

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



глиняные горшочки
блюда из мяса и птицы

Еще вкуснее и проще

**Глиняные горшочки.
Блюда из мяса и птицы**

«РИПОЛ Классик»

2014

Глиняные горшочки. Блюда из мяса и птицы / «РИПОЛ Классик»,
2014 — (Еще вкуснее и проще)

В глиняных горшочках все блюда получаются невероятно вкусными, особенно овощи и грибы. В горшочках они преобразуются, их можно готовить с разными приправами и подавать вместе с мясом или рыбой. А с помощью этой книги процесс приготовления станет проще, а блюда еще вкуснее!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Первые блюда	5
Щи с говяжьим языком и помидорами	5
Щи из свинины	6
Щи с нутом	7
Щи с говядиной и квашеной капустой	8
Щи из свинины с зеленой фасолью	9
Щи из свинины с краснокочанной капустой	10
Щи из квашеной капусты с грибами и ветчиной	11
Щи из курицы со шавелем и морковью	12
Щи с колбасой и сельдереем	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Глиняные горшочки.

Блюда из мяса и птицы

Составитель Сергей Павлович Кашин

Первые блюда

Щи с говяжьим языком и помидорами

Ингредиенты: 1½ л мясного бульона, 250 г отварного говяжьего языка, 300 г белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, 3 помидора, 1 луковица, 1 болгарский перец, 2 морковки, 50 г сметаны, 30 г топленого масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки и укропа, ¼ чайной ложки тмина, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления: Говяжий язык нарезать соломкой. Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать.

Картофель, морковь, лук, болгарский перец выложить в сковороду, добавить топленое масло и жарить на сильном огне в течение 3–5 минут, затем положить помидоры, тмин, влить немного воды и тушить в течение 5 минут на слабом огне.

Капусту положить в горшочек, залить бульоном, довести до кипения, варить в течение 20 минут, добавить язык, тушеные овощи, перец и соль, довести в предварительно разогретой духовке до готовности. Разлить щи по тарелкам, добавить зелень укропа и петрушки, заправить сметаной.

Щи из свинины

Ингредиенты: 500 г свинины с косточкой, 200 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 морковки, 1,5 столовой ложки растительного масла, 50 г томатной пасты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и морковь очистить, вымыть, измельчить и спассеровать в растительном масле.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо промыть, залить кипящей водой, сварить бульон. Мясо вынуть из бульона, отделить от кости, нарезать. Бульон процедить.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать.

Картофель и капусту разложить по горшочкам, залить бульоном, посолить, поперчить, варить в течение 10 минут. Затем добавить лук, морковь, томатную пасту и мясо, довести в предварительно разогретой духовке до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью и заправить сметаной.

Щи с нутом

Ингредиенты: 2 л говяжьего бульона, 100 г нута, 150 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 помидора, 20 мл растительного масла, лавровый лист, ½ пучка зелени укропа, 50 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Капусту вымыть и нашинковать.

Морковь, помидоры и лук выложить на сковороду, обжарить в растительном масле.

Предварительно промытый и замоченный нут выложить в горшочек, залить бульоном, варить до полуготовности, добавить капусту, посолить, варить в течение 10 минут. Положить картофель, морковь, лук, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Перед подачей к столу щи посыпать зеленью укропа и заправить сметаной.

Щи с говядиной и квашеной капустой

Ингредиенты: 300 г квашеной капусты, 2 л говяжьего бульона, 200 г отварной говядины, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сметаны, 50 г томатной пасты, ½ пучка зелени укропа и петрушки, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Говядину нарезать кубиками.

Лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить в течение 2–3 минут, добавить 1 столовую ложку томатной пасты, тушить не более 3 минут.

В горшочки положить капусту и картофель, залить горячим бульоном, варить 15 минут.

Затем положить мясо, лук и морковь, лавровый лист, перец горошком, соль, оставшуюся томатную пасту. Довести в предварительно разогретой духовке до готовности, при подаче к столу посыпать зеленью петрушки и заправить сметаной.

Щи из свинины с зеленой фасолью

Ингредиенты: 300 г свинины, 200 г зеленой фасоли, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г томатной пасты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Фасоль вымыть, удалить прожилки, нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь очистить, вымыть, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 3–4 минуты. Капусту вымыть и нашинковать.

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Свинину промыть, выложить в горшочек, залить кипящей водой, варить 15 минут. Затем добавить фасоль, капусту, лук и морковь, посолить, поперчить, варить в течение 10 минут.

Добавить томатную пасту, довести до готовности в предварительно разогретой духовке, при подаче к столу заправить сметаной и посыпать зеленью.

Щи из свинины с краснокочанной капустой

Ингредиенты: 300 г свинины с косточкой, 200 г краснокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковка, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г томатной пасты, 50 г майонеза, соль.

Способ приготовления: Свинину промыть, залить кипящей водой, сварить бульон. Мясо вынуть из бульона, отделить от кости, нарезать. Бульон процедить.

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Лук и морковь очистить, вымыть, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 2–3 минуты.

Картофель и капусту разложить по горшочкам, залить горячим бульоном, посолить, варить в течение 10 минут. Затем добавить лук, морковь, томатную пасту, мясо, довести в предварительно разогретой духовке до готовности. Подать к столу в горшочках, заправив майонезом.

Щи из квашеной капусты с грибами и ветчиной

Ингредиенты: 2 л говяжьего бульона, 200 г квашеной капусты, 200 г ветчины, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сушеных грибов, 40 г томатной пасты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и морковь очистить, вымыть, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 2–3 минуты. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Ветчину нарезать соломкой. Бульон довести до кипения в горшочке, добавить предварительно промытые и замоченные грибы, варить 15 минут.

Затем положить капусту, посолить, варить в течение 10 минут. Добавить лук, морковь, томатную пасту и ветчину, поперчить, довести до готовности в предварительно разогретой духовке.

При подаче к столу заправить сметаной и посыпать зеленью.

Щи из курицы со щавелем и морковью

Ингредиенты: 400 г курицы, 200 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 100 г щавеля, 2 клубня картофеля, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Курицу промыть, нарубить крупными кусками, залить кипящей водой, добавить соль, сварить бульон. Мясо вынуть из бульона, отделить от костей, мелко нарезать. Бульон процедить.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Щавель вымыть и крупно нарезать. Капусту вымыть, нашинковать. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать.

Бульон довести до кипения, разлить по порционным горшочкам, добавить картофель, варить 10 минут, затем положить капусту, морковь и мясо курицы, поперчить, варить еще 10 минут, добавить щавель, перемешать и снять с огня. При подаче к столу заправить сметаной и посыпать зеленью.

Щи с колбасой и сельдереем

Ингредиенты: 1½ л куриного бульона, 200 г белокочанной капусты, 200 г куриной колбасы, 2 клубня картофеля, 2 морковки, 2 стебля сельдерея, 40 г томатной пасты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Капусту вымыть и нашинковать. Картофель и морковь вымыть, нарезать соломкой. Колбасу нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Бульон довести до кипения, разлить по порционным горшочкам, положить картофель, капусту и морковь, варить 10 минут. Добавить сельдерей, колбасу и томатную пасту, посолить, поперчить, довести до готовности в предварительно разогретой духовке. При подаче к столу посыпать петрушкой и заправить сметаной.

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.