

лучшие рецепты

Запеканки

рипол классик

Запеканки

«РИПОЛ Классик»

2010

Запеканки / «РИПОЛ Классик», 2010

Конечно, уважаемые хозяйки и хозяева, можно сказать, что запеканки – блюда для занятых и не любящих готовить людей. Даже рукава засучивать не надо: быстро нарезали, натерли, взбили, залили нарезанное взбитым, посыпали натертым и забыли в духовке на некоторое время – до образования румяной корочки. Вкус – волшебный, потраченное время – минимально, разнообразие сочетаний – ограничено только вашей фантазией. Однако слово «фантазия» открывает, как вы понимаете, поистине необозримый простор для кулинарного творчества. Опытные повара с удовольствием оттачивают на запеканках свое мастерство, а начинающие, занятые и не любящие стоять у плиты, отведав кушанье собственного приготовления – аппетитное, сытное, выгодное, – с успехом продолжают, найдут время и полюбят.

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

Содержание

Минимум времени – максимум удовольствия	6
Запеканки мясные, сытные	7
Говяжий фарш с жареным картофелем, яйцами, луком и чесноком «Классический»	7
Фарш с капустой, рисом и луком «Суперленивый»	8
Говяжий фарш с кукурузой, картофелем, помидорами и базиликом «Акапулько»	9
Фарш с кукурузной крупой, сыром и зеленым горошком «Романеско»	10
Говяжий фарш с картофелем, чесноком, яйцами и луком-пореем «Британский»	11
Фарш с кабачками, майонезом и сыром «Почти пицца»	12
Фарш с картофелем, помидорами и молоком по-молдавски «Кишиневская мусака»	13
Фарш с капустой и салом по-французски «Марсельеза»	14
Фарш с фасолью, кукурузой и чипсами по-мексикански «Рецепт дочки Монтесумы»	15
Говяжий фарш с грибами, сладким перцем, картофелем и луком «Директорский»	16
Фарш с рисом, морковью, луком и сыром «Институтский»	17
Фарш с шампиньонами, сладким перцем, брынзой и сливками «Чемпионский»	18
Фарш с черносливом, сладким вином, медом и корицей «Фестивальный»	19
Фарш с капустой, овсяными хлопьями, луком и салом «Завтрак Геркулеса»	20
Говяжий фарш со сладким перцем, чеддером, сухарями и сметаной «Привереда»	21
Фарш с баклажанами, кабачками и луком «Ломбардийский»	22
Фарш из говядины и курятины с баклажанами и помидорами «Мясоедовский»	23
Фарш с перловой крупой, морковью, луком и сиропом «Где наша не пропадала!»	24
Мясо с рисом, грибами, ветчиной, помидорами и зеленью «Флорентийские каникулы»	25
Вареное мясо с баклажанами, помидорами, луком и сыром «Миланское»	26
Вареное мясо с репой, сметаной, яйцами и сыром «Дедка – за репку»	27
Говядина с грибами, салом и овощами по-гречески «Олимпийская»	28
Говядина с яблоками и сметаной «Эллада»	29
Говядина с грибами, молоком, яйцами и картофелем «Новая классика»	30
Вареная говядина с яблоками, изюмом, кокосом и карри «Мальдивiana»	31

Тушеная говядина с морковью, сельдереем и луком «Сентиментальная»	32
Свинина с сельдью, сметаной, луком и картофелем «По-карело- фински»	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Автор-составитель Гера Марксовна Треер

Запеканки

Запеканка – та же пицца: берешь все, что есть в холодильнике...
(С кулинарного сайта)

Минимум времени – максимум удовольствия

Помните кинофильм «Блондинка за углом»? В нем героиня актрисы Елены Ханаевой, смешная учительница Татьяна Васильевна, проявляет желание накормить внезапно нагрянувших гостей. «Давайте приготовим пиццу, – говорит она. – Я знаю поразительный рецепт. Все, что есть в доме, нужно мелко порезать и поставить в духовку». Если исключить тесто, на которое выкладывается все, мелко порезанное, то Татьяна Васильевна знала, как приготовить не только пиццу, но и запеканку.

Ставшая обиходной фраза «Все гениальное просто» свежа как никогда, если речь идет о замечательном кулинарном достижении человечества – запеканке. История не сохранила имени человека, впервые додумавшегося смешать разные продукты и запечь их на углях или в печи. А жаль, потому что одним нобелевским лауреатом точно было бы больше.

Простое в приготовлении, сытное, выгодное, аппетитное запеченное кушанье привлекательно и для молодых кулинаров, и для титулованных шеф-поваров. Первые научатся придумывать необыкновенные сочетания продуктов, виртуозно шинковать, равномерно обжаривать и художественно оформлять, а вторые просто приготовят кулинарный шедевр на скорую, но мастерскую руку. Первые догадываются, а вторые точно знают: запеканка – беспроектное блюдо во всех отношениях.

И правда, ну в чем холодильнике не найдется немного сыра, двух-трех котлеток и яиц, открытой упаковки сметаны и не поместившейся в салат оливье вареной картофелины? А у каких ответственных владельцев шести соток не останется нескольких килограммов яблок, ревения или крыжовника от сырья для могучих зимних заготовок?

Даже рукава засучивать не надо: быстро нарежали, натерли, взбили, залили нарезанное взбитым, посыпали натертым и забыли в духовке на некоторое время – до образования румяной корочки. Вкус – волшебный, потраченное время – минимально, разнообразие сочетаний – ограничено только вашей фантазией. От соединения того, другого и третьего – тройное удовольствие.

С пожеланием небанальных решений и точных попаданий Гера Треер, автор-составитель

Запеканки мясные, сытные

Говяжий фарш с жареным картофелем, яйцами, луком и чесноком «Классический»

- ◆ 1 кг говяжьего фарша
- ◆ 5 картофелин
- ◆ 4 яйца
- ◆ 1 луковица
- ◆ 2 зубчика чеснока
- ◆ 3 ст. ложки воды
- ◆ $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого мускатного ореха
- ◆ 1 щепотка молотой гвоздики
- ◆ растительное масло, суповой порошок и соль – по вкусу

Картофель нарежьте на продолговатые тонкие дольки, обжарьте до золотистого цвета и выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Подготовленный картофель уложите в форму. Взбейте 1 яйцо с 3 ст. ложками воды и щепоткой соли и влейте смесь в форму.

Смешайте фарш, измельченный лук, 3 яйца, суповой порошок, пропущенный через пресс чеснок, мускатный орех и гвоздику до получения однородной массы. Выложите массу поверх картофеля. Тщательно взбейте 1 яйцо и смажьте фарш. Запекайте в духовке 35 минут при средней температуре.

Фарш с капустой, рисом и луком «Суперленивый»

- ◆ 500 г любого фарша
- ◆ $\frac{1}{2}$ кочана капусты
- ◆ $\frac{2}{3}$ стакана риса
- ◆ 1–2 луковицы
- ◆ $1\frac{1}{2}$ стакана воды
- ◆ 2 ч. ложки соли
- ◆ растительное масло, томатный соус, сметана, перец и соль – по вкусу

Лук и капусту крупно нарежьте. В блендер влейте 1 стакан воды, положите лук и взбейте. Добавьте половину нормы капусты и продолжайте взбивать. Долейте полстакана воды (вместо воды можно взять сметану), положите оставшуюся капусту, взбейте все вместе, посолите, поперчите, по желанию добавьте томатный соус и тщательно взбейте смесь.

Смешайте фарш с сырым рисом, влейте луково-капустную смесь и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и разровняйте. Запекайте в духовке 50–60 минут при температуре 180 °С. Готовую запеканку смажьте сметаной и запекайте еще 5 минут.

Говяжий фарш с кукурузой, картофелем, помидорами и базиликом «Акапулько»

- ◆ 500 г говяжьего фарша
- ◆ 1 банка консервированной кукурузы
- ◆ 7–8 картофелин
- ◆ 200 г помидоров черри
- ◆ 1 пучок базилика
- ◆ 250 мл сливок
- ◆ 100 г сыра
- ◆ 1 луковица
- ◆ 4 яйца
- ◆ 2 ст. ложки кетчупа
- ◆ 2 ст. ложки растительного масла
- ◆ молотый черный и красный перец, соль – по вкусу

Картофель нарежьте кубиками и обжарьте в 1 ст. ложке масла. Сыр натрите на крупной терке. Лук нарубите, спассеруйте в оставшемся масле и смешайте с фаршем. Кукурузу откиньте на дуршлаг и смешайте с 50 г сыра и 1 яйцом. Смесь посолите, поперчите и добавьте к фаршу.

Картофель выложите в форму и поверх него – фарш. Помидоры разрежьте пополам и разложите поверх фарша. Взбейте сливки, кетчуп, 3 яйца, добавьте измельченный базилик, посолите и поперчите. Полученную смесь влейте в форму и посыпьте оставшимся сыром. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

Фарш с кукурузной крупой, сыром и зеленым горошком «Романеско»

- ◆ 500 г смешанного фарша
- ◆ 100 г кукурузной крупы
- ◆ 200 г сыра гауда
- ◆ 200 г зеленого горошка
- ◆ 500 мл бульона
- ◆ 1 шт. моркови
- ◆ 1 луковица
- ◆ 1 черствая булочка
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 1 зубчик чеснока
- ◆ растительное масло, мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Кукурузную крупу всыпьте в две трети нормы кипящего бульона и поварите 15 минут на слабом огне. Булочку размочите, отожмите, разомните, смешайте с фаршем, яйцом и мускатным орехом. Полученную смесь посолите и поперчите. Кукурузную кашу выложите в смазанную маслом форму и поверх нее – подготовленный фарш. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

Морковь мелко нарежьте и вместе с зеленым горошком поварите 5 минут в оставшейся трети бульона. Затем бульон слейте, горошек и морковь смешайте с натертым сыром и выложите смесь поверх фарша. Запекайте до готовности еще 10 минут.

Говяжий фарш с картофелем, чесноком, яйцами и луком-пореем «Британский»

- ◆ 500 г говяжьего фарша
- ◆ 2 картофелины
- ◆ 3 зубчика чеснока
- ◆ 3 яйца
- ◆ 500 г лука-порея
- ◆ 1 ст. ложка муки
- ◆ маргарин, растительное масло, белый и черный молотый перец, соль – по вкусу

Мелко нарезанный лук-порей залейте кипятком и оставьте на 20 минут. Картофель сварите в мундире, очистите и разомните в пюре. Лук-порей отожмите, смешайте с картофельным пюре, тщательно отжатым фаршем, взбитыми яйцами, мукой, пропущенным через пресс чесноком и перемешайте до получения однородной массы. Добавьте соль, белый и черный перец и снова тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную растительным маслом форму и обложите кусочками маргарина. Запекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Фарш с кабачками, майонезом и сыром «Почти пицца»

- ◆ 500 г любого фарша
- ◆ 1 крупный кабачок
- ◆ 200 г тертого сыра
- ◆ майонез, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Кабачок нарежьте тонкими кружками, посолите и выложите в смазанную маслом форму. Фарш посолите, поперчите, уложите поверх кабачков, полейте майонезом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Фарш с картофелем, помидорами и молоком по-молдавски «Кишиневская мусака»

- ◆ 400 г любого фарша
- ◆ 4–5 картофелин
- ◆ 200 г свежих или консервированных помидоров
- ◆ 500 мл молока
- ◆ 2 луковицы
- ◆ 2 ст. ложки томатной пасты
- ◆ 4–5 ст. ложек муки
- ◆ 4 яйца
- ◆ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте вместе с томатной пастой. Добавьте фарш и жарьте еще 15–20 минут. Затем положите мелко нарезанные помидоры, картофель и продолжайте обжаривать смесь до готовности картофеля, посолив и поперчив. Полученную массу выложите в форму и влейте в нее полстакана воды.

Запекайте в духовке при средней температуре до тех пор, пока не выпарится вода. Яйца смешайте с молоком, мукой, маслом и равномерно влейте смесь в форму.

Продолжайте запекать до образования золотистой корочки.

Фарш с капустой и салом по-французски «Марсельеза»

- ◆ 350 г любого фарша
- ◆ $\frac{1}{2}$ кочана капусты
- ◆ 150 г сала
- ◆ панировочные сухари, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Капусту разберите на листья, сварите в подсоленной воде до мягкости и срежьте стебли. Обсохшие капустные листья мелко нарежьте. Фарш обжарьте, посолите и поперчите. Сало нарежьте тонкой соломкой. В смазанную маслом форму уложите слоями капусту, фарш и сало. Поверх сала посыпьте панировочными сухарями и сбрызните маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Фарш с фасолью, кукурузой и чипсами по-мексикански «Рецепт дочки Монтесумы»

- ◆ 500 г любого фарша
- ◆ 1 банка консервированной фасоли
- ◆ 1 банка консервированной кукурузы
- ◆ 100 г чипсов
- ◆ 2 свежих или консервированных помидора
- ◆ 3 луковицы
- ◆ 3 сладких перца
- ◆ 2–3 зубчика чеснока
- ◆ 1 белая булочка
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 3 ст. ложки томатной пасты
- ◆ 100 г сыра
- ◆ 1 щепотка сахара
- ◆ перец чили – по желанию
- ◆ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Булочку замочите в воде, лук мелко нарежьте. Смешайте фарш, яйцо, треть нормы лука и измельченную булочку. Смесью посолите, поперчите, сделайте небольшие шарики и обжарьте их со всех сторон в течение 5–6 минут. Подготовленные мясные шарики выложите в форму. Слейте жидкость с фасоли и кукурузы. Сладкий перец (и перец чили) нарежьте кубиками, чеснок мелко нарубите.

На сковороде, где обжаривались мясные шарики, потушите оставшийся лук, чеснок, сладкий перец (перец чили), приправьте солью и щепоткой сахара, добавьте томатную пасту и нарезанные помидоры. Затем влейте немного воды, положите фасоль, кукурузу и потушите смесь еще 5–6 минут. Подготовленную массу выложите поверх мясных шариков, затем – чипсы и поверх них – тертый сыр. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Говяжий фарш с грибами, сладким перцем, картофелем и луком «Директорский»

- ◆ 400–500 г говяжьего фарша
- ◆ 100 г любых свежих грибов
- ◆ 1 сладкий зеленый перец
- ◆ 4–5 картофелин
- ◆ 1 луковица
- ◆ 300 мл говяжьего бульона
- ◆ 2 ст. ложки томатной пасты
- ◆ 2–3 ст. ложки молока
- ◆ 1 ч. ложка вустерширского соуса
- ◆ 1 ч. ложка измельченной зелени базилика
- ◆ растительное и сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Нарезанные лук и сладкий перец обжаривайте несколько минут на растительном масле. Затем положите фарш и обжарьте смесь почти до готовности. Добавьте нарезанные грибы и потушите смесь до размягчения грибов. Введите томатное пюре, вустерширский соус, бульон, базилик, посолите, поперчите и постепенно доведите полученную массу до кипения. Уменьшите огонь и потушите еще 20 минут.

Картофель поварите 20 минут в подсоленной воде до размягчения. Слейте воду, картофель разомните вилкой, добавьте сливочное масло и горячее молоко. Взбейте пюре до получения однородной массы.

Выложите мясную массу в форму, поверх нее – картофельное пюре и разровняйте его вилкой. Запекайте в духовке 20 минут до образования золотистой корочки.

Фарш с рисом, морковью, луком и сыром «Институтский»

- ◆ 200 г любого фарша
- ◆ 2 стакана вареного риса
- ◆ 1 шт. моркови
- ◆ 1 луковица
- ◆ 150 г твердого тертого сыра
- ◆ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Морковь натрите на крупной терке и обжарьте вместе с мелко нарезанным луком. Добавьте фарш, обжаривайте смесь еще 5 минут, посолите и поперчите.

В смазанную маслом форму уложите рис, затем фарш и посыпьте сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре. Подавайте, полив томатным соусом.

Фарш с шампиньонами, сладким перцем, брынзой и сливками «Чемпионский»

- ◆ 700–800 г любого фарша
- ◆ 600 г шампиньонов
- ◆ 1 сладкий зеленый перец
- ◆ 1 сладкий красный перец
- ◆ 300–400 г брынзы
- ◆ 450 мл сливок
- ◆ 1 ст. ложка пряных трав
- ◆ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Фарш обжарьте до готовности. Шампиньоны нарежьте на половинки, сладкий перец – соломкой, положите к фаршу и потушите смесь 5 минут. Затем добавьте сливки, пряности, посолите и поперчите. Полученную массу выложите в форму, разровняйте и накройте крышкой. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С. Брынзу нарежьте кусочками, выложите в форму и запекайте еще 20 минут.

Фарш с черносливом, сладким вином, медом и корицей «Фестивальный»

- ◆ 500 г любого фарша
- ◆ 1 кг чернослива
- ◆ 1 стакан сладкого красного вина
- 2 ст. ложки меда
- ◆ $\frac{1}{4}$ ч. ложки корицы
- ◆ 3 яйца
- ◆ 2 луковицы
- ◆ 4 ст. ложки сливочного масла
- ◆ мука, перец и соль – по вкусу

Чернослив залейте крутым кипятком на 15 минут, затем откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Положите чернослив и обжаривайте еще 5 минут. Добавьте вино, мед, корицу, перемешайте и потушите на среднем огне около 15 минут. Смесь снимите с огня и дайте ей остыть.

В остывшую смесь положите фарш, влейте взбитые яйца, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Запекайте в духовке около 40 минут при средней температуре. Запеканка должна слегка осесть. Подавайте, охладив около 10 минут.

Фарш с капустой, овсяными хлопьями, луком и салом «Завтрак Геркулеса»

- ◆ 300 г любого фарша
- ◆ 1 небольшой кочан капусты
- ◆ 1 стакан овсяных хлопьев
- ◆ 1 луковица
- ◆ 100 г сала
- ◆ 2 яйца
- ◆ 4 ст. ложки сметаны
- ◆ 2 ст. ложки растительного масла
- ◆ молотые сухари, перец и соль – по вкусу

Капусту разберите на листья, несколько минут поварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. В мясной фарш добавьте мелко нарезанный лук, хлопья, соль, перец, немного сметаны и тщательно перемешайте смесь.

В смазанную маслом форму выложите слоями, чередуя, подготовленные капустные листья и фарш. Последним слоем положите капустные листья. Взбейте яйца, смешайте с оставшейся сметаной, влейте полученную смесь в форму, посыпьте сухарями и обложите тонкими ломтиками сала. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте с отварным картофелем.

Говяжий фарш со сладким перцем, чеддером, сухарями и сметаной «Привереда»

- ◆ 500 г нежирного говяжьего фарша
- ◆ 1 сладкий зеленый перец
- ◆ 200 г тертого сыра чеддер
- ◆ 200 г панировочных сухарей
- ◆ 1/2 стакана сметаны
- ◆ 1 луковица
- ◆ 1 зубчик чеснока
- ◆ 2 ст. ложки вустерширского соуса
- ◆ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ◆ 1 ст. ложка рубленой зелени тимьяна
- ◆ 1 ч. ложки соли
- ◆ кетчуп, оливковое масло и перец – по вкусу

Лук, перец и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле до мягкости. Фарш смешайте с сыром, панировочными сухарями, сметаной, вустерширским соусом и зеленью. Затем добавьте остывшие обжаренные овощи, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и смажьте тонким слоем кетчупа. Запекайте в духовке 45 минут при температуре 160 °С. Подавайте с картофелем, зеленым салатом или гречневой кашей.

Фарш с баклажанами, кабачками и луком «Ломбардский»

- ◆ 500 г любого фарша
- ◆ 2 баклажана
- ◆ 2 кабачка
- ◆ 2 луковицы
- ◆ 1 ст. ложка томатной пасты
- ◆ растительное масло, зелень петрушки, молотый черный и красный перец, соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте, обжарьте, смешайте с фаршем, приправьте черным и красным перцем, томатной пастой и солью. Смесь тщательно перемешайте, посыпьте рубленой зеленью петрушки, влейте треть стакана воды и еще раз тщательно перемешайте. Баклажаны и кабачки нарежьте кружками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон.

В смазанную маслом форму уложите слоями, чередуя, подготовленный фарш, кабачки и баклажаны. Верхним слоем выложите фарш и сбрызните его маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Фарш из говядины и курятины с баклажанами и помидорами «Мясоедовский»

- ◆ 400 г говяжьего фарша
- ◆ 400 г куриного фарша
- ◆ 500 г баклажанов
- ◆ 2 помидора
- ◆ 1 луковица
- ◆ 5 яиц
- ◆ 150 г топленого масла
- ◆ 50 мл молока
- ◆ 3 ст. ложки муки
- ◆ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ◆ перец и соль – по вкусу

Баклажаны испеките в духовке, очистите от кожуры, нарежьте длинными полосками, посолите, смочите в 1 взбитом яйце, обваляйте в муке и обжарьте. Лук и помидоры мелко нарежьте, обжарьте вместе с фаршем, посолите, поперчите и добавьте петрушку.

В смазанную маслом форму уложите слоями, чередуя, баклажаны, фарш с луком и помидорами. Верхним слоем выложите баклажаны. Оставшиеся яйца взбейте с молоком и влейте в форму. Запекайте в духовке 1 час при средней температуре. Подавайте, украсив консервированной кукурузой, зеленью и майонезом.

Фарш с перловой крупой, морковью, луком и сиропом «Где наша не пропадала!»

- ◆ 300 г любого фарша
- ◆ 200 г молотой перловой крупы
- ◆ 2 шт. моркови
- ◆ 1 луковица
- ◆ 1 ст. ложка любого сиропа
- ◆ 800 мл бульона
- ◆ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Фарш обжарьте вместе с нашинкованным луком. Затем добавьте натертую на крупной терке морковь, перловую крупу, посолите, поперчите и продолжайте обжаривать смесь до размягчения моркови. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и залейте горячим бульоном и сиропом. Запекайте в духовке около 10 минут при температуре 225 °С, затем уменьшите температуру до 200 °С и запекайте еще 45 минут.

Мясо с рисом, грибами, ветчиной, помидорами и зеленью «Флорентийские каникулы»

- ◆ 1 стакан любого мелко нарубленного мяса
- ◆ 300 г риса
- ◆ $\frac{3}{4}$ стакана любых нарезанных грибов
- ◆ 100 г ветчины
- ◆ 3 помидора
- ◆ 1 пучок любой зелени (укроп, базилик, эстрагон)
- ◆ 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки
- ◆ 1 ст. ложка томатной пасты
- ◆ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ◆ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Сварите рассыпчатый рис и откиньте на дуршлаг. Мелко нарезанные грибы и измельченный пучок зелени обжарьте, влейте немного воды и потушите до готовности. Затем добавьте нарубленную ветчину, мелко нарубленное мясо, нарезанные помидоры, томатную пасту и зелень петрушки. Смесь потушите под крышкой 15 минут, посолите и поперчите. Влейте небольшое количество воды, прокипятите, полученную жидкость процедите и полейте ею рис.

Смазанную маслом форму посыпьте панировочными сухарями и выложите в нее часть подготовленного риса. В середине сделайте углубление и положите в него обжаренную смесь. Поверх нее выложите оставшийся рис, посыпьте панировочными сухарями и сбрызните растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

Вареное мясо с баклажанами, помидорами, луком и сыром «Миланское»

- ◆ 500 г любого вареного мяса
- ◆ 1 кг баклажанов
- ◆ 5 помидоров
- ◆ 1 луковица
- ◆ 1/2 стакана тертого сыра
- ◆ 3 ст. ложки молотых сухарей
- ◆ 1/3 стакана растительного масла
- ◆ сливочное масло и соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте кружками толщиной 2 см и выдержите 5—10 минут в соленой воде. Затем отожмите и обжарьте на разогретом растительном масле. Помидоры нарежьте мелкими кубиками и немного обжарьте.

Пропустите через мясорубку мясо и слегка обжарьте его с мелко нарезанным луком. Подготовленные продукты уложите слоями в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму. Первым слоем выложите баклажаны, вторым – мясо с луком, третьим – помидоры. Посыпьте молотыми сухарями, смешанными с тертым сыром, и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

Вареное мясо с репой, сметаной, яйцами и сыром «Дедка – за репку»

- ◆ 300 г любого вареного мяса
- ◆ 4 репы
- ◆ 1 стакан сметаны
- ◆ 2 яйца
- ◆ $\frac{1}{2}$ стакана тертого сыра
- ◆ 1 луковица
- ◆ $\frac{1}{2}$ стакана муки
- ◆ растительное и сливочное масло, соль – по вкусу

Репу сварите, очистите, нарежьте ломтиками, обваляйте в муке и обжарьте. Мясо нарубите, обжарьте с нашинкованным луком и смешайте с репой. Полученную массу выложите в форму, залейте взбитыми с солью и сметаной яйцами, посыпьте тертым сыром и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре.

Говядина с грибами, салом и овощами по-гречески «Олимпийская»

- ◆ 400 г говядины
- ◆ 100 г любых грибов
- ◆ 120–130 г сала
- ◆ 2 стакана картофельного пюре
- ◆ 2–3 шт. моркови
- ◆ 2 баклажана
- ◆ 2–3 стебля лука-порей
- ◆ 150–200 г корня сельдерея
- ◆ 2 ст. ложки сливочного масла
- ◆ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ◆ перец и соль – по вкусу

Баклажаны ошпарьте, очистите от кожуры и нарежьте кружками. Мясо вместе с другими овощами и грибами пропустите через мясорубку, посолите и поперчите. В тщательно смазанную маслом форму выложите слоями картофельное пюре, поверх него – фарш с овощами, затем – баклажаны. Поверх них разложите нарезанное кубиками сало, посыпьте сухарями и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Говядина с яблоками и сметаной «Эллада»

- ◆ 1 кг говядины
- ◆ 4 яблока
- ◆ 1/2 стакана сметаны
- ◆ 2 ст. ложки растительного масла
- ◆ перец и соль – по вкусу

Говядину нарежьте тонкими ломтиками, тщательно отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут. Подготовленные ломтики мяса обжарьте с обеих сторон на растительном масле и выложите в форму. Яблоки нарежьте тонкими кружками, уложите поверх мяса и залейте сметаной. Запекайте в духовке 40 минут при средней температуре. Подавайте с хреном, посыпав зеленью.

Говядина с грибами, молоком, яйцами и картофелем «Новая классика»

- ◆ 500 г говядины
- ◆ 200–300 г любых грибов
- ◆ 1 стакан молока
- ◆ 3 яйца
- 3 картофелины
- ◆ 50–60 г жирной свинины
- ◆ 4–5 ст. ложек растительного масла
- ◆ перец и соль – по вкусу

Грибы сварите и мелко нарежьте. Картофель сварите и пропустите через мясорубку вместе с говядиной и свининой. Полученную массу посолите, поперчите и смешайте с грибами. Добавьте взбитые яйца и молоко. Массу тщательно вымесите с добавлением масла, выложите в смазанную маслом форму и разровняйте. Запекайте в духовке до образования румяной корочки. Подавайте с зеленым салатом.

Вареная говядина с яблоками, изюмом, кокосом и карри «Мальдивiana»

- ◆ 600 г нежирной вареной говядины
- ◆ 2 сладких яблока
- ◆ 1–2 ст. ложки изюма без косточек
- ◆ 2 ст. ложки кокосовой стружки
- ◆ 2 ст. ложки карри
- ◆ 2–3 шт. моркови
- ◆ 1 луковица
- ◆ 120–130 мл говяжьего бульона
- ◆ маргарин, перец и соль – по вкусу

Лук мелко шинкуйте, морковь нарежьте соломкой. Растопите маргарин и слегка обжарьте лук и морковь. Добавьте кокосовую стружку, карри и обжаривайте смесь еще 5 минут, постоянно помешивая.

Мясо нарежьте кубиками, яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кусочками. Мясо, яблоки, изюм добавьте к луку и моркови, все тщательно перемешайте, влейте бульон, посолите, поперчите и выложите в форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Тушеная говядина с морковью, сельдереем и луком «Сентиментальная»

- ◆ 600 г тушеной говядины
- ◆ 1–2 шт. моркови
- ◆ 4 шт. стебля сельдерея
- ◆ 2 луковицы
- ◆ 2 ст. ложки муки
- ◆ 2 бульонных кубика
- ◆ 2 ст. ложки винного уксуса
- ◆ 2 ст. ложки сливочного масла
- ◆ перец и соль – по вкусу

Морковь, лук, сельдерей мелко нарежьте и прогрейте, помешивая, под крышкой 5 минут на максимальном огне. Мясо нарежьте небольшими кусочками, обваляйте в муке, выложите к овощам, добавьте масло, растворенные в воде бульонные кубики и уксус. Смесь тщательно перемешайте и накройте крышкой.

Запекайте в духовке 7 минут при максимальной температуре, затем еще 30 минут при средней температуре, перемешав 2–3 раза. Готовую запеканку достаньте из духовки и оставьте на 15 минут при комнатной температуре.

Свинина с сельдью, сметаной, луком и картофелем «По-карело-фински»

- ◆ 100 г свинины
- ◆ 100 г филе малосольной сельди
- ◆ 100 г сметаны
- ◆ 1–2 луковицы
- ◆ 7–8 картофелин
- ◆ 3 яйца
- ◆ 1 ст. ложка муки
- ◆ растительное масло, перец и соль – по вкусу

В форму уложите слоями нарезанную кусочками сельдь, нарезанный кружками картофель, нарезанную кусочками свинину и нашинкованный лук. Влейте в форму немного воды и потушите в духовке до готовности. Затем добавьте яйца, смешанные со сметаной и обжаренной мукой, посолите и поперчите. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

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.