

САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА — ДОМА!

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

Мясной рулет с грибами и морковью, оливками и моцареллой, куриные рулетики на шпажках или свиные крученики с черносливом, мясные зразы с солеными огурцами и яйцами или рыбные зразы с крабовыми палочками, крокеты из мяса, рыбы или овощей — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

А еще советы по выбору продуктов и работе с ними, а также другие хитрости, которые будут полезны не только начинающим, но и опытным хозяйкам.

ISBN серии

ISBN 978-617-12-6581-3



9 786171 265813

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-7099-2



9 786171 270992

ДОМАШНИЕ

рулеты • зразы
крокеты
крученики



ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ



ДОМАШНИЕ

рулеты • зразы
кrokеты
крученики

ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2020  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
Д66



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

Дизайнер обложки *Анастасия Попова*

Популярне видання

Популярное издание

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся
**Домашні рулети, зрази,
крокети, крученики**
(російською мовою)

КРАСНОВА Олеся
**Домашние рулеты, зрасы,
крокеты, крученики**

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

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

Підписано до друку 19.11.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 2000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 19.11.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 2000 экз. Зак. № .

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

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

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 978-617-12-7099-2

© Depositphotos.com / uroszunic, обложка, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», изда-
ние на русском языке, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», худо-
жественное оформление, 2020



Мясные рулеты и рулетики, зразы и крокеты по праву считаются идеальным блюдом и для ежедневного меню, и для праздников. Они хороши тем, что вариантов их приготовления очень много. Меняя состав фарша и начинку, мы фактически каждый раз получаем новое блюдо. В качестве начинки можно использовать яйца, грибы, овощи, фрукты, сыр и многое другое. Котлеты и биточки можно тушить, жарить, запекать в духовке или мультиварке. И хотя приготовление некоторых блюд — достаточно трудоемкий процесс, результат того стоит.

Приготовьте по рецептам этой книги мясной рулет с грибами и морковью, рулет со шпинатом и сладким перцем, рулет с оливками или с курагой, куриные рулетики на шпажках или свиные крученики с черносливом, мясные зразы с солеными огурцами или рыбные зразы с крабовыми палочками, крокеты из свинины, из рыбы или овощей — выбирайте понравившийся рецепт и удивляйте своих близких невероятно вкусными и полезными кушаньями!

Помимо рецептов, в книге собраны советы и рекомендации по выбору продуктов, указаны особенности работы с ними, а также другие полезные хитрости, которые пригодятся не только начинающим, но и опытным хозяйкам.





НА ЗАМЕТКУ

Для мясного рулета лучше приготовить фарш собственноручно. Чтобы масса была более нежной и однородной, следует дважды пропустить мясо на мясорубке.





Мясной рулет с грибами и морковью

Ингредиенты

- 1 кг фарша из свинины и говядины
 - 1 головка репчатого лука
 - 1 яйцо
 - 1 ст. л. майонеза
 - 100 г твердого сыра
 - зелень для оформления
- Для начинки:**
- 300 г шампиньонов
 - 1 морковь
 - соль, молотый черный перец по вкусу
 - растительное масло для жарки

1. Для начинки грибы нарезать ломтиками, обжарить на растительном масле, приправить солью и перцем, остудить. Морковь отварить до готовности, нарезать брусочками.
2. Мясной фарш смешать с яйцом и мелко нарубленным луком, посолить, поперчить.
3. Массу выложить на лист фольги, разровнять в пласт. На мясо уложить грибы и морковь. Свернуть пласт рулетом, перенести на противень.
4. Смазать рулет майонезом и посыпать тертым сыром.
5. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 40 минут.
6. Подавать, нарезав на порционные кусочки и украсив зеленью.





Мясной рулет с салом

Ингредиенты

- 1,2 кг мякоти свинины
- 50 мл растительного масла
- несколько веточек розмарина
- 1,5 ч. л. молотого кориандра
- 1/2 ч. л. молотого мускатного ореха
- 2 г молотой сладкой паприки
- 1 ч. л. молотого красного перца
- 1 ч. л. молотого черного перца
- 1,5 ч. л. сушеного тмина
- 2 ч. л. соли

Для начинки:

- 200 г соленого сала
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока

1. Для начинки мелко нарезать сало, лук, чеснок, перемешать.
2. Вдоль куска мяса посередине сделать глубокий надрез и развернуть его как книжку. Мясо накрыть пищевой пленкой, аккуратно отбить.
3. Натереть мясо смесью соли и специй. Выложить начинку, равномерно распределить, немного отступив от края. Аккуратно свернуть плотным рулетом, перевязать ниткой.
4. На лист фольги положить веточки розмарина, уложить рулет, смазать его растительным маслом и обильно присыпать смесью соли и специй.
5. Завернуть рулет в фольгу.
6. Запекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке примерно 2 часа.

Рулет из рубленого мяса со шпинатом и сладким перцем

Ингредиенты

- 700 г свиного фарша
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 1 яйцо
- 1/2 ст. л. горчицы
- соль, молотый черный перец по вкусу

Для начинки:

- 200 г шпината
- 1 сладкий перец
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. панировочных сухарей
- 2 ст. л. растительного масла
- соль по вкусу

1. Приготовить фарш. Мелко нарубить лук и чеснок, смешать с мясным фаршем. Добавить горчицу, яйцо, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешать.
2. Приготовить начинку. Перец, лук и чеснок нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле в течение 6—7 минут. Переложить в миску, добавить мелко нарезанный шпинат, панировочные сухари, посолить по вкусу, перемешать.
3. На столе разложить фольгу в два слоя. Выложить мясной фарш, сформовать прямоугольный пласт. Аккуратно распределить начинку, немного отступив от края. Свернуть плотным рулетом.
4. Завернуть рулет в фольгу, прочно закрепить края, выложить на противень.
5. Запекать в духовке при 200 °С примерно 45 минут. В конце снять с рулета фольгу и дать ему зарумяниться. Затем выключить духовку и оставить рулет полежать в ней еще 10 минут.





Мясной рулет с сыром в беконе

Ингредиенты

- 1 кг фарша из свинины и говядины
 - 1 головка репчатого лука
 - 3 зубчика чеснока
 - 2 яйца
 - 3 ст. л. панировочных сухарей
 - 1 ч. л. соли
 - 1/2 ч. л. молотого черного перца
 - семена кунжута для оформления
- Для начинки:**
- 6—8 пластин ветчины
 - 20 пластин сыра
 - 150 г бекона

1. Лук и чеснок натереть на мелкой терке. Добавить в фарш полученную массу, яйца, соль, перец и панировочные сухари, тщательно вымесить.
2. Лист фольги разложить на столе, равномерно распределить фарш в виде прямоугольного пласта. Сверху уложить слой ветчины, немного отступив от края, а на нее — пластины сыра.
3. При помощи фольги свернуть пласт рулетом так, чтобы мясо со всех сторон покрывало начинку — тогда сыр не вытечет при запекании.
4. Расстелить на столе другой лист фольги (по размеру рулета), выложить тонкие ломтики бекона, укладывая их внахлест (у бекона нужно предварительно срезать шкурку). Сверху уложить мясной рулет и, помогая фольгой, обернуть его беконом. Упаковать рулет в фольгу и переложить на противень.
5. Запекать в разогретой до 200—220 °С духовке 40—50 минут. За 10 минут до окончания снять фольгу, чтобы рулет зарумянился.



НА ЗАМЕТКУ

Мясной рулет — отличная альтернатива колбасе на праздничном столе. Если подавать рулет как закуску, то предварительно его нужно остудить и нарезать ломтиками толщиной около 1 см.



НА ЗАМЕТКУ

Для того чтобы вся начинка была спрятана внутри рулета и не вытекла при запекании, нужно отрезать небольшие кусочки мяса и прикрыть ими открытые бока рулета так, чтобы не было просветов.

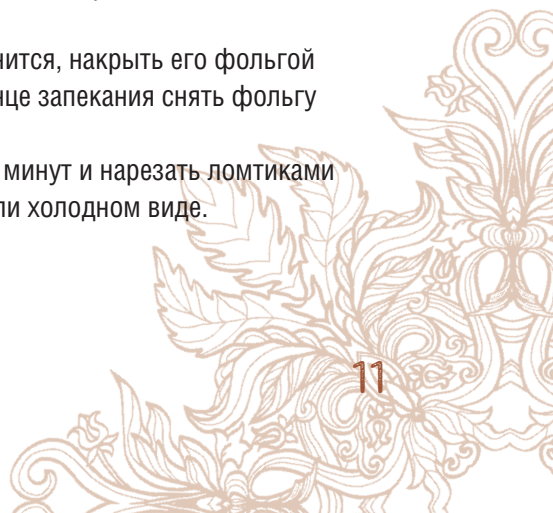


Мясной рулет с грибами, сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

- 1 кг свинины
- 200 г шампиньонов
- 100 г твердого сыра
- 1 сладкий перец
- 2 головки репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- соль, молотый черный перец по вкусу
- растительное масло для жарки

1. Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, шампиньоны — небольшими кусочками. Обжарить грибы с овощами на растительном масле до готовности, приправить солью и перцем, остудить.
2. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкими брусочками. Сыр натереть на крупной терке.
3. Мясо хорошо промыть, обсушить. Сделать вдоль всего куска глубокий надрез, развернуть как книгу. Накрыть мясо пищевой пленкой, хорошо отбить, затем натереть солью и перцем.
4. Выложить на пласт мяса обжаренные грибы, равномерно распределить, немного отступив от края. Посыпать тертым сыром и уложить ломтики перца.
5. Аккуратно свернуть пласт плотным рулетом, перевязать ниткой.
6. В сковороде разогреть масло, обжарить рулет со всех сторон на сильном огне до золотистой корочки.
7. Обжаренный рулет переложить на смазанный маслом противень. Запекать в духовке при температуре 180 °С примерно 1 час. Точное время запекания зависит от величины рулета и особенностей духовки.
8. В середине процесса, когда рулет хорошо подрумянится, накрыть его фольгой и продолжать запекать до полной готовности. В конце запекания снять фольгу и еще немного подрумянить.
9. Готовый рулет вынуть из духовки, дать постоять 15 минут и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Подавать рулет можно в горячем или холодном виде.





Мясной рулет с перепелиными яйцами

Ингредиенты

- 1 кг филе говядины
- 1 небольшая морковь
- 1 большая луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 2 веточки базилика
- 250 г белого хлеба
- 200 мл молока
- 2 яичных белка
- 20 отварных перепелиных яиц
- 2 ст. л. сметаны
- 4 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. горчицы
- соль, молотый черный перец по вкусу

1. Мясо дважды пропустить через мясорубку.
2. Лук, морковь и чеснок очистить, измельчить, обжарить на растительном масле в течение 4 минут. Остудить. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.
3. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать. Яичные белки хорошо взбить.
4. Соединить мясной фарш, обжаренные овощи, размоченный хлеб, взбитые белки, рубленую зелень, соль, перец, хорошо перемешать.
5. На столе расстелить лист фольги, уложить фарш в виде «полена». Сверху положить очищенные перепелиные яйца, вдавить их внутрь фарша и разровнять поверхность.
6. Рулет аккуратно переложить на противень, застеленный фольгой, смазать растительным маслом, накрыть фольгой.
7. Запекать в духовке при температуре 200 °С примерно 40 минут. За 15 минут до готовности снять фольгу, чтобы рулет подрумянился.



Содержание

Мясной рулет с грибами и морковью	5
Мясной рулет с салом	6
Рулет из рубленого мяса со шпинатом и сладким перцем	7
Мясной рулет с сыром в беконе	8
Мясной рулет с грибами, сыром и болгарским перцем	11
Мясной рулет с перепелиными яйцами	12
Мясной рулет с оливками и моцареллой	13
Рулет из телятины с грибами и пряными травами	15
Мясной рулет с сухофруктами	16
Рулет из говядины с омлетом	17
Рулет из индейки	18
Куриный рулет с клюквой	20
Куриный рулет с вялеными помидорами и шпинатом	21
Куриные рулетики со спаржевой фасолью и сладким перцем	23
Куриный рулет с черносливом и курагой	24
Куриные рулетики с тыквой	25
Куриный рулет с маринованными огурцами	26
Куриные рулетики на шпажках	28
Куриные крученики с фаршем	29
Крученики свиные с черносливом	31
Куриные крученики с грибами и сыром в картофельной панировке	32
Крученики из свинины с перцем и спаржевой фасолью	34
Крученики из свинины с грибами	35
Крученики свиные с салом и чесноком	37
Крученики с морковью и сладким перцем	38
Мясные зразы с солеными огурцами и яйцами	41
Зразы из говядины с зеленым маслом	42

Говяжьи зразы с черносливом и орехами	45
Говяжьи зразы с овощной начинкой	46
Куриные зразы с грибами	47
Куриные зразы с авокадо	49
Рыбные зразы с крабовыми палочками	50
Крокеты из телятины	53
Крокеты из свинины с адыгейским сыром	54
Куриные крокеты по-испански	55
Бразильские куриные крокеты «Кошинья»	56
Крокеты из трески	58
Крокеты из лосося	59
Рыбные крокеты	60
Картофельные крокеты с яйцом и сыром	63
Картофельные крокеты с мясным фаршем	64
Картофельные крокеты с сыром	65
Картофельные крокеты со шпинатом	66
Картофельные крокеты с сосисками	67
Овощные крокеты	68
Картофельно-творожные крокеты	70