

Сытный и легкий рулет — идеальный вариант, который разнообразит традиционное застолье. А паштеты и фаршированные овощи превратят любое угощение в карнавал вкуса. На страницах издания собраны мясные и рыбные рулеты с аппетитными начинками из грибов, сыра, орехов или брокколи; нежнейшие паштеты из курицы и пикантные завитки с беконом; фаршированные помидоры, кабачки, перцы и баклажаны. Все это потрясающие блюда, которые обязательно нужно приготовить и которые непременно придется по вкусу вам и вашим близким!

- Куриные рулетики с зеленой фасолью
- Рулет из лаваша с крабовыми палочками
- Паштет из грибов с овощами
- Террин из лосося
- Шука, фаршированная грибами

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5940-9



9 786171 259409

РУЛЕТЫ • ПАШТЕТЫ И ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА



РУЛЕТЫ • ПАШТЕТЫ И ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА





РУЛЕТЫ • ПАШТЕТЫ И ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2019  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
Р85



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

Видання для дозвілля

Издание для организации досуга

МАЛИНОВСЬКА Ольга
Рулети, паштети і фаршировані страви
(російською мовою)

МАЛИНОВСКАЯ Ольга
Рулети, паштеты и фаршированные блюда

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *Л. М. Зінченко*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *Л. Н. Зинченко*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 09.01.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 5500 пр. Зам. №

Подписано в печать 09.01.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 5500 экз. Зак. №

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

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

Віддруковано
у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»
61052, м. Харків, вул. Різдвяна, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано
в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-5940-9

- © DepositPhotos.com / timolina, Id1976, vparidi, Madllen, обложка, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019

Мясные рулеты и рулетики со всевозможными начинками по праву считаются идеальным блюдом для праздничного стола. Эта эффектная закуска не только станет украшением любого застолья, но к тому же всегда очень вкусна!

Мясные рулеты готовят из цельных отбитых кусочков мяса или из фарша. В качестве начинки можно использовать яйца, грибы, овощи, фрукты, сыр и многое другое. Рулеты и рулетики можно тушить, жарить, запекать в духовке или мультиварке. И хотя приготовление такого блюда — достаточно трудоемкий процесс, результат того стоит.

Паштет — прекрасная закуска как для праздника, так и для повседневной жизни. Он идеален для бутерброда, но и как самостоятельное блюдо отлично подойдет для завтрака, фуршета или пикника. Самые распространенные паштеты — печеночные, но их можно приготовить из мяса, рыбы, творога, овощей и многих других продуктов.

Фаршированные блюда — еще один вариант украшения праздничного стола. Конечно же, эти блюда можно подавать и в повседневной жизни. Чаще всего фаршируют птицу, рыбу, всевозможные овощи. А благодаря тому, что можно выбирать разные начинки, вариантов фаршированных блюд великое множество.





РУЛЕТКИ С СЫРОМ В БЕКОНЕ

Ингредиенты

- 1 кг свинины (карбонад, шейка или окорок)
- 100 г бекона
- 1 банка ананасов
- 200 г твердого сыра
- соль, перец, специи по вкусу
- 1 ст. л. растительного масла

Мясо вымыть и нарезать на одинаковые ломтики толщиной 1—1,5 см. Каждый кусок хорошо отбить, чтобы он стал тоньше и увеличился в размерах, посолить, поперчить, посыпать специями, выложить на тарелку и убрать в холодильник. С ананасов слить сок и измельчить их в комбайне или мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с ананасами.

На каждый кусок мяса выложить небольшое количество начинки, равномерно распределяя ее по всей площади, оставить по 1,5—2 см свободного места по краям. Бекон нарезать на тонкие длинные ломтики. Свернуть рулетики из мяса с фаршем и обернуть каждый рулетик ломтиком бекона. Закрепить кулинарной нитью или зубочистками.

Выложить рулетики на противень, смазанный растительным маслом. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 35—45 минут. При подаче снять нити или вынуть зубочистки, гарнировать салатом из свежих овощей.

Мясной рулет с инжиром и грецкими орехами

Ингредиенты

- 500 г свиной вырезки
- 200 мл сухого вина
- 4 шт. свежего инжира
- 150 г грецких орехов
- 10 полосок копченого бекона
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 ст. л. растительного масла

С мяса срезать лишний жир и пленки, вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Замариновать мясо в течение 2 часов в сухом белом вине с солью и перцем. Снова обсушить. Сделать надрез по всей длине куска, не дорезая до конца, раскрыть мясо как книгу.

Инжир нарезать кубиками, орехи измельчить. Смешать орехи и инжир, выложить начинку в разрез и сомкнуть края вырезки. Завернуть мясо в бекон, при необходимости скрепить кулинарной нитью.

Обжарить на растительном масле с обеих сторон по 5 минут. Переложить рулет в форму или рукав и запекать в разогретой до 200 °С духовке 30—40 минут.



ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН» С ГРИБАМИ

Ингредиенты

- 1,2 кг говяжьей вырезки
- 400 г слоеного теста
- 500 г шампиньонов
- 1 головка репчатого лука
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. сухого вина
- 3 ст. л. сливок
- щепотка тимьяна
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 желток
- 1 ст. л. молока
- 1 ст. л. кукурузного крахмала

Мелко нарезать лук и шампиньоны. В 40 г сливочного масла спассеровать сначала лук, добавить грибы, посолить, поперчить и уваривать, помешивая, до полного испарения жидкости. Влить вино и сливки, добавить тимьян, перемешать и снова дать выпариться жидкости. Остудить и смешать с оставшимся холодным сливочным маслом. Добавить крахмал, хорошо перемешать и убрать в холодильник.

С мяса срезать лишний жир и пленки, вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Поперчить и обжарить со всех сторон на сильном огне в хорошо разогретом оливковом масле. Остудить, посолить. Слоеное тесто раскатать в прямоугольник толщиной около 3 мм. По центру пласта теста распределить треть грибного фарша, уложить на него мясо, а сверху — остальной фарш. Обернуть мясо тестом внахлест, перевернуть швом вниз и защипнуть с торцов. Перенести на противень. Поверхность рулета смазать смесью желтка с молоком. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 минут. Затем оставить рулет в выключенной приоткрытой духовке еще на 15 минут.





КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ

Ингредиенты

- 8 куриных бедер
- 150 г стручковой фасоли
- 150 г бекона
- 2 зубка чеснока
- 2 ст. л. сметаны
- соль, перец черный молотый по вкусу
- растительное масло для смазывания формы

Стручковую фасоль отварить в кипящей воде до готовности. Из куриных бедер аккуратно удалить косточки и тщательно отбить мясо молотком.

Куриное мясо посолить и поперчить с двух сторон, выложить кожицей вниз, присыпать мелко рубленым чесноком и положить небольшой пучок стручковой фасоли. Плотно свернуть мясо в рулетики и завернуть в полоски бекона.

Уложить на смазанный растительным маслом противень. Сверху слегка смазать сметаной и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Запекать в течение 50 минут.



РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ СО ШПИНАТОМ

Ингредиенты

- 500 г грудки индейки
- 300 г свежего шпината
- 200 г зернистого творога
- 1 зубок чеснока
- 1 средняя головка лука-шалота
- 4 ст. л. сливок средней жирности
- 2 ст. л. сухого вермута
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, черный перец, молотый мускатный орех по вкусу

Грудку индейки тщательно вымыть и обсушить бумажным полотенцем, аккуратно отбить, чтобы получился плоский кусок мяса, который будет удобно скатать в рулет.

У шпината удалить стебли, листья нарубить. Мелко нарезать шалот и чеснок. Разогреть в сковороде оливковое масло, положить лук и готовить до мягкости. Затем добавить шпинат и готовить, пока не выделится жидкость. Аккуратно слить жидкость, отжать шпинат ложкой, остудить и перемешать с творогом, чесноком, сливками, солью, перцем и мускатным орехом. Мясо полить вермутом, выложить массу из шпината, свернуть рулетом и связать шпагатом. Разогреть духовку до 180 °С. Выпекать в рукаве для выпечки в течение 30 минут.

КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

Ингредиенты

- 2 куриные грудки
- 100 г ветчины или бекона
- 100 г сыра
- 4 ст. л. сливочного масла
- соль, черный молотый перец по вкусу
- несколько веточек петрушки для подачи

Куриную грудку ополоснуть холодной водой. Снять кожу с куриного филе. Филе разрезать вдоль, не дорезая до конца, и развернуть как книжку. Куриное филе слегка отбить с двух сторон между двумя слоями пищевой пленки или в пакете. Мясо посыпать солью и перцем, а внутреннюю сторону филе смазать сливочным маслом.

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. На филе положить сыр с ветчиной, свернуть рулетом и связать шпагатом. Рулетики смазать сливочным маслом и выложить в смазанную маслом форму для запекания.

Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20—25 минут. Снять шпагат и подать, нарезав ломтиками и посыпав рубленой петрушкой.



СОДЕРЖАНИЕ

Рулетики с сыром в беконе	4
Мясной рулет с инжиром и грецкими орехами	5
Говядина «Веллингтон» с грибами	6
Куриные рулетики с зеленой фасолью	7
Рулетики из индейки со шпинатом	8
Куриные рулетики с сыром и беконом	9
Мясные рулетики с черносливом	10
Куриные рулетики с зеленой фасолью	11
Рулет из куриной грудки с красной смородиной	12
Мясной рулет по-средиземноморски	13
Рулетики из сельди с яблоком и огурцом	14
Рыбные рулетики в томатном соусе	15
Рыбный рулет с зеленью и морковью	16
Рулет из лаваша с крабовыми палочками	17
Мясной хлебец с вареными яйцами	18
Мясной хлебец с грибами и перцем	19
Мясной хлебец с цветной капустой в беконе	20
Мясной хлебец из курицы с овощами	21
Террин в беконе	22
Пасхальный мясной хлебец в беконе	23
Булочки-улитки с ветчиной и сыром	24
Рулет из лаваша с ветчиной и овощами	25
Курица, фаршированная мясным фаршем	26
Куриное филе, фаршированное ветчиной и сыром	27
Курица, фаршированная гречкой и овощами	28
Куриные грудки, фаршированные брокколи и сыром	29
Рождественский гусь	30
Куриные голени, фаршированные сыром и беконом	31

Террин из лосося	32
Рыбный террин	33
Фаршированный пиленгас	34
Щука, фаршированная грибами	35
Паштет из говяжьей печени	36
Нежный паштет из куриной печени	37
Куриный паштет.	38
Паштет из куриной печени с грибами.	39
Печеночный паштет в омлете	40
Фуа-гра	41
Печеночный паштет с грибами.	42
Паштет из грибов с овощами.	43
Тарамасалата (паштет из икры трески)	44
Форшмак	45
Паштет из лосося и красной икры.	46
Паштет из рыбы и творога	47
Паштет из копченой семги	48
Паштет из копченой форели и сыра	49
Паштет из копченого лосося с болгарским перцем	50
Паштет из сыра и томатов Альмагрото	51
Яйца, фаршированные огурцом и редисом	52
Яйца, фаршированные креветками	53
Фаршированные патиссоны	54
Фаршированные кабачки с курицей и оливками.	55
Жареные кабачки, фаршированные грибами.	56
Цукини, фаршированные мясом и овощами	57
Печеная картошка-гармошка с беконом и салом	58
Картофель, фаршированный беконом и грибами	59

Запеченный картофель, фаршированный куриным фаршем	60
Картофельные лодочки с кукурузой и ветчиной	61
Перец, фаршированный мясом и кукурузой.	62
Перец, фаршированный курицей и морковью	63
Рулетки из баклажанов с творогом, сыром и орехами	64
Баклажаны «Веера»	65
Рулетки из баклажанов, фаршированные сыром и помидорами.	66
Фаршированные баклажаны Имам байылды	67
Помидоры, фаршированные говядиной	68
Помидоры, фаршированные тунцом	69
Шампиньоны, фаршированные сыром и мясом	70
Авокадо с яйцом и сыром.	71
Голубцы с курицей и кабачком.	72
Голубцы в томатном соусе	73
Голубцы с мясом, рисом и овощами	74
Голубцы из савойской капусты	75
Тыква, фаршированная мясом и овощами	76
Тыква, фаршированная рисом и грибами	77