

Фаршированные Блюда

Все о фаршировке овощей, грибов, рыбы! Оригинальные начинки и различные способы сервировки, полезные продукты и никаких сложностей. 37 отличных вариантов фаршированных блюд, которые точно придутся вам и вашим близким по душе. Шампиньоны с томатами и моцареллой, лук, фаршированный ветчиной и сыром, баклажаны с кукурузой и чили, картофель с грибами в чесночном соусе, кабачки с брынзой, кальмары с треской и зеленым горошком, тыква с мясом и картофелем... Яркие краски и необычные сочетания, простота в приготовлении и вкуснейший результат удивят каждую хозяйку!



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3410-9



9 786171 234109

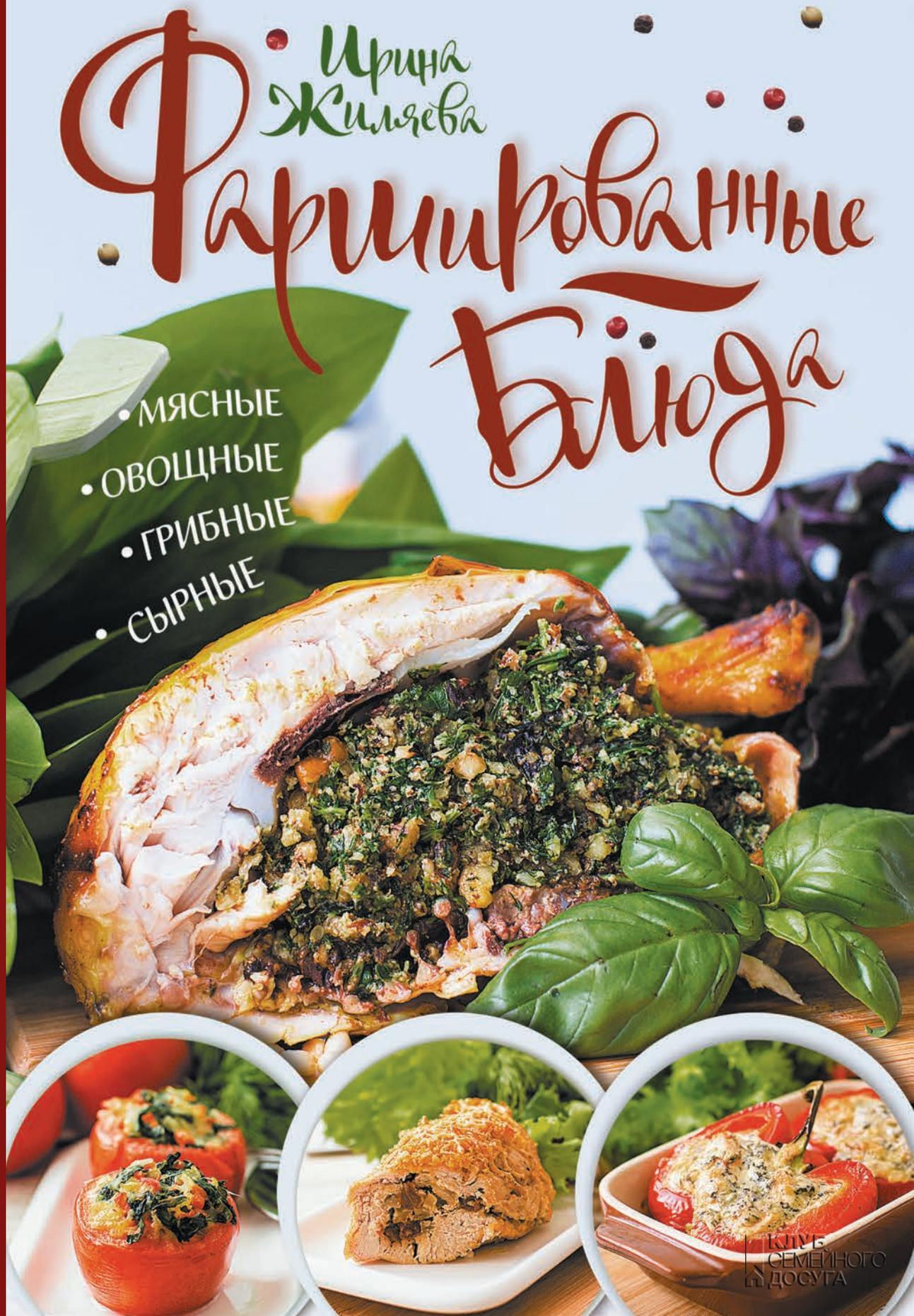
Ирина Жилыева

Фаршированные блюда



Ирина Жилыева Фаршированные Блюда

- МЯСНЫЕ
- ОВОЩНЫЕ
- ГРИБНЫЕ
- СЫРНЫЕ



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Ирина
Жилчева

Фаршированные Блюда



ХАРЬКОВ 2017  КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
Ф24



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

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ЖИЛЯЄВА Ірина

ЖИЛЯЕВА Ирина

Фаршировані страви.
М'ясні, овочеві, грибні, сирні
(російською мовою)

Фаршированные блюда.
Мясные, овощные, грибные, сырные

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *К. В. Новак*
Редактор *О. О. Григор'єва*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Е. В. Новак*
Редактор *О. О. Григорьева*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 19.06.2017.
Формат 70х100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Intro Head B». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 7000 пр. Зам. №

Подписано в печать 19.06.2017.
Формат 70х100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Intro Head B». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 7000 экз. Зак. №

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

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 978-617-12-3410-9

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

Введение

Фаршированные блюда всегда были постоянными спутниками праздничного стола. Именно они помогали дополнить и разнообразить меню. Такие блюда – это всегда сюрприз, потому что начинка в них может быть самой неожиданной, а значит, перед вами откроются новые вкусовые сочетания.

При правильном подборе ингредиентов самые простые, на первый взгляд, блюда станут изюминкой вашего меню.

В данной книге представлены базовые рецепты фаршированных блюд, которые можно смело использовать не только при организации праздничного стола, но и в повседневной кухне. Кроме того, взяв за основу эти рецепты и дополнив их вкусовыми нюансами, вы сможете создать новые вкусные блюда.

Баклажаны с кукурузой и чили в томатном соусе



Ингредиенты

- 2 баклажана среднего размера
- 200 г консервированной кукурузы
- 30 г перца чили
- 40 г томатной пасты
- 50 мл воды
- 30 мл растительного масла
- Соль
- Сахар
- Зелень укропа

Способ приготовления

Баклажаны вымыть. Разрезать вдоль на две половинки.

С помощью ложки вынуть середину. Посолить и оставить на 20 минут. Промыть.

Запечь в духовом шкафу 15 минут, сбрызнуть растительным маслом.

Середину баклажанов нарезать мелким кубиком, посолить и оставить на 20 минут.

Промыть и обжарить на растительном масле. Добавить томатную пасту, соль, сахар, кукурузу и воду. Тушить 10 минут.

Перец чили разрезать вдоль и очистить от семян. Нарезать тонкими полукольцами.

Добавить в томатный соус.

Баклажаны наполнить начинкой и запекать в духовом шкафу при температуре 180 °С 20 минут. Подавать горячими, посыпав зеленью укропа.

Баклажаны с курицей в сливочном соусе

Ингредиенты

- 2 баклажана
- 300 г куриного филе
- 100 г сливок 20 % жирности
- 10 г муки
- 20 мл растительного масла
- Зелень укропа
- Соль
- Черный перец
- Мускатный орех

Способ приготовления

Баклажаны вымыть. Разрезать вдоль на две половинки. С помощью ложки вынуть середину. Посолить и оставить на 20 минут. Промыть.

Запечь в духовом шкафу 15 минут, сбрызнуть растительным маслом.

Курицу нарезать мелким кубиком.

Муку пассеровать до появления орехового аромата.

Ввести сливки, хорошо перемешивая для предотвращения появления комочков. Добавить соль, перец и мускатный орех.

Курицу обжарить в другой сковороде. Соединить с соусом.

Укроп мелко порубить и добавить к начинке.

Баклажаны наполнить начинкой и запекать в духовом шкафу при температуре 180 °С 20 минут.

Подавать горячими, посыпав зеленью укропа.



Баклажаны с шьясой, сладкими перцами и зелеными цукини

Ингредиенты

- 2 баклажана среднего размера
- 300 г свинины
- 150 г сладкого перца
- 70 г зеленого лука
- 50 г твердого сыра
- 30 мл растительного масла
- Соль
- Черный перец

Способ приготовления

Баклажаны вымыть. Разрезать вдоль на две половинки.

С помощью ложки вынуть середину. Посолить и оставить на 20 минут. Промыть.

Запечь в духовом шкафу 15 минут, сбрызнуть растительным маслом.

Мясо пропустить через мясорубку.

Перец нарезать мелким кубиком.

Сыр натереть на мелкой терке.

Мясной фарш обжарить на растительном масле.

Добавить сладкий перец, слегка обжарить.

Тушить, периодически добавляя воду.

Посолить. Приправить перцем. Добавить мелко рубленный лук и тертый сыр.

Баклажаны наполнить начинкой и запекать в духовом шкафу при температуре 180 °С 20 минут. Подавать горячими, посыпав зеленым луком.







Баклажаны с томатами и кинзой

Ингредиенты

- 4 баклажана среднего размера
- 400 г помидоров
- 100 г кинзы
- 100 г сливочного сыра
- 1 зубчик чеснока
- Соль
- Черный перец

Способ приготовления

На баклажанах сверху сделать разрезы. Посолить. Оставить на 20 минут. Промыть.

Каждый баклажан завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Помидоры очистить от кожуры и семян. Нарезать мелким кубиком.

Кинзу мелко порубить и смешать со сливочным сыром.

Посолить, приправить перцем и чесноком.

Аккуратно смешать с помидорами.

Достать баклажаны, аккуратно развернуть. Вынуть ложкой часть мякоти и наполнить помидорами с зеленью.

Запекать в духовом шкафу при температуре 180 °С 20 минут.

Подавать, посыпав рубленой кинзой.

Содержание

Введение	3
Баклажаны с кукурузой и чили в томатном соусе	4
Баклажаны с курицей в сливочном соусе	5
Баклажаны с мясом, сладким перцем и зеленым луком	6
Баклажаны с томатами и кинзой	8
Грудинка, фаршированная гречкой с грибами и орехами	10
Кабачки с брынзой и чесноком	12
Кабачки с копченой грудинкой и грибами	14
Кабачки с курицей, сыром и кукурузой	16
Кабачки с мясом и зеленью	18
Кабачки с рыбой в томатном соусе	20
Кальмары с грибами, овощами и кускусом	22
Кальмары с треской и зеленым горошком	24
Капуста, фаршированная грибами и курицей	26
Карп, фаршированный грибами и овощами	28
Картофель с грибами, сыром и сухариками с чесноком	30
Картофель с курицей, тимьяном и сыром	31
Картофель с рыбой в сырном соусе	32
Куриное филе с айвой и изюмом	34
Куриное филе с сыром и травами	36
Куриные ножки с грибами и пастернаком	38
Куриные ножки с цукини и шпинатом	40
Курица в апельсиновой глазури с сухофруктами	42
Курица с ореховой начинкой	44
Лук-порей, фаршированный мясом с прованскими травами	46
Лук фаршированный ветчиной и сыром	48
Лук, фаршированный печенью	50
Перец, фаршированный рыбой и сырным соусом	52
Помидоры, запеченные с овощами и шпинатом	54
Рыба со сладким перцем	56
Рыба, фаршированная шпинатом	58
Тыква с мясом и картофелем в карри	60
Цукини с рисом, овощами и пряными травами	62
Шампиньоны с беконом	64
Шампиньоны с начинкой из орехов и сыра	66
Шампиньоны с творожной начинкой	68
Шампиньоны с томатами и моцареллой	70