

САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА — ДОМА!

Хотите побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир? Приготовьте угощения по рецептам этой книги.

Аппетитные домашние мясные блюда превзойдут все ваши ожидания. Буженина, шпигованная вяленой клюквой, куриные грудки с красным перцем, свиные ребрышки в медовом соусе, говядина, тушенная с грибами и овощами в горшочке, медальоны из свинины с грибным соусом, жареная куриная печень с яблоками, пряные фрикадельки — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

А также советы по приготовлению мяса: полезные хитрости, особенности маринования, тушения, запекания, варки и жарки.

ISBN серии

ISBN 978-617-12-6581-3



9 786171 265813

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-6479-3



9 786171 264793

ДОМАШНИЕ

буженина • котлеты
тефтели и другие
изделия из мяса

ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ



ДОМАШНИЕ

буженина • котлеты
тефтели и другие
изделия из мяса

ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2019  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
Д66



Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся
**Домашні буженина, котлети, тефтели
та інші вироби з м'яса**

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *С. О. Сіліч*
Редактор *М. Г. Бєднік*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Г. Фадеєва*

Підписано до друку 21.05.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 5500 пр. Зам. № .

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

КРАСНОВА Олеся
**Домашние буженина, котлеты, тефтели
и другие изделия из мяса**

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *С. А. Силич*
Редактор *М. Г. Бедник*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Подписано в печать 21.05.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 5500 экз. Зак. № .

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

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

ISBN 978-617-12-6581-3 (серия)
ISBN 978-617-12-6479-3

© Depositphotos.com Anna_Shepulova, 2019
© Depositphotos.com ElenaBesedina, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», изда-
ние на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», худо-
жественное оформление, 2019



Самая вкусная еда — домашняя.

Хотите побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир?

Приготовьте мясо по рецептам из этой книги. Аппетитные домашние мясные угощения превзойдут все ваши ожидания. Буженина, шпигованная вяленой клюквой, куриные грудки с красным перцем, утиная грудка в апельсиновом соусе, язык говяжий с горчичным соусом, свиные ребрышки в медовом соусе, говядина, тушенная с овощами и грибами в горшочке, жареная куриная печень с яблоками, тушеные куриные желудки с овощами и гречневой кашей, фрикадельки из индейки в сливочном соусе, свиные отбивные в пивном кляре — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

Помимо рецептов, в книге собраны советы и рекомендации по приготовлению мяса, полезные хитрости, особенности маринования, тушения, запекания, варки и жарки всех видов мяса.



НА ЗАМЕТКУ

Мясо — ценный продукт питания, который составляет основу повседневного рациона практически каждого человека. В его состав входят белки, жиры, минеральные вещества и витамины группы В. Мясо разных видов имеет неодинаковый химический состав и различную питательную ценность. Чем больше воды содержится в мясе, тем меньше в нем белков и соли, но качество его выше.





Свиная буженина в духовке

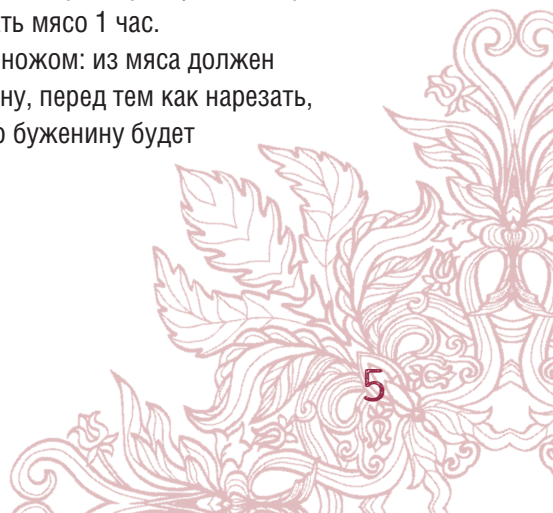
Ингредиенты

- 1 кг мякоти свинины
- 4 зубка чеснока
- 2 ч. л. сухой горчицы
- 2 ч. л. молотой сладкой паприки

Для маринада:

- 1 л воды
- 1 ст. л. соли
- 1 лавровый лист
- 1 ст. л. сушеного розмарина
- 10 горошин черного перца
- 2 горошины душистого перца

1. Приготовить маринад. В кастрюлю положить 1 ст. л. соли, лавровый лист, розмарин и размятые горошины перца. По желанию можно добавить и другие специи. Пряности залить 1 л крутого кипятка и оставить до полного остывания.
2. Мясо вымыть, обсушить, срезать жилы и жир. Погрузить свинину в остывший маринад. Вода должна полностью покрывать мясо. Накрывать кастрюлю крышкой и отправить в холодильник на сутки. На следующий день вынуть кастрюлю из холодильника и оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем достать мясо из маринада.
3. Чеснок очистить, нарезать тонкими ломтиками, нашпиговать ими мясо. Мясо присыпать молотой паприкой и сухой горчицей, выложить на противень, застеленный пергаментом. Духовку разогреть до температуры 250 °С. Поставить противень в духовку, через 5 минут уменьшить температуру до 160 °С и запекать мясо 1 час.
4. Проверить готовность, проткнув буженину ножом: из мяса должен вытекать прозрачный сок. Готовую буженину, перед тем как нарезать, оставить отдохнуть на 30 минут. Остывшую буженину будет легче резать.





Буженина, шпигованная вяленой клюквой

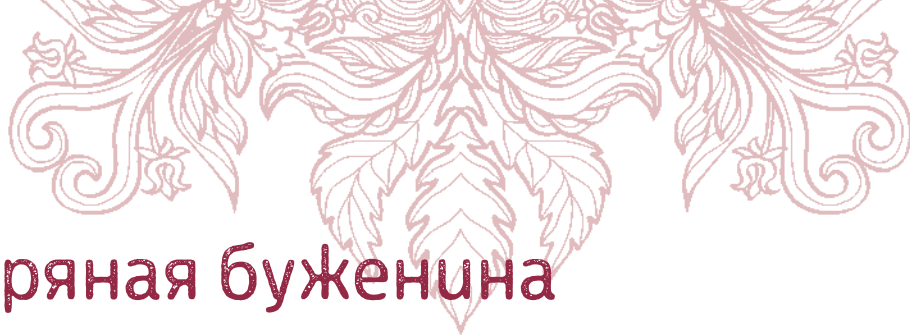
Ингредиенты

- 1 кг свиной корейки
- 4 ст. л. вяленой клюквы
- 1 ст. л. растительного масла
- 4 ч. л. горчицы с зернами
- 1 ч. л. меда
- 1 ч. л. паприки

Для маринада:

- 1 л воды
- 2 ст. л. соли
- 5 зубков чеснока
- 2—3 лавровых листа
- 1 ч. л. перца горошком
- 1 ч. л. семян укропа

1. В кастрюлю положить соль, пропущенный через пресс чеснок, лавровый лист, перец горошком, семена укропа, влить воду, перемешать, чтобы соль растворилась.
2. Корейку вымыть, положить в маринад, поставить в холодильник мариноваться на 24 часа.
3. Мясо вынуть из маринада и нашпиговать ягодами вяленой клюквы. Смешать масло, горчицу, мед и паприку. Этой смесью смазать корейку.
4. Мясо завернуть в фольгу и запекать в духовке 30 минут при 240 °С, затем еще 1 час при температуре 220 °С. При прокалывании ножом из готового мяса должен выделяться прозрачный сок. За 10 минут до готовности раскрыть фольгу, чтобы мясо подрумянилось. Буженину можно подавать в горячем и холодном виде.



Пряная буженина

Ингредиенты

- 1,5 кг нежирной свинины
- 5 зубков чеснока
- 2 ст. л. кетчупа
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- сок и цедра 1 апельсина
- 40 бутонов гвоздики
- 3 ч. л. тмина
- 1 ч. л. сушеного тимьяна
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. молотой паприки
- 2 ч. л. черного перца горошком
- 3 ч. л. соли

1. Мясо вымыть, срезать лишний жир.
2. Растереть в ступке гвоздику, тмин, тимьян, кориандр, паприку, черный перец, соль и цедру апельсина. Смешать кетчуп, уксус и сок апельсина, добавить пропущенный через пресс чеснок, всыпать смесь специй, хорошо перемешать.
3. Мясо щедро смазать полученным маринадом, плотно завернуть в фольгу, отправить в холодильник на 24 часа.
4. Маринованное мясо в фольге выложить на противень. Поставить в духовку, разогретую до 220—230 °С. Через 15 минут снизить температуру до 180 °С и запекать мясо 1—1,5 часа. Перед окончанием запекания открыть фольгу и дать мясу подрумяниться.





Жаркое из телятины с овощами

Ингредиенты

- 1 кг мякоти телятины
- 1,5 кг картофеля
- 2 моркови
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубка чеснока
- 2 стебля сельдерея
- 2 веточки розмарина
- несколько листьев шалфея
- 100 мл белого вина
- 5—6 ст. л. оливкового масла
- соль, молотый черный перец по вкусу

1. Мясо вымыть, обсушить, срезать жилы и жир, натереть солью и перцем. По всей поверхности куска разложить листья шалфея и веточки розмарина, обвязать ниткой. Уложить мясо в форму, полить оливковым маслом.
2. Картофель, морковь и лук очистить, нарезать небольшими ломтиками. Выложить в форму вокруг мяса, посыпать солью, перцем, полить оливковым маслом. Добавить нарезанный сельдерей и чеснок, еще раз сбрызнуть все оливковым маслом.
3. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 30 минут. Затем полить мясо белым вином и запекать еще 45 минут. Проверить готовность мяса: при проколе ножом из него должен вытекать прозрачный сок. Готовое жаркое оставить в выключенной духовке на несколько минут. Затем вынуть из духовки, накрыть фольгой и дать остыть.
4. Снять с мяса нитки, нарезать его тонкими ломтиками и подавать с запеченными овощами.



НА ЗАМЕТКУ

В духовке можно запекать только те части мяса, в которых мало соединительной ткани: говяжьей вырезку для ростбифа, филе, каре, кострец и лопатку телянка, ягненка или свинины.



Содержание

Свиная буженина в духовке	5
Буженина, шпигованная вяленой клюквой	6
Пряная буженина	7
Жаркое из телятины с овощами	8
Ветчина по-домашнему	11
Куриные грудки с красным перцем	12
Язык говяжий с горчичным соусом	13
Домашняя бастурма	14
Свинные ребрышки в медовом соусе	16
Свиная рулька, запеченная в духовке	17
Запеченные куриные ножки с овощами и зеленью	18
Крылышки в медовом соусе с горчицей	20
Утиная грудка с апельсиновым соусом	21
Гуляш венгерский	23
Свинина, тушенная с грибами и сладким перцем	24
Говядина, тушенная с грибами и овощами в горшочке	25
Чахохбили	26
Жареная куриная печень с яблоками	28
Тушеные куриные желудки с овощами и гречневой кашей	29
Котлеты по-киевски	31
Котлеты «Пожарские»	32
Куриные котлеты с помидорами черри	33
Котлеты по-ливански с булгуром и кедровыми орешками	35
Куриные фрикадельки в молочно-сырном соусе	36
Фрикадельки из индейки в сливочном соусе	37
Пряные фрикадельки	38
Тефтели с рисом «Ежики»	40
Тефтели в пивном соусе	41
Куриные тефтели в томатном соусе	43
Свинные отбивные в пивном кляре	44
Отбивные из индейки в острой панировке	45
Отбивные, запеченные с грибами в вине	46
Стейк из телятины с горчицей	48
Острый говяжий стейк под грибным соусом	49
Шницель из телятины с грибами и сыром	51
Венский шницель	52
Шницель из индейки	53
Эскалопы в соусе с мадерой	54
Эскалопы с яичным соусом	56
Свинина с овощами и сыром	57
Медальоны из свинины с грибным соусом	59
Нежные медальоны из телячьей вырезки	60
Свинные медальоны с ананасом под сырной корочкой	61
Люля-кебаб из говядины с болгарским перцем и пряными травами	62
Люля-кебаб из баранины с медом	64
Острый люля-кебаб из свинины	65
Заливное из говяжьего языка	67
Свиной холодец	68
Заливное из курицы с овощами	69
Зельц из свиной рульки с языком	70