



А вы знали, что весь мир — это сплошная котлета? Голубцы — это котлеты в капусте, фрикадельки — котлеты в супе, тефтели — котлеты в подливе, а сырники — это тоже котлеты, но сладкие! Мария Сердюк, кулинар-новатор и популярный блогер, готова подтвердить свою теорию рецептами котлет, о которых не слышали даже ваши мама и бабушка.

- Куриные котлеты с корицей
- Биточки из тюлечки «Как в Одессе»
- Веганские котлетки из брокколи
- Сладкие творожные котлетки
- Котлетки в капусте
- Израильские котлетки из нута

Нескучные рецепты популярных котлет. Идеальное решение для любого гастрономического повода — просто готовь и угощай. Ведь котлеты по рецепту от Маши — это больше, чем просто котлеты.

www.bookclub.ua

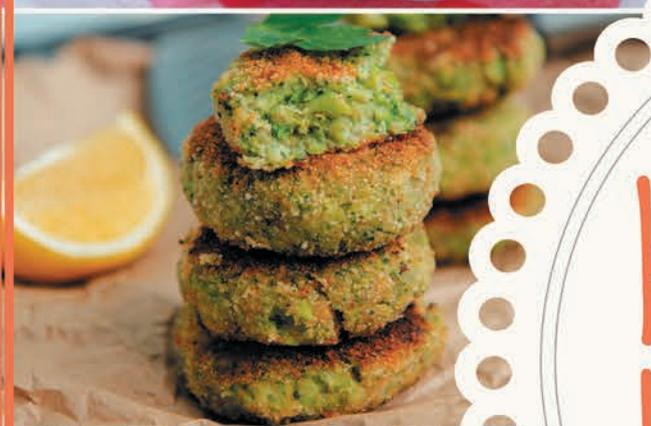
ISBN 978-617-12-8099-1



9 786171 280991

Мария Сердюк

КОТЛЕТКИ И НЕ ТОЛЬКО



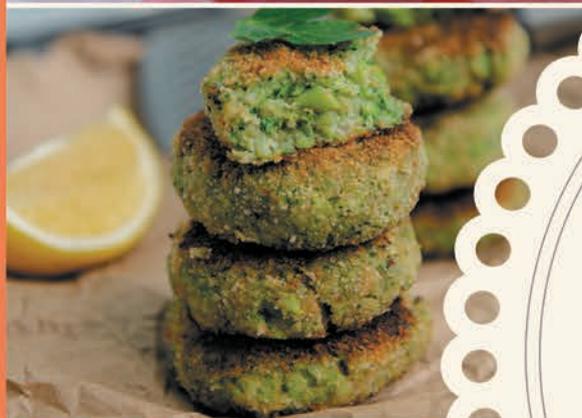
КОТЛЕТКИ И НЕ ТОЛЬКО

Мария Сердюк



kotletka.com.ua

kotletka.com.ua



КОТЛЕТКИ И НЕ ТОЛЬКО

Мария Сердюк

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2020  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



УДК 641.5
С32



Фотографии *Александра Генералова*

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

ISBN 978-617-12-8099-1

© Сердюк М., 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2020



ВСТУПЛЕНИЕ

Все началось с котлета-пати.

Когда мне было лет двадцать, я позвала на день рождения кучу друзей, но в последний момент поняла, что не хочу готовить банальное оливье с колбасой и запекать в духовке куриные ноги. И решила нажарить котлет. Много котлет.

На первой такой вечеринке было четыре вида котлет. Одни из них, как сейчас помню, были картофельные — специально для тех, кто не ест мяса. Через год я снова отмечала день рождения, и котлет было уже шесть видов. Еще через год — восемь. А потом и десять, я не шучу. Были из свинины, из рубленой говядины, из печени, из курицы с корицей, были из грибов, моркови, картофеля, цветной капусты и даже из лука. До сих пор вспоминаю, как я жарила эти котлеты почти сутки, а потом еще неделю вся квартира была пропитана их ароматом.

Эти мои вечеринки получили название котлета-пати — на них всегда было много котлет, много алкоголя и... много людей. Абсолютно разных, не связанных между собой людей, которых порой я и сама толком не знала. Эти люди приходили, знакомились, дружили между собой, некоторые влюблялись друг в друга и заводили отношения, или не заводили, а просто устраивались в уголке на один вечер. Котлеты внезапно обрели популярность и стали жить своей жизнью. Они дарили любовь, радость и наслаждение. В общем, котлеты были почти как первые кнопочные телефоны «Nokia» — коннектинг пипл.

И когда я устала отвечать на вопросы «А как приготовить те крутые штучки из морковки, которые были у тебя на вечеринке?», я создала сайт *kotletka.com.ua*. Теперь, когда мне задают подобные вопросы, я просто даю ссылку.

Ну а меня с тех пор между собой стали ласково называть Котлеткой. Но некоторые всерьез думают, что это моя настоящая фамилия.



КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА,
КУРИЦЫ, ПЕЧЕНИ
И РЫБЫ



— Слушай, я там купила готовый фарш, пожарь котлеты, а?
Мне восемь лет. Я стою в коридоре и наблюдаю, как мама собирается на работу. Вот она красит губы у советского трельяжа, вот она ищет в шкафу капроновые колготы, вот обувает красные лодочки на каблучке-рюмочке.

А потом поворачивается ко мне и говорит:

— Слушай, я там купила готовый фарш, пожарь котлеты, а? Это несложно, — добавляет она, увидев мои округлившиеся от удивления глаза. — Там в пакете хлеб засохший лежит, залей его водой, а когда размокнет, покроши его руками в фарш. И лук еще добавь, репчатый. Он в корзине под столом лежит, возьми одну штучку, почисти и потом потри на терке. И все. Надо только хорошенько все это перемешать, руками или ложкой, потом сделать котлетки и обжарить их в масле на сковородке.

Мама надевает плащ, целует меня в макушку и, уже открывая входную дверь, быстро добавляет:

— Только не забудь посолить! И яйцо добавь, а то развалятся на сковородке!

Забегая вперед, скажу: яйцо я добавить забыла. Так в восемь лет я узнала, что в котлеты из мяса совершенно не обязательно добавлять яйца — структура фарша и так достаточно плотная и вязкая. Чего нельзя сказать о котлетах из овощей.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КОРИЦЕЙ

*Да, курица с корицей — это вкусно!
И нет, корицу добавляют не только в булочки-завитушки —
она шикарно сочетается и с мясом, и даже с рыбой.*

куриный фарш — 500 г
репчатый лук — 1 шт.
черствый белый хлеб —
3 кусочка

молотая корица — ½ ч. л.
соль по вкусу
растительное масло
для жарки

Хлеб замачиваем в воде или молоке. Жидкости должно быть столько, чтобы она полностью покрывала хлеб.

Лук очищаем, режем на четыре части. Затем трем на терке или измельчаем блендером.

С хлеба сливаем жидкость, слегка отжимаем — хлеб должен остаться в меру влажным. Пропускаем его через мясорубку или измельчаем блендером.

Измельченный хлеб и лук добавляем к куриному фаршу, солим по вкусу и приправляем корицей. Хорошо вымешиваем.

Формируем котлетки, выкладываем на смазанную маслом разогретую сковороду и жарим под крышкой с двух сторон до золотистой корочки.



ПЕЧЕНОЧНЫЕ КОТЛЕТКИ

Печень лучше использовать куриную, индюшину или говяжью. Свиную печенку не рекомендую — она имеет более резкий вкус и специфический запах. И в данном случае не стоит измельчать продукты блендером — фарш получится слишком гладким и жидким. Собственно, это и не фарш будет, а тесто — из него классно готовить печеночный торт, но не котлетки.

печень — 500 г
репчатый лук (крупный) —
1 шт.
яйца — 2 шт.
сливки — 3 ст. л.

мука — 4 ст. л.
соль, перец по вкусу
растительное масло
для жарки

Лук очищаем. Печень промываем, удаляем пленки и жилы. Лук и печень пропускаем через мясорубку или мелко-мелко рубим ножом.

Добавляем яйца, сливки и муку. Солим и перчим по вкусу, хорошо вымешиваем.

Выкладываем массу ложкой на смазанную маслом раскаленную сковороду и жарим котлетки с двух сторон до румяной корочки.



КОТЛЕТЫ ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ

Майонез для котлет можно приготовить самостоятельно. Нужно всего лишь взбить 2 сырых желтка с 1 ч. л. горчицы и добавить по щепотке соли и сахара. Взбиваем до тех пор, пока масса не станет похожей на воздушный крем. Затем постепенно вливаем небольшими порциями растительное масло (½—¾ стакана, в зависимости от того, какой густоты майонез вы любите), продолжая тщательно взбивать. Когда соус начнет загустевать, добавляем сок ½ лимона и снова все хорошо взбиваем до однородности.

говяжья вырезка — 250 г

яйца — 3 шт.

майонез — 2 ст. л.

крахмал — 3 ст. л.

зеленый лук — небольшой

пучок

соль, перец по вкусу

растительное масло

для жарки

Мясо промываем, вытираем насухо бумажными полотенцами и режем очень мелкими кубиками.

Добавляем яйца, майонез, крахмал и мелко нарубленный зеленый лук. Солим, перчим по вкусу и хорошо перемешиваем.

Выкладываем массу ложкой на смазанную маслом раскаленную сковороду. Жарим котлеты с двух сторон до золотистой корочки.



КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С КИНЗОЙ

Кинза идеально сочетается с мясом. Однако если вы не любите ее специфический пряный аромат, можно использовать вместо нее петрушку или шпинат.

баранина — 500 г
репчатый лук — 3 шт.
кинза — 1 пучок
хмели-сунели — ½ ч. л.

сушеный перец чили и соль
по вкусу
растительное масло
для жарки

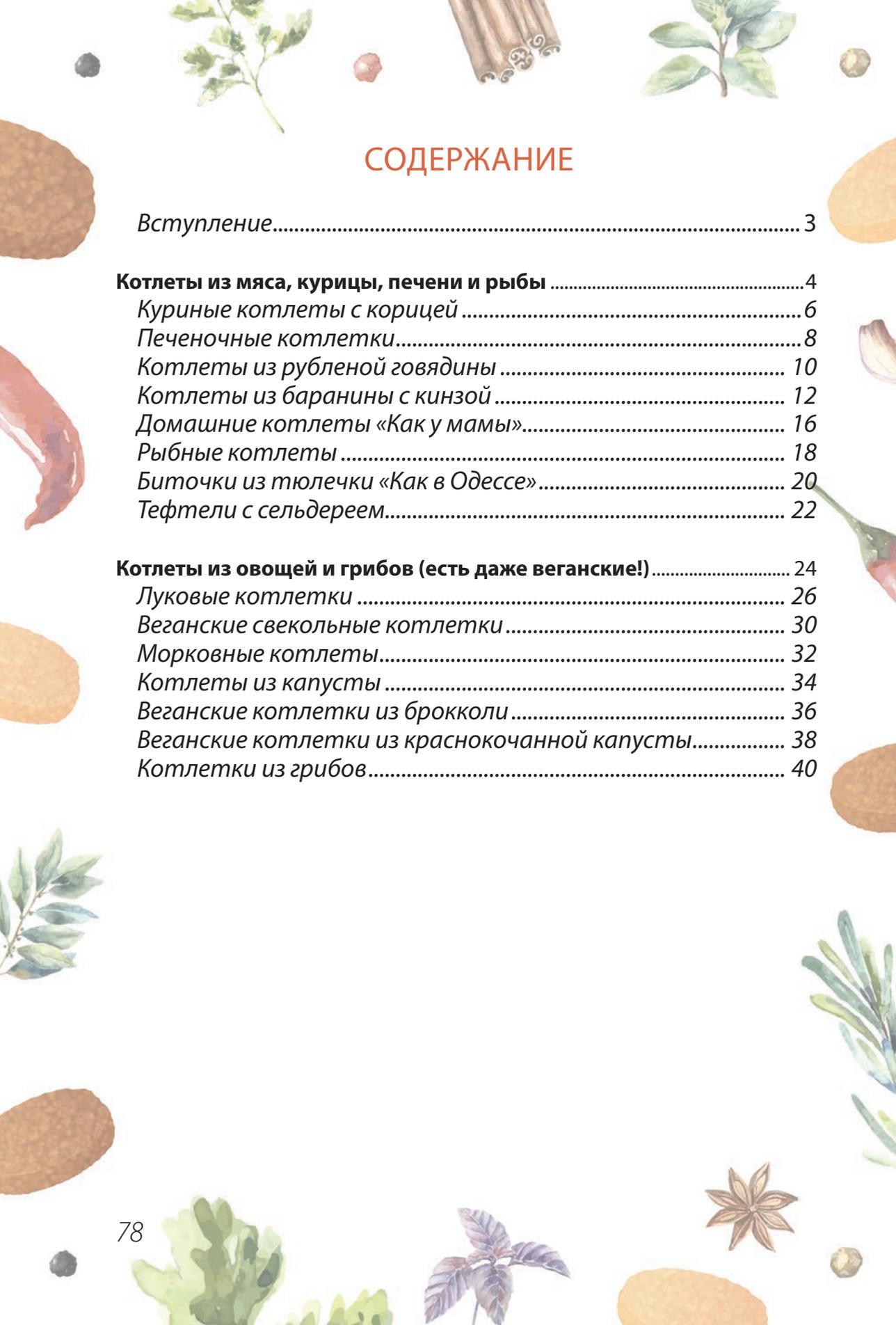
Мясо и лук пропускаем через мясорубку с крупной решеткой.

Кинзу мелко рубим ножом, соединяем с фаршем. Добавляем соль, перец и хмели-сунели, хорошо вымешиваем.

Отправляем фарш в холодильник на 30—40 минут.

Формируем котлетки, выкладываем на смазанную маслом разогретую сковороду и жарим под крышкой с двух сторон до золотистой корочки.





СОДЕРЖАНИЕ

<i>Вступление</i>	3
Котлеты из мяса, курицы, печени и рыбы	4
<i>Куриные котлеты с корицей</i>	6
<i>Печеночные котлетки</i>	8
<i>Котлеты из рубленой говядины</i>	10
<i>Котлеты из баранины с кинзой</i>	12
<i>Домашние котлеты «Как у мамы»</i>	16
<i>Рыбные котлеты</i>	18
<i>Биточки из тюлечки «Как в Одессе»</i>	20
<i>Тефтели с сельдереем</i>	22
Котлеты из овощей и грибов (есть даже веганские!)	24
<i>Луковые котлетки</i>	26
<i>Веганские свекольные котлетки</i>	30
<i>Морковные котлеты</i>	32
<i>Котлеты из капусты</i>	34
<i>Веганские котлетки из брокколи</i>	36
<i>Веганские котлетки из краснокочанной капусты</i>	38
<i>Котлетки из грибов</i>	40

<i>Котлетки из кабачков</i>	42
<i>Котлеты из баклажанов</i>	44
<i>Котлеты из кукурузы</i>	46
<i>Рисовые котлетки с чечевицей</i>	48
<i>Котлеты из картофеля и квашеной капусты</i>	50
<i>Веганские котлеты из тыквы</i>	52
Почти «котлеты»	54
<i>Котлеты из творога с укропом (соленые сырники)</i>	56
<i>Сладкие творожные котлетки (классические сырники)</i>	58
<i>Отварные котлетки (фрикадельки</i> <i>в вермишелевом супе)</i>	60
<i>Котлетки в капусте (голубцы)</i>	62
<i>Котлета из сырого мяса (тартар из говядины)</i>	64
<i>Сладкие котлетки из теста с клубникой и мятой</i> <i>(оладьи на кефире)</i>	68
<i>Израильские котлетки из нута (фалафель)</i>	70
<i>Отбивная котлета (шницель)</i>	72
<i>Котлеты из сырого картофеля (деруны)</i>	74
<i>Банановые котлетки (панкейки)</i>	76

Популярне видання

СЕРДЮК Марія
Котлетки й не тільки
(російською мовою)

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадєєва*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 09.07.2020. Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 6,45. Наклад 4500 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

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

Популярное издание

СЕРДЮК Мария
Котлетки и не только

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супронюк*

Подписано в печать 09.07.2020. Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 6,45. Тираж 4500 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57