенного поросенка промыть, осторожно удалить кости (кроме головы и ножек), не повредив кожу. Лук мелко нарезать. Батон вымочить в молоке и пропустить через мясорубку. Говяжий фарш, лук, батон, яйца, сливочное масло, соль и специи тщательно перемешать. Полученной смесью нафаршировать поросенка, зашить, обернуть полотняной салфеткой и положить в кастрюлю с холодной подсоленной водой. Туда же положить кости поросенка, специи, коренья, накрыть крышкой и варить на среднем огне до готовности. Чтобы определить, готов ли поросенок, нужно проколоть его кожу заостренной деревянной палочкой — она должна легко прокалывать кожу, сок должен выделяться прозрачный, без крови. Сметану смешать с хреном, смазать готового поросенка и на 15–20 мин поставить в духовку. Отличным гарниром к блюду будет печеный картофель и салат из свеклы с чесноком и майонезом.



Свинина-гармошка

ИНГРЕДИЕНТЫ:



1 кг свиной корейки, 400 г сыра, 600 г помидоров, 6 зубчиков чеснока, соль, специи по вкусу

Очень острым ножом помидоры нарезать кружочками, сыр — тонкими ломтиками, чеснок — пластинками. Мясо промыть в прохладной воде, обсушить, сделать глубокие надрезы на расстоянии 1,5 см друг от друга, не дорезая до основания куска 1—1,5 см. Посолить и натереть специями мясо сверху и в надрезах. Положить в каждый надрез по ломтику помидора, сыра и чеснока. Завернуть мясо в фольгу, уложить на противень и поставить в духовку. Запекать 1—1,5 ч при температуре 180—200 °С. Подавать можно в горячем или холодном виде, нарезав ломтиками.

СОВЕТ:

Мясо надо быстро промывать в проточной воде, а не замачивать, тогда оно будет более сочным и вкусным.

Свинина с маринованным луком и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:



1 кг свиной корейки, 300 г шампиньонов, 3 средние луковицы, 300 г сыра, 1 лавровый лист, 3 ст. л. уксуса, зеленый лук, соль, специи по вкусу

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Сыр нарезать пластинками. Лук очистить, нарезать кольцами, залить 100 мл кипятка с добавлением 3 ст. л. уксуса и лаврового листа, оставить на 10—15 мин. Мясо промыть в прохладной воде, обсушить, сделать надрезы на расстоянии 1 см друг от друга, не дорезая до основания куска 1—1,5 см. Свинину посолить, натереть специями сверху и в надрезах.

Положить в каждый надрез по ломтику сыра, кольцу лука и 2—4 ломтика грибов. Завернуть мясо в фольгу, выложить на противень и поставить в духовку. Запекать 1 ч при температуре 180—200 °С. Подавать в горячем или холодном виде, нарезав ломтиками и посыпав зеленым луком.

Мясные рулетики с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:



500 г говядины или свинины, 300 г грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков, вешенок), 4 средние луковицы, $\frac{2}{3}$ стакана майонеза или сметаны, $\frac{2}{3}$ стакана кетчупа или 3 ст. л. томатной пасты, 6 ст. л. растительного масла, зелень, соль, перец по вкусу

Грибы промыть, очистить, мелко нарезать. Лук мелко нарубить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить грибы, посолить, поперчить, жарить до готовности. Мясо промыть, обсушить, нарезать ломтиками толщиной 7—10 мм, хорошо отбить с двух сторон, посолить и слегка поперчить. На каждый кусок мяса выложить грибную начинку, свернуть мясо рулетиком, закрепить края зубочисткой или обвязать ниткой. Рулетики немного обжарить в растительном масле. Майонез или сметану тщательно перемешать с кетчупом или томатной пастой. Обжаренные рулетики выложить в глубокий противень или форму для запекания, залить соусом и поставить в духовку. Запекать 40—50 мин при температуре 180—200 °С. Подавать горячими, украсив овощами и зеленью. Отличным гарниром к блюду будет жареный или отварной картофель.

СОВЕТ:

Не следует солить мясо перед приготовлением из него блюд, так как это вызовет преждевременное выделение сока, ухудшит вкус мяса и снизит пищевую ценность.



Свинные пальчики

ИНГРЕДИЕНТЫ:



500–700 г свиного ошейка, 150 г твердого сыра, 200 г шампиньонов, 2 соленых огурца, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, 100 мл минеральной воды, 4–5 ст. л. муки, ½ стакана растительного масла, соль, перец, специи по вкусу

Мясо промыть, обсушить, нарезать широкими ломтиками толщиной 5–7 мм, тщательно отбить с двух сторон, посолить, натереть специями по вкусу. Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Сыр и соленые огурцы нарезать брусочками, выложить их вместе с грибами на отбивные и аккуратно свернуть в рулеты. Закрепить ниткой или зубочисткой. Яйца тщательно взбить, добавить соль, перец, сметану, минеральную воду и муку, чтобы получилось тесто как на оладьи. Рулеты обмакнуть в кляр и обжарить со всех сторон в растительном масле до румяной корочки. Приготовленные пальчики выложить в форму для запекания или на противень, смазанный растительным маслом. Запекать при температуре 150–170°C 20–30 мин. Подавать горячими.

«Кармашки» из свинины с ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:



600–700 г филе свинины, 1 банка консервированных ананасов, 50–70 г сыра, 1 яйцо, ½ стакана панировочных сухарей, ½ стакана растительного масла, соль, перец по вкусу

Ананасы вынуть из банки, дать стечь соку, нарезать мелкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Свинину промыть, обсушить, нарезать плоскими кусочками толщиной 1,5–2 см. В каждой кусочке сбоку сделать глубокий надрез, чтобы получился «кармашек». Мясо посолить и поперчить, в том числе и в надрезе. В каждый «кармашек» положить немного сыра, не-

сколько ломтиков ананаса и сколоть края зубочисткой. Яйцо взбить в пышную пену, посолить. Обмакнуть «кармашки» в яйцо, обвалить в панировочных сухарях. Жарить на сковороде в растительном масле с двух сторон до готовности (15—20 мин с каждой стороны). Подавать горячими.

СОВЕТ:

Избавить лежалое, но еще не испортившееся мясо от неприятного запаха можно, выдержав его в крепком соляном растворе 10—15 мин или обмазав горчицей и оставив на 20—30 минут.

Свиной ошеек фаршированный

ИНГРЕДИЕНТЫ:



1,5 кг свиного ошейка, 500 г вешенок, 2—3 зубчика чеснока, 50 г твердого сыра, 2 ст. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 250 мл минеральной воды «Боржоми», 1 плавленный сырок, соль, смесь перцев, паприка по вкусу

Свиной ошеек промыть, обсушить, разрезать, чтобы получилась «книжка», натереть солью, смесью перцев, паприкой. Мелко нарезать чеснок и выложить на внутреннюю поверхность мяса. Ошеек опустить на 2 ч в маринад из «Боржоми» и уксуса. Вешенки нарезать, обжарить в растительном масле. Плавленный сырок натереть на крупной терке. На развернутое маринованное мясо выложить слой грибов, сверху посыпать тертым плавленным сыром, соединить края мяса, сколоть зубочистками. Сверху натереть ошеек паприкой. Мясо обернуть фольгой, выложить на противень, налить в него немного маринада и запекать 1,5—2 ч при температуре 180—200 °С. Когда мясо будет готово, развернуть фольгу, посыпать тертым твердым сыром и запекать в духовке еще 15 мин. Подавать горячим.



Свинные рулетики с орехами и черносливом

ИНГРЕДИЕНТЫ:



1 кг свинины, 200 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, 1 яйцо, ½ стакана панировочных сухарей, ½ стакана растительного масла, соль, перец по вкусу

Чернослив промыть, обсушить и мелко нарезать. Орехи измельчить и смешать с нарезанным черносливом. Свинину нарезать ломтиками толщиной 5—7 мм, тщательно отбить, немного посолить. На каждый кусочек свинины положить начинку из орехов и чернослива, свернуть рулетами и закрепить края зубочисткой или обвязать ниткой. Тщательно взбить яйцо, посолить и поперчить. Каждый рулетик обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить 40—60 мин (в зависимости от толщины рулетиков). В процессе жарки рулетики периодически переворачивать. Подавать горячими.

Поросенок, фаршированный мясом и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:



поросенок (3—3,5 кг), 500 г телятины, 300—350 г шампиньонов, 200 мл сливок, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец, специи по вкусу

Телятину три раза пропустить через мясорубку, посолить и взбить со сливками деревянной ложкой или лопаточкой. Шампиньоны промыть, очистить, мелко нарезать и добавить в мясной фарш. Выпотрошенного поросенка промыть, обсушить, вырезать хребет и ребра, не повредив кожу, посолить, поперчить внутри и снаружи и начинить мясо-грибным фаршем. Зашить разрез нитками. Поросенка завернуть в полотняную салфетку, опустить в кастрюлю и залить водой, чтобы она покрыла всю тушку. Туда же положить кости, специи и варить на среднем ог-

не примерно 3,5—4 ч. Готового поросенка обсушить, смазать сливочным маслом и поставить на 15—20 мин в духовку, чтобы зарумянился.

СОВЕТ:

Старая говядина станет более нежной и быстрее сварится, если за несколько часов до варки натереть ее сухой или готовой горчицей, а перед варкой хорошо промыть в холодной воде.

Голень свиная фаршированная

ИНГРЕДИЕНТЫ:



свиная голень (2,5—3 кг), 300 г куриных желудков, 3 средние луковицы, 300 г моркови, 2—3 ст. л. растительного масла, 5 веточек укропа, 5 веточек базилика, 2 ст. л. уксуса, 4 ст. л. яблочного сока, соль, перец, специи по вкусу

Свиную голень промыть, обсушить, осторожно вынуть кость. Мясо со всех сторон посолить, поперчить, добавить специи по вкусу, смазать смесью уксуса и яблочного сока и оставить на 5—6 ч. Зелень промыть, измельчить. Куриные желудки вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, мелко нарезать, удалить хрящи. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и тушить еще 3—5 мин. Желудки, зелень и морковь с луком тщательно перемешать, при необходимости посолить. Начинкой нафаршировать голень, соединить края, сшить нитками, завернуть в фольгу. Запекать в духовке около 2,5 ч при температуре 180—200 °С. Когда мясо будет готово, снять фольгу и запекать еще 10—15 мин, чтобы голень подрумянилась. Можно подавать на стол в горячем и холодном виде. Прекрасным дополнением к блюду будут маринованные огурцы, помидоры и моченые яблоки.

| | | | |
|--|----|---|----|
| Курица, фаршированная рисом и сухофруктами..... | 39 | Куриная грудка, фаршированная креветками и арахисом..... | 57 |
| Окорочка, фаршированные овощами..... | 40 | Утка под мандариново-тархунным соусом..... | 58 |
| Курица, фаршированная грибами..... | 41 | Курица с финиками и гречневой кашей..... | 59 |
| Куриные окорочка, фаршированные грибами..... | 41 | Курица, фаршированная гречневой кашей с грибами..... | 59 |
| Фаршированная грудка «Лодочка»..... | 42 | Курица с начинкой ассорти..... | 60 |
| Куриные рулеты, фаршированные сыром..... | 43 | Куриные рулеты с пикантной сырной начинкой..... | 61 |
| Курица, фаршированная печенкой и грибами..... | 43 | Курица, фаршированная потрохами..... | 61 |
| Курица с секретом..... | 44 | Куриное филе в сливках с овощным гарниром..... | 62 |
| Курица, фаршированная мясом и овощами..... | 45 | Курица с мясной начинкой..... | 63 |
| Фаршированная курица..... | 45 | Курица, фаршированная рисом и креветками..... | 63 |
| Цыпленок, фаршированный рисом..... | 46 | Утка «Рождественская»..... | 64 |
| Куриное филе, фаршированное грибами..... | 46 | Курица, фаршированная перловой кашей и маслинами..... | 65 |
| Курица с тыквенно-грибной начинкой..... | 47 | Пряная утка со свиной и яблоками..... | 65 |
| Курица, фаршированная картофелем..... | 48 | Утка с апельсинами..... | 66 |
| Куриное филе, фаршированное сыром и орехами..... | 48 | Курица, фаршированная яблоками и печенкой..... | 67 |
| Курица с черносливом и фисташками..... | 49 | Курица, фаршированная рисом и курагой..... | 67 |
| Цыпленок, фаршированный сухофруктами..... | 50 | Гусь фаршированный..... | 68 |
| Куриные рулетики..... | 50 | Утка, фаршированная мясом индейки..... | 68 |
| Цыпленок, фаршированный яблоками, в орехово-медовой панировке..... | 51 | Утка с пикантной начинкой..... | 69 |
| Куриная грудка, фаршированная ананасами..... | 51 | Утка с мясным фаршем и грецкими орехами..... | 70 |
| Курица, фаршированная яблоками и черносливом..... | 52 | Утка, фаршированная яблоками и изюмом..... | 71 |
| Курица с айвой, курагой и мандаринами..... | 53 | Рулетики из индейки с болгарским перцем..... | 72 |
| Курица, фаршированная морковью и сельдереем..... | 53 | Рулетики из индейки, фаршированные брокколи и стручковой фасолью..... | 72 |
| Курица, фаршированная баклажанами и грибами..... | 54 | Рождественская индейка..... | 73 |
| Куриное филе, фаршированное спаржей и сыром..... | 55 | Индюшиная грудка, фаршированная кедровыми орехами и сыром..... | 74 |
| Нежное куриное филе в панировке..... | 55 | Утка с грибами и яблоками..... | 74 |
| Блинчики в курице..... | 56 | Индейка, фаршированная грибами..... | 75 |
| Курица, фаршированная яблоками и лимоном..... | 57 | Фаршированная ножка индейки..... | 76 |
| | | Филе индейки с клюквой и брусничкой..... | 76 |



| | |
|---|----|
| Гусь, фаршированный кислой капустой и тмином | 77 |
| Гусь, фаршированный лапшой | 78 |
| Гусь, фаршированный черносливом и яблоками | 78 |
| Гусь, фаршированный картофелем с черносливом | 79 |

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

| | |
|--|----|
| Щука фаршированная классическая | 80 |
| Фаршированный судак с салом | 81 |
| Щука, фаршированная рисом | 81 |
| Судак, фаршированный овощами | 82 |
| Карп, фаршированный мясом лосося | 83 |
| Судак, фаршированный креветками, в кляре | 83 |
| Щука, фаршированная сыром и гриба- ми | 84 |
| Карп фаршированный | 85 |
| Дорада, фаршированная овощами | 85 |
| Пиленгас, фаршированный креветками и рисом | 86 |
| Щука, фаршированная рисом и черносливом | 87 |
| Карп, фаршированный картофелем и грибами | 88 |
| Карп, фаршированный луком и орехами | 88 |
| Карп, фаршированный луком и грибами | 89 |
| Сазан, фаршированный по-казачьи | 90 |
| Скумбрия, фаршированная грибами | 90 |
| Скумбрия, фаршированная овощами | 91 |
| Рулетки из форели с огурцами и сыром | 92 |
| Фаршированный морской язык | 92 |
| Кальмары, фаршированные рисом и маринованными грибами | 93 |
| Кальмары, фаршированные ветчиной и сыром | 93 |
| Камбала, фаршированная грибами | 94 |
| Фаршированные крабовые палочки | 95 |
| Камбала, фаршированная креветками и сыром | 95 |

| | |
|--|----|
| Кальмары, фаршированные морепродуктами | 96 |
| Кальмары, фаршированные овощами | 97 |
| Кальмары, фаршированные крабовыми палочками | 98 |

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

| | |
|--|-----|
| Грибы, фаршированные мясом и сыром | 99 |
| Грибы, фаршированные мясом | 100 |
| Грибы, фаршированные сыром | 100 |
| Фаршированные грибы по-французски | 101 |
| Грибы с сырно-овощной начинкой | 101 |
| Грибы с сырно-чесночной начинкой | 102 |
| Грибы, фаршированные индейкой | 103 |
| Грибы, фаршированные яйцами | 103 |
| Грибы, фаршированные зеленью | 104 |
| Грибы, фаршированные ветчиной | 104 |
| Грибы, фаршированные крабовыми палочками | 105 |
| Грибы, фаршированные куриной печенкой | 106 |
| Грибы, фаршированные болгарским перцем и яблоками | 106 |
| Грибы, фаршированные креветками по-средиземноморски | 107 |
| Грибы с сырной начинкой | 108 |
| Грибы, фаршированные курицей | 108 |
| Грибы с горошком и кукурузой | 109 |
| Грибы с беконом | 110 |

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

| | |
|--|-----|
| Яйца, фаршированные сардинами | 111 |
| Яйца, фаршированные грибами | 111 |
| Яйца, фаршированные грибами, в томатном соусе | 112 |
| Яйца, фаршированные ветчиной | 113 |
| Яйца, фаршированные креветками | 113 |
| Яйца, фаршированные сыром | 114 |
| Яйца фаршированные «Матрешка» | 114 |
| Яйца, фаршированные ветчиной и луком | 115 |
| Яйца по-новогоднему | 116 |
| Яйца, фаршированные сельдью | 116 |

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Яйца, фаршированные луком | 117 | Фаршированная кольраби | 133 |
| Яйца, фаршированные сырым кремом | 117 | Кольраби, фаршированная курицей и грибами | 134 |
| Запеченные фаршированные яйца | 118 | Кольраби, фаршированная курицей и рисом | 134 |
| Яйца, фаршированные селедочной массой, на жареном мясе | 118 | Фаршированная цветная капуста с сыром | 135 |
| Яйца, фаршированные печенью трески | 119 | Фаршированная пекинская капуста «Грибной дождь» | 136 |
| Яйца, фаршированные семгой | 120 | Картошка-гармошка | 137 |
| Фаршированные яйца «Мышата» | 120 | Пекинская капуста с мясной начинкой | 137 |
| Яйца, фаршированные орехами с чесноком | 121 | Цветная капуста, фаршированная мясом и рисом | 138 |
| Яйца, фаршированные печенкой | 121 | Картофель с творожной начинкой | 139 |
| Яйца, фаршированные зеленым укропом | 122 | Фаршированная капуста с беконом | 139 |
| Яйца, фаршированные грибами | 122 | Картофель, фаршированный мясом | 140 |
| Яйца, фаршированные копченой рыбой и грибами | 123 | Картофель фаршированный «Булба» | 141 |
| Яйца, фаршированные шпиком | 123 | Картофель, фаршированный копченой курицей | 141 |
| Яйца, фаршированные копченой мойвой | 124 | Имбирная курочка в картофельном «поросенке» | 142 |
| Яйца, фаршированные мятой и эстрагоном | 124 | Печеный картофель, фаршированный грибами | 143 |
| Яйца по-царски | 125 | Картофель, фаршированный сыром | 143 |
| Фаршированные яйца «Цыплята» | 125 | Картофельные «лодочки» с говядиной и грибами | 144 |
| Яйца, фаршированные болгарским перцем | 126 | Картофель, фаршированный грибами и сыром | 145 |
| Яйца, фаршированные кальмарами | 126 | Картофель печеный с сырной начинкой | 145 |
| Яйца, фаршированные плавленным сыром с чесноком | 127 | Картофель, фаршированный сыром и оливками | 146 |
| Яйца, фаршированные морковью и орехами | 127 | Картофель с пикантной начинкой | 146 |
| Яйца с горошком и кукурузой | 128 | Картофель с мясом и кабачками | 147 |
| Яйца, фаршированные куриным мясом | 128 | Картофельные «Ежики» | 148 |
| Яйца с острой начинкой | 129 | Картофель с овощной начинкой | 148 |
| Яйца с икорным фаршем | 129 | Картофель с сырно-чесночной начинкой | 149 |
| Яйца, фаршированные марин-ованными шампиньонами | 130 | Картофель, фаршированный копченой скумбрий | 150 |
| Яйца, фаршированные оливками | 130 | Картофель с сельдью | 150 |
| | | Картофель, фаршированный перепелиными яйцами | 151 |
| | | Картофель, фаршированный печенкой | 151 |
| ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ | | | |
| Капуста, фаршированная овощами и сыром | 131 | | |
| Капуста фаршированная «Постная» | 132 | | |



| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Перец, фаршированный мясом и сыром | 152 | Баклажаны с пикантной начинкой | 170 |
| Картофель, фаршированный ветчиной, оливками и помидорами | 152 | Баклажаны, фаршированные грибами | 171 |
| Перец, фаршированный мясом и рисом | 153 | Кабачки, фаршированные грибами и курицей | 171 |
| Перец, фаршированный сыром и яйцами | 154 | Кабачки, фаршированные грибами | 172 |
| Перец, фаршированный мясом с пшенной кашей | 154 | Помидоры, фаршированные сыром и зеленью | 173 |
| Перец, фаршированный ветчиной и сыром | 155 | Кабачки, фаршированные мясом | 173 |
| Картофель, фаршированный курицей и апельсинами | 156 | Помидоры, фаршированные куриным мясом | 174 |
| Фаршированный перец с кедровыми орешками | 156 | Тыква, фаршированная рисом и изюмом | 174 |
| Перец, фаршированный баклажанами | 157 | Помидоры, фаршированные овощами | 175 |
| Перец, фаршированный овощами с ветчиной | 158 | Помидоры, фаршированные креветками | 176 |
| Перец, фаршированный картофелем | 158 | Помидоры, фаршированные печенкой | 176 |
| Баклажаны, фаршированные мясом и овощами | 159 | Свекла, фаршированная грибами с рисом и овощами | 177 |
| Авокадо, фаршированное куриным филе | 160 | Помидоры, фаршированные авокадо и семгой | 178 |
| Авокадо, фаршированное крабовыми палочками | 160 | Фаршированная свекла «Шуба» | 178 |
| Помидоры, фаршированные сыром с чесноком | 161 | Помидоры, фаршированные печенью трески | 179 |
| Перец, фаршированный грибами | 161 | Фаршированный ананас «Праздничный» | 179 |
| Перец с изюмом | 162 | Апельсины фаршированные | 180 |
| Перец, фаршированный сырно-ореховой начинкой | 163 | Тыква, фаршированная рисом, яблоками и алычой | 180 |
| Перец, фаршированный творогом | 163 | Хурма фаршированная | 181 |
| Помидоры, фаршированные ветчиной | 164 | Тыква, фаршированная гречневой кашей с грибами | 181 |
| Летний фаршированный перец | 164 | Вишня фаршированная | 182 |
| Фаршированный лук, запеченный в беконе | 165 | Свекла, фаршированная творогом с яблоками | 182 |
| Перец, фаршированный печенкой | 166 | Яблоки, фаршированные куриным мясом | 183 |
| Лук, фаршированный мясным фаршем | 166 | Морковь, фаршированная мясом, в кляре | 183 |
| Цукини, фаршированные сыром | 167 | Яблоки, фаршированные творогом | 184 |
| Цукини, фаршированные грибами | 167 | Яблоки, фаршированные фруктами и ягодами | 184 |
| Фаршированные баклажаны | 168 | | |
| Рулетки из баклажанов с ветчиной | 169 | | |
| Рулетки из баклажанов с сыром | 169 | | |
| | | Заключение | 185 |

Видання для організації дозвілля

Фаршировані страви з м'яса і риби, овочів, грибів (російською мовою)

Укладач *КАРА Олена Вікторівна*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Т. М. Куксова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Підписано до друку 10.08.2012. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 10,8. Наклад 15 000 пр. Зам. №

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

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 10.08.2012 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

Фаршированные блюда из мяса и рыбы, овощей, грибов

Составитель *КАРА Елена Викторовна*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Т. Н. Куксова*
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Подписано в печать 10.08.2012. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 10,8. Тираж 15 000 экз. Зак. №

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

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 10.08.2012 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

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

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москва АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+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

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ «Кредо»»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ru

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю.Д.

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18
тел. +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

Одесское

подразделение

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
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) 22-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Фаршировані страви — це завжди можливість проявити кулінарні таланти і творчі здібності, але без перевірених рецептів вам не обійтись. Пікантні м'ясні рулетки, фаршировані яйця, птиця, риба й дари моря, овочі, фрукти — книга пропонує широкий вибір страв, які стануть справжньою окрасою святкового столу. Варіантів начинок так багато, що ви можете дивувати родину чимось новеньким хоч щодня!

Фаршированные блюда из мяса и рыбы, овощей, грибов / сост.

Ф25 Е. В. Кара. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2012. — 192 с.

ISBN 978-966-14-3890-2 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2086-2 (Россия)

Фаршированные блюда — это всегда возможность проявить кулинарные таланты и творческие способности, но без проверенных рецептов вам не обойтись. Пикантные мясные рулетки, фаршированные яйца, птица, рыба и морепродукты, овощи, фрукты — книга предлагает широкий выбор блюд, которые станут настоящим украшением праздничного стола. Вариантов начинок так много, что вы можете удивлять семью чем-то новеньким хоть каждый день!

УДК 641/642
ББК 36.991