

еще вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



ДУХОВКА
мясные блюда

Сергей Павлович Кашин

Духовка. Мясные блюда

Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8108121

Духовка. Мясные блюда / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07333-6

Аннотация

Раньше наши бабушки всегда готовили еду в печке, и все кушанья получались необыкновенно вкусными и ароматными. Сегодня вместо печки мы можем использовать духовку. Наша книга откроет перед вами все секреты домашней кухни. Вы узнаете о том, как вкусно и быстро приготовить в духовке мясные блюда, чтобы они надолго запомнились вашим дорогим гостям. Книга будет интересна не только начинающим, но и опытным кулинарам.

Содержание

Запеченные и жареные блюда	4
Рулет из говядины	4
Рулетики из говядины и овощей	5
Говядина с капустой	6
Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом	8
Бифштексы с кукурузой	9
Жаркое из говядины, маринованной в коньяке	10
Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем	11
Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Духовка. Мясные блюда

Составитель Сергей Павлович Кашин

Запеченные и жареные блюда

Рулет из говядины

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 50 г сала, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Сало мелко нарезать. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить лук, яйцо, сало и перемешать. Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить на него приготовленную начинку, свернуть рулетом, завязать ниткой, смазать майонезом и жарить в духовке при температуре 200 °С 40–45 минут.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Рулетики из говядины и овощей

Ингредиенты: 500 г говядины, 100 г сала, 1 огурец, 1 болгарский перец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 1 пучок укропа, 2 помидора, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления начинки болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать. Сало нарезать кубиками. Болгарский перец, огурец и сало посолить и перемешать. Говядину промыть и разрезать на пять-шесть одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей.

В середину каждого куска положить начинку, свернуть мясо рулетиками, завязать нитками, смазать растительным маслом.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Рулетики завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 180 °С духовке течение 30 минут, затем вынуть из фольги, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и украсить кружочками помидоров.

Говядина с капустой

Ингредиенты: 500 г говядины, 400 г белокочанной капусты, 2 картофелины, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Говядину и лук выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить капусту, картофель, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

Жаркое из говядины по-украински

Ингредиенты: 400 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 пучок кинзы, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить. Шпик нарезать тонкими ломтиками. Воду (½ л) довести до кипения, добавить соль, перец, зелень пет-

рушки и кинзы, лавровый лист, чеснок, кипятить в течение 2 минут, затем остудить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час.

Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука выложить на противень и готовить в разогретой до 180 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом. При подаче к столу полить кетчупом и оформить помидорами.

Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом

Ингредиенты: 500 г говяжьей вырезки, 100 г шпика, 300 г ржаного хлеба, 3 столовые ложки лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Шпик и хлеб нарезать тонкими ломтиками.

Мясо, шпик и хлеб выложить вперемежку на противень, готовить в разогретой до 180 °С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая смесью 100 мл воды и лимонного сока.

Бифштексы с кукурузой

Ингредиенты: 10 бифштексов из говядины, 10 стручков болгарского перца, 5 кукурузных початков, 100 мл красного вина, 5 столовых ложек растительного масла, 5 столовых ложек кетчупа, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада вино смешать с растительным маслом, кетчупом, солью и перцем. Бифштексы разрезать пополам, залить маринадом и оставить на 20–25 минут. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать широкими полосками. Кукурузные початки разрезать пополам. Маринованное мясо, болгарский перец и кукурузные початки выложить на противень и готовить в разогретой до 200 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом.

Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Бифштекс, кукурузу и болгарский перец выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Жаркое из говядины, маринованной в коньяке

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 лимона, 150 мл коньяка, 50 мл виноградного уксуса, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 гвоздика, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать крупными кусками.

Шпик нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимоны вымыть, снять с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру натереть на терке и соединить с мякотью, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 4 часа.

Куски мяса и шпик выложить на противень. Жарить в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут, периодически поливая маринадом.

Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 150 мл растительного масла, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 яблока, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл белого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Помидоры вымыть и измельчить. Уложить мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса попеременно с болгарским перцем, луком и яблоками выложить на противень.

Жарить в разогретой до 200 °С духовке 25 минут, периодически поливая растительным маслом.

Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе

Ингредиенты: 1 кг говядины, 100 г сала, 200 мл хереса, 30 мл столового уксуса, 2 лимона, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, ¼ чайной ложки корицы, 1 гвоздичка, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой.

Приготовить маринад, смешав херес и столовый уксус. Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимоны, лук и зелень. Опустить в маринад мясо и куски сала и оставить 4–5 часов. Выложить говядину и сало на противень, жарить в разогретой до 200 °С духовке 30–35 минут, периодически поливая маринадом.

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.