

Д-Р ЭТКЕР

МЯСО

*Эта маленькая книжечка
для любителей мяса.
Приведенные в ней рецепты
всегда удаются.*

*Четыре главы:
нежная телятина,
сытая говядина,
популярная свинина,
сочная баранина.*

*Эта книга подойдет
для вас и для подарка
вашим друзьям и близким.
Тот, кто любит мясо,
будет рад получить эту книжку.*

Д-Р ЭТКЕР

МЯСО

МЯСО
Д-Р ЭТКЕР



Рецепты рассчитаны на 4 порции, если нет других указаний.

Д-Р ЭТКЕР

МЯСО

© Copyright 1983 by Ceres-Verlag
Rudolf-August-Oetker KG, Bielefeld

© Copyright
Перевод с немецкого: 1994, Издательский центр «ТЕПРА», Россия

Набрано и сверстано: Гуманитарный центр «ЭФРОГ», Россия

Редактор: Эльза Пономарёва

Фотографии: Арнольд Заберт
CMA Bonn-Bad Godesberg
SvL, Hamburg
New Zeland Meat Producers Board, Brüssel

Отпечатано: Типография «Графишер Гросбетриб Пёсснек», ФРГ

Э 3404000000 – 023
A30(03) – 94

ISBN 5-85255-437-5



МОСКВА
«ТЕПРА» — «TERRA»
1994

Предисловие

Все зависит от приправы. Особенно мясо. В этой книге мы привели рецепты очень вкусных блюд из телятины, говядины, баранины и свинины со всякими пряностями. Немного вина, коньяка или мадеры добавляют к нашим мясным блюдам последний штрих.



Медальоны из телятины с соусом карри

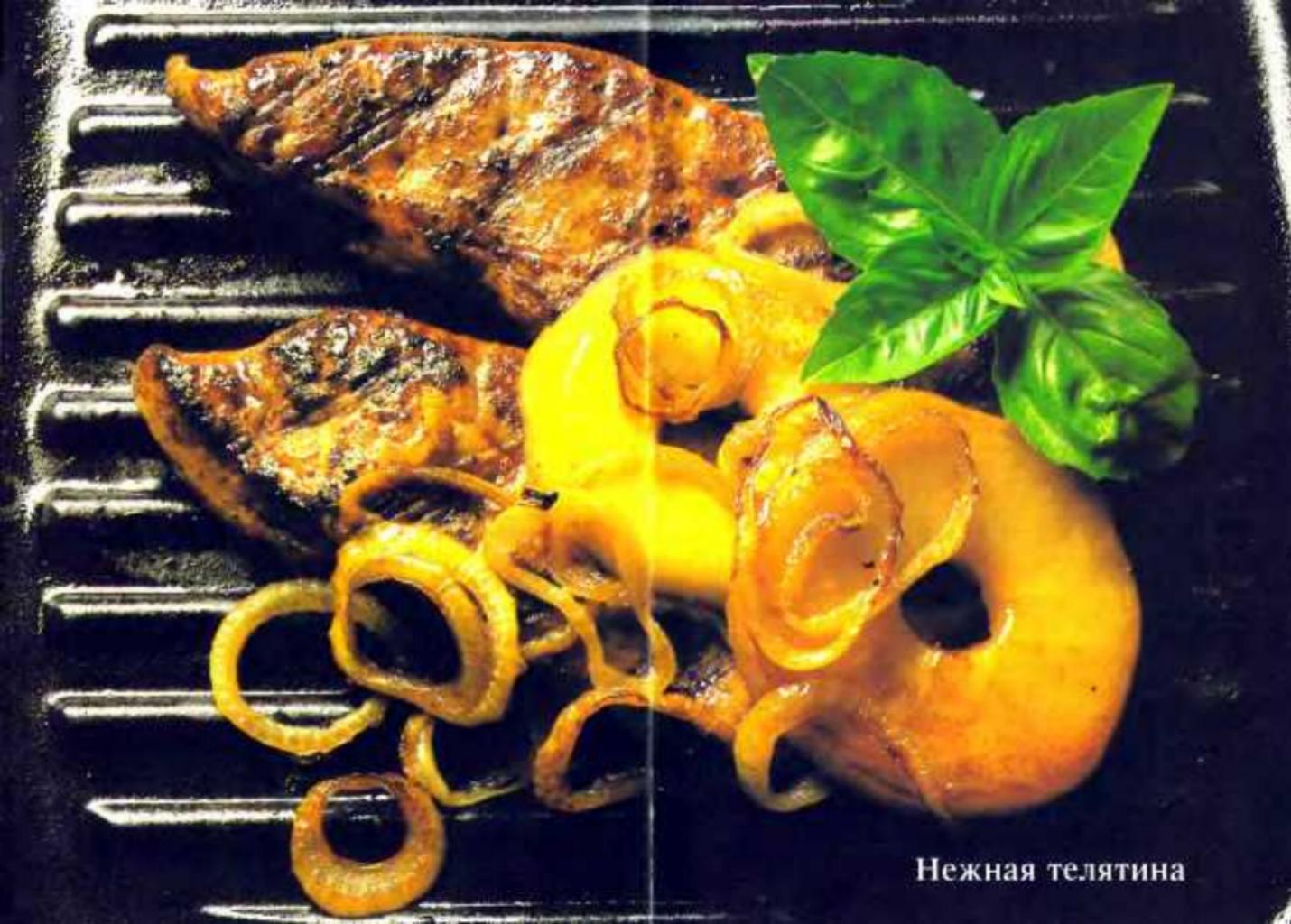


- 2 апельсина** почистить, снять белую кожицу, апельсины разделить, часть мякоти апельсина отложить в сторону и использовать для соуса.
Для соуса карри почистить, разрезать на 4 части, вынуть семечки, нарезать ломтиками, очистить от шелухи, нарезать кубиками, растопить, потушить на нем половину мякоти апельсина, ломтики яблок, кубики лука. посыпать туда же, перемешать, оставить туширься.
1 ст. ложку перемешать с **1 ст. ложку** поставить варить, кипятить 5 минут, пропустить сквозь сито, соус опять нагреть, добавить сквозь сито, соус опять нагреть, добавить по вкусу, поставить в теплое место.
Около 75 мл (4–5 ст. ложек) белого вина **250 мл (1/4 л)** сливок **соли** **4 небольших** круглых куска мяса (каждый около 150 г) **50 г сливочного масла** обмыть, обсушить, слегка отбить.
растопить, куски телятины обжарить в масле, с

солью, перцем, тушеными половинками абрикоса, консервированными маринованными фруктами с зернышками горчицы, очищенным маринованным миндалем, гладкой петрушкой или купырем, раздавленным красным перцем, Гарнир: каждой стороны примерно по 3 минуты, посыпать сняты с плиты, поставить в теплое место. Оставшуюся часть мякоти апельсина положить в масло, в котором жарилось мясо, быстро нагреть, вынуть, оформить ею куски мяса на предварительно согретом блюде. Мясо немного полить соусом карри, украсить по желанию посыпать подать оставшийся соус карри. рис с маслом, зеленый салат.

Печенка с шампиньонами и луком

- 4 куска телячей, говяжей или свиной печени (каждый около 150 г)** промыть, обсушить, освободить от тонкой пленки, при необходимости убрать сухожилия и трубки, обвалять в **1 ст. ложке** пшеничной муки. **40 г маргарина** разогреть, поджарить на нем печень с каждой стороны примерно по 5 минут, посыпать солью, перцем, **250 г лука** поставить в тепло. **2 ст. ложки** сливочного масла снять шелуху, порезать кольцами, **Около 200 г** тушеных шампиньонов **растопить**, поджарить в нем кольца лука до коричневого цвета. **положить** туда же, быстро разогреть, приправить солью, перцем, украсить куски печени.



Нежная телятина

Печень по-берлински (фото на стр. 8-9)

4 куска телячей
печени (каждый
около 100 г)

обмыть, промокнуть, обсушить, снять тонкую
пленку, при необходимости удалить сухожилия
и трубки, обвалять в

муке.
60 г маргарина

разогреть, обжарить на нем печень по 5 минут
с каждой стороны, посыпать

солью.
4 луковицы

очистить, порезать кольцами, положить на
сковороду, обжарить до коричневого цвета.
Печенку с луком подавать на предварительно
подогретом блюде, облить куски печени соусом,
оставшимся после жарки, вскипяченным
с водой.

Варианты:
Гарнир:

можно потушить с ломтиками яблок.
картофельное пюре или картофель «бешамель»,
или «небо и земля».
говядина или свинья печень будут нежнее,
если ее, нарезав ломтями, подержать
в холодном молоке перед жаркой.

Медальоны из телятины на тостах с голландским соусом

100 г сливочного
масла

2 желтка,

1 чайную ложку
уксуса,

2 ст. ложки воды

лимонного сока
соли, перца, сахара

4 ломтика хлебных
тостов,

Для соуса

растопить, дать немного остывть.

взбивать на водяной бане до получения густой
массы, добавить

по вкусу, постепенно подмешивать растопленное
масло. Соус держать в тепле на водяной бане,
чтобы он не загустел. Взять

вырезать круги (диаметром около 8 см),
поджарить в гриле, намазав

маслом с обеих сторон.

4 небольших
круглых куска

телятины

Масло или

маргарин

слегка отбить.
разогреть в гриле, мясо жарить в гриле по
5 минут с каждой стороны, поливая стекающим
жиrom, чтобы оно было сочным.

Тосты положить на согретую тарелку,
медальоны расположить сверху,
подать к ним голландский соус.

Антрекоты из телятины с бананами

2 банана

30 г сливочного

масла

1 чайную ложку

порошка карри,

1/2 чайной ложки

сладкого красного

стручкового перца.

очистить, разделить пополам вдоль,

растопить, добавить

На решетку гриля положить лист фольги, на
него половинки бананов, полить половиной рас-
топленного масла, поставить в предварительно
разогретый гриль, жарить с каждой стороны по
2 минуты. После переворачивания обмазать ба-
наны оставшимся маслом, обжаренные бананы
поставить в теплое место.

4 антрекота из

телятины

(каждый около 125 г,

приблизительно

2 см толщиной)

1 ст. ложку

растительного

масла

сладким красным

стручковым перцем

на кончике ножа,

солью,

обмыть, промокнуть, обсушить, слегка отбить.
Антрекоты положить на горячую решетку гриля,
поставить в предварительно нагретый гриль,
жарить по 4 минуты с каждой стороны.

перемешать со

антрекоты обмазать этой смесью примерно
через минуту, готовые антрекоты посыпать
подавать на подогретом блюде с половинками
бананов.

Тушеный орех из телятины

Для маринада

1 л терпкого красного вина
1 лавровым листом,
1 шт гвоздики,
1 маленьким кусочком от палочки корицы,
1 очищенной разделенной на 4 части луковицей,
1 кусок телятины (около 1½ кг)
сладкий красный стручковый перец.

солью, перцем.
50 г сала

Электроплита:
Газовая плита:
Время тушения:

2–3 ст. ложки муки

3 ст. ложками холодной воды

3–4 ст. ложки сливок.

Гарнир:

варить с

быстро вскипятить, поставить остывать.

обмыть, промокнуть, обсушить, втереть

Маринад из красного вина полить на мясо, поставить на 2 дня в закрытой посуде в прохладное место, мясо вынуть, обсушить, натереть Маринад протереть сквозь сито.

порезать кубиками, растопить, телятину хорошенько обжарить в свином жире со всех сторон, лук и приправы из маринада добавить в мясо, дать подрумяниться; 250 мл (¼ л) от маринада из красного вина добавить туда же, кастрюлю для жаркого поставить в предварительно разогретую духовку, мясо время от времени переворачивать, по мере испарения жидкости добавлять маринад. 200–225°

3–4

около ½ часа.

Готовое мясо нарезать ломтиками, положить на подогретое блюдо, поставить в тепло. Соус в котором жарилось мясо вскипятить с водой или маринадом, протереть сквозь сито, поставить на огонь.

смешать с

заправить этим соус, в котором жарилось мясо, добавить соли и перца, подмешать туда же

овощи с салатным цикорием, картофель с пряными травами, овощной салат.



Тушеные телячьи почки

600 г телячьих почек

солью, перцем, муке.

50 г растительного жира

250 мл (1/4 л) горячей воды

1 неполную ст. ложку

пищевого крахмала

1 ст. ложкой холодной воды,

сладкий красный стручковый перец, лимонный сок, сливки, нарубленной петрушкой.

разрезать, освободить от трубок, нарезать ломтиками, как следует промыть, ошпарить кипятком, дать полежать в нем 30 минут, дать обсохнуть, посыпать обвалять в

нагреть, обжарить в нем почки до коричневого цвета, переворачивая их. Осадок от жарки вскипятить с

дать почкам тушиться около 20 минут.

смешать с

заправить смесью жидкость, в которой тушатся почки, добавить по вкусу

Посыпать

Тушеные телячьи почки подавать в колечках из риса.

Рулетики «Прыгни в рот»

(в сковородке)

8 маленьких тонких телячьих шницелей (каждый 75–100 г)

1 ст. ложкой лимонного сока, солью, перцем.

8 листиков шалфея

8 маленьких ломтиков сырой ветчины

обмыть, промокнуть, обсушить, слегка отбить, полить

посыпать

осторожно обмыть, обсушить, положить по одному на каждый шницель, покрыть

завернуть, закрепить деревянными палочками.

50 г сливочного масла

125 мл (1/8 л) воды, менее 125 мл (1/8 л) марсала или белого вина

2 ст. ложки сметаны

грибным соевым соусом или мясным экстраптом. листиками шалфея.

Гарнир:

разогреть в сковородке, обжарить в нем рулеты со всех сторон.

долить, закрыть сковородку, готовить в течение 6 минут. Салтимбокка — рулеты освободить от палочек, положить в подогретую миску, поставить в тепло.

добавить в жидкость из-под тушения, положить соль и перец, смешать по вкусу с

Рулеты полить соусом, украсить

рис или лапша с маслом, салат.



Телячьи почки, облитые алкоголем и подожженные

500 г телячьих почек

нарезать, освободить от трубок,

щательно вымыть, залить

дать час постоять в нем, обсушить,

порезать на ломтики $\frac{1}{2}$ см толщиной.

очистить, нарезать на кубики.

500 мл ($\frac{1}{2}$ л)

молока,

1 луковицу

1 красный и

1 зеленый стручек

перца

разрезать на половинки, удалить черенки,

семечки, белые перегородки, стручки вымыть,

нарезать на полоски.

40 г сливочного масла

растопить, тушить в нем продукты 3 минуты,

добавить туда

приправить

полить продукты

тушить овощи около 10 минут.

120 г тушеных лисичек,

солью, перцем,

розовой паприкой,

125 мл ($\frac{1}{8}$ л) белого вина,

4 ст. ложки

растительного масла

разогреть на сковородке, обжарить в нем ломтики почек по 2–3 минуты с каждой стороны, посыпать солью и перцем, положить на подогретую тарелку, поставить в тепло. Тушеные овощи положить на сковороду, подогреть, в середину овощей положить почки.

4–6 ст. ложек коньяка

нагреть, полить мясо, зажечь, когда пламя погаснет, кушанье осторожно перемешать, посыпать

1 ст. ложкой нарезанной петрушкой.



МЯСО СО СЛИВКАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

500 г телятины
или свинины без
жира и костей

2 ст. ложками муки.
1 луковицу
1 ст. ложку
сливочного масла

1 ст. ложку
сливочного масла

1 луковицу
1 ст. ложку
сливочного масла
200 г тушеных
ломтиков
шампиньонов

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
белого вина, 250 мл
($\frac{1}{4}$ л) сливок
солью, перцем,

Гарнир:

обмыть, промокнуть, обсушить, нарезать на
очень тонкие ломтики величиной с чайную
ложку, посыпать

очистить, нарезать кубиками,

растопить, половину лука и половину мяса
жарить около 2 минут часто переворачивая,
снять со сковородки.

растопить, положить в него оставшиеся мясо
и лук, поджарить таким же образом. Мясо
поставить в теплое место.

очистить, нарезать кубиками,

растопить, потушить в нем лук.

добавить к кубикам лука, тушить до готовности.
Мясо,

добавить к шампиньонам, приправить
все вместе прогревать около 6 минут,
тотчас подавать на стол.

жареный картофель по-бернски, салат.

Искусный повар

8 телячьих
шиницелей (каждый
около 75 г)
солью, перцем.

4 ломтика сыра
(размером со
шиницель, каждый
около 40 г),
4 ломтика
отварной ветчины
(размером со

шиницель, каждый
около 50 г).

2 яйца

около 60 г
панировочных
сухарей.

60 г маргарина

Гарнир:

4 куска мяса с положенными на него кусками сыра и ветчины накрыть остальными кусками мяса, разбить, порции мяса обвалять сначала в яйце, затем в

расплавить, жарить на нем мясо по 8 минут
с каждой стороны.

картофель запеченный в фольге со сливочным
соусом, зеленым горошком.



Телячья голень

(в гусятнице)

1 телячья голень
(1½–2 кг)
солью, перцем,
розмарином,
мятным маслом.

обмыть, промокнуть, обсушить, натереть
посыпать
смазать

4 помидора
2 луковицы
нарезанной
петрушкой

вымыть,
очистить, то и другое разделить на 8 частей,
положить с

нарезанную водой гусятницу,
закрыть крышкой,
поставить в духовку,
за ½ часа до готовности снять крышку,
подрумянить мясо.

Электроплита:
200–225°

Газовая плита:
3–4

Время запекания:
2–2¼ часа.

Готовое мясо снять с кости,
нарезать ломтиками,
уложить на подогретом блюде,
поставить в тепло.

Жидкость с овощами,
в которой тушилось мясо,
протереть сквозь сито,
поставить на огонь. По желанию

3 чайных ложки
муки

2 ст. ложки
холодной воды,

смешать с

заправить этим соусом,
добавить по вкусу соли и перца.





Сытная говядина

Пикантные говяжьи рулеты

(фото на стр. 22–23)

4 ломтия говядины
(каждый около
200 г, отрезанные
от костреца)
горчицей,
солью, перцем,
сладким красным
стручковым перцем.

1 маринованный
огурец

2 луковицы

2 ст. ложки
свиного смальца

немного горячей
воды,

1 пучок суповой
зелени

125 мл (1/8 л)
красного вина или
мясного бульона
из кубика.

1–2 ст. ложки
сметаны,
коньяка

слега отбить, обмазать
посыпать

разрезать вдоль пополам,
очистить, разрезать пополам, порезать ломти-
ками. Положить все на куски мяса, закатать
начиная с узкой стороны, закрепить шпилькой
для жарки или нитками.

разогреть, хорошенко обжарить в нем рулеты
со всех сторон, подлить

тушить рулеты около 30 минут.

почистить, вымыть, мелко порезать, положить
к рулетам, вместе тушить. Тушить рулеты
около 1 часа, время от времени переворачивая.
По мере испарения жидкости добавлять

Вынуть из рулетов шпильки или вытащить
нитки, соус, в котором тушилось мясо,
протереть вместе с суповой зеленью
через сито.
Добавить

немного поварить, добавить соли, перца,
сладкого красного стручкового перца,
по вкусу.

Гарнир: лапша, смешанный салат или овощи.

Гуляш пикантный

400 г лука
100 г свиного
смальца

2–3 ст. ложки
томатного пюре,

2 полные чайные
ложки сладкого
красного

стручкового перца,

3 ст. ложки
белого вина.

500 г говядины
без жира и костей
(с ноги)

солью, перцем,

500 мл (1/2 л)
мясного бульона
из кубика

сладкого красного
стручкового перца,
белого или

красного вина

2 чайных ложки
крахмала

1 ст. ложкой
холодной воды,

Варианты:

очистить, порезать кубиками,

разогреть, тушить в нем лук
до светло-желтого цвета, добавить

размешивать до образования мягкой массы,
подмешивать

обмыть, промокнуть, обсушить, нарезать
кубиками около 2 см величиной, приправить
добавить к луковой массе, тушить
около 50 минут.

долить туда же, мясо тушить еще 30 минут
до готовности, добавить в гуляш соли, перца,

по вкусу. По желанию

смешать с

заправить этим гуляш.

Один огурец очистить, разделить пополам,
вынуть зерна, порезать на кусочки толщиной
в палец, добавить за 20 минут до готовности
в гуляш, небольшое количество (около 200 г)
помидоров с соком добавить за 10 минут
до готовности.

Говядина с шампиньонами

500 г говядины
(от края)

100 г промытого
шпика

солью, перцем,
провансальскими
травами.

750 мл ($\frac{3}{4}$ л)
белого вина

250 г мелких
лукович
500 г мелкой
круглой картошки
1 ст. ложку
топленого масла

250 г шампиньонов

1 ст. ложку сахара,
4–5 ст. ложек
коньяка

1 чайную ложку
мясного экстракта

1 пучок петрушки

Вариант:

обмыть, промокнуть, обсушить, освободить
от пленок и сухожилий, нарезать кубиками.

нарезать кубиками, распустить, мясо обжарить
со всех сторон, приправить

От

сперва добавить 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) вина, тушить
в закрытой кастрюле около 1 часа.

очистить,

почистить, вымыть, обсушить,

растопить, обжарить в нем, помешивая,
лук и картошку.

почистить, вымыть, разрезать на 4 части,
добавить к другим продуктам, потушить,
подмешать

овощи добавить к мясу,

полить сверху, поджечь,
оставшееся вино (500 мл) вылить туда же.

подмешать, еще раз добавить по вкусу соли
и перца, тушить в течение 25–35 минут
на круглой сковороде (для мяса).
вымыть, мелко порезать, посыпать сверху.

$\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны добавить в сковороду.



Холодные ломтики говядины

1 кочан китайской
капусты
(около 300 г)

убрать увядшие листья,
разрезать капусту
пополам, вырезать кочерышку,
листья вымыть, дать стечь воде,
очень мелко порезать.

1 ст. ложку
растительного
масла
50 г тертого
пармезанского
сыра,
50 г панировочных
сухарей,
2 яйца,

2 ст. ложки
нарезанной
петрушки
2-3 ст. ложки
молока,

8 очень тонких
ломтиков
говядины
(каждый около
80 г из задней
части туши)
солью,
перцем,
посыпать
намазать массой куски мяса,
закатать с тонкой стороны,
8 листов фольги смазать

растительным
маслом,
завернуть рулетики из мяса в фольгу,
фольгу закрепить, плотно закрыть,
положить на противень,
поставить в разогретую духовку.

около 200°

около 4

около 45 минут.

Готовым рулетикам дать остыть в фольге,
фольгу убрать,
рулеты нарезать на тонкие ломтики,
подавать на блюде.

Электроплита:

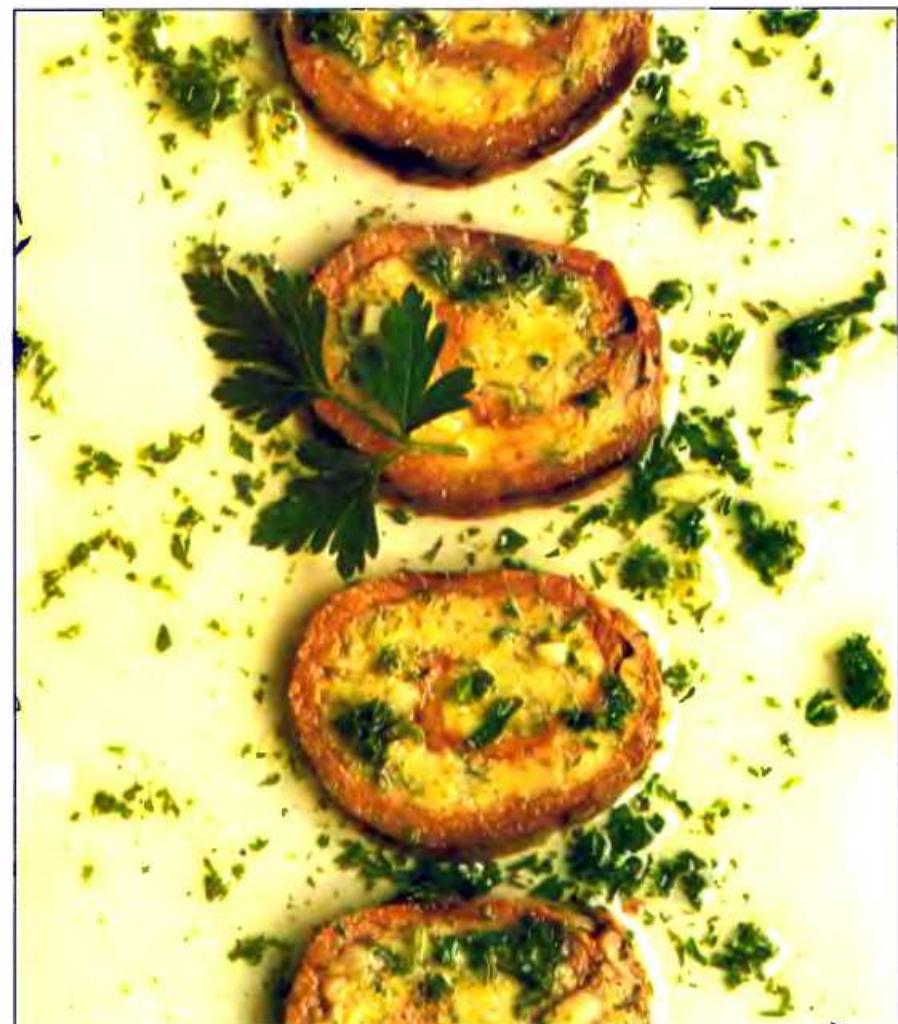
Газовая плита:

Запекать:

2 зубчика чеснока

Для маринада
очистить, мелко порезать, перемешать с
3 ст. ложками растительного масла,
соком 1 лимона, солью, перцем,
2 ст. ложками нарезанной петрушки.
Мясо полить маринадом.

Гарнир: батон белого хлеба или жареный картофель.



Ростбиф с ароматическими травами (6–8 порций)

2 кг ростбифа

обмыть, промокнуть, обсушить,
срезать пленки и жир, мясо натереть

солью и перцем.

2 зубчика чеснока

2 ст. ложками
горчицы,
провансальскими
травами,

очистить, раздавить, смешать с

натереть мясо, хорошенько посыпать

положить на решетку в промытую водой
сковороду, поставить в разогретую духовку,
ростбиф переворачивать.

225–250°

6–7

35–40 минут.

Готовое мясо охладить, нарезать ломтиками,
подать на блюде.

Гарнир:
пикантный майонезный соус,
батоны белого хлеба.

Электроплитка:

Газовая плита:

Жарить:

Пестрый гуляш в горшочке (2 порции)

300 г говядины

(из задней части
туши)

обмыть, обсушить, порезать кубиками.

2–3 ст. ложки
растительного

масла

солью, перцем,
сладким красным

стручковым перцем.

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)

горячей воды,

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)

красного вина

горячей водой,

нагреть, обжарить в нем мясо, приправить

полить сверху, мясо поставить тушить,
жидкость по мере испарения восполнять

чтобы мясо всегда было едва прикрыто
жидкостью.

4 маленьких

стручка перца

(красных и

зеленых)

разрезать пополам, убрать перегородки
и семечки, убрать черенки, стручки вымыть.

2 большие луковицы

100 г тушеных
шампиньонов, 100 г
тушеных бутонов
козельца (почек)

порезанной
петрушкой.

очистить, лук и перец нарезать полосками,
когда мясо потушится около 45 минут добавить
овощи, потом около 30 минут тушить вместе.

добавить в гуляш, разогреть вместе, соус
в котором тушилось мясо варить до густоты,
добавить в гуляш соль, перец, паприку,
по вкусу, посыпать



Творожно-мясные фрикадельки

2 луковицы очистить, нарезать на мелкие кубики,
400 г фарша (наполовину из говядины, наполовину из свинины),
200 г хорошо отжатого творога (обезжиренного),
2 яйца, соль, перец
40 г панировочных сухарей.
40 г маргарина
Гарнир: морковь, картофельное пюре.

все смешать, добавить по вкусу, мокрыми руками слепить 4 плоские овальные фрикадельки. обвалять в панировочных сухарях, обжарить с каждой стороны примерно по 5 минут.

Говяжье филе «Веллингтон»

1 кг говяжьего филе
1 ст. ложку маргарина
солью, перцем,
125 г сала от ветчины,
2 очищенных луковицы
100 г тушеных шампиньонов,
1 упаковка (300 г) замороженного слоеного теста

Для фаршировки
обмыть, промокнуть, обсушить, снять пленку.
растопить, мясо со всех сторон быстро обжарить, приправить снять со сковороды, дать остывть.

сало и лук нарезать кубиками, сало добавить в жир на котором жарились мясо, нагреть, добавить лук, тушить до прозрачности, мелко нарезать и добавить

добавить соли и перца по вкусу, поставить остывать.

Для теста
дать оттаять при комнатной температуре, раскатать тесто в продолговатый пласт длиной

в два раза больший филе (по желанию оставить немного теста для украшения). Немного луковой массы с шампиньонами положить на середину теста на длину филе, на нее положить мясо, покрыть оставшейся луковой массой, завернуть в тесто, положить на противень, облитый водой (гладкой стороной теста наверх), украсить отложенным тестом, на верхней стороне теста сделать три отверстия размером с грифельник.

взбить с $\frac{1}{2}$ желтка
1 чайной ложкой молока,
Электроплита:
Газовая плита:
Запекать:
Гарнир: ароматный сливочный соус, батон белого хлеба.



Рулеты из печени

4 сушеных сливы
без косточек

1 яблоко

50 г промытого
шпика

4 тонких больших
куска говяжьей
печени (каждый
150–200 г)

солью, перцем,
майораном,

2 ст. ложки
растительного
масла, 1 ст. ложку
сливочного масла

250 мл (1/4 л)
яблочного вина,

яблочного вина.
3–4 ст. ложками
яблочного пюре,
яблочной водки

Гарнир:

Для начинки

замочить в холодной воде примерно на 12 часов,
дать стечь воде, мелко порубить.
очистить, разрезать на 4 части,
удалить семечки, натереть на терке.

порезать кубиками, продукты смешать
друг с другом.

обмыть, промокнуть, обсушить,
с внутренней стороны посыпать

начинку положить на куски печени, завер-
нуть, начиная с узкой стороны, закрепить
специальными шпильками или нитками.

разогреть, рулеты хорошо обжарить со всех
сторон, полить

рулеты тушить до готовности около 10 минут,
освободить от шпилек или ниток,
добавить еще немного
Жидкость заправить

добавить в соус соли, перца, майорана,
по вкусу.
Рулеты подавать в соусе.

соленый картофель или картофельное пюре,
зеленый салат или салат из яблок с цикорием.



Печень с шалфеем

600 г говяжей
печени

муке,

150 г лука

250 г шампиньонов

125 г промытого

шпика

2 ст. ложки

растительного

масла

10–15 листочков

шалфея

солью, перцем,
сладким красным
стручковым перцем,

125 мл (1/8 л)
красного вина,
1 стакан (150 г)

сметаны

обмыть, промокнуть, обсушить, при необходимости удалить сухожилия и трубки, печень нарезать на полоски, обвалять в

очистить, нарезать кубиками,
почистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками,

нарезать кубиками,

разогреть, обжарить в нем кубики сала,

осторожно обмыть, обсушить, вместе с полосками печени добавить к салу, жарить, помешивая, около 3 минут, приправить

добавить лук, потушить ломтики шампиньонов, добавить

вскипятить, туширь печень около 5 минут.

подмешать, добавить соли, перца, паприки по вкусу.

Говядина «Георг»

(2 порции)

250–300 г говядины
(от задней части
туши — ромштекс
или филе)

1 луковицу
2 маринованных
огурца,
2–3 помидора

обмыть, промокнуть, обсушить, сначала порезать на тонкие маленькие ломтики, затем на полоски.

очистить,

если надо очистить,
опустить ненадолго в кипяток, вынуть, облить холодной водой, снять кожице, разрезать пополам, удалить плодоножку и остатки цветка, эти три продукта нарезать на маленькие квадратики.

1 зубчик чеснока

1 ст. ложку

топленого масла

солью, перцем,

1 стакан (150 г)

сметаны,

1 чайную ложку

томатной пасты,

1/2 чайной ложки

горчицы,

1/2 чайной ложки

мясного экстракта

или соуса для

жаркого

очистить, натереть им сковороду,

разогреть на сковороде, жарить на нем мясо около 5 минут, посыпать снять со сковороды, поставить в теплое место. Тушить лук в жире, в котором жарилось мясо до прозрачности, добавить кубики огурца и помидора, быстро разогреть.

1 стакан (150 г)

сметаны,

1 чайную ложку

томатной пасты,

1/2 чайной ложки

горчицы,

1/2 чайной ложки

мясного экстракта

или соуса для

жаркого

подмешать, добавить в соус по вкусу соли и перца, туда же добавить мясо, все вместе прогреть.

Гарнир: жареный картофель.



Говяжье филе с зеленым перцем

40 г топленого масла

4 куска говяжьего филе (каждый 150–200 г)

солью, перцем,
2 ст. ложки коньяка,

1 маленькую луковицу

250 мл ($\frac{1}{4}$ л) мясного бульона из кубика

1 чайной ложкой томатной пасты, немного натертой цедры с 1 лимона (необработанного)

2 ст. ложки консервированного маринованного зеленого перца маслом,

сахаром, небольшим количеством зеленого перца.

Гарнир:

растопить,

обжарить с каждой стороны около 3 минут, посыпать

добавить

мясо снять со сковороды, положить на подогретое блюдо, поставить в тепло.

очистить, мелко порезать, пожарить в жире, на котором жарилось мясо.

с

добавить к луку, вскипятить.

дать стечь жидкости, смешать с понемногу добавить в соус, на котором жарилось мясо, соус смешать с положить на мясо. По желанию мясо посыпать

крокеты, зеленый салат.

Бифштекс по-татарски

2 луковицы
500–750 г сырого бифштекса

1 ст. ложкой салатного масла, сладкий красный стручковый перец, 1 чайную ложку размятого

зеленого перца, соль, 1–2 чайных ложки горчицы, уксус.

филе анчоусов, кольца лука, каперсы, петрушку.

4 желтка

Варианты:

по вкусу

Мясо разделить на 4 порции, сверху разложить

В середине каждой порции сделать маленькое углубление.

положить в углубления. Подать на стол.

подать мясо разделенное на порции с приправами в оловянных ложках или скорлупках, чтобы каждый гость мог приправить себе сам.



Рулет «Гранд-шеф»

4 больших
говяжьих рулета
(около 750 г)

положить рядом так, чтобы широкие стороны
легли друг на друга, образовав подобие чешуи,
должен получиться большой пласт мяса, тонко
намазать мясо

дижонской
горчицей,
солью, перцем,
300–350 г
лука-порея

соленый кипяток,

125 г ломтиков
ветчинного сала
1 ломтик хлеба

375 г мяса из
жареных колбасок,
1 яйцом,
2 ст. ложками
порезанной
петрушки,
2 чайными ложками
зеленого перца,

125 г тушеных
шампиньонов,
нарезанных на
кубики толщиной
в палец,

3 ст. ложки
растительного
масла

250 мл (1/4 л)
красного вина,

приправить

почистить, разрезать вдоль на половинки
или четвертинки, вымыть, положить в
вскипятить и варить 2–3 минуты, слить на
 сито, обдать холодной водой, дать стечь воде,
 разложить на мясо.

распределить поверх овощей,
намочить в холодной воде, хорошо отжать,
перемешать с

добавить по вкусу соль и перец.
Распределить на слое сала

разложить сверху, закатать пласт мяса, закре-
пить нитками, посыпать рулет солью и перцем.

разогреть, обжарить рулет со всех сторон,
налить сверху

кастрюлю накрыть крышкой, поставить на
решетку в разогретую духовку, оставить
тушиться, рулет не переворачивать, испаряю-
щуюся жидкость постепенно восполнять

250 мл (1/4 л)
красного вина.

Электроплита:

Газовая плита:

Тушить:

кресс-салатом,
редисом.

1 стакан (150 г)
сметаны

соли, перца,
 сахара

Гарнир:

175–200°

3–4

около 1 часа.

Готовый рулет уложить на блюдо,
накрыть фольгой,
дать остить,
удалить нитки,
мясо нарезать ломтиками,
украсить

Соус, в котором тушилось мясо, протереть
сквозь сито, охладить, обезжирить.

смешать с таким количеством соуса,
чтобы получилась кремообразная масса,
добавить к мясу

по вкусу.

Гарнир: батон белого хлеба, смешанный салат.



Бычий хвосты с кочанным сельдереем

Около 200 г

промытого шпика

1 кг бычьих

хвостов

(нарезанных на

куски около

3 см толщиной)

солью, перцем,

4 кустика

кочанного сельдерея

1 луковицу,

1 зубчик чеснока

250 мл (1/4 л)

белого вина

1 кг помидор

(консервированных)

нарезать кубиками,
жарить до прозрачности,

обмыть, промокнуть, обсушить,
обжарить в горячем жире,
приправить
мясо снять со сковороды.

очистить, вымыть, порезать кусками
около 2 см толщиной.

очистить, мелко порезать, сельдерей,
лук и чеснок потушить в соусе из-под мяса.

вылить туда же, тушить все вместе,
куски мяса добавить к овощам,

дать стечь соку, разрезать на 4 части,
добавить к мясу вместе с соком,
мясо тушить в закрытой посуде около 2 часов,
время от времени переворачивая.
По мере испарения жидкости подливать
горячий быстрорастворимый мясной бульон.

Гарнир:

жареный картофель с сельдереем,
смешанный салат.



Тушеная говядина

1 кг говядины
(огурок, оковалок)

1 пучок зелени
для супа

1 луковицу

1 помидор

50 г жира

солью,

горячей воды,

обмыть, промокнуть, обсушить.

очистить, вымыть,

очистить,

вымыть. Зелень, лук и помидор мелко нарезать.
нагреть, хорошо обжарить мясо со всех сторон,
посыпать

добавить нарезанные овощи, быстро нагреть,
подлить немного

мясо тушить в закрытой посуде около 2 часов,
время от времени переворачивая, испаряющуюся
жидкость восполнить горячей водой, готовое
мясо нарезать на ломтики, уложить на подогретое
блюдо. Соус, в котором тушилось мясо,
долить, если надо, водой, протереть сквозь
 сито, вскипятить.

2 полные
ст. ложки муки

3 ст. ложками

холодной воды,

2 ст. ложки
сметаны или

консервированного
молока.

Гарнир:

смешать с

заправить соус, подмешать

картофельные крокеты, масляные зернышки.

Говяжье филе

1 кг говяжьего филе
3–4 ст. ложки
растительного

масла

2–3 ст. ложками
коньяка, перцем,

обмыть, промокнуть, обсушить, снять кожу.

перемешать с

обмазать этим мясо, дать постоять около 30 минут, еще раз намазать смесью, положить на смазанную жиром решетку в разогретую духовку, под решетку поставить емкость с водой, жарить, переворачивая. За 15 минут до готовности мясо со всех сторон посыпать незадолго до окончания жарки еще раз смазать смесью масла с коньяком.

Электроплита: 225–250°

Газовая плита: 6–7

Жарить: около 30 минут.

Готовому мясу дать полежать приблизительно 10 минут, чтобы мясной сок мог осесть, для этого открыть дверцу духовки, духовку выключить, затем нарезать, уложить на подогретое блюдо.





Популярная свинина

Жареное свиное сало по-силезски

(фото на стр. 46–47)

1½ кг свиного
костреца
с толстым
слоем сала

обмыть, промокнуть, обсушить,
надрезать сало так,
чтобы образовалась сетка.

Мясо натереть

смазать

посыпать сверху

солью, перцем,
растительным
маслом,
свежим
розмарином,
нарезанным
в лапшу.

немного горячей
воды,

светлым пивом,

Электроплита:
200–225

Газовая плита:
3–4

Жарить:
2–2½ часа.

соль, перец, сахар,
белое вино

3–4 ст. ложки
сливок,

Гарнир:
картофельные клецки,
красно-кочанная и китайская капуста.

Положить на смазанную жиром решетку салом
кверху, поставить в разогретую духовку, под
решетку поставить емкость с водой. Как только
соус из-под мяса станет коричневым, налить

время от времени поливать мясо этим соусом,
по мере испарения подливать жидкость.
Примерно за 30 минут до окончания жарки
мясо несколько раз полить
чтобы получилась красивая коричневая
хрустящая корочка.

Готовое жаркое порезать на ломтики, уложить
на подогретое блюдо, соус, в котором жарились
мясо вскипятить с водой, пропустить сквозь
сито, вскипятить, перемешать с небольшим
количеством муки, белым вином,
заправить этим соусом,
добавить

по вкусу.
По желанию подмешать

добавить к мясу.

Морковное жаркое

(в фольге — 6 порций)

250 г тонкой
моркови
Соленую воду

1 кг свинины
(из костреца)
солью, перцем,
сладким красным
стручковым перцем,

1–2 ст. ложками
растительного
масла,

лист фольги,

Электроплита:

Газовая плита:

Жарить:

почистить, поскоблить, вымыть.
вскипятить, варить морковь около 10 минут
до полуготовности.

натереть

мясо несколько раз надрезать вдоль волокон
так, чтобы можно было воткнуть морковь,
мясо смазать

положить вместе с оставшейся морковью
на довольно большой
фольгу закрыть, поставить на решетку
в середину разогретой духовки.

200°

около 3

около 1½ часов.

Готовое жаркое нарезать ломтиками, в мясной
сок добавить по вкусу соль, перц, паприку,
подать к мясу.

Котлеты с лисичками

4 свиных котлеты
солью, сладким
красным
стручковым перцем.

2–3 ст. ложки
маргарина

Около 125 г
тушеных лисичек
рубленой
петрушкой,
коньяком.

обмыть, промокнуть, обсушить, посыпать

растопить, обжарить котлеты по 8 минут
с каждой стороны.

добавить туда же, разогреть, посыпать

котлеты сбрызнутъ

Гарнир: соленый картофель, салат из огурцов.

Почки с ветчиной

500 г свиных почек разрезать, освободить от трубок, тщательно промыть, залить
500 мл (1/2 л) молока, выдержать в нем час, обсушить, нарезать ломтиками.
80 г промытого шпика нарезать полосами.
1 луковицу очистить, нарезать кубиками,
120 г лисичек (консервированных) дать стечь, жидкость из-под грибов собрать.
100 г отварной ветчины нарезать полосами,
1 маленькое яблоко очистить от кожуры, разделить на 4 части, удалить косточки, нарезать тонкими ломтиками.
50 г сливочного масла растопить, обжарить почки со всех сторон около 3 минут, посыпать
солью, черным перцем, положить на подогретое блюдо, поставить в тепло. Сало и лук жарить, помешивая, в жире из-под мяса. Лисички, ветчину, ломтики яблок добавить туда же, приправить перцем,
сухой измельченной приправой на кончике ножа, молотым шалфеем, на кончике ножа молотым розмарином, 2 ст. ложками коньяка, жарить 3 минуты, сбрызнуть
125 мл (1/8 л) сливок, положить на почки, поставить в тепло. Соус, в котором жарилось мясо, вскипятить вместе с грибным соком, добавить
коньяком, жидкость немного поварить с положить на почки, готовые к подаче. Посыпать
1 ст. ложкой резаной петрушкой.

Гарнир: лапша или картофельное пюре, салат-айсберг.



Карри-котлеты

(в фольге)

- 4 свиных котлеты
солью, перцем,
порошком карри,
растительным
маслом,
- Электроплита:
Газовая плита:
Жарить:
восьмушками
помидоров,
петрушкой.
Гарнир:
- обмыть, промокнуть, обсушить, слегка отбить,
посыпать
натереть
положить на довольно большой лист фольги,
поставить на решетку в середину разогретой
духовки.
200°
около 3
около 30 минут.
Готовые котлеты уложить на подогретом
блюде, украсить
салат из помидоров, жареный картофель.

Для горчичного крема

- 1 стакан (150 г)
сметаны
 $1\frac{1}{2}$ -2 чайными
ложками
дижонской горчицы,
порошка карри
Указание:
добавить соли,
по вкусу, подать к котлетам.
в духовке рекомендуется жарить котлеты
в большом количестве.



Луковые котлеты с горчичным кремом

- 4 свиных котлеты
(каждая 175–200 г)
солью, перцем,
дижонской
горчицей.
4 луковицы,
2 зубчика чеснока,
4 ст. ложками
растительного
масла
Электроплита:
Газовая плита:
Жарить:
петрушкой,
- обмыть, промокнуть, обсушить, тонко посыпать
натереть
лук и чеснок очистить, мелко порезать,
распределить по котлетам, немного прижать,
положить на смазанный
противень, поставить в разогретую духовку.
225–250°
4–5
30–35 минут.
Готовые котлеты подавать на блюде,
украшенные
можно подавать как теплыми, так и холодными.

Ароматные фрикадельки

400 г фарша
(наполовину —
говяжий,
наполовину —
свиной)
200 г хорошо
отжатого творога
(обезжиренного)
2 маленьких
луковицы
2 ст. ложками
мелко порезанного
шнитт-лука,
2 ст. ложками
нарезанной
петрушки,
2 яйцами
солью, перцем,

40 г панировочных
сухарей.
Фритюрный жир

с

положить в миску.

очистить, мелко порезать, с

добавить к мясу, приправить
хорошо смешать, еще добавить по вкусу соли и
перца, слепить мокрыми руками 6 фрикаделек,
обвалять в

разогреть во фритюрнице при температуре 180°,
жарить фрикадельки во фритюрнице двумя
порциями по 6–7 минут, обсушить хозяйственной
бумагой, уложить на подогретом блюде.

Миндальные эскалопы

(4–5 порций)

800 г свиного филе
солью, перцем.
1 взбитом яйце,
75–100 г
очищенного
нашинкованного
миндаля,
40 г топленого
масла

обмыть, промокнуть, обсушить, удалить
пленки и сухожилия, филе нарезать ломтями
в 1½–2 см толщиной, приправить
Куски мяса обвалять сначала в
затем в

миндаль хорошо прижать.

разогреть, обжарить мясо с обеих сторон по 5–7
минут, дать остить, уложить на блюде, украсить

водяным
кресс-салатом.

Для соуса

3 ст. ложки
салатного
майонеза,
2 ст. ложки
сметаны,
2 ст. ложки
йогурта
2 помидора со
снятой кожицеей,
1 маринованный
огурец

1 чайную ложку
размягченного
зеленого перца,
1 ст. ложку
рубленого укропа

нарезать кубиками (из помидора удалить
остатки стебля и цветка),

смешать, огурцы, помидоры, перец и укроп,
добавить к соусу, подать с эскалопами.
тосты.

Гарнир:



Жареные колбаски

2 ст. ложки
растительного
жира
4 очищенных
сырых колбаски
для жаренья

разогреть,

обжарить с каждой стороны по 5 минут
на слабом огне.

Гарнир: горчица или томатный кетчуп, обжаренный
лук, картофель фри, салат.

Шашлык

1 маленькое свиное
филе (около 300 г),
4 ломтика печени

(не слишком
толстые,
около 250 г)

250 г помидоров
1 большой банан
1–2 луковицы

125 г промытого
шпика, немного
маринованных
огурцов,

растительным
маслом.

приправой для
шашлыка.

Электроплита:
Газовая плита:

все обмыть, промокнуть, обсушить, снять кожицу.
вымыть, обсушить,
снять шкурку,
очистить.

все продукты порезать на куски любого размера
(лучше всего 3 см величиной), в любом порядке
нанизать на шампуры для гриля, смазать

Решетку для гриля покрыть фольгой, сверху
положить шампуры, поставить в разогретый
гриль, жарить сначала с одной, потом с другой
стороны, персвернув шампуры, еще раз
смазать маслом, готовый шашлык посыпать

Время гриля

каждую сторону около 8 минут.
каждую сторону 4–5 минут.



Свиные жареные рулеты

3/4–1 кг свиных
рулетов
солью, перцем.
5 ст. ложек
оливкового масла

2 очищенных
зубчика чеснока
3 ст. ложки
томатной пасты,
6 ст. ложек воды,
горячей водой.

обмыть, промокнуть, обсушить, натереть
разогреть, мясо обжарить со всех сторон,
снять со сковороды.
подрумянить в жире из-под мяса, добавить
положить туда мясо, тушить в закрытой посуде
около 1 1/4 часа, время от времени переворачи-
вая, испаряющуюся жидкость восполнять
Готовое жаркое нарезать ломтиками, положить
на подогретое блюдо, соус, в котором жарились
мясо, посолить, положить мясо или подать
отдельно.

тимьяном.

Электроплита:
Газовая плита:
Жарить:

Начинку положить в «карман», зашить. Мясо
положить на довольно большой кусок фольги,
фольгу закрыть, положить на решетку
в разогретую духовку.

200°

около 3
2 1/4–2 1/2 часа.

Готовое мясо вынуть из духовки, на некоторое
время оставить полежать, только после этого
открыть фольгу, мясо охладить, нарезать
ломтиками, подать на блюде.

Итальянское жаркое (в фольге)

1 1/2 кг постной
свиной брюшины с
подрезом в виде
кармана,

1 упаковку (300 г)
замороженной
капусты брокколи
125 мл (1/8 л)
соленого кипятка,

75 г ветчинного
шпика
2 ст. ложками
панировочных
сухарей, 1 яйцом,
соли, перца.

кожу надрезать сеткой, мясо обмыть,
промокнуть, обсушить.

положить в

вскипятить, варить 10–15 минут до готовности,
дать стечь воде. Из брокколи приготовить пюре
с помощью электрической мешалки или
протереть сквозь сито.

нарезать кубиками, смешать с

добавить в пюре, по вкусу
Натереть мясо внутри и снаружи солью, перцем,



Весеннее блюдо с кремом из авокадо

(в фольге — 4–6 порций)

1 кг свинины
(огурец)

солью, перцем,

Электроплита:

Газовая плита:

Жарить:

4 палочки

кочиного сельдерея

2 средних
палочки порея

2 корня фенхеля,

2 больших морковки

соленый кипяток,

4–6 маленьких
помидоров

3 ст. ложки
растительного
масла

3 ст. ложками
уксуса,
настояенного на
ароматических
травах, солью,
перцем, сахаром,

обмыть, промокнуть, обсушить, при необходимости удалить пленки и жир, приправить уложить на довольно большой лист фольги, фольгу закрыть, поставить на решетку в разогретую духовку.

200°

около 3

около 1½ часов.

почистить, вымыть, нарезать кусками около 5 см длиной.

почистить, порезать пополам вдоль, порезать кусками 5 см в длину, вымыть,

плохие места срезать, корки вымыть, разделить на 4 или 8 частей,

почистить, поскрести, вымыть, нарезать на кусочки около 5 см в длину (толщиной 1/2 см), овощи по очертанию класть в вскипятить.

Сельдерей варить 1–2 минуты, порей 2–3 минуты, фенхель около 8 минут, морковь около 5 минут, под конец положить на короткое время

(не кипятить), быстро охладить в холодной воде, снять кожице, освободить от остатков стебля и цветка.

Воде дать стечь с овощами, овощи положить в большую плоскую миску.

Для маринада

смешать с

положить на овощи, время от времени маринад сливать и опять класть на овощи, мариновать 2–3 часа и дать стечь.

петрушкой.

1 спелое авокадо

1 ст. ложку

лимонного сока,

1 зубчик чеснока

125 мл (1/8 л)

растительного

масла

соленый лук,
лимонный сок.

петрушкой,

Указание:

Готовое мясо охладить, нарезать тонкими ломтиками, уложить вместе с овощами на большом блюде, украсив

Для крема из авокадо

разрезать пополам, удалить косточку, тонко снять кожице, из мякоти сделать пюре с помощью электрической мешалки или размять вилкой.

очистить, раздавить, смешать.

подмешать по одной ложке, добавить по вкусу перец,

Наполнить пустые половинки авокадо, украсить уложить на блюдо.

Крем из авокадо надо готовить непосредственно перед употреблением, так как при длительном хранении из авокадо выделяется масло.



Шницель с рокфором

4 толстых свиных
шиницеля (каждый
около 150 г)

разрезать мясо так, чтобы получились «карманы»,
шиницели обмыть, промокнуть, обсушить,
снаружи посыпать солью, перцем.

100 г рокфора

2 ст. ложками

сливок,

1 ст. ложку

портвейна,

3 ст. ложках муки,

1 взбитом яйце,

4 ст. ложках

панировочных

сухарей.

Растительное

масло

восьмушкиами

лимона.

Гарнир:

смешать с

подмешать

этой массой наполнить шницели, закрепить
шпильками, мясо обвалять сначала в

затем в

в конце в

нагреть, обжарить шницели с каждой стороны
по 7–8 минут, украсить

картофельное пюре, смешанный салат.

Свиные котлеты в панировке

4 свиные котлеты
(каждая около 200 г)

обмыть, промокнуть, обсушить, слегка отбить,
посыпать

Последовательно обвалять в

солью, перцем.

2 ст. ложках муки,

1 взбитом яйце,

40 г панировочных

сухарей.

50 г растительного

жира

разогреть, обжарить котлеты по 8 минут с
каждой стороны, уложить на подогретое блюдо.

Гарнир:

овощная закуска, картошка с петрушкой.

Вариант:

вместо свиных можно использовать телячьи
котлеты.



Грудинка по-кассельски

1½ кг грудинки

вымыть, обсушить, вынуть кости, слой жира надрезать ножом в виде решетки, мясо положить слоем жира вверх на сплюснутую водой сковородку, поставить на решетку в духовку. Когда соус из-под мяса станет коричневым, подлить немного от

250 мл (¼ л)
горячей воды,

мясо время от времени поливать соусом, в котором оно жарится, жидкость по мере испарения подливать.

1 луковицу
1 помидор

очистить,
вымыть. Луковицу и помидор разрезать на 4 части, добавить к мясу за 25 минут до готовности, готовое мясо нарезать ломтиками, уложить на подогретое блюдо, поставить в тепло. Соус, в котором жарилось мясо, вскипятить с водой, протереть сквозь сито, добавить

4 ст. ложки
сметаны,
2 полные

ст. ложки муки
3 ст. ложками
холодной воды,
соли, перца.

Электроплита:
Газовая плита:
Жарить:

при необходимости долить водой, вскипятить.

смешать с

заправить этим соусом, добавить по вкусу

около 225°

3–4

50–60 минут.

Корейка тесте

1 упаковку (370 г)

смеси для хлеба с

250 мл (¼ л)
теплой воды

приготовить по рецепту на упаковке, дать подняться. Тесто посыпать мукой, вынуть из миски, быстро вымесить. Тесто (можно отложить немного на украшение) рас-

1 кг корейки
(куском без костей)

катать на посыпанной мукой кухонной доске в длинный пласт, размером в два раза больший, чем мясо.

положить на тесто, края теста смазать водой, обернуть вокруг мяса, тесто положить на смазанный жиром противень гладкой стороной вверх, украсить отложенным тестом. На верхней стороне теста равномерно распределить дырочки размером с грифельник, дырочки вырезать, а не продавливать, еще раз дать подняться в теплом месте, тесто смазать водой, поставить в разогретую духовку.

около 200°

3–4

Запекать:
40–50 минут.



Свиное филе по-китайски

2 свиных филе
(каждое около 250 г)

80 г весеннего лука

1 зубчик чеснока

6 ст. ложками
соевого соуса,
2 ст. ложками
sherry medium,
молотым имбирем,
солью.

2 ст. ложки меда,
2 ст. ложки
коричневого сахара

2 ст. ложки
растительного
масла

3–4 ст. ложки воды.
Электроплита:
Газовая плита:
Жарить:

2–3 ст. ложками
sherry medium,

зеленью.

Гарнир: батон белого хлеба, валерьянка.

обмыть, промокнуть, обсушить, при необходимости удалить пленки и сухожилия.
почистить, вымыть,
очистить, лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, смешать с

Мясо положить в маленькую миску, сверху налить маринад, накрыть фольгой, оставить на ночь.

помешивая нагревать, пока сахар не растворится, мясо вынуть из маринада, обсушить, обмазать медовой жидкостью.

разогреть, филе быстро обжарить со всех сторон, маринад вылить на мясо, кастрюлю поставить на решетку в разогретую духовку. Во время жарки понемногу добавить к мясу

225–250°

около 5

около 20 минут.

Готовое мясо вынуть из духовки, соус, в котором оно жарилось, вскипятить с

добавить к мясу, мясо охладить, нарезать очень тонкими ломтиками, уложить на блюдо, полить соусом, в котором оно жарилось, украсить

Котлеты, фаршированные фруктами

4 котлеты с
разрезами в виде
«карманов»

(каждая около 250 г)

солью, перцем.

4 маленьких
ломтика ананаса
(консервированных)

4 ломтика сырой
ветчины,

1–2 ст. ложки
топленого масла

петрушкой.

обмыть, промокнуть, обсушить,
изнутри и снаружи посыпать

дать стечь, завернуть в

в каждую котлету положить ветчину
с ананасом, закрепить шпильками.

разогреть, котлеты обжарить по 8 минут
с каждой стороны, готовые котлеты уложить
на блюдо, украсить
Подавать теплыми или холодными.



Прекрасные печеночные паштеты

Для теста

1 упаковка (300 г)
замороженного
слоеного теста

дать оттаивать при комнатной температуре.

Для начинки

300 г свиной
печени

обмыть, промокнуть, обсушить, снять пленки,
провернуть через мясорубку с большими
отверстиями, добавить к мясу

1½ яйца,

2 ст. ложки с
верхом
панировочных
сухарей.

2 луковицы

2 ст. ложки масла
или маргарина

1 ст. ложкой
нарезанной
петрушки,
молотым
майораном,
молотым
шалфеем,

1 ст. ложкой
коньяка

солью,
перцем.

очистить, нарезать кубиками,

растопить, помешивая, тушить в нем лук
вместе с

примерно 3 минуты,
добавить к мясу,
приправить

3 пласти слоеного теста раскатать одно за
другим в прямоугольник (30×40 см), вырезать
6 круглых пластов (диаметром около 12 см) и
6 других круглых пластов (диаметром около
10 см). Большие круги положить в смазанные
жиром формы для бисквитов, слегка прижать,
дно несколько раз наколоть вилкой. Положить
в каждую форму около 2 ст. ложек печеночной
массы.

½ яйца

взбить, смазать края теста, накрыть меньшими
кругами, смазать верхнюю поверхность
паштетов взбитым яйцом, несколько раз

наколоть вилкой.

Формы поставить в разогретую духовку.

200–225°

4–5

Время выпечки:
около 25 минут.



Мясной рулет с зеленым перцем и морковью

250 г моркови
соленый кипяток,
очистить, поскрести, вымыть, положить в
вскипятить, варить 8–10 минут, дать стечь,
порезать кубиками.

1 булочку
1 луковицу
среднего размера
очистить, мелко нарезать.

250 г промытого
шпика
нарезать кубиками,

600 г смешанного
фарша
(наполовину
из гвядины,
наполовину
из свинины)
2 яйцами,
перемешать с хлебом, луком, шпиком и
приправить

1 чайной ложкой
майорана, 1 чайной
ложкой тимьяна,
солью, перцем.

25 г маринованного
(соленого)
зеленого
консервированного
перца
дать стечь, размять вилкой, добавить к фаршу,
еще раз добавить соли, перца,
по вкусу.

Для начинки
1 пучок петрушки
вымыть, мелко порубить.
Форму для кекса смазать
маргарином,
ulloжить на дно половину фарша, разровнять,
положить сначала приготовленную морковь,
затем петрушку, равномерно распределить,
сверху разложить оставшийся фарш. Сделать
ножом длинные углубления на верхней стороне.

1 ст. ложку
маринованного
(соленого)
консервированного
зеленого перца
дать стечь, уложить в это углубление,

Продолжение на стр. 72



форму поставить на решетку в разогретую духовку.

Электроплита: 200–225°

Газовая плита: 3–4

Жарить: около 1 часа.

С готового рулета слить выступивший сок, вынуть рулет из формы, нарезать ломтиками, уложить на подогретое блюдо, поставить в тепло.

Для соуса

Мясной сок протереть сквозь сито, добавить

125 мл (1/8 л)

мясного бульона

из кубика,

1 полную

ст. ложку муки

небольшим

количество

холодной воды,

заправить соус, при необходимости добавить в соус по вкусу соли, перца, майорана, тимьяна.

вскипятить. Смешать

с

заправить соус, при необходимости добавить в соус по вкусу соли, перца, майорана, тимьяна.

Свиное карри с пореем

500 г свиного филе обмыть, промокнуть, обсушить, нарезать полосками.

2–3 луковицы (около 125 г) очистить, разрезать пополам, порезать ломтиками,

1 желтый стручок перца разрезать пополам, убрать остатки стебля, семечки, белые перегородки, вымыть, нарезать полосками.

1 кг лука-порея (около 10 пучков) почистить, темную зелень удалить до 10 см, порей нарезать кружочками, тщательно вымыть.

4 ст. ложки растительного масла разогреть на большой сковородке, помешивая, поджарить мясо и лук, добавить

1 ст. ложку с верхом порошка карри, быстро поджарить (порошок карри не должен потемнеть), приправить солью, добавить

около 7 ст. ложек апельсинового сока.

2 зубчика чеснока очистить,

2 ломтика свежего имбирного корня очистить, чеснок и имбирь нарезать на кубики, добавить к мясу, тушить все вместе около 5 минут до готовности, посолить.

Маринованное ароматное мясо

375 г свиного филе

обмыть, промокнуть, обсушить, при необходимости удалить пленки, нарезать ломтиками толщиной около 3 мм.

375 г ростбифа

обмыть, промокнуть, обсушить, при необходимости удалить жир, нарезать вдоль волокон на 3 куска, разрезать их поперек волокон на ломтики толщиной 3 мм.

5 ст. ложек растительного масла

разогреть, обжарить, помешивая, кусочки мяса, порция за порцией около 3 минут, положить в миску вместе с соусом, в котором жарились мясо, посыпать

солью, перцем.

4 ст. ложки салатного масла

3–4 ст. ложками

уксуса из красного вина, 1 чайной ложкой дижонской горчицы, 2 чайными ложками розового перца,

2 ст. ложки порезанной петрушки,

1–2 ст. ложки

порезанного укропа,

1–2 ст. ложки

порезанного купыря,

2 ст. ложки мелко

порезанного шнитт-лука,

уксуса из

красного вина,

посолить, поперчить, добавить

маринад смешать с мясом, дать пропитаться, время от времени помешивая, при необходимости добавить соли и перца, добавить по вкусу

уложить на блюдо вместе с маринадом, украсить букетиком ароматных трав.



Сочная баранина

Бараньи котлеты с мяты

(рис на стр. 74-75)

8-12 бараных

котлет

с косточкой

солью, перцем,

мягко нарезанными

листочками мяты.

2-3 ст. ложки

топленого масла

1 зубчика чеснока

2-3 ст. ложки

мягко нарезанных

посыпать

натереть

разогреть,

очистить, раздавить,

листочек мяты.

добавить в жир, погуашь, положить туда же бараньи котлеты, жарить с каждой стороны по 3-4 минуты; уложить на подогретое блюдо, сверху положить соус, в котором жарилось мясо, украсить по желанию

мятными

веточками.

1-2 зубчика

чеснока

1-2 столовыми

ложками

лимонного соуса,

1 стаканом

(150 г) сметаны,

очистить, раздавить, смешать с

добавить соли, перца по вкусу, подать к котлетам.

Гарнир:

жареный картофель или мелкий картофель с ароматными травами, смешанный салат.

Корона из баранины

(6 порций)

2 кг бараных

котлет на

ребрышке

(куском)

от позвоночника нарезать на расстоянии 3-4 см от глубину около 3 см, чтобы позвоночник можно было согнуть в круг. Мясо очистить от кожи, при необходимости удалить жир, ребра

с внешней стороны освободить от жира и мяса, кости чисто высоблить. Вдоль крайних ребер мясо сшить друг с другом с помощью штиговальной иглы и крепких ниток, при этом кости хребта выгинутся вверх и вниз по верхней стороне, так что получится корона.

очистить, порезать, воткнуть в баранину, мясо натереть.

2 зубчика чеснока

солью, перцем,

1 чайной ложкой

молотого

розмарина,

1½ кг мелкого

картофеля

40 г растопленного

сливочного масла

500 мл (½ л)

масленого бульона

из кубика

Электроплитка:

Газовая плита:

Жарить:

середину короны наполнить смятой фольгой, чтобы не потерялась круглая форма, жаркое сбрзнуть холодной водой, положить на сковороду, поставить в разогретую духовку.

очистить, вымыть, после 20 минут жарення положить на сковороду вокруг баранины, картофель посолить, полить

Половину от

наливать на сковороду, тушить вместе с бараниной и картофелем, мясо время от времени поливать собственным соком, верхние концы ребер обернуть фольгой, чтобы они не сильно зажарились, постепенно добавлять оставшийся бульон, картофель время от времени переворачивать, около 225°

3-4

около 1½ часов.

Готовое мясо освободить от фольги, уложить вместе с картофелем на подогретое блюдо, поставить в тепло, соус, в котором жарилось мясо вскипятить с небольшим количеством воды.

2 полные

ст. ложки муки

2 ст. ложками

холодной воды,

смешать с

заправить соус, посыпать, попечурить.

Баранья спинка с пюре из ананасов

1½ кг бараньей спинки

обмыть, промокнуть, обсушить, удалить жир и пленки.

1 пучок душистых трав (душица, тимьян, майоран, розмарин)

½ чайной ложки молотого имбиря, ½ чайной ложки шалфея, ½ чайной ложки черного перца, 1½ чайной ложки соли,

250 мл (¼ л) мясного бульона из кубика.

340 г кусочков консервированного ананаса

1 ст. ложкой соевого соуса, 2½ чайной ложки горчицы (среднеострой).

Электроплита:
Газовая плита:
Жарить:

2 чайных ложки муки
1 ст. ложкой холодной воды,

Гарнир:

вымыть, обсушить, мелко порезать, смешать с

натереть этим баранину, мясо крепко связать, положить в сковороду, сполоснутую водой, поставить в разогревенную духовку, полить частью от

Мясо время от времени поливать собственным соком, постепенно доливая испаряющуюся жидкость. Из

сделать в миксере пюре, смешать с

За 30 минут до готовности мясо обмазать 3 столовыми ложками ананасового пюре.

200–225°

3–4

около 1½ часов.

Готовое мясо уложить на подогретое блюдо, поставить в тепло, соус, в котором жарилось мясо вскипятить с водой.

смешать с

заправить соус, соус посолить, поперчить, оставшееся ананасовое пюре и соус подать к жаркому. жареный картофель, фасоль в масле, глазированная морковь.



Муссака

3 средних
баклажана
(500–600 г)

солью,

2 зеленых пеперона

125 мл (1/8 л)
растительного
масла

2 ст. ложки
растительного
масла

600 г рубленой
баранины
(например, из
лопатки или
костреца).

2 луковицы
2 зубчика чеснока
1/2 пучка петрушки

базиликом,
тимьяном,
1 чайной ложкой
душицы,
6–8 помидоров

1 ст. ложкой
растительного
масла,
солью, базиликом,
тимьяном,

1 стакан (150 г)
йогурта

удалить черенки, вымыть, порезать ломтиками
около 1 см толщиной, можно посыпать
дать постоять около 30 минут,

чтобы выделился горький сок. У

удалить черенки, косточки, вымыть, нарезать
ломтиками около 1 см толщиной. Примерно
1/3 от

разогреть, небольшими порциями постепенно
обжарить овощи, вынуть, поставить в тепло.

разогреть, обжарить в нем

очистить, нарезать кубиками,
очистить, раздавить,
вымыть, мелко порезать, лук, чеснок, петрушку
добавить к мясу, потушить, посыпать солью,

покрыть этой массой фарш, тушить 5 минут.
вымыть, удалить остаток цветка,
нарезать ломтиками.

Форму для пудинга смазать

уложить половину баклажан, посыпать

сверху распределить половину помидоров,
посыпать солью, базиликом, тимьяном, овощи
накрыть фаршем, сверху уложить оставшиеся
баклажаны, пеперони и помидоры.

перемешать, распределить сверху,

4–5 ст. ложек
тертого сыра

насыпать сверху, поставить муссаку
в разогретую духовку, запечь.

200–225°

3–4

Запекать: около 40 минут.

Гарниры: батон белого хлеба.



Бараньи котлеты с душистыми травами

8 бараньих котлет

солью, перцем.

2 ст. ложки

сливочного масла

1 зубчик чеснока,

125 мл (1/8 л)

белого вина,

125 мл (1/8 л)

горячего мясного

бульона из кубика,

1 чайную ложку

порезанного

купыря, 1 чайную

ложку порезанного

базилика, 1 чайную

ложку порезанного

эстрагона,

1 чайную ложку

порезанной

петрушки, тертой

цидры с 1/2 лимона

(необработанного),

2 ст. ложки

сливочного масла,

обмыть, промокнуть, обсушить, срезать жирный край, нижнюю пленку на расстоянии около 2 см вырезать. Котлеты посыпать

2 упаковки (каждая 300 г) замороженной фасоли, соль садовый чабер,

Электроплита:

Газовая плита:

Запекать:

водой

2 чайные

ложки муки

1 ст. ложкой
холодной воды,

4 ст. ложек сливок,
соус посолить.

и сверху положить мясо, гусятницу поставить в духовку в закрытом виде.

200–225°

3–4

около 1 3/4 часа.

Готовое мясо снять с костей, нарезать ломтиками, уложить с фасолью на подогретое блюдо, поставить в тепло. Бульон, в котором пеклось мясо с фасолью, долить до 250 мл (1/4 л).

смешать с

заправить соус, подмешать

добавить в соус

варить около 10 минут, добавить туда же

соус подать к котлетам.

Баранья спинка с зеленой фасолью (в гусятнице)

1 кг бараньих котлет

1 л пахты

солью, перцем,
тимьяном.

обмыть, промокнуть, обсушить, выдержать в около 24 часов. Мясо обмыть, промокнуть, обсушить, освободить от пленки и жира (можно оставить тонкий слой жира), мясо натереть

Положить в гусятницу



Мясные фрикадельки на сирийский манер

750 г баранины

обмыть, промокнуть, обсушить, срезать жир, пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями вместе с

250 г вареной моркови.

1-2 зубчика чеснока

150 г вареного риса (50 г сырого), 2 яйцами,

солью, перцем, порошком карри.

примерно 10 ст. ложках кунжута, жира

Слепить из теста примерно 50 фрикаделек размером с грецкий орех, половину обвалять в

фрикадельки варить в кипящем небольшими порциями по 5 минут, обсушить хозяйственной бумагой, подавать горячими или холодными.

Для соуса

1 стакан (150 г) сметаны

1 стаканом (150 г) йогурта,

перемешать с посолить, поперчить, полить фрикадельки.

сжималось, положить на решетку в середину разогретой духовки.

225-250°

4-5

около 30 минут.

Готовые котлеты уложить с шампиньонами на подогретое блюдо, украсить

порезанной петрушкой.



Бараньи котлеты в фольге

4 двойных бараньи котлеты

освободить от жирных краев, нижнюю пленку вырезать на расстоянии 2 см, котлеты с обеих сторон посыпать

положить рядом на большой лист фольги.

солью, тимьяном,

Около 300 г тушеных ломтиков

шампиньонов куски масла

дать стечь, распределить на котлетах, положить сверху.

Фольгу плотно закрыть, но так, чтобы мясо не

Баранина на шампуре

(рисунок напротив)

800 г бараньей
лопатки
(без костей)

обмыть, промокнуть, обсушить, удалить жир
и сухожилия, мясо нарезать ломтиками около
4 см величиной.

1 луковицу

1 зубчик чеснока

1 чайной
ложкой соли,

3 ст. ложки
растительного
масла

почистить, мелко порезать,
очистить, порезать кружочками, посыпать

размять лезвием ножа.

положить в миску вместе с луком и чесноком,
добавить

1 ст. ложку
порошка карри,

1 чайную ложку
порошка имбиря,

2 ст. ложки
лимонного сока,

смешать, положить туда же мясо, закрыть,
держать около 4 часов.

2 стручка
красного перца

разрезать пополам, удалить черенки, зерна,
белые перегородки, стручки вымыть, нарезать

кусочками величиной около 4 см.

100 г ломтиков
шпика к завтраку

нарезать кусками величиной около 4 см.

4 луковицы

очистить, разрезать на 4 части,
все продукты вперемежку надеть на шампуры.

4 лавровых листа

250 мл ($\frac{1}{4}$ л)
растительного
масла

разогреть в сковороде, жарить в нем около
10 минут.

Гарнир:

рис с карри и изюмом, салат из апельсинов
и порея.

Маринованная баранина по-турецки

1 $\frac{3}{4}$ кг баранины
(с костреца без
костей)

обмыть, промокнуть, обсушить, освободить от
жира и пленок, нарезать узкими ломтиками
толщиной $\frac{1}{2}$ см.

Продолжение стр. 88



<i>3 луковицы</i>	<i>Для маринада</i>
<i>3 зубчика чеснока</i>	очистить, мелко порезать,
<i>8 ст. ложек оливкового масла,</i>	очистить, раздавить, лук и чеснок смешать с
<i>3 ст. ложки лимонного сока,</i>	
<i>2 чайных ложки тимьяна,</i>	
<i>соли, перца,</i>	
<i>Растительное масло</i>	<i>добавить по вкусу</i> ломтики мяса обмазать маринадом, положить в миску, накрыть фольгой, держать ночь, мясо вынуть из маринада, стереть луковую массу.
<i>4 ст. ложки воды,</i>	<i>разогреть на сковороде, часть мяса уложить рядом друг с другом, жарить по 2–3 минуты с каждой стороны, положить в миску, посыпать перцем, оставшееся мясо пожарить таким же образом.</i>
<i>4 ст. ложки белого вина</i>	<i>Маринад, луковую массу,</i>
<i>сахар,</i>	<i>добавить в соус, в котором жарилось мясо, потушить, добавить по вкусу</i>
<i>1 кг мякоти помидоров</i>	<i>выложить на ломтики мяса, охладить. Ломтики мяса время от времени поливать жидкостью.</i>
<i>2–3 зубчика чеснока</i>	<i>вымыть, обсушить, разрезать пополам, удалить зерна, остатки цветка и стебля, нарезать кубиками.</i>
<i>2–3 ст. ложки оливкового масла,</i>	<i>очистить, раздавить, положить на помидоры.</i>
<i>2–3 ст. ложки лимонного сока</i>	<i>смешать, посолить, поперчить, добавить по вкусу</i>
<i>эстрагона,</i>	<i>дать пропитаться (промариноваться), при необходимости еще добавить приправ, если нужно отлить немного жидкости, куски мяса вынуть из маринада, уложить на глубокое блюдо, сверху положить немного маринада. Кубики помидора уложить на мясо в виде венка.</i>
<i>1 стакан (150 г) сметаны</i>	<i>Для соуса</i>
	<i>перемешать с</i>

1 стаканом (150 г) йогурта, соли, перца, сахара,
Указание: добавить по вкусу
подать к мясу.
к соусу добавить по вкусу лимонного сока и 2–3 ст. ложки смеси рубленых душистых трав.

Бараньи котлеты со стручковым перцем

4 стручка красного перца разрезать пополам, удалить черенки, зерна, белые перегородки, стручки вымыть, нарезать тонкими полосками.

1 ст. ложку масла или маргарина растопить, тушить в нем перец около 25 минут до готовности.

1 чайную ложку без верха крахмала смешать с

125 мл (1/8 л) сливок, соли, перца, полить овощи, добавить по вкусу овощи положить на подогревное блюдо, поставить в тепло.

4 бараньих котлеты обмыть, промокнуть, обсушить, освободить от жира, положить на горячую решетку гриля, поставить в разогретый гриль, жарить сначала с одной, потом с другой стороны, примерно каждую минуту смазывать

растительным маслом, уложить с овощами.

Время гриля каждую сторону около 6 минут. одну сторону примерно 4 минуты, вторую — около 3 минут.

Гарнир: рис с маслом.

Оглавление

Предисловие	4
Медальоны из телятины с соусом карри	6
Печенка с шампиньонами и луком	7
Нежная телятина	9
Печень по-берлински	10
Медальоны из телятины на тостах с голландским соусом	10
Антрекоты из телятины с бананами	11
Тушеный орех из телятины	12
Тушеные телячьи почки	14
Рулетики «Прыгни в рот»	14
Телячьи почки, облитые алкоголем и подожженные	16
Мясо со сливками и шампиньонами	18
Искусный повар	18
Телячья голень	20
Сытная говядина	22
Пикантные говяжьи рулеты	24
Гуляш пикантный	25
Говядина с шампиньонами	26
Холодные ломтики говядины	28
Ростбиф с ароматическими травами	30
Пестрый гуляш в горшочке	30
Творожно-мясные фрикадельки	32
Говяжье филе «Веллингтон»	32
Рулеты из печени	34
Печень с шалфеем	36
Говядина «Георг»	36
Говяжье филе с зеленым перцем	38
Бифштекс по-татарски	38
Рулет «Гранд-шеф»	40
Бычий хвосты с кочанным сельдереем	42
Тушеная говядина	44
Говяжье филе	44
Популярная свинина	46
Жареное свиное сало по-силезски	48
Морковное жаркое	49

Котлеты с лисичками	49
Почки с ветчиной	50
Карри-котлеты	52
Луковые котлеты с горчичным кремом	52
Ароматные фрикадельки	54
Миндальные эскалопы	54
Жареные колбаски	56
Шашлык	56
Свиные жареные рулеты	58
Итальянское жаркое	58
Весеннее блюдо с кремом из авокадо	60
Шницель с рокфором	62
Свиные котлеты в панировке	62
Грудинка по-кассельски	64
Корейка в тесте	64
Свиное filet по-китайски	66
Котлеты фаршированные фруктами	67
Прекрасные печеночные паштеты	68
Мясной рулет с зеленым перцем и морковью	70
Свиное карри с пореем	72
Маринованное ароматное мясо	73
Сочная баранина	74
Бараньи котлеты с мяты	76
Карона из баранины	76
Баранья спинка с пюре из ананасов	78
Муссака	80
Бараньи котлеты с душистыми травами	82
Баранья спинка с зеленой фасолью	82
Мясные фрикадельки на сирийский манер	84
Бараньи котлеты в фольге	84
Баранина на шампуре	86
Маринованная баранина по-турецки	86
Бараньи котлеты со стручковым перцем	89