

Рецепты
для Вас



Блюда в горшочках



БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ



Москва
«Цитадель-трейд»
- 2007

УДК 64
ББК 36.992
Б71

**Блюда в горшочках. – М.: Цитадель-трейд, 2007. –
Б 71 64с.**

ISBN 978-5-7717-0007-6

В этой книге без малого 300 рецептов, которые в своей простоте развернут перед вами счастливую возможность самим приготовить вкусное блюдо для себя, семьи, гостей, при этом обрести хорошее настроение и здоровье.

Блюда, приготовленные в горшочках, будь то мясо, рыба, овощи или же обычные знаменитые щи, – необычайно полезны и легко усваиваются человеческим организмом.

**УДК 64
ББК 36.992**

ISBN 978-5-7717-0007-6 © Издательство «Цитадель-трейд», 2007

ПРЕДИСЛОВИЕ

Горшок из огнеупорной глины, прашур современной кастрюли, и поныне применяемый для приготовления пищи, обладает уникальными свойствами. Блюда, которые готовятся в глиняной посуде, приобретают специфический вкус. Под запеченной корочкой продукты тушатся, запахи перемешиваются, а сами горшочки являются дополнением в оформлении стола.

В горшочках можно приготовить еду почти из всех продуктов. Например, мясо лучше всего тушить в горшке. Как известно, глина гораздо лучше сохраняет тепло, чем металл, и более естественно уживается с огнем. Поскольку в горшок всегда добавляют минимальное количество бульона или воды, то мясо при этом тушится в собственном соку. Причем сам по себе он при такой технологии получается более насыщенным и более вкусным, чем при иных способах приготовления. Грубые куски мяса в них поддаются размягчению, все ингредиенты блюда упариваются и взаимно проникают друг в друга, то есть возникает некая целостность блюда.

Чтобы аромат тушеного мяса улавливался и поглощался самим блюдом, крышку горшка обмазывали тестом, которое впитывало пар; также на горловину горшка просто клали лепешку из теста, которая пропитывалась душистыми запахами овощей, специй и основного продукта.

Перед тушением мясо обжаривают на сковороде, предварительно залив его горячим бульоном.

В горшках варят похлебки, тушат рыбу, мясо, овощи, запекают всевозможные каши и другие кушанья. Приготовление блюд в горшочках не трудоемко. А при наличии продуктов можно фантазировать.

Процесс приготовления может проходить с использованием крышки или без нее. Блюда, приготовленные в горшочке под крышкой, получаются более сочными, а приготовленные без крышки, запекаются до румяной корочки.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ЩИ СУТОЧНЫЕ

Для щей: 1 кг говяжьей грудинки, 3 1/2—4 л воды, 2 1/2 стакана отжатой кислой рубленой капусты, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, 5—6 горошин черного перца, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки томата-пюре, соль — по вкусу, 1 головка чеснока, 3 ст. ложки растительного масла.

Квашеную рубленую капусту тушить в отдельной кастрюле, добавив жирного бульона и половину столовой ложки томата-пюре. После 1,5—2 часов тушения капуста становится красноватой, мягкой, со сладковатым привкусом. Тушеную капусту выложить в кастрюлю с бульоном и варить около 1 часа. За 30 минут до окончания варки добавить обжаренные с томатным пюре коренья, а за 10—15 минут — специи, мучную пассеровку, соль.

Кастрюлю со щами снять с огня сразу же после добавления специй и разлить щи в глиняные порционные горшочки. В каждый горшочек положить по кусочку мяса и долька чеснока, растертого с солью. Сверху горшочек покрыть куском раскатанного пресного сдобного теста, смазать тесто яйцом и запекать в духовом шкафу. Когда лепешка-крышка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы.

Для теста: 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 1/2 стакана муки, щепотка соды, соль — по вкусу.

Масло растереть с 1 яйцом, сметаной и постепенно добавлять муку, смешанную с содой и солью. Приготовленное тесто охладить, чтобы его легко было разделить.

ЩИ С РЫБОЙ

600 г осетрины, 2—3 картофелины, 1 небольшой кочан капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, соль, лавровый лист, специи по вкусу.

Осетровую рыбу ошпарить, очистить, промыть, нарезать ломтиками, залить горячей водой и варить до готовности. Головы осетровых рыб ошпарить и очистить, удалить глаза и жабры, разрубить пополам. Хвосты и плавники ошпарить. Из этих отходов сварить бульон. С вареных голов снять мякоть, соединить с кусками вареной рыбы, а хрящи варить в бульоне еще 1,5—2 часа. Капусту нарезать шашками и положить в процеженный кипящий бульон. Через 20—30 минут добавить нарезанные кубиками пассерованные корни и лук, довести до кипения, положить картофель, нарезанный кубиками. За 5—10 минут до готовности добавить лавровый лист и перец.

В глиняные горшочки положить куски рыбы и измельченные хрящи, залить щами, довести до кипения. Подавать с зеленью, ломтиком лимона или со сметаной.

ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

6 картофелин, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 400 г щавеля, 1 корень петрушки, 4 ст. ложки сметаны, 1 1/2 л воды, укроп, лавровый лист, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить целыми клубнями и остудить. Отвар процедить. Листья щавеля нарезать, добавить шинкованный репчатый лук, петрушку, маргарин или сливочное масло, немного отвара и потушить. Отварной картофель нарезать кубиками, смешать со щавелем, залить горячим отваром, довести до кипения и варить еще несколько минут. Особенно вкусны щи, приготовленные в чугунном горшочке в духовке. В готовые щи положить сметану, зелень укропа.

ПОХЛЕБКА ИЗ ФАСОЛИ В ГОРШКЕ

200 г фасоли, головка репчатого лука, 60 мл растительного масла, 3 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Фасоль положить вместе с маслом, крупно нарезанным луком и красным перцем в глиняный горшок, залить холодной водой, закрыть крышкой и варить до готовности, потом посолить.

СУП В ГОРШКЕ

800 говядины, 2 л воды, 1 репа, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 кочан капусты (600—800 г) 200 г нежирной ветчины, 3—4 помидора, 4—5 картофеля, 1 ст. ложка соли, пучок зелени петрушки и укропа.

Подготовленную говядину залить 2 л воды и варить в течение часа. Тем временем очистить и нарезать дольками репу, морковь, корни петрушки и сельдерея. Кочан капусты вместе с кочерыжкой разрезать на 8 частей. Ветчину нарезать тонкими ломтиками и выложить ими дно и стенки обливного горшка. Вынуть из бульона сваренное до полуготовности мясо, нарезать небольшими кусочками. Подготовленные корни, мясо и капусту уложить слоями в горшок, поместив в середину пучок зеленой петрушки и укропа. Залить бульоном, положить помидора, разрезанные на дольки, очищенные картофелины целиком, посолить, закрыть крышкой и томить в духовке около 1,5 часа.

Подать в горшке, посыпав сверху зеленью петрушки и укропа.

СУП ЛУКОВЫЙ В ГОРШОЧКЕ

1 стакан нарезанного репчатого лука, 1 стакан пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 100 г ржаного хлеба, 1/2 стакана тертого сыра, 1 1/2 л воды.

Лук нарезать и положить в кастрюлю с кипящим маслом. Как только лук приобретет золотистый цвет, всыпать муку, тщательно все перемешать. Постепенно долить холодную воду. Помешивать до тех пор, пока бульон не посветлеет. Добавить еще воды и довести до кипения. Накрыть посуду и дать супу покипеть на очень слабом огне 30 минут. Протереть сквозь сито. В горшочек положить поджаренный хлеб и сыр. Залить супом и томить в духовке еще 20—30 минут.

СУП-ЖЮЛЬЕН

1,5 литра воды, 200 г репы, 2 головки лука, 5 крупных листьев капусты, 250 г картофеля, 50 г сливочного масла.

Натереть или тонко нашинковать репу, порезать лук и капусту. Все сложить в горшочек, добавить масло, накрыть и слегка потушить. Затем горшочек открыть, влить воду, положить картофель, нарезанный мелкими кубиками, посолить, накрыть и варить до готовности.

КАЛЬЯ (ПОХМЕЛКА)

200 мл огуречного рассола, 200 мл воды, 100 г паюсной икры, 2 соленых огурца средней величины, 1 луковица, перец черный молотый, лавровый лист, соль по вкусу.

Огурцы очистить от кожуры, удалить зерна, мелко порезать, икру растолочь в ступке, все смешать, добавить нарезанный лук, налить рассол огуречный, развести водой и варить в горшочке. Подавая, приправить перцем, или приправой «карри».

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

ГОВЯДИНА «СЮРПРИЗ»

800 г говядины, 8 картофелин, 4 головки репчатого лука, 2 ч. ложки муки, 0,33 стакана сметаны, 100 г сушеных грибов, 3 ст. ложки жира, зелень петрушки, лавровый лист, перец душистый горошком, соль.

Для теста: 1,5 стакана муки, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка маргарина, 1 яйцо, соль.

Мясо нарезать на кусочки, запанировать в муке и обжарить с мелко нарезанным луком. Грибы отварить и нарезать соломкой; картофель нарезать кубиками и обжарить. Все продукты уложить в горшочек, посыпать измельченной зеленью, залить сметаной, заправить специями, накрыть лепешкой из теста и поставить в нагретую духовку.

ГОВЯДИНА «ОСОБАЯ»

500 г говядины, 100 г говяжьей печени, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка муки, 200 г горошка зеленого, 0,5 стакана бульона, 3 ст. ложки сметаны, 6 маслин, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Мясо нарезать и обжарить, печеньку нарезать брусочками и обжарить, посыпать измельченным луком и жарить еще 7 минут. Лук и морковь порезать и обжарить в томатной пасте. Маслины мелко порубить. Лук и морковь, мясо, горошек и маслины положить в горшочек, залить бульо-

ном со сметаной, заправить специями и тушить в духовке 20—25 минут. К столу подать в горшочке.

ГОВЯДИНА СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

750 г мякоти говядины, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 750 г стручковой фасоли, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 пучка укропа, 5 помидоров, черный молотый перец, соль.

На дно каждого горшочка положить по кусочку сливочного масла, мелко нарезанный лук, нарезанное ломтиками мясо, предварительно посоленное и поперченное, стручковую фасоль кусочками, ломтики помидоров, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, добавить оставшуюся часть сливочного масла и налить по 50 мл горячей воды. Горшочки плотно закрыть и поставить на небольшой огонь на 2 час.

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С КРАСНЫМ ВИНОМ

1,5 кг говяжьего филея, 200 г сливочного масла, 100 г соленого шпика, одна луковица, 3/4 стакана красного сухого вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки уксуса или сока крыжовника, тесто, 20 г зеленого лука, 100 г ветчины.

1,5 кг говядины вымыть и положить в горшок, добавить луковицу, ложку зеленого лука на дно, а сверху — ломтики шпика и ветчины, моркови, соли и перца. Подрумянить говядину, влить 2/3 стакана вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 бульона, крышку обмазать тестом, поставить в духовку на 3 часа. Затем снять из соуса жир, шпик, влить 2 ложки уксуса или сока крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

На 1 кг говядины — 2 ст. ложки жира, 0,5 кг чернослива, 2 луковицы, 0,5 стакана томата-пюре, 1 ст. ложку муки, 0,5 ст. ложки сахара, 5 гвоздик, 0,33 ч. ложки корицы, 1 ст. ложку 9%-го уксуса, соль — по вкусу.

Говядину нарезать на порционные куски, посолить, обжарить до румяного цвета на сковороде, переложить в горшочки, добавить пассерованные с жиром лук и томат-пюре, залить небольшим количеством бульона и тушить 20—30 минут, накрыв крышками.

Пассерованную муку развести бульоном, вместе с промытым черносливом положить в горшочки с мясом и тушить до готовности. После этого добавить уксус, гвоздику, корицу, сахар и продолжать тушить еще 10—15 минут.

Готовую говядину подать в тех же горшочках.

ГОВЯДИНА С БАКЛАЖАНАМИ

750 г мякоти говядины, 80 г сливочного масла, растительное масло, по 3 луковицы, помидора, баклажана, 1 пучок мелко нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Ломтики мяса обжарить в сливочном масле, разложить их в горшочки, посыпать мелко нарезанным луком, посолить, поперчить, залить водой и тушить, пока мясо не станет мягким. Промыть, нарезать кубиками баклажаны, обжарить их в растительном масле, положить в горшочки с мясом, добавить помидоры, нарезанные ломтиками, и оставить на 20 минут на небольшом огне. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

ГОВЯДИНА С КАБАЧКАМИ

750 г мякоти говядины, 750 г кабачков, 80 г сливочного масла, 3 помидора, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, соль, черный молотый перец.

Мясо нарезать кусочками, обжарить на сковороде в сливочном масле, посолить, поперчить, разложить в горшочки, сверху положить мелко нарезанные ломтики помидоров, залить горячей водой и тушить до тех пор, пока мясо не станет мягким, а соуса останется немного. Кабачки очистить, нарезать кружочками, положить на мясо, посыпать укропом и тушить еще 10—15 минут на небольшом огне.

ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ

500 г говядины, 800 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка жира, лавровый лист, перец, соль.

Говядину нарезать порционными кусками, отбить, посолить, посыпать перцем, обсыпать мукой, обжарить каждый кусок, разложить в горшочки вместе с жиром и соком, добавить воду, пассерованный с жиром томат-пюре и тушить под закрытой крышкой 30 минут. После этого положить обжаренный картофель, пассерованные морковь и петрушку, перец горошком, лавровый лист и тушить до готовности на слабом огне.

ГОВЯДИНА С АПЕЛЬСИНАМИ И РОЗМАРИНОМ

450 г порезанной кубиками говяжьей вырезки, 2 стакана овощной смеси, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, по 1/4 стакана говяжьего бульона и апельсинового сока, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 зубчика чеснока, по 1/4 ч. ложки молотого имбиря и сухого розмарина, 1 апельсин, 2 стакана вареного риса.

Обжарить на сливочном масле мясо и овощи. Разложить все в горшочки, оставив масло на сковороде. Смешать его с крахмалом, чтобы получилась пастообразная масса. Понемногу добавлять туда бульон и размешивать соус до однородной консистенции. Поставить сковороду на медленный огонь, добавить апельсиновый сок, соевый соус, чеснок, имбирь и розмарин. Варить, постоянно помешивая, пока не образуется кремообразный соус. Положить в горшочки апельсин, залить в них соус и тушить до готовности. Украсить блюдо апельсиновой цедрой и подать с вареным рисом.

ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ

1 кг мяса, 1 стакан мелко нарезанной моркови, 200 г свежих грибов, 2 головки лука-шалот, 1 зубчик чеснока, 100 г свиного сала, 1,5 стакана красного сухого вина,

треть стакана коньяка, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки молотого черного перца.

Мясо разрезать на небольшие куски и посыпать их солью и перцем. Налить в горшочки по 1 ч. ложке растительного масла (лучше оливковое) и положить половину нормы сала. Положить морковь, сверху — слой мяса, затем слой репчатого лука, далее — лук-шалот и грибы. Посыпать солью и перцем и накрыть тонкими ломтиками сала. Полить вином, коньяком и посыпать перцем. Поставить горшочки в предварительно хорошо прогретую духовку на 30—40 минут.

УШНОЕ

800 г говядины (лучше вырезки), 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 4—5 картофелин, 1 луковица, 2—3 моркови, 2 репы (можно брюквы), 1/2 стакана тертых ржаных сухарей, 1/2 стакана сметаны, 2—3 дольки чеснока, перец горошком, соль, лавровый лист по вкусу, 1/2 стакана мясного бульона.

Мясо нарезать на куски по 50—60 г, отбить деревянным молотком, посолить, уложить в миску и дать настояться под крышкой 20—30 минут. В керамический горшочек (или кастрюлю с широким дном) влить растопленное сливочное масло, опустить лавровый лист и перец горошком, говядину. Сверху посыпать нашинкованным обжаренным луком и тертыми ржаными сухарями. Овощи нарезать дольками и положить в горшочек, залить бульоном, посолить и поставить в разогретую духовку. Перед окончанием тушения добавить в горшочек сметану с растертым чесноком.

Подавать в горшочке либо на тарелке со свежими огурцами, помидорами, зеленым салатом.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ ПО-РУССКИ

600—800 г говядины, 3 луковицы, по 1 корню моркови и сельдерея, 2 ломтика ржаного кислого хлеба, 150 г сала шпик, 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки топленого масла, 2 стакана бульона, 1/2 стакана сметаны, 4—6 картофелин, соль, перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Кусок мяса от задней ноги или лопатки нарезать широкими ломтями, посолить, обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Смешать в большой миске репчатый лук, морковь и сельдерей, нашинкованные соломкой, ржаной хлеб, нарезанный мелкими кубиками, лавровый лист, горошины черного перца, соль. На дно каждого горшочка положить тонкий ломтик шпика. На него поместить слой обжаренного мяса и слой смеси, и залить бульоном так, чтобы он только покрывал второй слой. Горшочки поместить в разогретую духовку. Тушить мясо в течение 2—2 1/2 часов под крышкой. За 20—25 минут до окончания тушения добавить сметану. К готовому мясу отдельно подать отварной картофель.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ПИВОМ

300 г говядины, 2 головки лука репчатого, 2 шт. моркови, 400 г картофеля, 30 г, сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан пива светлого, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Мясо (лучше вырезку) нарезать тонкими ломтиками, отбить молотком, посолить, поперчить и обсыпать мелко измельченным лавровым листом. После этого мясо выложить в небольшую посуду, залить пивом и дать отстояться несколько часов в холодном месте. Затем мясо вынуть из пива, обсушить и обсыпать мукой.

Растопить масло на сковороде, выложить в растопленное масло мясо и обжарить его в течение 2—3 минут, вынуть мясо из масла на тарелку и прогреть в этом же масле нарезанную морковь в течение 2,5 минут. Перемешать 1—2 раза. В горшочки уложить слоями морковь, мясо и картофель. Вылить половину пива, в котором замачивалось мясо, и тушить в духовке, закрыв горшочки крышками на среднем огне около 20 минут. Периодически перемешивать и в случае необходимости доливать пиво. В качестве гарнира к приготовленной таким образом говядине можно подать зеленый салат и другие свежие овощи.

МУСАКА С ОВОЩАМИ

(Кавказское блюдо)

120 г говядины, 30 г сала говяжьего, топленого, 30 г риса, 15 г лука репчатого, 40 г помидоров, 120 г тык-

вы или капусты, или 100 г картофеля, или 135 г баклажан.

Говядину нарезать кубиками весом по 10—15 г и обжарить. В горшочки положить слой овощей, на них слой жареного мяса, смешанного с репчатым луком и рисом, закрыть половинками помидоров, залить бульоном так, чтобы продукты были покрыты им, и тушить.

Тыкву, картофель, баклажаны, нарезанные ломтиками, перед тушением обжарить, капусту ошпарить.

БЕФСТРОГАНОВ С ШАМПИНЬОНАМИ

200 г говядины или хорошей свинины без костей, 500 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г смальца, 1 1/2 стакана овощного отвара или мясного бульона, 3/4 стакана сметаны, 1/2 ст. л. муки, соль, черный и душистый перец, лавровый лист, можно также добавить томатную пасту.

Мясо промыть, нарезать тонкими (толщиной в две спички) продолговатыми кусочками. Лук нарезать кубиками, поджарить в жиру, добавить мясо и промытые, мелко нарезанные шампиньоны, быстро все обжарить и разложить в горшочки.

Залить овощным отваром или бульоном, положить душистый перец и лавровый лист, закрыть крышками, тушить около 30 минут. Затем осыпать мясо и грибы мукой, размешать, влить сметану, довести до кипения, посолить, добавить по вкусу черный перец. Можно подать бефстроганов в горшочках как горячую закуску или на обед с рисом, картофелем и салатом из сырых овощей.

ГУЛЯШ В ГОРШОЧКЕ ПО-ВЕНГЕРСКИ

700 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 головка репчатого лука, 200 г сладкого болгарского перца, 200 г помидоров, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка красного перца, соль.

Лук мелко порубить и обжарить до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, нарезанное кусочками, а также спе-

ции, после чего разложить в горшочки, влить немного воды и поставить тушить. Как только жидкость начнет выкипать, снова добавить немного воды или, по желанию, сухое вино. Когда мясо станет мягким, положить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 минут — помидоры. Все залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей. Можно добавить мучные клецки или лапшу.

Гуляш должен быть ярко-красным, обжигающим, как пламя. Так говорят в Венгрии.

ГУЛЯШ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЮ

По 200 г говядины, баранины, свинины, 4 крупные луковицы, 2 ст. ложки маргарина или 3 ст. ложки растительного масла, 500 г стручковой фасоли, немного муки, соль, перец, петрушка.

Мясо нарезать кубиками величиной 2х2 см и обжарить в масле или маргарине, добавив мелко нарубленный лук. Когда лук слегка обжарится, разложить мясо и лук в горшочки, добавить немного воды и тушить мясо почти до мягкости. Стручки молодой фасоли вымыть, обсушить и добавить к мясу. Приправить все солью и перцем и продолжать тушить на слабом огне. В соус добавить немного муки, чтобы он получился вязким.

К гуляшу подать посыпанный зеленью петрушки картофель.

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

750 г мякоти говядины, 1/2 стакана жира, черный перец, 4 ст. ложки муки, соль.

Говядину нарезать кусочками, посолить, посыпать черным перцем и обжарить в жире до образования румяной корочки, после чего мясо положить в горшочки.

Затем муку спассеровать до золотистого оттенка с жиром, оставшимся от жарки мяса, развести до желаемой густоты мясным бульоном и водой и влить в горшочки с мясом. Проверить, достаточно ли соли, и, накрыв крышками, тушить, добавляя бульон или воду по мере необходимости.

Подать к столу с отварным или жареным картофелем.

МЯСО С ГРИБАМИ

500 г говядины, 200 г сушеных грибов, 1 головка лука, 200 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, соль — по вкусу.

Сначала подготовить сушеные грибы: промыть, замочить на 40—60 минут в холодной воде, затем отварить в той же воде с солью, лавровым листом и горошинами перца около 20 минут. Мясо обработать, нарезать некрупными кусками, обжарить в разогретом масле (5—7 минут), добавить мелко нарезанный лук, жарить еще 3—5 минут, после чего разложить его в горшочки.

Грибы мелко нарезать, добавить в мясо с луком, засыпать мукой, залить сметаной с водой и тушить до готовности.

МЯСО ТУШЕНОЕ ОСТРОЕ

1 кг порезанного кубиками мяса (любого), 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сухой красной фасоли, 1 банка (225 г) консервированной желтой фасоли, 1 ст. ложка соуса табаско, 1 большой красный перец, 2 маленьких жгучих перца, 3 больших помидора, 1 желтый кабачок среднего размера, 3 моркови, 225 г маленьких жемчужных луков, 1 стакан томатного соуса, 4 стакана воды, 3 измельченные горошины перца, 4 бульонных кубика, 2 ч. ложки измельченного чеснока, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки сухого базилика.

Обжарить мясо на большой сковороде, добавить остальные ингредиенты, все перемешать, разложить в горшочки, накрыть их крышками и тушить до готовности на медленном огне.

ТЕЛЯТИНА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

1 кг телятины, 300 г свежих грибов, 1/2 стакана жира, 1—2 морковки, 1/2 корня сельдерея, 1 головка лука, 1 ч. ложка черного перца, соль.

Мясо телятины нарезать на порционные куски и положить по одному в каждый горшочек.

Перебрать и тщательно обмыть грибы, нарезать их ломтиками, разложить в горшочки с мясом, добавить жир

и залить горячей водой настолько, чтобы вода покрыла все целиком, затем посолить и поставить тушить. Когда мясо станет полумягким, прибавить морковь, сельдерей и лук, и тушить до готовности.

Подавать с картофельным пюре и молодым горошком с маслом.

РИС В ГОРШОЧКЕ ПО-ПЕРУАНСКИ

400 г телятины или свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 большая луковица, 2 стручка сладкого перца, 200 г шампиньонов или белых грибов, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 л мясного бульона, 2 стакана риса, соль, перец, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла.

Мясо разрезать на кубики величиной 2х2 см, обжарить в жире, добавив рубленый репчатый лук.

Капусту нарезать тонкими полосками. Из стручков перца удалить сердцевину, нарезать их кольцами.

Грибы очистить, разрезать пополам. Все эти овощи добавить к мясу. Все слегка обжарить, постоянно помешивая, затем залить мясным бульоном. Блюдо тушить 20—30 минут. Затем рис залить большим количеством воды и варить до полуготовности, после чего промыть его, обсушить и добавить в горшочек к мясу и овощам. Прокипятить на очень слабом огне.

ГЮВЕЧ ПО-ДОБРУДЖАНСКИ (Болгарское блюдо)

750 г телятины, 200 г репчатого лука, 250 г свежей капусты, 300 г стручкового сладкого перца, 200 г баклажанов, 200 г фасоли, 200 г зеленых и 300 г красных помидоров, 200 мл растительного масла, 10 г красного молотого перца, 100 г незрелого винограда, полпучка зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, посолить и потушить в одной части масла вместе с мелко нашинкованным луком, размешать с красным и черным перцем и поместить в глиняный сосуд (гювеч). Добавить мелко нарезанные перец и баклажаны, виноград, фасоль, очищенные и нарезанные

кружками зеленые и красные помидоры. Посолить блюдо, заправить измельченной петрушкой, полить остальным маслом и запекать до выпаривания жидкости.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

ЖАРКОЕ ПО-КРЫМСКИ

300 г баранины, 2 зеленых яблока, 2 головки репчатого лука, 1 ч. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 600 г картофеля, 2 ст. ложки изюма, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка красного портвейна.

Баранью грудинку порубить на куски, обжарить, залить сметанно-томатным соусом, тушить 8—10 минут. Яблоки, нарезанные дольками, кусочки мяса, жареный картофель уложить в горшочки, залить соусом, в котором мясо тушилось, добавить промытый изюм и вино, закрыть горшочки тестом и поставить в духовку на 8—10 минут. Подать к столу в горшочках.

БАРАНИНА ТУШЕНАЯ

1 кг мякоти баранины, 100 г копченого сала, чеснока, молотый черный перец, 1 ст. ложка горчицы, 2 головки лука, растительное масло, соль.

Подготовленное мясо нарезать небольшими кусочками, перемешать с толченым чесноком, молотым перцем, горчицей, тертым луком, растительным маслом и оставить в холодном месте в закрытой посуде примерно на 10—12 часов.

Перед приготовлением сало нарезать тонкими ломтиками, положить по одному на дно каждого горшочка, на сало положить мясо и 1 целый зубчик чеснока, накрыть вторым ломтиком сала, закрыть горшочки крышками и тушить до готовности на умеренном огне в духовке, доливая временами небольшое количество горячей воды. Затем дать воде выкипеть и тушить еще 3—4 минуты в жире.

БАРАНИНА С ОВОЩАМИ

750 г мякоти баранины, 100 г сливочного масла, 4 луковицы, 50 г картофеля, 500 г помидоров, соль, черный молотый перец.

Мясо нарезать кусочками и обжарить в сливочном масле с луком, нарезанным ломтиками, посолить. Когда лук приобретет золотистый оттенок, все разложить в горшочки, залить мясо водой так, чтобы оно было почти полностью покрыто, и тушить до полуготовности. Добавить очищенный и нарезанный дольками картофель, помидоры. Тушить до готовности на небольшом огне. Подавать к столу, посыпав черным молотым перцем.

БАРАНИНА С КУРАГОЙ

600 г баранины, 200 г лука репчатого, 80 г масла топленого, 60 г томата-пюре, 200 г кураги, соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Баранину разрезать на небольшие куски, положить в горшочки залить горячей водой и тушить на слабом огне до полуготовности, периодически удаляя пену. Затем добавить обжаренный репчатый лук, томат-пюре, соль, перец, заранее замоченную курагу, при необходимости влить немного воды и тушить продукты до готовности.

БАРАНИНА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

1 кг баранины, 50 г сливочного масла, по пучку петрушки, зеленого лука и чеснока, 2 моркови, 1 кг молодого картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сухого белого вина, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Мясо нарезать на порции и обжарить в масле вместе с луком и чесноком. Посыпать мукой и красным перцем, еще немного пожарить, затем разложить в горшочки, посолить, залить вином и горячим бульоном (водой) и тушить на слабом огне до мягкости.

Затем добавить картофель, морковь и зелень петрушки. Если нужно, долить еще немного бульона и тушить до готовности.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

400 г баранины, 100 г жира, по 2 шт. моркови и петрушки, 1 шт. сельдерея, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки томата-пюре, красный перец, зелень, соль, чеснок.

Мясо натереть солью, смешанной с чесноком и перцем, нарезать квадратными кусочками, запанировать в муке, обжарить на жире, переложить в горшочки, влить столько воды, чтобы покрыла мясо, и тушить под крышкой на медленном огне. Коренья нарезать кубиками, подрумянить вместе с луком на жире, положить в горшочки с мясом и тушить около 45 минут. Когда мясо станет мягким, влить сметану, смешанную с томатом, еще немного потушить и подать.

БАРАНИНА, С ЛУКОМ, ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ

500 г мякоти баранины, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 луковицы, 2 кислых яблока, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль, перец, горячая вода или бульон.

Мясо нарезать на ломтики толщиной в палец. Луковицы мелко порубить. Яблоки нарезать на ломтики, удалив семена и хвостики.

На сковороде разогреть масло и подрумянить в нем мясо в течение 3—5 минут на среднем огне. Посолить, посыпать перцем по вкусу, разложить в горшочки, влить немного горячей воды или бульона и тушить под крышками 20 минут.

Затем положить лук и яблоки, посыпать зеленью петрушки, добавить (по желанию) соли и перца и продолжать тушить до готовности.

БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ И ПОМИДОРАМИ

500—600 г баранины, 40 г сливочного масла, 3—4 головки репчатого лука, 50 г свежей зеленой стручковой фасоли, 4 помидора, 5—6 картофелин, соль, тмин, зелень петрушки.

Мясо нарезать кусочками средней величины.

Репчатый лук разрезать на четыре части. Фасоль нарезать кусочками длиной 1,5—2 см, картофель — ломтиками средней величины. Помидоры тоже нарезать ломтиками. На сковороде разогреть масло, подрумянить в нем мясо, разложить его в горшочки, добавить лук, соль.

Вскипятить немного воды и залить ею мясо с луком. Тушить на слабом огне под крышками до тех пор, пока мясо не будет наполовину готово. Затем положить на мясо фасоль, картофель, снова посолить, посыпать тмином и тушить до полной готовности. Если надо, снова подлить горячей воды.

В самом конце приготовления, когда мясо уже размягчится, положить помидоры и потушить еще пять минут. На стол подать в горшочках, посыпав готовое мясо зеленью.

ЧАНАХИ (Кавказское блюдо)

500 г баранины, 750 г картофеля, 200 г помидоров, 300 г баклажанов, 200 г стручков зеленой фасоли и 1 головку лука.

Баранину обмыть и нарезать небольшими кусками (2—3 куска на порцию), положить его в горшочки. Туда же добавить мелко нарезанный лук, очищенный и нарезанный дольками картофель, нарезанные половинками помидоры, очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли, нарезанные кубиками баклажаны, зелень петрушки или кинзы; все это посолить, посыпать перцем и залить горячей водой, накрыть крышками и поставить в духовой шкаф на полтора—два часа для тушения.

Подать чанахи в тех же горшочках.

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ГОРШОЧКАХ

2 кг мяса бараньего, 200 г сливочного масла, 1 кг зеленого лука, 200 г зелени петрушки, 500 г помидоров, соль и перец по вкусу, 500 г черного хлеба, 1 кг муки.

Хлеб замочить, отжать и, добавив муку, замесить кругое тесто. Мясо нарезать вместе с костями, легкими и печенкой барашка небольшими кусками, перемешать с рубленным луком, зеленью петрушки, сливочным маслом, очищенными и нарезанными кубиками помидоров, посолить и поперчить по вкусу. Приготовленной смесью наполнить порционные горшочки, закрыть их отверстия лепешками

из теста и поставить на противне в духовку со средним жаром на 3 ч. Подавать в горшочках, предварительно сняв тесто.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 кг баранины 2—3 ст. ложки смальца или сливочного масла, 300 г чернослива, 2 луковицы.

Нарезанную мелкими кусками мякоть баранины посолить, обжарить на хорошо разогретом смальце или сливочном масле, разложить в горшочки, добавить нарезанный, слегка обжаренный репчатый лук, томат-пюре, залить небольшим количеством бульона, приготовленного из обжаренных костей, и тушить 20—30 минут под крышками.

После этого в горшочки положить перебранный и промытый чернослив, пассерованную пшеничную муку, разведенную частью бульона, тушить до готовности мяса, подливая по мере надобности бульон, добавить уксус, корицу, гвоздику, сахар и тушить еще 10—15 минут.

БАРАНИНА С АЙВОЙ, ТУШЕННАЯ В ВИНЕ

500 г баранины, 400 г айвы, 250 мл белого сухого вина, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, зелень, соль.

Мякоть баранины нарезать на мелкие кусочки, разложить в горшочки, добавить лук и сало, пропущенные через мясорубку, и хорошо прожаренные.

Залить мясо вином и тушить до полуготовности.

Айву очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки, положить в горшочки и тушить до полной готовности, Подавать, посыпав зеленью кинзы или петрушки.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ БАРАНИНЫ (Кавказское блюдо)

500 г баранины, 3 ст. ложки жира, 0,5 литра бульона, 3 головки репчатого лука, 5 свежих помидор или 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка муки, винный уксус, зелень петрушки или кинзы, молотый черный перец, соль.

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на жире.

Затем переложить мясо в горшочки и тушить с небольшим количеством бульона, пассерованным луком и свежими помидорами, разрезанными на дольки, или томатной пастой. Когда мясо будет почти готово, слить бульон, приготовить на нем соус с поджаренной мукой, добавить к нему винный уксус по вкусу и веточки петрушки или кинзы, нарезанные не очень мелко, и залить соусом мясо, потушить еще 10 минут и подать к столу с рассыпчатым отварным рисом.

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ГРИБАМИ

300 г баранины, 200 г свежих грибов, 1 стакан риса, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки жира, 2 стакана бульона костного, соль, перец, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Рис отварить на костном бульоне до полуготовности. Баранину нарезать маленькими кусочками, жарить в жире вместе с луком. Добавить мелко нашинкованные грибы, соль и перец. Половину риса уложить в горшок с жиром, поверх его разместить грибы с мясом и луком и покрыть остальным рисом. Полить все жиром и поставить в духовку на 30—40 минут. Перед готовностью заправить сметаной и посыпать зеленью. На стол подать с салатом из помидоров и огурцов.

МОЛОДАЯ БАРАНИНА С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1 кг мяса, 1/2 стакана жира, 5—6 стеблей зеленого лука, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка красного молотого перца, 3—4 пучка зелени петрушки, 4—5 долек лимона, 1/2 ч. ложки черного перца, 2 яйца, 1/2 стакана кислого молока, соль.

Нарезать мясо порционными кусками и слегка обжарить в жире. Поджарить зеленый лук, затем муку и положить последовательно в мясо. Посыпать все красным молотым перцем, переложить в горшочки и залить горячей водой, чтобы мясо было ею покрыто. Тушить, пока мясо не станет мягким; положить крупно нарезанную зелень петрушки, лимон и черный перец.

Кушанье тушить на слабом огне еще 20—30 минут, вынуть из духовки и заправить его яйцами и кислым молоком.

БАРАНИНА В ТОМАТНОМ СОУСЕ ПО-БОЛГАРСКИ

750 г баранины, 150 г топленого бараньего жира или сливочного масла, 100 г репчатого лука, 10 г муки, 40 г томата-пюре, 2—3 зубчика чеснока, 200 мл красного вина, черный молотый перец, зелень петрушки, лавровый лист и соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, вместе с жиром положить в горшочки и потушить, добавив измельченный лук. Ввести разведенные в небольшом количестве воды муку и томатное пюре, вино, чеснок, лавровый лист и черный перец. Посолить кушанье и тушить до готовности мяса.

Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью петрушки.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ГОРОХОМ (Узбекское блюдо)

300 г замоченного гороха, 300 г мяса, 150 г топленого масла, 3 помидора, соль и черный перец по вкусу.

Нежирную баранину нарезать кубиками величиной с горошинку, пережарить на топленом масле. Когда из мяса выйдет сок, положить замоченный горох, продолжать жарить еще несколько минут.

Разложить смесь в горшочки, добавить немного воды и тушить. Доведя горох до готовности, добавить помидоры, перемешать несколько раз, накрыть горшочки крышками и тушить на слабом огне 20 минут.

При подаче на стол посыпать мелкой солью и черным молотым перцем.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ (Кавказское блюдо)

500 г баранины, 600 г стручковой фасоли, 200 г репчатого лука, 2 веточки зелени петрушки, соль.

Жирную баранину нарезать на кусочки и жарить на сковороде в течение 20 минут.

Добавить нашинкованный лук и жарить еще 15 минут, затем переложить в горшочки.

Фасоль очистить от прожилок, мелко наломать, положить поверх мяса с луком, залить горячей водой, посолить и тушить до готовности.

Украсить мелко нарезанной петрушкой. Подавать, полив взбитым мацони (кислым молоком).

БАРАНИНА С КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ

500 г баранины (корейка), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 кочан капусты весом в килограмм, 2—3 яблока, 1 стакан воды или мясного бульона, тмин, соль, зелень петрушки.

Мясо нарезать вместе с костями на порционные куски, слегка подрумянить в сливочном масле, переложить в горшочки, посыпать солью, добавить нарезанную соломкой капусту и дольки яблок. Затем залить горячей водой, добавить тмин и тушить до готовности. Прежде чем подать на стол, посыпать измельченной зеленью петрушки.

ЧАНАХИ

(Кавказское блюдо)

500 г баранины, 750 г картофеля, 200 г помидоров, 50 г томата-пюре, 300 г баклажанов, 100 г курдючного сала, 15 г репчатого лука, 10 г зелени, кинзы и петрушки, чеснок, лавровый лист, перец, соль.

В каждый горшочек положить нарезанный кубиками картофель, смешанный с нарезанным луком, добавить нарезанную баранину и баклажаны, фаршированные курдючным салом с перцем и зеленью, влить томат-пюре, разведенное бульоном с чесноком, добавить перец и соль. Тушить чанахи в духовке. Незадолго до готовности положить целые помидоры.

Подать на стол в той же посуде, в какой блюдо готовилось.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

500 г жирной баранины, 50 г курдючного сала, 100 г гранатового сока, 2 луковицы, 1 веточка кинзы, перец, соль.

Баранину нарезать, обжарить на курдючном сале на сковороде, переложить в горшочки и добавить соль и перец.

Для соуса: на сковороду, где жарилось мясо, налить стакан воды, довести воду до кипения, разлить ее в горшочки с мясом при помешивании и тушить на слабом огне 20 минут. Жидкость слить, добавить гранатовый сок, нашинкованный лук, толченую зелень, перемешать, немного прогреть и подать.

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

500 г мякоти свинины, 1 ст. ложка свиного жира, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки томатной пасты, 200 г чернослив, 100 г сушеных грибов, соль, черный молотый перец.

Мякоть свинины нарезать, посолить, поджарить. Намоченные грибы отварить и нарезать ломтиками. Мясо переложить в горшочки, добавить нашинкованный лук, томатную пасту, грибной отвар, грибы и потушить.

Через 40 минут поверх мяса выложить припущенный в воде чернослив и тушить до готовности мяса.

Подавать к столу с отварным картофелем.

СВИНИНА ПОД МАЙОНЕЗОМ

500 г свинины, 2 головки репчатого лука, 500 г майонеза, 150 г твердого сыра, 100 г любого жира, соль, перец по вкусу.

Мякоть зачистить от сухожилий и пленок, нарезать кусочками, слегка отбить, посолить, поперчить и чуть-чуть обжарить. В каждый горшочек положить немного жира, а сверху слой мяса, потом — слой обжаренного лука, полить майонезом.

Сверху положить тертый сыр, прикрыть горшочки крышками и поставить в духовку.

СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 кг свинины, 100 г капусты, 500 г лука, 200 г свежих грибов, 1 помидор, 1 шт. перца сладкого (красного), 15—20 шт. чернослива (без косточек).

Для соуса: 100 г майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 яйцо, зелень.

Продукты нарезать кусочками среднего размера, сложить в горшочки слоями в следующей последовательности: свинина, капуста, лук, грибы, помидор, перец. Все залить соусом, приготовленным из майонеза, томатного соуса, мелко нарезанного, сваренного вкрутую яйца и нарезанной зелени. Сверху положить чернослив. Тушить 40 минут в духовке на медленном огне, не перемешивая и не накрывая крышкой.

СВИНИНА С ПИВОМ

(Немецкое блюдо)

500 г свинины, 500 мл пива, немного натурального молотого кофе, чеснок, 200 г черствого хлеба, лимонная цедра, соль, черный молотый перец.

Нарезанную на кусочки свинину положить в горшочки, полить пивом, добавить кофе, чеснок и тушить в духовке.

При необходимости подливать еще пиво. За несколько минут до готовности добавить тертый хлеб, лимонную цедру, соль, черный молотый перец.

МЯСО ПО-ЖИТОМИРСКИ

500 г свинины, 10 картофелин, 100 г сала, 3 луковицы, 1—2 моркови, 4—5 сушеных грибов, 3 ст. ложки томата-пюре, чеснок, перец, соль.

Свинину разрезать на куски, обжарить на сковороде в сале до золотистой корочки, затем перемешать с томатом и отложить в отдельную тарелку.

Картофель и морковь нарезать кубиками, обжарить в оставшемся на сковороде сале, затем перемешать с сырым луком, заправить перцем и солью. Подготовленные

овощи и свинину разложить в горшочки рядами, начиная и заканчивая рядом овощей. Грибы отварить в стакане воды, мелко нарезать, положить их поверх овощей, залить содержимое грибным бульоном, добавить специи, посолить, накрыть крышками и тушить до готовности. Перед подачей на стол посыпать чесноком, дать постоять 3—5 минут с закрытой крышкой.

СВИНИНА С ОВОЩАМИ

250 г свинины, 2—3 листа свежей капусты, зеленый лук, чеснок, зелень, 1 стакан стручковой фасоли или грибов, 0,5 стакана молодого зеленого горошка, 1 ст. ложка крахмала, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана мясного бульона.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Листья капусты нашинковать, лук и чеснок мелко порубить. Грибы очистить, вымыть и нарезать тонкими полосками. Зелень смешать с разведенным в воде крахмалом. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем мясо.

Мясо смешать с овощами и грибами, разложить в горшочки, залить разведенным крахмалом и мясным бульоном; тушить в духовке до готовности под крышками.

СВИНИНА С КАРТОФЕЛЕМ

1 стакан сметаны, 10 картофелин, 0,5 кг свинины, соль.

Свинину нарезать на куски, разложить в горшочки, посыпать нарезанным дольками картофелем, залить сметаной, посолить, долить немного воды, накрыть горшочки крышками и тушить до готовности. Никаких пряностей добавлять не надо.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ

500 г свинины, 50 г корейки, 200 г свежих грибов, 1/2 стакана сметаны, 5 картофелин, 1 морковь, 2 помидора, 1 головка лука репчатого, 1 ст. ложка жира, соль, тмин, перец, зелень укропа или петрушки.

Свинину разрезать на порции, посыпать солью и перцем, подрумянить в жире вместе с нашинкованным луком. На дно каждого горшочка положить по ломтику корейки, добавить нашинкованные морковь, картофель, помидоры и грибы вперемешку с поджаренными кусками мяса. Сверху посыпать тмином, полить жиром, сбрызнуть водой, посыпать рубленой зеленью и тушить на малом огне до готовности.

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

300 г свинины, 300 г свежих грибов, 1 головка лука репчатого, 8 картофелин, 1 корень сельдерея, 1 1/2 стакана воды, соль, перец, зелень петрушки.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, обжарить вместе с шинкованными грибами и луком и положить в горшочки.

Затем добавить воду или бульон, нарезанный ломтиками картофель и приправы и тушить до готовности. На гарнир подать капусту и салат из свежих овощей.

РАГУ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ПИКАНТНОЕ

250 г зеленой фасоли, 4 белых гриба, 150 г свиного филе, 15 г соевого соуса, 5 г крахмала, 2 г сахара, 70 г растительного масла, 50 г миндаля, 1 г имбиря или чеснока, черный молотый перец — по вкусу.

Фасоль очистить, промыть, разрезать пополам, а грибы нашинковать тонкими ломтиками. Свинину нарезать тонкой соломкой длиной 2—3 см, положить в горшочки, добавить соевый соус, крахмал, сахар, 10 г масла. Миндаль ошпарить и очистить.

На сковороде нагреть масло, поджарить на нем миндаль до коричневого цвета, чтобы он стал хрустящим, затем его выложить, дать маслу стечь и поставить в теплое место. Далее обжарить имбирь или чеснок, грибы, фасоль в течение 1—2 минут, влить в сковороду полстакана кипящей воды, перемешать, разлить в горшочки, накрыть их крышками и тушить на слабом огне до готовности. За 10—15 минут до подачи блюдо посыпать перцем, перемешать с миндалем. Подавать в горячем виде.

СВИНИНА С ОВОЩАМИ В ГОРШКЕ

100 г свинины, 10 картофелин, 2 морковки, 1 крупная репа, 2 соленых огурца, зелень петрушки, 2 головки репчатого лука, лавровый лист, перец горошком, соль.

Свиную грудинку и мякоть нарезать на кусочки, отварить в подсоленной воде в течение 35—40 минут. Затем бульон слить, куски мяса разложить в порционные горшки, туда же положить нарезанные дольками лук, морковь, репу, зелень петрушки, сырой картофель и нарезанные ломтиками соленые огурцы, добавить лавровый лист и перец душистый горошком. Все залить горячим процеженным бульоном, посолить и варить на слабом огне до готовности свинины и овощей. Подать к столу в том же горшке, посыпав зеленью петрушки или укропом.

БЕКОН С ОВОЩАМИ

3 измельченных кусочка бекона, 2 порезанных помидора, 1 луковица среднего размера, 2 зубчика чеснока, по 1 ст. ложке паприки и измельченной петрушки, 3 стакана кукурузы, 1 стакан порезанного кубиками кабачка, 1 кг 350 г свежей лимской фасоли, 1/2 стакана сливок, соль и перец.

В большой сковороде обжарить бекон, затем добавить лук, помидоры и чеснок и жарить до золотисто-коричневого цвета. Положить паприку и петрушку и жарить еще 1 минуту. Добавить кукурузу, кабачок, фасоль, хорошо перемешать с обжаренными овощами и разложить в горшочки. Залить смесь водой и тушить, пока фасоль не станет мягкой, а жидкость не упарится наполовину (примерно 30 минут). Подмешать сливки, перец и соль, потушить еще минут 10 и подать к столу.

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ГОВЯЖЬИ РУБЦЫ В ГОРШОЧКАХ

500 г говяжьих рубцов, 2 свиные ножки, 100 г копченой колбасы, 1 ч. ложка соли, 1 неполная ч. ложка красного перца, несколько горошин черного перца.

Крупно нарезанные рубцы и ножки положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и варить до полной готовности. Сваренные ножки вынуть и отделить мясо от костей. Колбасу нарезать. В горшочки положить по 2—3 куска рубцов, несколько кусочков мяса со свиных ножек и по 2—3 куска колбасы. Красный перец развести в 15 ст. ложках бульона. В каждый горшочек добавить по 5 ст. ложек бульона и заправить молотым перцем. Запекать 10 минут, вынуть и закрыть крышкой. Подавать блюдо горячим, с пикантными приправами по вкусу.

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

800 г телячьей (говяжьей) печени, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, 5—6 сушеных грибов, 2 ч. ложки сахара, 1—2 ст. ложки томата-пюре, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана муки, соль, перец молотый по вкусу.

Печень нарезать небольшими ломтиками (толщиной в палец), посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. При этом после прокола вилкой из куска обжаренной печени должен выделяться красный сок. Грибы замочить, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком.

Печень вместе с грибами и луком уложить в глиняные горшки, залить в каждый горшок 0,5 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, ложку томата-пюре и тушить до готовности печени 15—20 минут в духовке.

К печени подать квашеную капусту, соленые огурцы, свежий салат.

В горшочек можно положить также жареные ломтики картофеля.

ПОЧКИ В СМЕТАНЕ

600—800 г почек, 5—8 картофелин, по 1 корню моркови, репы, 4—5 соленых огурцов, 1 стакан сметаны, 3—4 дольки чеснока, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец — по вкусу.

Почки (говяжьи, свиные, бараньи) разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2—3 часа, меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить холодной водой (3 л) и довести до кипения. Отвар слить, залить почти чи-

стой водой и снова довести до кипения. Этот отвар снова слить, залить водой и варить почки до готовности. Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить. Морковь, репу, картофель нарезать дольками и тоже обжарить. Овощи и почки положить в горшочки, добавить очищенные и нарезанные огурцы, соль, перец, залить сметаной с томатом, положить рубленый чеснок и тушить в духовке до готовности овощей.

СЕРДЦЕ, ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ

500—600 г сердца, 5 картофелин, 3 морковки, 2 луковицы, 1 репа, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 2 стакана томатного соуса, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, соль, перец по вкусу, пучок зелени петрушки.

Сердце говяжье или свиное промыть, вымочить в холодной воде в течение 2—3 ч. Положить в кипящую воду и варить при слабом кипении (говяжье сердце — 3—4 часа, свиное — 2—2,5 часа). За один час до окончания варки добавить соль. Сваренное до мягкости сердце вынуть из отвара, положить в холодную воду на 20—30 минут, затем, вынув из воды, нарезать поперек волокон на небольшие тонкие ломтики, положить в горшочки, залить горячим томатным соусом и добавить сметану.

Овощи (кроме огурцов) нарезать дольками и слегка обжарить с жиром. Соленые огурцы (некрупные с недозрелыми семенами и грубой кожей) очистить, разрезать вдоль на 3—4 части, удалить семена и нарезать дольками. Огурцы и обжаренные овощи уложить в горшочки с кусочками вареного сердца, добавить лавровый лист, перец горошком, перемешать и тушить, накрыв крышками при слабом кипении до готовности овощей.

При подаче блюдо посыпать мелко рубленой зеленью петрушки.

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ПО-КАВКАЗСКИ

2 кг говяжьего языка, 150 г масла, 4 головки репчатого лука, 600 г свежих грибов, 2 стакана очищенных грецких орехов, 5 зубчиков чеснока, 500 г сметаны, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Язык отварить, очистить от кожи, нарезать крупными кубиками, положить в горшочки, добавить поджаренный до золотистого цвета лук, нарезанный кольцами, грибы, поджаренные в масле до готовности. Орехи и чеснок истолочь в однородную массу так, чтобы из орехов выступило масло, смешать ореховую массу со сметаной, поперчить и залить этим соусом приготовленные языки, поджаренный лук и грибы. Накрыть крышками и поставить в слабо нагретую духовку, чтобы соус не кипел.

Готовое блюдо подавать горячим.

НОЖКИ СВИНЫЕ В ГОРШОЧКАХ

3 свиные ножки, 300 г полукопченой колбасы, 1 ч. ложка соли, 1 неполная ч. ложка красного перца, 6—9 горошин черного перца.

Ножки промыть, залить водой, добавить соли и сварить до полной готовности. Отделить мясо от костей, нарезать кусочками и положить в горшочки (на 1 горшочек — мясо с одной ножки) и добавить по 3 куска колбасы. Красный перец развести 6 ст. ложками бульона и добавить в каждый горшочек по 2 ст. ложки смеси. Положить черный перец и запечь в горячей духовке (10—15 минут). Подавать горячими.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

БУГЛАМА ИЗ КУРЯТИНЫ

1 потрошенная курица (примерно 800 г), 240 г лука репчатого, 40 г кураги, 20 г кишмиша, 200 г сметаны, соль и перец — по вкусу.

Обработанную куриную тушку порубить на куски. Лук нашинковать кружочками и протушить без масла. Уложить в горшочки слоями, чередуя курицу и лук с курагой и кишмишем, посолить, поперчить, накрыть горшочки крышками и тушить на медленном огне до готовности. Затем добавить сметану, довести до кипения и подать.

КУРИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ (Болгарское блюдо)

Курица (около 1 кг), 150 г сливочного масла, 200 г стручкового сладкого перца, 300 г помидоров, 350 г репчатого лука, 100 г риса, полпучка зелени петрушки, 10 г красного и черный молотый перец, соль по вкусу.

Курицу нарезать кусками, положить их в горшочки и потушить, добавив масло и воду. Затем добавить измельченный лук, нарезанные перец и помидоры, красный перец. Залить теплой водой, посолить и тушить до мягкости мяса, затем положить рис и тушить в жарочном шкафу с умеренной температурой.

Когда будет готово, посыпать измельченной петрушкой и черным перцем.

КУРИЦА ПО-АВСТРАЛИЙСКИ

1 курица (1 кг), 1 банка пива светлого, 300 г грибов свежих или замороженных; 300 г зеленого горошка замороженного, 300 г моркови, 2 головки лука репчатого, по 1 пучку зелени петрушки, сельдерея и базилика, 1—2 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, соль, черный перец — по вкусу.

Курицу приготовить и порубить на куски. Нагреть большую сковороду, в ней раскалить растительное масло и слегка обжарить морковь, лук и грибы, нарезанные кубиками; добавить зеленый горошек. Подготовленную смесь слегка посолить, поперчить и разлить в горшочки. Сверху положить кусочки курицы, залить все пивом и поставить в духовку примерно минут на 40—50 (первые 15 минут на сильном огне без крышек, затем огонь уменьшить и накрыть крышками), затем добавить сметану, порубленную зелень, мелко порезанный чеснок; при необходимости досолить и доперчить, томить в духовке еще минут 15 до готовности курицы.

ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ (на 12 стандартных кокотниц)

1 курица, 200 г свежих грибов — шампиньонов или белых, 200 г копченой ветчины или окорока, 2 головки

лука, 100 г сметаны, 100 г мягкого сыра, 40—45 маслин.

Отварить курицу до готовности, бульон посолить. Грибы мелко порезать и обжарить с луком. Готовую курицу разобрать и мелко порубить. Так же мелко порубить ветчину. В каждую кокотницу положить в равных долях курицу, ветчину, грибы, по 2—3 шт. маслин и по чайной с верхом ложке сметаны (именно в таком порядке). Залить бульоном (лучше горячим). Сверху каждую кокотницу накрыть кусочком сыра, поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовность определяется расплавлением сыра.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ОХОТНИЧЬИ

1 цыпленок, 1/2 стакана жира, 2 сосиски, 200 г свежих грибов, 1 головка лука, 1 стакан белого вина, 1 ст. ложка томат-пюре, черный перец, соль.

Нарезать на порционные куски тушку выпотрошенного и хорошо промытого цыпленка. Обжарить в жире, посолить и положить в горшочки. В том же жире поджарить так же мелко нарезанные грибы и головку мелко нарезанного репчатого лука. Налить по стакану воды и белого вина и прибавить ложку томата-пюре. Заправить солью и перцем по вкусу и добавить полученную смесь в горшочки, накрыть их крышками и тушить на слабом огне. За несколько минут до готовности прибавить нарезанные кусочками сосиски.

ЦЫПЛЯТА С ФРУКТАМИ

350 г мяса цыпленка, 1 ст. ложка топленого масла, 50 г изюма, 30 г чернослива, 1 луковица, 1 ч. ложка сметаны, зелень петрушки, соль.

Мясо цыпленка разрубить на два или четыре куска, смазать сметаной, обжарить в масле, положить в горшочки, прибавить мелко нарезанный поджаренный лук, чернослив, изюм, влить немного воды, накрыть крышками и тушить до готовности (15—20 минут).

При подаче посыпать зеленью.

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

2 цыпленка, 3 ст. ложки сливочного масла, 600 г помидоров, 500 г баклажанов, 4 луковицы, 1 ч. ложка корицы, 5—6 бутонов гвоздики, черный перец, соль.

Обработанных цыплят разрезать на небольшие куски. В каждый горшочек положить по куску сливочного масла, уложить слоем разрезанные пополам помидоры, посолить, сверху положить кусочки цыпленка, затем поместить второй слой помидоров, нарезанные кружочками баклажаны, нарезанный кольцами лук, вновь посолить, посыпать корицей, перцем, добавить гвоздику. Закрывать крышками и тушить до готовности.

РАГУ ИЗ ЦЫПЛЯТ

2 крупных цыпленка, 8 картофелин, 5 морковин, 1 кочан цветной капусты, 200 г зеленой фасоли, 5 помидоров, 3 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 стакан сметаны, соль и перец по вкусу.

Выпотрошенных и хорошо вымытых цыплят разрубить на части, быстро обжарить на сковороде до золотистого цвета, сложить в горшочки, а сверху уложить мелко порезанную морковь, картофель, зеленую фасоль, разобранную на мелкие кочешки цветную капусту, нарезанные кружочками и промытые от семян помидоры, рубленую зелень петрушки. Добавить 2 ст. ложки топленого масла, посолить, поперчить по вкусу. Влить холодную воду.

Горшочки накрыть крышками и тушить рагу в духовке в течение 1 ч.

Перед подачей на стол залить сметаной, прокипятить и подавать в тех же горшочках.

КУРИНЫЕ ПОТРОХА ТУШЕННЫЕ

600 г куриных потрохов, 100 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 10 г муки, 100 г стручкового сладкого перца, 120 г помидоров, 5 г красного молотого перца, полпучка зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Нарезанный тонкими полукружками лук спассеровать в части масла, долив немного воды. Когда он обмякнет, положить мелко нарезанные куриные внутренности, а затем муку. Все перемешать и разложить в горшочки.

В остальном жире потушить измельченный перец и натертые на терке помидоры, размешать с красным перцем и соединить с потрохами. Залить в горшочки небольшое количество теплой воды, добавить черный перец, посолить и оставить тушиться на слабом огне до выпаривания жидкости.

Посыпать мелко нарубленной петрушкой.

ГУСЬ ИЛИ УТКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

500 г гуся (или утки), 60 г крупы, 40 г моркови, 100 г сметаны, перец, соль.

Обработанную тушку гуся или утки разрубить на кусочки и сложить в горшочки. Влить немного воды и, закрыв крышкой, тушить до полуготовности. Затем добавить перец, соль, мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу (или пшено) и тушить до тех пор, пока крупа немного не разварится. Затем добавить сметану и в закрытых горшочках довести блюдо до полной готовности.

РАГУ ИЗ ГУСЯ

1 кг мяса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана жира, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка красного перца, 10—15 горошин, черного перца, 2—3 морковки, 4—5 клубней картофеля, 1 банка консервированного зеленого горошка или зеленой фасоли, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Нарубить мясо на небольшие куски, поджарить с жиром и положить их в горшочки. В том же жире поджарить последовательно нарезанную головку лука, муку и томат-пюре. Прибавить для цвета красный перец. Положить эту смесь в горшочки, залить горячей водой, посолить по вкусу и тушить на умеренном огне. Прибавить лавровый лист и черный перец горошком.

Промыть, очистить и нарезать длинными кусочками морковь. Сварить ее в подсоленной воде, процедить и заправить 1—2 столовыми ложками прожаренного масла. Очистить и нарезать кубиками картофель и поджарить.

Когда мясо будет готово, прибавить морковь, картофель и консервированный зеленый горошек или зеленую фасоль, без сока. Тушить на слабом огне 30 минут. Посыпать мелко нарезанной зеленой петрушкой и подать.

МЯСНЫЕ БЛЮДА РАЗНЫЕ

КРОЛИК ТУШЕНЫЙ С ГРИБАМИ

1 кг мяса кролика, 400 г грибов свежих, 100 г растительного масла, 1 бульонный кубик «Кнорр» говяжий, зелень петрушки и мяты, хмели-сунели — по вкусу.

Вымочить кролика в воде одни сутки, разделить его на части, на раскаленной сковороде обжарить на растительном масле до появления румяной корки, сложить все обжаренные куски в горшочки, добавить отваренные и тонко нарезанные грибы, полить сметаной. Бульонный кубик разбавить теплой водой, залить в горшочки и тушить до готовности. Перед подачей посыпать блюдо хмели-сунели и зеленью.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА С ГРИБАМИ

500 г мяса кролика, 200 г свежих шампиньонов, 1/2 стакана растительного масла, 125 г шпика, 2 зубчика чеснока, 6 головок лука репчатого, 2 ст. ложки сока виноградного, 1 стакан воды горячей, 2 ст. ложки томат-пюре, зелень петрушки, соль — по вкусу.

Мясо кролика порезать на небольшие куски. Шпик нарезать ломтиками и положить на дно каждого горшочка. Затем положить мясо кролика.

Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле, добавить измельченный чеснок, и все переложить в горшочки, посолить, подлить немного воды, виноградного сока, накрыть крышками и поставить тушить на 1 час.

Затем добавить томат-пюре, тонко нарезанные шампиньоны и тушить до готовности.

На стол подать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА СО СВИНИНОЙ В ГОРШОЧКЕ

1 тушка зайца, 500—800 г свинины, 1 стакан растопленного смальца, 5—6 луковиц, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки (без верха) муки, 1 стакан вина, 2 стакана воды, соль и горошины перца по вкусу.

Зачистить тушку зайца от пленок, нарубить крупными кусками. Такими же кусками нарезать свинину. Мясо смешать все вместе и обжарить в кастрюле, влив смальца. Затем выложить обжаренное мясо в миску, а в оставшемся жире обжарить нарезанные ломтиками луковицы и очищенные дольки чеснока. Всыпать муку, влить вино, воду и перемешать. Переложить подготовленное мясо в глиняный горшок, залить приготовленным соусом, чтобы мясо было им полностью прикрыто (можно долить немного воды), по вкусу посолить и добавить горошины черного перца. Закрыть горшок крышкой, обмазать ее простым тестом из муки и воды, поставить на слабый огонь или в духовку и томить около 3 часов.

СОСИСКИ В ГОРШОЧКАХ

2 сосиски, 2 небольших помидора, кусок сливочного масла величиной с 2—3 куска сахара, соль, горчица

Сосиски очистить, нарезать на 12 кусочков и положить в горшочки. Добавить натертые на терке помидоры, щепотку соли и размешать. Положить масло и запекать в духовке 10 мин. Сосиски подавать с горчицей и картофельным салатом. К блюду можно добавить 2 кусочка сыра.

ЗАПЕКАНКА СБОРНАЯ

120 г колбасы варено-копченой, 130 г корейской копченой, 200 г говядины, 80 г шпика, 3 ст. ложки сливочного масла или смальца, 3—4 головки лука, 100 г моло-

ка, 1 яйцо, 6—8 средних картофелин, 3 помидора, 1 огурец соленый, соль, пряности — по вкусу.

Колбасу, корейку и говядину нарезать кубиками и обжарить с луком. Ломтики вареного картофеля, томата и огурца обжарить отдельно. Затем мясные продукты и овощи уложить в горшочки и залить смесью из яйца и молока с добавлением соли и пряностей. Запекать в духовке. Перед подачей посыпать зеленью.

КОЛБАСА С СЫРОМ И БРЫНЗОЙ В ГОРШОЧКЕ

3 ломтика колбасы докторской или ветчины (около 50 г), 50 г брынзы, 50 г сыра, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 1 помидор, соль по вкусу, 3—4 маслины.

Брынзу и сыр разрезать на кусочки, положить в горшочек, добавить маслины, натертый на терке помидор, сверху положить колбасу, масло и залить яйцом, взбитым со щепоткой соли. Запекать в духовке, не накрывая крышкой, 10 минут.

АССОРТИ С КОЛБАСОЙ

500—700 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 1 корень и зелень сельдерея, 200 г кольраби, 2—3 моркови, 2 стебля лука-порея, 4 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 150 г вареной колбасы или сарделек, мясной бульон, молотый черный перец, соль по вкусу.

В масло, нагретое в глубокой сковороде, положить кружочки колбасы или сарделек, слегка обжарить их и разложить в горшочки.

Картофель и овощи очистить, промыть, нарезать ломтиками, посолить, перемешать, выложить на колбасу и залить кипящим бульоном. Тушить под крышками на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

1 кг рыбы, 5—6 свежих помидоров, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, 1—2 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа или петрушки, соль и специи по вкусу.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей, нарезать кусочками, посыпать солью, перцем, обвалить в муке и обжарить до золотистой корочки.

Лук нашинковать соломкой и пассеровать в масле. В горшочки положить кусочки жареной рыбы, на них — ломтики свежих помидоров, обжаренный лук, зелень укропа или петрушки, добавить 1 стакан бульона или воды, соль, специи, и тушить 15—20 минут.

На гарнир к рыбе можно подать картофельное пюре или отварной картофель.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ И ОВОЩАМИ

1 кг рыбы, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана растительного масла, 4—5 стручков сладкого перца, 2—3 луковицы, 3—4 помидора, 1—1 1/2 стакана бульона или воды, 3—4 зубчика чеснока, соль и специи — по вкусу.

Рыбу разделать на филе, нарезать порционными кусками, посыпать солью, перцем, обвалить в муке, обжарить в растительном масле и разложить в горшочки.

Репчатый лук и сладкий перец нарезать соломкой, пассеровать в оставшемся на сковороде масле, и положить на рыбу.

Помидоры нарезать дольками и положить поверх лука и перца. Все залить бульоном или водой и тушить, накрыв крышками, до готовности.

Перед подачей рыбу заправить чесноком, растертым с солью. Гарнировать рыбу отварным картофелем или пюре.

РЫБА, ТУШЕННАЯ ПО-РУССКИ

1 кг рыбы, 2—3 луковицы, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки томатного пюре, 2—3 соленых огур-

ца, 4—5 картофелин, 1/2 стакана сливок или сметаны, 2—3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, красный молотый перец на кончике ножа, соль и лавровый лист, оливки или маслины без косточек (по желанию).

Рыбу разделить на филе с кожей без костей, нарезать небольшими кусочками (в виде кубиков), посолить и поперчить.

Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на масле, положить его в горшочки, туда же добавить нарезанный дольками сырой картофель, перец, немного воды или бульона и тушить в духовке до готовности картофеля.

Затем в горшочки положить рыбу, добавить томатное пюре, а также нарезанные ломтиками соленые огурцы, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, солью, специями, залить рыбу сливками или сметаной и тушить блюдо под крышкой в духовке в течение 30—40 минут.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ПИВОМ

1 кг рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка изюма без косточек, 1—1,5 ст. пива, 1 ч. ложка меда, 1/2 лимона, соль и специи по вкусу.

Рыбу разделить на филе с кожей без костей, нарезать кусками, посыпать солью, перцем и выдержать в холодильнике в течение 30 минут.

Овощи и корни нарезать дольками и обжарить на масле до золотистой корочки. В горшочки, смазанные жиром, положить кусочки рыбы, обжаренные овощи и корни, залить пивом, добавить сок и цедру лимона, промытый изюм, соль, специи, накрыть крышками и тушить до полной готовности рыбы и овощей.

Готовое блюдо подать с отварным картофелем, посыпанным зеленью.

РЫБА, ТУШЕННАЯ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

600 г рыбного филе, 400 г грибов свежих, 1 головка лука репчатого, 4 ст. ложки масла сливочного, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки, соль — по вкусу.

Рыбное филе порезать на кусочки, грибы и лук нашинковать. Подготовленные продукты положить в горшочки слоями: рыба, лук, грибы, кусочки масла и снова рыба. Каждый слой посолить, сверху посыпать зеленью петрушки, залить сметаной, накрыть крышками и поставить в духовку. Тушить до готовности.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

1 кг рыбы свежей, 50 г грибов сушеных, 2 головки лука репчатого, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, перец черный молотый, соль — по вкусу.

Обработанную рыбу нарезать кусочками и посолить. Грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа, отварить и мелко нашинковать. На дно горшочков положить часть нарезанного лука, шинкованных грибов, измельченной петрушки. Туда же поместить рыбу, покрыть ее оставшимся луком и грибами, залить сметаной и запекать в горячей духовке в течение 1 часа. Перед подачей на стол рыбу посыпать петрушкой.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

1 кг рыбы, 6—8 шампиньонов или 3—4 вареных белых гриба, 1/2 стакана муки, 6—8 картофелин, 1 стакан сметаны, 1 стакан бульона, 4 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 4—5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени, 2 ст. ложки топленого масла, соль и специи по вкусу.

Рыбу разделить на филе с кожей без костей, нарезать кусочками, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить до золотистой корочки.

В глиняные порционные горшочки положить картофель, на него — лук с грибами, кусочки жареной рыбы, растертый с солью чеснок, специи, залить бульоном, добавить сметану, закрыть крышкой и тушить до готовности в духовке 40—50 минут.

Подать готовое блюдо в тех же порционных горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью.

НАЛИМ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ОГУРЦАМИ

Налим (500 г), 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 8 сушеных грибов, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 соленый огурец, 1 стакан рыбного бульона, 1 стакан сухого белого виноградного вина, 6 клубней картофеля, соль, перец, зелень петрушки.

С налима снять кожу, удалить внутренности, вырезать печень, освободив ее от желчи. Мякоть нарезать на порционные куски, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и обжарить на масле до полуготовности. Дно горшочков посыпать поджаренным луком, положить куски рыбы, сверху — еще слой лука в смеси с отваренными и поджаренными грибами, нарезанные тонкими ломтиками и припущенные огурцы и печень налима. Полить бульоном, вином, накрыть горшочки крышками и на малом огне тушить до готовности.

Готовое блюдо посыпать мелкорубленной зеленью петрушки.

На гарнир подать отварной картофель.

РЫБА, ТУШЕННАЯ ПО-ВОЛЖСКИ

1 кг филе рыбы (крупный окунь, сом, палтус, судак), 2 луковицы, 5—6 яблок, 1 лимон, 1 1/2 стакана белого сухого вина, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец — по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Подготовленное рыбное филе нарезать на кусочки, обсушить, посолить. Натереть на терке цедру лимона, отжать из лимона сок и сбрызнуть им рыбное филе.

Лук, яблоки мелко нарезать и слегка обжарить на сливочном масле. В посуду, где обжаривались лук и яблоки, влить вино и дать немного настояться. Смесь выложить в смазанные маслом горшочки, поперчить, посолить, обсыпать тертой цедрой лимона, сверху уложить рыбу. Накрыть горшочки крышками и поставить в разогретую духовку на 25—30 минут.

Готовую рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью.

ЩУКА, ТУШЕННАЯ В ГОРШКЕ

1 щука (1—1,5 кг), 100 г сливочного масла, 3—4 лавровых листа, 5—10 горошков душистого перца, 1 лимон, 2—3 головки лука репчатого, 1/2 стакана белого вина, соль — по вкусу.

Очистить щуку, снять с костей мясо, хорошенько промыть, разрезать на куски, сложить их в огнеупорный глиняный горшок, добавить сливочное масло, лавровый лист, душистый перец, выжать сок из лимона, положить обваренные горячей водой и разрезанные пополам луковицы, влить белое вино, накрыть крышкой и, обмазав края тестом, поставить в горячую духовку на 2 часа. Подать к столу прямо в горшке.

РЫБА С ГРИБАМИ В КОКОТНИЦАХ

800 г рыбы, 500 г шампиньонов, сок из 1/2 лимона, 2 ст. ложки сливочного масла, 1—2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана бульона или белого вина, желтки от 2 яиц, 50 г сыра, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, перец черный молотый, мускатный орех, соль — по вкусу.

Сварить рыбу с кореньями и специями, отделить от кости, нарезать. Тонко нарезанные шампиньоны сбрызнуть лимонным соком, чтобы не почернели, и обжарить на сливочном масле. Посыпать мукой, обжарить, добавить сметану, отвар или белое вино. Тушить на медленном огне около 15 минут, посолить, поперчить, заправить мускатным орехом. Снять с огня, добавить желтки, растертые с несколькими каплями лимонного сока, и рыбу. Все перемешать, разложить в кокотницы, посыпать тертым сыром, перемешанным с панировочными сухарями.

Зарумянить в духовке.

РЫБА, ТУШЕННАЯ В ГОРШКЕ

1 кг рыбы (лучше карпа, судака, леща), 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1—2 лавровых листа, 4—5 горошин

черного перца, по 1 корню моркови и петрушки, сок из 1 лимона, 2—3 ст. ложки белого вина, 2 луковицы, 1 стакан муки, вода.

Рыбу почистить, промыть, нарезать кусками, посолить, уложить в горшок, добавить сливочное масло, лавровый лист, перец, нарезанные морковь и корень петрушки, сок лимона, при желании — 2—3 ст. ложки белого вина, сверху положить тонкие ломтики ошпаренного кипятком лука. Накрыть крышкой, края которой обмазать простым крутым тестом, приготовленным из муки и воды, и томить в умеренно нагретой духовке около 2 часов.

Подать в горшке.

КАЛЬМАРЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

500 г филе кальмаров, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2—3 помидора, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана сметаны, 2—3 зубчика чеснока, соль и специи — по вкусу, 1 пучок зелени.

Морковь и корень петрушки нарезать ломтиками, лук — соломкой и обжарить все на масле.

Филе кальмаров отварить и нарезать соломкой.

В горшочки, смазанные маслом, положить обжаренные овощи, на них — отваренные кальмары и нарезанные ломтиками свежие помидоры. Все залить сметаной с бульоном от кальмаров (треть стакана), добавить специи и тушить 15—20 минут. В конце тушения в блюдо положить чеснок, растертый с солью, и посыпать мелко нарезанной зеленью.

РАГУ ИЗ КАЛЬМАРОВ И ОВОЩЕЙ

500 г филе кальмаров, 4—5 картофеля, 1—2 моркови, 1 корень петрушки, 1—2 луковицы, 2—3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3—4 ломтика кабачка или патиссона, 100 г сливочного масла, 3—4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени, 2 стакана соуса сметанного с томатом, соль и специи по вкусу.

Филе кальмаров припустить, нарезать квадратиками и слегка обжарить на масле в течение 2—3 минут.

Картофель нарезать дольками и обжарить до золотистой корочки. Морковь, корень петрушки, репчатый лук нарезать дольками, пассеровать.

Подготовленные овощи положить в горшочки, залить соусом, тушить 15—20 минут, затем добавить обжаренные кабачки, зеленый горошек и тушить еще 25 минут. За 10 минут до окончания тушения добавить кальмары и заправить их растертым с солью чесноком.

При подаче рагу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА СМЕТАННОГО С ТОМАТОМ

1 1/2 стакана сметаны, по 1 ст. ложке масла сливочного и муки, 2 ст. ложки томата-пасты, сок 1/2 лимона, сахар, перец и соль — по вкусу.

Сметану довести до кипения, постепенно, непрерывно помешивая, ввести в нее обжаренную на сливочном масле муку, добавить томат-пасту, сок лимона, сахар, перец, соль и прокипятить, непрерывно помешивая.

ПЕЛЬМЕНИ

ПЕЛЬМЕНИ КУРГАНСКИЕ, ТОМЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ

300 г пельменей, 100 г жареных грибов, 1 луковица, 50 г пельменного теста, 1/4 стакана сметаны, соль по вкусу.

В керамический горшочек положить пельмени с куриным фаршем, сваренные до полуготовности (4—5 минут), залить кипящей сметаной, добавить жареные грибы, пассерованный лук. Горшочек покрыть крышкой из пельменного теста и поставить на несколько минут в духовку до образования на тесте румяной корочки.

Подать в горячем виде.

ПЕЛЬМЕНИ СТАРОКУРГАНСКИЕ

200 г пельменей, 100 г жареной печени, 1 луковица, 50 г жареных грибов, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 50 г пельменного теста, соль, перец по вкусу.

Пельмени сварить до полуготовности, положить в горшочек, добавить нарезанные соломкой и обжаренные печень, репчатый лук, грибы, залить кипящей сметаной, добавить соус, зелень, закрыть крышкой из пельменного теста, поставить в духовку, запекать до румяной корочки на тесте.

Подать в горшочке в горячем виде.

ПЕЛЬМЕНИ АМУРСКИЕ

Для фарша: 100 г говядины, 150 г свинины, 2 головки лука, 2—3 дольки чеснока.

Для соуса: 250 г печени, 2 ст. ложки жира, 2 ч. ложки томата-пасты, 1 ч. ложка соуса «Южный», 30 г сметаны, щепотка муки, 50 мл бульона, 1 луковица.

Сначала приготовить пельменное тесто. Затем — фарш из мяса говядины и свинины с добавлением лука, чеснока и специй. И, наконец, самое главное — соус для пельменей: печень нарезать брусочками длиной 3—4 см и обжарить до полуготовности. Добавить пассерованный лук, муку, томат-пюре. Все залить горячим мясным бульоном и довести до кипения. Затем добавить кипящую сметану и заправить соусом типа «Кубанский» или «Шашлычный». В горшочек положить приготовленные пельмени, залить соусом с добавлением бульона, накрыть лепешкой из пельменного теста и поставить в духовой шкаф на 10—15 минут.

При подаче лепешку натереть чесноком.

ПЕЛЬМЕНИ, ЖАРЕННЫЕ С ПЕЧЕНЬЮ В ГОРШОЧКАХ

250—300 г пельменей, 50 г лука репчатого, 200 г печени, укроп, соль, перец.

Основа этого приятного блюда — обычные домашние пельмени. В горшочек на дно положить лук, порезанный кольцами, горсть печенки, порезанной как на бефстроганов, горсть укропа, пельмени. Залить обыкновенным бульоном из косточки (или из кубика), накрыть горшочек тестом и поставить в духовку на 20—30 минут.

Тесто желательно смазать яйцом, чтобы оно было глянцевым. (Рецепт теста см. на стр. 5)

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

ГРИБЫ БЕЛЫЕ В СМЕТАНЕ

1 кг грибов свежих (очищенных), 1 луковица, 150 г масла, 1 ст. ложка муки, 300 г сметаны, 3/4 стакана бульона, соль и перец — по вкусу, зелень петрушки.

Очистить от кожицы ножки грибов, хорошо промыть все грибы, порезать ломтиками, положить в кастрюлю и, накрыв крышкой, поставить на огонь. Когда грибы дадут сок, слить его, переложить их на сковороду с поджаренным рубленным луком, добавить соль и перец по вкусу и прожарить все вместе, после чего разложить смесь в горшочки, влить сметану, размешанную с мукой и разбавленную бульоном, и тушить до тех пор, пока соус не загустеет и грибы не станут мягкими. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

ВЕШЕНКА В СМЕТАНЕ

500 г свежих грибов, 3 головки репчатого лука, 3 корня моркови, 3 зубчика чеснока, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 200 г сметаны, перец черный горошек и молотый, соль — по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Грибы тщательно перебрать, промыть, нарезать и слегка обжарить вместе с мелко нарезанным луком, посолить по вкусу, все разложить в горшочки, залить сметаной, добавить перец, накрыть крышками и тушить на медленном огне до готовности. Перед подачей посыпать зеленью.

Это блюдо можно приготовить, добавив к грибам мелко нарезанные кусочки курицы.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В СЛИВКАХ

500 г грибов, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка масла, 4 бутона гвоздики, 8 горошков перца черного, лавровый лист, корица, соль — по вкусу.

Свежие грибы очистить, помыть и ошпарить, затем нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить их в горшочки, добавить понемногу корицы и залить кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, положить сверху; на зелень положить по кусочку лаврового листа и по 2 горошины перца. Горшочки накрыть крышками и поставить в умеренно горячий шкаф на 1 час для тушения. Когда грибы будут готовы, связанную зелень и специи вынуть.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

400 г грибов свежих (белых, рыжиков, шампиньонов), 1 головка репчатого лука, 4 ст. ложки масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 250 мл отвара грибного, 8 шт. помидоров свежих, 1 стакан сметаны, зелень укропа, соль — по вкусу.

Очищенные и нарезанные грибы обжарить в 2-х ст. ложках сливочного масла вместе с нашинкованным луком, посыпать мукой и, дав ей слегка подрумяниться, разложить смесь в горшочки, добавить отвар и сметану, накрыть горшочки крышками и тушить. Помидоры нарезать дольками и обжарить до готовности в оставшемся масле.

За несколько минут до готовности жареные помидоры положить в горшочки. При подаче на стол блюдо украсить измельченным укропом или его стебельками. На гарнир подать свежий отварной картофель, а также зеленый салат со свежими огурцами и редисом.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г грибов свежих, 3 ст. ложки жира свиного, 1 головка лука репчатого, 12 картофелин, 1 стакан сметаны, зелень укропа и петрушки, соль — по вкусу.

Картофель отварить до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды, нарезать ломтиками и разложить в горшочки.

Очищенные грибы ошпарить кипятком, обсушить и нашинковать. Мелко нарезать лук, соединить его с грибами, обжарить в жире, добавить приправы, положить поверх картофеля, залить сметаной, накрыть крышками и тушить до готовности.

При подаче на стол украсить зеленью петрушки и укропа.

ШАМПИНЬОНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОРЕХАМИ

500 г свежих шампиньонов, 50 г растительного масла, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, 1/4 стакана винного уксуса, соль, зелень кориандра (кинзы).

Шампиньоны нарезать ломтиками, положить в горшочки, добавить растительное масло, немного воды, соль и тушить, накрыв крышками. Грецкие орехи очистить, растолочь с солью, чесноком, зеленью кориандра (кинзы), развести винным уксусом и за 5 минут до окончания тушения прибавить к грибам. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

500 г грибов свежих, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 1 головка лука репчатого, 1 стакан отвара грибного, 1 ст. ложка горчицы, 4 ст. ложки сока виноградного, 1 лимон, зелень петрушки, перец, сахар, соль — по вкусу.

Очищенные и хорошо промытые грибы мелко нарезать и соединить с порезанным, перемешанным с мукой и горчицей и обжаренным в жире луком. Затем смесь посолить, разложить в горшочки, добавить отвар и тушить под крышками до мягкости, после чего влить сок, смешанный с перцем и сахаром, потушить еще 15 минут и подать, украсив измельченной зеленью петрушки и ломтиком лимона.

ЛИСИЧКИ, ТУШЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

500 г лисичек свежих, 3 ст. ложки масла сливочного, 3 кислых яблока, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана отвара грибного, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа или петрушки, соль — по вкусу.

Очищенные и хорошо промытые грибы крупно нарезать и разложить в горшочки вместе с маслом.

Муку смешать с холодным грибным отваром, посолить, залить в горшочки, накрыть их и потушить до полуготовности. Затем добавить очищенные от сердцевинки кусочки яблок, сметану и тушить до готовности. На стол подать, посыпав зеленью укропа или петрушки. В качестве гарнира подойдет отварной картофель и салат из свежих помидоров.

ОПЯТА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

500 г опят свежих, 7 шт. помидоров свежих, 1 ст. ложка сыра тертого, 3 ст. ложки жира, 1 головка лука репчатого, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки или укропа, соль — по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, перец черный молотый и соль по вкусу.

Грибы очистить, отделить шляпки от ножек, промыть и отварить. Лук мелко шинковать и слегка обжарить на масле, соединить с грибами, посолить и жарить 10—15 минут. Затем разложить смесь в горшочки и залить соусом.

Помидоры разрезать пополам и обжарить, положить поверх грибов, посыпать сыром и поставить в духовку, не накрывая крышками. Запекать до образования румяной корочки.

Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Приготовление соуса: 1 ст. ложку муки спассеровать в масле и развести сметаной. Кипятить в течение 5 минут, добавить соль и перец по вкусу.

РАГУ ИЗ ЛИСИЧЕК И СЫРОЕЖЕК

500 г грибов свежих, 4 ст. ложки масла сливочного, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки томата-пюре, 4 головки лука репчатого, 5 картофелин, 1 морковь, 1 репа, зелень укропа, соль по вкусу.

Грибы почистить, промыть и порезать. Отдельно обжарить в масле нашинкованные морковь, репу, лук. Все вмес-

те положить в горшочки, добавить тонкие кружочки сырого картофеля, залить кипятком, сметаной и тушить до готовности. В конце приготовления добавить томат посыпать мелко рубленным укропом и хорошо прогреть.

ПЕЛЬМЕНИ ГРИБНЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 250 мл воды, соль.

Для фарша: 500 г грибов свежих, 2 головки лука репчатого, соль, перец — по вкусу.

Свежие промытые грибы отварить, откинуть на дуршлаг и мелко порубить. Добавить нашинкованный лук, соль, перец, замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем, дать постоять 30—40 минут. Из теста и грибного фарша сформовать пельмени. Отварить их в подсоленной воде, положить в горшок, залить сметаной, положить кусочек сливочного масла и запечь в духовке, не накрывая крышкой.

То же самое можно сделать и в порционных горшочках. Подать пельмени, посыпав рубленой зеленью.

ЖЮЛЬЕН ИЗ ШАМПИньОНОВ (на 7—8 стандартных кокотниц)

500 г шампиньонов, 2 средних луковицы, 2 ст. ложки муки, 1 кубик грибного бульона (10 г), 1 ч. ложка сливочного масла, 250 г сметаны, сыр.

Вариант 1

В обжаренный лук добавить отваренные нарезанные грибы и еще немного обжарить.

Добавить масло, 2 ст. ложки муки, предварительно разведенный кубик бульона и сметану. Посолить. Разлить в кокотницы, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 40 мин до золотистого цвета.

Вариант 2

Грибы отварить (можно брать мороженые шампиньоны), лук порезать полукольцами, обжарить до золотисто-

го цвета. Грибы мелко порезать, соединить с луком, добавить соль и перец по вкусу, перемешать со сметаной.

Выложить в кокотницы, засыпать слоем тертого сыра, поставить в горячую духовку.

Готовность определяется по золотистой запекшейся корочке сыра. Подавать горячим.

Можно добавлять рубленую зелень.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ И ГОРОХОМ

8 картофелин, 400 г грибов свежих, 1/2 стакана гороха, 2 головки лука репчатого, 100 г шпика, зелень укропа и петрушки, соль, специи — по вкусу.

Очищенные и хорошо промытые грибы ошпарить кипятком, нашинковать и обжарить на сале вместе с луком. Горох замочить на 1—2 часа. Картофель нарезать крупными дольками и обжарить. Затем все сложить в горшочки, залить водой, добавить соль по вкусу, лавровый лист, перец, петрушку и тушить на слабом огне, под крышками. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

КАРТОФЕЛЬ С БРЫНЗОЙ (Болгарский рецепт)

3 картофелины, 50 г брынзы, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, красный перец и соль — по вкусу.

Картофель очистить, отварить, охладить и нарезать маленькими кусочками прямо в горшочек. Посолить, добавить крошенную брынзу, масло и яйцо, взбитое со щепоткой соли, заправить щепоткой красного перца.

Запекать в духовке, не накрывая крышками, до готовности.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ГОРШОЧКЕ

6 больших картофелин, 1/4 стакана сливочного масла или маргарина, соль, перец, 2 взбитых яйца, 1 луковица, 1 стакан нарезанного кубиками сыра.

Картофель отварить, приготовить из него пюре со сливочным маслом (оставив 1 ч. ложку) перцем и солью. Добавить яйца, лук и в конце — кубики сыра. Выложить в смазанный маслом горшочек, на поверхности разложить небольшие кусочки сливочного масла. Запекать в духовке при средней температуре 30 минут.

ЯХНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (Болгарское блюдо)

6 картофелин, 1 луковица, 1/4 стакана подсолнечного масла, 3 помидора, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки красного перца, зелень петрушки.

Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными ломтиками и положить в горшочки вместе с нарезанным луком, помидорами, солью, красным перцем и петрушкой. Добавить подсолнечное масло и 1/3 стакана воды в каждый горшочек. Накрыть крышками и тушить на слабом огне до готовности.

Подать с салатом, соленьями и острым перцем.

ФАСОЛЬ ТУШЕНАЯ ОСТРАЯ

400 г фасоли, 100 мл растительного масла, 50 г репчатого лука, 5 г красного перца, 1 стручок мелкоплодного острого перца, мята и соль — по вкусу.

Фасоль положить в глиняный горшок вместе с мелко нарезанными луком, мятой, острым перцем, залить холодной водой и растительным маслом, посыпать красным перцем и тушить на тихом огне, закрыв горшок крышкой. За несколько минут до готовности блюдо посолить.

ФАСОЛЬ ТУШЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ

1 кг свежей зеленой фасоли, 1 луковица, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 головка чеснока, 1 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка красного перца, 2 помидора, зелень петрушки.

У фасоли отрезать плодоножки, вымыть ее, нарезать кусочками, длиной по 2—3 см, разложить в горшочки, добавить нарезанный лук, ломтики помидоров, соль, крас-

ный перец, порезанную зелень петрушки, чеснок, подсолнечное масло и примерно по 50 мл воды, накрыть крышкой и тушить до готовности. В процессе тушения несколько раз помешать. Подать с растертым чесноком.

ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ

5 помидоров, 100 г бекона, 6—8 долек чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок базилика, 4 листика шалфея, 200 г овечьего сыра.

В горшок положить ломтики бекона, сверху уложить помидоры. Очистить и порезать чеснок, петрушку, пучок базилика, несколько листиков шалфея, все это разложить на помидорах. Покрошить на помидоры тертый овечий сыр, поставить в духовку и запекать до готовности без крышки.

ПОМИДОРЫ С БРЫНЗОЙ

3 помидора, 50—100 г брынзы, 15—20 г сливочного масла.

Брынзу нарезать кусочками, положить в горшочек, добавить натертые на терке или очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры. Сверху положить сливочное масло, можно заправить щепоткой чабреца. Запекать, не накрывая крышкой до готовности.

ПОМИДОРЫ С БРЫНЗОЙ И ЯЙЦАМИ

3 помидора, 50—100 г брынзы, 1 яйцо, 15—20 г сливочного масла, соль.

Брынзу крошить в горшочек, добавить очищенные от кожицы мелко нарезанные помидоры и сливочное масло. Яйцо взбить со щепоткой соли и залить в горшочек. Запекать в нагретой духовке, не накрывая крышкой, 10 минут.

БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

1 кг баклажан, 3 большие луковицы, 200 г сметаны, 1 ст. ложка муки, растительное масло, соль, перец, лавровый лист.

Баклажаны почистить и нарезать небольшими кубиками, посолить, дать постоять и промыть проточной водой. Опустить в кипящую подсоленную воду, дать закипеть и через 2—3 минуты воду слить, после чего разложить в горшочки.

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле на сковороде, в конце жарки подсыпать столовую ложку муки, добавить сметану, немного воды, черный молотый перец и горошком, а также лавровый лист и соль. Полученным соусом залить баклажаны, накрыть горшочки крышками и поставить их тушиться на небольшом огне до готовности.

БАКЛАЖАНЫ С ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

500 г баклажанов, 500 г салатного перца, 500 г красных сладких помидоров, 3 луковицы, 1 ст. ложка муки, растительное масло, перец, соль, сахар и зелень.

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и обжарить с двух сторон в растительном масле. Салатный перец порезать колечками и обжарить, помидоры нарезать дольками или натереть на терке, лук мелко нарезать и обжарить. Все овощи уложить в горшочки слоями, пересыпая зеленью, и тушить, накрыв крышками до готовности.

БАКЛАЖАНЫ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

4 некрупных баклажана, 500 г свежих грибов, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, порезать кусочками длиной 3—4 см, посолить, разложить на доске разрезом вниз, покрыть другой доской и поставить груз, чтобы из баклажанов вышел сок с горечью. Обсушенные баклажаны обвалять в муке (1 ст. ложка) и слегка обжарить в масле. Лук порезать кружочками и обжарить до золотистого цвета. Грибы вымыть, крупно порубить. На дно горшочков положить баклажаны, на них грибы, затем лук и т.д. (сверху должны быть баклажаны). Все это залить сметаной, посоленной и смешанной с 1 ст. ложкой муки. Горшочки накрыть крышками и поставить в духовку на средний огонь. Когда грибы утушатся, станут мягкими, и сока будет достаточно, вынуть блюдо из духовки и подавать в той же посуде.

БАКЛАЖАНЫ С ГОРОШКОМ

7—10 баклажанов, 5—7 средних помидоров, 2/3 стакана лущеного зеленого гороха (если гороха нет, увеличьте количество баклажанов), 4—5 луковиц, зелень петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла или маргарина, стакан мясного бульона или горячей воды, 3—5 долек чеснока, соль, перец по вкусу.

Вымытые баклажаны наколоть вилкой в двух—трех местах, испечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать. (Другой вариант: нарезать сырые очищенные баклажаны и обжарить на растительном масле.) Нарезать кружками помидоры, посолить, поперчить и слегка обжарить с обеих сторон. Отдельно поджарить лук. Горох обдать соленым кипятком.

Подготовленные овощи слоями сложить в порционные горшочки, пересыпая мелко нарубленной зеленью петрушки, толченым чесноком, перцем и солью. В каждый горшочек влить 2—3 ст. ложки бульона, добавить кусочек сливочного масла или маргарина. Горшочек закрыть пресным, как для пельменей, тестом и поставить в разогретую до 180—200 градусов духовку на 25—30 минут.

подавая тушеные овощи, посыпать их зеленью укропа.

АЙЛАЗАН

(Кавказское блюдо)

500 г баклажанов, 500 г картофеля, 2—3 луковицы, немного растительного масла (лучше подсолнечного, а не кукурузного или оливкового), 4 сладких перца, стакан стручковой фасоли, несколько помидоров, стакан мелко нарезанной пряной зелени, по 1,5 ч. ложки молотого черного и красного перца, соль по вкусу.

Нарезать кружочками баклажаны, посолить, через 10—15 минут отжать горький сок, положить в кастрюлю и полить растительным маслом. Сверху слоями выложить нарезанный кубиками картофель, кольцами — сладкий перец, нашинкованный лук, очищенные от жилок и нарезанные стручки фасоли, ломтики помидоров, крупно нарезан-

ную кинзу, петрушку, базилик, посыпать солью, черным и красным перцем. Сверху полить маслом, накрыть горшочки крышками и тушить на слабом огне до готовности.

МОРСКАЯ КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

1 стакан отварной морской капусты, 2 луковицы, 4—5 картофелин, 6—8 шампиньонов, 1—2 ст. ложки, сливочного масла, 1—1 1/2 стакана соуса сметанного с томатом, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.

Картофель нарезать дольками и обжарить до корочки. Лук и порезанные ломтиками вареные шампиньоны обжарить на масле, добавить туда картофель, морскую капусту, специи, соль, все перемешать, разложить в горшочки и залить соусом. Тушить, накрыв крышками, до готовности. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью.

ЛУК-ПОРЕЙ ТУШЕНЫЙ

300 г лука-порея, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, 2 яйца, 20 г сыра.

Лук нарезать кольцами, посолить и положить в горшочки, залить яйцом, взбитым со сметаной. Сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке до появления золотистой корочки. Готовое блюдо посыпать зеленью.

БЛЮДА ИЗ КРУП

РЕЦЕПТ КАШИ ЗАХАРА КУЗЬМИНА (Гурьевская)

1/2 стакана манной крупы, 2 стакана молока, 1/2 стакана измельченных грецких орехов или цукатов, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль, ванилин по вкусу.

Для соуса: 10 абрикосов, 2 ст. ложки сахара, 2—3 ст. ложки воды.

В кипящее молоко добавить соль и, постепенно, тонкой струйкой всыпая манную крупу, постоянно помешивая, за-

варить вязкую кашу. Готовую кашу немного охладить. Добавить в кашу растертые с сахаром желтки яиц и взбитые в пену белки, а также обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все осторожно перемешать.

В смазанный маслом горшок выложить слой каши. Сверху на него положить очищенные от косточек абрикосы и накрыть их молочными пенками, затем вновь уложить слой каши. Для приготовления пенок налить в широкую мелкую кастрюлю молоко и поставить кастрюлю в разогретую духовку. По мере образования пенок их необходимо периодически снимать.

Сверху кашу обсыпать сахарной пудрой.

Поместить кашу в духовку и запечь до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпать орехами, украсить фруктами, цукатами и подать в той же посуде, в которой оно готовилось. Отдельно подать соус.

Соус готовят так: абрикосы без косточек измельчить, смешать с сахаром, добавить воду и варить до тех пор, пока фрукты не разварятся. Подавать соус можно и холодным, и горячим.

КАША С ТЫКВОЙ

4 стакана молока, 1 неполный стакан пшена или риса, 800 г натертой сырой тыквы, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 4 яйца.

Промытое в теплой воде пшено или рис положить в горшок, залить вскипяченным молоком, накрыть крышкой и поставить в духовку. Когда крупа разварится, в получившуюся кашу-размазню добавить натертую на терке сырую очищенную тыкву, сливочное масло, сахарный песок, соль и сырые яйца. Тщательно перемешать и поставить томиться в духовке до образования румяной корочки.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЗГАМИ

2 стакана гречневой крупы, 600 мл воды, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка растительного масла, 200—300 г мозгов из говяжьих костей.

Сварить рассыпчатую кашу из крупы, воды и соли, заправить ее растительным маслом и переложить в горшок

соответствующего объема, перекладывая слои каши мозгами, очищенными от пленок и крови. Сверху кашу прикрыть крышкой, поставить в духовку и томить, пока не упреет.

КАША ИЗ ПОЛБЫ (ПШЕНИЦЫ)

800 г крупы полбы, 1 л воды, 500 г масла сливочного, соль по вкусу, 200 г молока.

Крупку полбы промыть в холодной воде, переложить в кастрюлю, залить крутым кипятком, посолить по вкусу; мешать, чтобы не пригорела и не засыхала, до тех пор, пока вода не выкипит; переложить кашу в глиняный горшок, добавить масла, залить стаканом кипящего молока, снова перемешать, накрыть крышкой, поставить в духовку на сковородку с горячей водой, которую по мере выкипания добавлять. Часа через полтора ваша каша будет готова. Подать с маслом или молоком.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	5
ВТОРЫЕ БЛЮДА	9
Блюда из говядины и телятины	9
Блюда из баранины	19
Блюда из свинины	27
Блюда из субпродуктов	31
Блюда из птицы	34
Мясные блюда разные	39
Блюда из рыбы и морепродуктов	42
Пельмени	48
Блюда из грибов	50
Блюда из овощей	55
Блюда из круп	60

Популярное издание

БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ

Подписано в печать 13.06.07. Формат 84×108¹/₃₂.
Бумага газетная. Гарнитура «Прагматика».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,36. Уч.-изд. л. 3,09.
Тираж 15 000 экз. Заказ № 10536.

Издательство «Цитадель-трейд».
105037, Москва, 1-я Прядильная ул., д. 9.

Отпечатано в ОАО «Тульская типография».
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.

Телефон для оптовых покупателей: (495) 163-24-74
e-mail: info@citadele.ru