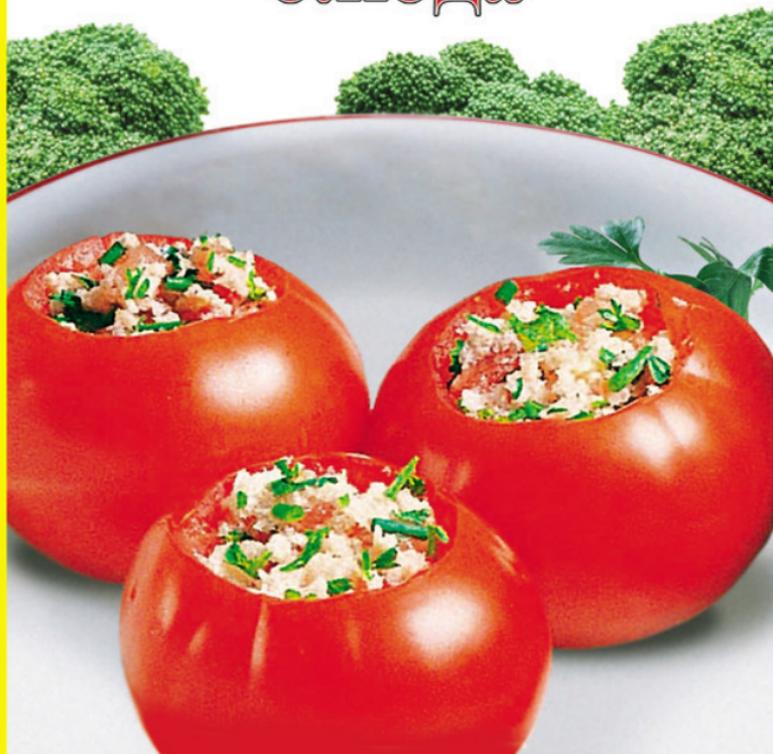




Самые вкусные фаршированные блюда



Дарья Костина
Самые вкусные
фаршированные блюда
Серия «Быстро, вкусно, просто»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=658155

*Самые вкусные фаршированные блюда / Дарья Костина: АСТ; Москва;
2010*

ISBN 978-5-17-069079-4

Аннотация

Прелесть фаршированного блюда в том, что можно сделать его холодным и горячим, вареным и сырым, жареным и тушеным. Палитра приготовления крайне разнообразна. Но главное – фарш, в который можно положить все, что угодно, и ни разу не повториться. Попробуйте!

Содержание

Прелесть фаршированного блюда	4
Блюда из мяса	6
Свиная грудинка, фаршированная говядиной	6
Поросенок, фаршированный печенью	7
Поросенок, фаршированный языком	8
Свиные рулеты	10
Трубочки из телятины	11
Телячья грудинка	12
Телячья грудинка с гречневой кашей	13
Телячий кострец	14
Телятина с сыром, ветчиной и базиликом	15
Телятина с черносливом	16
Завиванец	17
Телятина с сыром	18
Говядина с куриной печенью	19
Говядина с чесноком	20
Говядина с брынзой и сладким перцем	21
Мясные колобки с перепелиными яйцами	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Дарья Костина

Самые вкусные фаршированные блюда

Прелесть фаршированного блюда

Фаршировать можно практически любой продукт: мясо и курицу, рыбу и картофель, капусту и лук, помидоры и свеклу, тыкву и баклажаны, кабачки и перцы, не говоря уже о булочках и хлебе.

Прелесть фаршированного блюда в том, что можно сделать его холодным и горячим, вареным и сырым, жареным и тушеным. Палитра приготовления крайне разнообразна. Но главное – фарш, в который можно положить все, что угодно, и ни разу не повториться.

Для мясных и рыбных блюд можно использовать фарш из белого хлеба, вымоченного в молоке, яйце, большое количество лука, зелени, чеснока.

С овощами и фруктами холодные фаршированные изделия лучше всего получаются из помидоров, огурцов, лука (ошпаренного кипятком), проваренных листьев капусты.

Фарш можно разнообразить: горошек, яйцо, майонез с луком. Туда же можно добавить мясо курицы, или мелко наре-

занную колбасу, или вареную рыбу.

Таким образом легко можно сделать целый праздничный ужин, варьируя холодные и горячие фаршированные блюда.

Рецепты, представленные в этой книге, помогут вам в полной мере овладеть секретами приготовления фаршированных блюд – от простых до самых затейливых, ценность которых состоит не только в том, что это вкусная еда, но и прекрасные праздничные блюда, которые оценят ваши гости!

Удачи вам и приятного аппетита!

Блюда из мяса

Свиная грудинка, фаршированная говядиной

750 г свиной грудинки, 550 г говядины, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 1 корень хрена, 50 г картофельного крахмала, корица, гвоздика, черный молотый перец, соль по вкусу.

В свиной грудинке сделать надрез по всей длине так, чтобы образовать мешочек. В него положить начинку, отверстие зашить или заколоть деревянными шпажками. Посыпать солью, перцем. Жарить до готовности в жарочном шкафу, периодически поливая выделяющимися при жарке жиром и соком. Жареную грудинку после удаления ниток или шпажек надрезать вдоль реберных костей, вынуть их. Нарезать мясо на порции.

Приготовление начинки. Мякоть говядины и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, корицу, гвоздику, крахмал, шпик, нарезанный мелкими кубиками, и все тщательно перемешать.

Поросенок, фаршированный печенью

Тушка поросенка весом 1,5–2 кг, ливер с печенью поросенка, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 размоченная булочка, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки масла для жаренья поросенка, соль, толченый черный перец и гвоздика по вкусу.

Оскоблить небольшого поросенка, очистить, вымыть в двух или трех водах, натереть снаружи и внутри солью. Печень поросенка отварить до полуготовности, затем мелко изрубить с луком, добавить масло, желтки, соль, перец и гвоздику, размоченную в бульоне и отжатую булку, сметану. Весь фарш хорошо растереть до консистенции теста. Если фарш получится суховатым, добавить в него немного сливок или жидкой сметаны, хорошо размешать, после чего нафаршировать поросенка. Затем зашить отверстие, в которое накладывали фарш, уложить поросенка на противень, подогнуть ему ножки, обмазать его маслом, налить на противень немного воды и поставить в горячую духовку.

Запекать в течение 1 часа, периодически поливая растопленным маслом. Кожица поросенка должна подрумяниться. Когда фаршированный поросенок будет готов, выложить его на блюдо и подать к столу.

Поросенок, фаршированный языком

Поросенок весом 2 кг, 1,5 кг свинины или телятины, 400 г вареного языка, 10 яиц, 200 г фисташек, 1 стакан молока, 10 г мускатного ореха в порошке, коренья, репчатый лук, 4 ст. ложки коньяка или мадеры, 1 пучок зелени петрушки.

Выпотрошить поросенка, отрубить копытца. Поросенка разрезать вдоль от головы до конца туловища по брюшку и удалить кости. Брюшко поросенка зашить по разрезу, оставив небольшое отверстие посередине, через него поросенка заполнить фаршем и зашить отверстие. Завернуть поросенка в салфетку, концы которой связать, и перевязать тушку в нескольких местах шпагатом. Положить тушку и кости в сотейник, залить водой, добавить морковь, петрушку, лук и варить при едва заметном кипении до готовности. Охладить поросенка в этом же бульоне, затем положить брюшком вниз под пресс и поставить в холодильник. Фаршированного поросенка подать на блюде с овощным гарниром. Отдельно подать хрен со сметаной. Фаршированного поросенка можно подать к столу на двадцать человек.

Приготовление фарша: свиной шпик, мясо поросенка, свинину или телятину пропустить через мясорубку. В фарш, помешивая лопаткой, постепенно прибавить яйцо, затем молоко. Заправить фарш солью в пропорции 12 г соли на 1 кг фарша, перцем в пропорции 0,5 г на 1 кг фарша и мускат-

ным орехом.

В готовый фарш добавить фисташки, очищенный от кожицы свиной шпик, нарезанный маленькими кубиками. Положить вареный язык, нарезанный кубиками, Добавить коньяк или мадеру в пропорции 1–2 столовые ложки на 1 кг фарша.

Свинные рулеты

8 нежирных ломтиков свинины, 3 ст. ложки измельченного укропа, 3 ст. ложки соуса чили, 2 ст. ложки топленого масла, 400 мл бульона, 2 ч. ложки пшеничной муки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Ломтики мяса приправить солью и перцем. Положить на каждый ломтик по 1 чайной ложке укропа и 1 чайной ложке соуса чили. Скатать рулетами, закрепить шпажками. Растопить топленое масло в сковороде. Обжарить рулеты со всех сторон. Добавить немного бульона и дожидаться, пока бульон впитается. Потрясти сковороду, чтобы рулеты не прилипли. Еще дважды добавить бульон и снова дожидаться, пока он впитается. Залить оставшимся бульоном и тушить, накрыв крышкой, в течение 20 минут, пока свинина не станет мягкой. Слить бульон. Муку подсушить до светло-желтого цвета, охладить и развести частью охлажденного бульона, затем добавить в оставшийся бульон и проварить соус до загустения и коричневого цвета. Удалить шпажки. Подавать в соусе с картофельным пюре или жареным картофелем.

Трубочки из телятины

1,5 кг телячьей лопатки, 230 г свиного сала, 300 г мяса, 1 яичный желток, 300 г сметаны, 2 зубка чеснока, 1 маленькая головка репчатого лука, бульон, лимонная цедра, тимьян, соль по вкусу.

Нарезать телятину равными кусочками. Мясо отварить, прокрутить через мясорубку. Лук мелко нарезать, лимонную цедру натереть.

Приготовление начинки. Половину сала мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Добавить сметану, чеснок, лимонную цедру, тимьян, мясо, желток и соль. Тщательно перемешать. На каждый ломтик мяса положить начинку, завернуть в виде трубочки и связать нитками. Оставшееся сало обжарить с луком, выложить к ним на сковороду телячьи трубочки и тушить под крышкой в течение 45 минут, время от времени подливая бульон. За 10 минут до подачи положить в соус сметану. Подавать с салатом, зеленым горошком, консервированной кукурузой, рисом.

Телячья грудинка

1 кг телячьей грудинки, 1 булка, 250 мл молока, 1 большая головка репчатого лука, 400 г фарша, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1/3 ч. ложки белого перца, 2 ст. ложки зелени петрушки, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 моркови, 0,5 л мясного бульона, 4 ст. ложки сливок.

Размочить булку в молоке. Нарезать лук кубиками. Смешать фарш с яйцом, луком, белым хлебом, зеленью петрушки и посолить. Посолить грудинку, наполнить ее фаршем. Разогреть духовку до 220 °С. Разогреть масло, обжарить в нем грудинку, поставить ее на нижний уровень духовки и готовить в течение 1,5 часа. Через 30 минут после начала положить овощи и уменьшить температуру до 200 °С. По мере необходимости добавить бульон. Смешать сок с бульоном и сливками и полить грудинку получившимся соусом.

Телячья грудинка с гречневой кашей

1 кг телячьей грудинки, 4 ст. ложки сливочного масла, 500 г картофеля для гарнира, 1 пучок зелени петрушки.

Для фарша: 300 г печени, 1 стакан гречневой крупы, 1 головка репчатого лука, 100 г шпика, 1 яйцо, соль по вкусу.

Грудинку натереть солью, сделать надрез в виде большого кармана. Уложить фарш в середину грудинки. Зажарить в духовке, поливая мясным соком до готовности. Готовую грудинку нарезать на куски, уложить на блюдо. Подавать на гарнир жареный картофель, посыпать зеленью петрушки.

Приготовление фарша. Мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду с маслом, добавить нашинкованный лук, куски печени, все посолить и прожарить. Жаркое с луком пропустить через мясорубку. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Добавить в фарш. Отварить яйца вкрутую. Нарезать. Добавить в фарш.

Телячий кострец

1,5 кг телячьего костреца, 1 стакан говяжьего бульона.

Для начинки: 2 головки репчатого лука, 15 мелких свежих шампиньонов, 3 ст. ложки гусиного жира, 250 г шпината, 1 булка без корочки, 2 яйца, 1 пучок свежей зелени петрушки.

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, шампиньоны – крупными кусками. Растопить в сотейнике гусиный жир, потушить лук с грибами. Остудить. Свежий шпинат нашинковать полосками, тушить на гусином жире, пока он слегка обмякнет. Замочить в воде булку, отжать. Перемешать начинку, добавить яйца, измельченную зелень петрушки, 1 чайную ложку соли. Кострец вымыть, разрезать не до конца, чтоб получился карман. Фаршировать начинкой. Отверстие тщательно зашить. Мясо обсушить снаружи бумажным полотенцем, обжарить со всех сторон в жаровне. Налить в жаровню говяжий бульон, закрыть крышкой. Поместить в сильно разогретую духовку.

Готовить в течение 30 минут. Снять крышку, мясо перевернуть, запекать в течение 30 минут, периодически поливая образовавшимся соком.

Мясо выложить на блюдо, убрать нитку, укрыть фольгой, отставить. Нарезать на кусочки. Выложить на тарелки, полить соусом. Подавать с рассыпчатым рисом.

Телятина с сыром, ветчиной и базиликом

60 г тертого сыра, 30 г нарубленной ветчины, 15 г нарубленного свежего базилика, 4 телячьи отбивные, 1 ч. ложка оливкового масла, 1/3 ч. ложки соли, 1/8 ч. ложки черного молотого перца.

Нагреть гриль. Тщательно перемешать натертый твердый сыр, ветчину, базилик и черный перец. Обсушить телячьи отбивные бумажным полотенцем. Держа нож параллельно рабочей поверхности, вырезать горизонтальный карман в каждой котлете и наполнить сырной смесью. Натереть котлеты оливковым маслом. Посыпать солью и перцем. Положить котлеты на решетку в сковороде для гриля. Поставить сковороду в гриль близко к огню. Жарить с двух сторон в течение 10–12 минут. На стол подавать с тушеным болгарским перцем и жареными в гриле помидорами.

Телятина с черносливом

1 кг телятины, 150 г чернослива, 70 г жира.

Зачистить телятину, освободив от сухожилий и пленок. В толщу мяса, сделав надрезы, вложить размоченный чернослив без косточек, поджарить с обеих сторон, залить небольшим количеством бульона, варить на небольшом огне до готовности, периодически добавляя жир и сок мяса.

Завиванец

1 кг мякоти телятины, 100 г шпика, 5 яиц, 2 ст. ложки топленого сала, 1 соленый огурец, 2 картофелины, 2 ст. ложки муки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезать 4 плоских куска мяса величиной с ладонь, очистить от пленок, отбить, посолить, поперчить. На каждый кусок мяса положить несколько кусочков соленого огурца, вареного яйца, полоски шпика и нарезанный соломкой картофель. Свернуть рулетом, перевязать ниткой, смочить яйцом и запанировать в муке. Жарить в топленом сале, переложить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы мясо было полностью покрыто, и тушить до готовности. Подать с тушеным картофелем, полив его образовавшимся при тушении соусом.

Телятина с сыром

300 г телятины, 50 г свинины, 50 г голландского сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, жир для жаренья, соль по вкусу.

Из телятины нарезать котлеты, отбить, посолить, поперчить. На одну отбивную положить два куска отварной нежирной свинины, между которыми проложить пластинку голландского сыра, накрыть второй отбивной. Запанировать последовательно в муке, яйце и сухарях, жарить во фритюре. Подавать с картофелем фри и зеленым горошком, положив сверху сливочное масло.

Говядина с куриной печенью

300 г говядины, 60 г шампиньонов, 60 г куриной печени, 60 г риса, 1/2 яйца, 40 г жира, черный молотый перец, майоран, соль по вкусу.

Очищенные шампиньоны, печень нарезать кубиками и обжарить на жире. Добавить соль, пряности, майоран, молотый перец и все немного потушить. Обжарить на жире рис, залить нужным количеством воды, добавить соль и тушить под крышкой в духовке. В готовый рис добавить тушеную гусиную печенку, шампиньоны, яйцо. Мясо нарезать, отбить и нафаршировать. Свернуть рулетом, связать ниткой и сложить в сотейник с растопленным оставшимся жиром. Обжарить со всех сторон, закрыть крышкой и тушить в течение 20 минут. Подавать с гарниром из овощей.

Говядина с чесноком

250 г говядины, 30 г чеснока, 25 г репчатого лука, 40 г топленого масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Порционные куски говядины отбить. Чеснок мелко нарезать, репчатый лук нашинковать, выложить на говядину, добавить по вкусу перец, соль, завернуть трубочкой, жарить на раскаленной сковороде с топленным маслом до готовности. Подавать с картофелем, жаренным во фритюре, полив маслом или соусом, украсить веточками зелени.

Говядина с брынзой и сладким перцем

1,5 кг мяса говядины, свиная жировая сетка.

Для начинки: 0,5 кг сладкого болгарского перца. 200 г брынзы, 300 г шпината, 50 г зелени укропа и петрушки.

Брынзу измельчить на терке. Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с тертой брынзой. В боковой стороне куска говядины сделать сквозные прорезы и поместить в них стручки сладкого перца, начиненного брынзой и зеленью. Фаршированное мясо обвалить в пряной зелени, не солить, завернуть в жировую сетку и запечь в духовке на противне до готовности. Вынуть, нарезать толстыми ломтями. Подавать на стол горячим с овощным гарниром.

Мясные колобки с перепелиными яйцами

7 яиц, 1 ст. ложка горчицы, 200 г свиного фарша, 200 г говяжьего фарша, 4 ст. ложки муки, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 головка репчатого лука, соль, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Отварить вкрутую 6 яиц, остудить, очистить. Мясной фарш приправить солью, перцем, мускатным орехом, добавить мелко нарезанные лук и зелень петрушки и все хорошо вымесить.

Готовый фарш разделить на 6 частей, из которых сформовать лепешки одинакового размера. Взбить сырое яйцо, добавить горчицу, размешать. Вареные яйца по одному обваливать в муке. Выложить на лепешку из фарша и скрепить края лепешки со всех сторон яйца. Каждый колобок обмакнуть в яично-горчичную смесь, обваливать в панировочных сухарях и обжарить во фритюре или в достаточном количестве масла на сковороде до готовности.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.