

Домашній сальтисон



Інгредієнти:

- свиняче коліно — від 1,5 до 3 кг;
- часник — 7 зубчиків;
- петрушка — пучок;
- сіль, перець — за смаком.

Свиняче коліно варити 3—4 години в залежності від ваги. Трохи охолодити коліно і витягти з нього кістку. Відокремити акуратно шкірку та очистити з неї жир.

М'ясо дрібно порізати. Жир поєднати з м'ясом, додати подрібнену петрушку, дрібно порізаний часник, сіль, перець. Все добре перемішати.

Взяти будь-яку форму, на дно покласти плівку так, щоб краї звисали. На дно та з боків викласти шкірку, потім на шкірку — м'ясо, загорнути плівку і добре чимось придавити сальтисон. Охолоджувати в холодильнику під невеликим пресом не менше 6 годин.

Рулет із пахвини «Український»

Інгредієнти:

- свинина (пахвина) — 2 кг;
- часник — 8—9 зубчиків;
- сіль, перець — за смаком.

Пахвину ретельно промити. Потім м'ясо відбити, трохи натерти перцем, сіллю, нашпигувати частиною часнику. Часник, що залишився, пропустити крізь прес і щедро натерти ним увесь шматок м'яса. Загорнути ретельно в рулет, перев'язати нитками, покласти в холодильник і залишити мінімум на добу. Нагріти духовку до 200 °С. Рулет укласти в рукав для запікання і поставити в духовку. Через 30—40 хвилин розрізати рукав і запікати до рум'яної скоринки, періодично поливаючи соком, що виділився, до готовності. Рулет можна подавати як гарячим, так і холодним.

Запечене свиняче коліно

Інгредієнти:

- свиняче коліно — 1,5 кг;
- яблука — 2 шт.;
- морква — 1 шт.;
- цибуля ріпчаста — 1 шт.;
- темне пиво — 0,5 л;
- мед — 1 ст. ложка;
- гірчиця в зернах — 1 ст. ложка;
- кмин — 1 ч. ложка;
- лавровий лист — 2 шт.;
- чорний і духмяний перець горошком, сіль — за смаком.

Свинину ретельно промити в проточній воді. На однаковій відстані зробити надрізи. Покласти в каструлю, додати моркву, нарізану великими шматками, цілу ріпчасту цибулю, яблука, нарізані часточками, чорний і духмяний перець, лавровий лист, сіль за смаком. Залити водою, довести до кипіння. Зняти піну і варити на повільному вогні 1,5—2 години. Потім залишити остигати в каструлі, не виймаючи, щоб м'ясо просочилося спеціями. У маленькій каструльці змішати мед із гірчицею, залити пивом, підігріти, постійно помішуючи, на слабкому вогні. Дістати коліно з бульйону, викласти у вогнетривку форму, полити соусом з пивом, посипати кмином, поставити в духовку, розігріту до 190 °С, і запікати до рум'яної скоринки, кожні 10—15 хвилин поливаючи соусом.

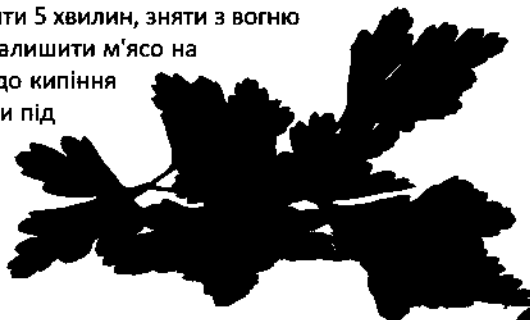
Подавати, зробивши красиві рівні надрізи, поклавши поруч ложку гірчиці та прикрасивши свіжими овочами.

Експрес-буженина

Інгредієнти:

- нежирна м'якоть свинини — 2 кг;
- майоран мелений — 1 ч. ложка;
- для розсолу:
- вода — 2,5 л;
- майонез — 2 ст. ложки;
- лавровий лист — 2 шт.;
- духмяний перець горошком — 3—5 шт.;
- сіль — ½ склянки;
- мелений чорний перець — 1 ч. ложка;
- цукор — 1 ст. ложка;
- часник — 4 зубчики.

Налити воду в каструлю з товстим дном, додати всі прянощі та спеції, майонез і порізані шматочками часник. Довести до кипіння, остудити. У холодний розсіл покласти свинину і довести до кипіння. Після закипання варити 5 хвилин, зняти з вогню та під кришкою (у тій же каструлі в розсолі) залишити м'ясо на ніч для охолодження. Вранці знову довести до кипіння та варити після закипання 5 хвилин. Залишити під кришкою на кілька годин, щоб м'ясо охоллоло. Готове м'ясо вийняти з розсолу, завернути у фольгу і прибрати в холодильник. Можна використовувати будь-яке інше м'ясо: курятину, грудку індички тощо.



Зміст

ЗАКУСКИ	3
Рулет із грибами і зеленню.....	4
Крученики з грибами	4
М'ясні рулетики.....	5
Свинячий рол із зеленню.....	5
Курячий рулет з овочами.....	6
Гусяча шийка з начинкою	6
Котлети «Банкетні»	7
Фаршироване філе індички	7
Свинячі котлети в сирній оболонці	8
Антрекоти з печерицями	8
Свинина в батоні	9
Буженина	9
Язик відварний.....	10
Язик під грибним соусом.....	10
Язик, обсмажений у сухарях	11
Рулетики з язика та горіхів.....	11
Шинка по-домашньому	12
Рулет зі свинини	12
Шинка куряча	13
Свинина «Соковита»	13
Свинина з чорносливом	14
Пряний рулет зі свинини	14
Рулет із курагою	15
Баранина з курагою	15
«Фальшивий заєць»	16
М'ясний пудинг із грибами	16
Телятина, запечена з яйцями та помідорами	17
М'ясний рулет в глазурі	17
Рулет «Калейдоскоп».....	18
Сальтисон.....	18
Рулет із пахвини з начинкою	19
М'ясний хлібець із помідорами	19
Домашній сальтисон	20
Рулет із пахвини «Український»	20
Запечене свиняче коліно	21
Експрес-буженина.....	21
Кров'яна ковбаса з рисом.....	22
Свинячі ковбаски.....	22
Кров'яний сальтисон	23

Запечений печінковий паштет зі сметаною	24
Печінковий торт	24
Паштет із яблуком	25
Паштет із гусячої печінки	25
Рулет із печінкового паштету	26
Паштет із печінки по-італійському	26
Печінка, фарширована гречаною кашею	27
Печінка в гранатовому соусі	27
Печінковий паштет із чорносливом	28
Курячий рулет із чорносливом	28
Шинка у слоїці	29
Свинина в хлібній скоринці	29
Рулет із кролика	30
Заливний мус із шинки	30
Рулет зі свинини з язиком	31
Заливний язик	31
Тушкована курка	32
Тушкована яловичина	32
Тушкована свинина	33
Тушкована качка	33
Холодець зі свинячих або яловичих ніжок	34
Куряче м'ясо в желе	34
Заливна яловичина з овочами	35
Заливна курка	35
САЛАТИ	37
Салат «Сюрприз»	38
Салат «Святковий»	38
Салат із язика та яблук	39
Салат із язика та овочів	39
Салат зі смаженої свинини	40
Салат зі смаженої курки та сухариків	40
Салат зі смаженої курки з кукурудзою	41
Салат зі смаженою яловичиною	41
Теплий салат із печінки	42
Салат «Закусочний»	42
Салат «Білоруський»	43
Теплий салат із яловичини з овочами	43
Курячий салат із лимоном	44
Салат «Дамський»	44
«Кукуріку»	45
Салат із індички	45
«Теля в горіхах»	46
М'ясний салат із гранатом	46

М'ясне асорті.....	47
Зелений салат із телятиною і помідорами.....	47
Салат «Пікантний».....	48
Салат «Сердечко».....	48
Салат із рисом і апельсинами по-японському.....	49
Салат-коктейль по-польському.....	49
Тарталетки з серцем.....	50
Салат із серця з рисом та овочами.....	50
Салат із серця з цибулею і морквою.....	51
Салат «Зимовий вечір».....	51
«Соняшник».....	52
«Гніздо глухаря».....	52
«Балаган».....	53
«Ананас».....	53
Салат «Середземноморський».....	54
«Гренадер».....	54
«Тіффані».....	55
«Біла береза».....	55

ПЕРШІ СТРАВИ	57
Суп-пюре із зеленого горошка.....	58
Суп із цвітною капустою.....	58
Окрошка з куркою і грибами.....	59
Суп «Чорбе».....	59
Суп-харчо.....	60
Окрошка з редисом.....	60
Суп із язиком і шинкою.....	61
Італійський квасолевий суп.....	61
Суп томатний із фрикадельками.....	62
Щі червоні.....	62
Розсольник із капустою.....	63
Генуезький суп.....	63
Суп із брюссельською капустою.....	64
Суп зі смаженим м'ясом.....	64
Солянка збірна м'ясна.....	65
Борщ зелений.....	65

ДРУГІ СТРАВИ	67
Свинина з овочами.....	68
«Кишеня» зі свинячої грудинки.....	68
«Гармошка».....	69
Яловичина з хрінном.....	69
Яловичина по-римському.....	70
Духова телятина з кабачками.....	70

Яловичина по-провансальськи	71
М'ясо, запечене в тісті	71
Свинина в цибульному соусі	72
Свинина в пиві	72
Баранячі котлети в соусі з йогурту	73
Ягнятина на кісточці	73
Свинина під гранатовим соусом	74
Котлети відбивні	74
Стейк по-флорентійському	75
Реберця медові	75
Яловичина відварна з соусом	76
Рулетики яловичі з огірками	76
Фарширована грудинка	77
Яловичина, тушкована з картоплею і пивом	77
Шашлик у духовці	78
Шашлички із курячих сердечок	78
Качка з вершками	79
Качині ніжки конфі	79
Серце, тушковане з овочами	80
Язик із овочами в горщику	80
Телячі гомілки з овочами	81
Ароматні свинячі коліна	81
Гуляш із перцем по-німецькому	82
Бефстроганов	82
Медальйони з телятини по-італійському	83
Яловичина з баклажанами по-грецькому	83
Курчата табака	84
Сациві з курки	84
Курчата «Маренго»	85
Гострі курячі ніжки	85
Котлети курячі	86
Тава-кебаб	86
Біфштекс із сиром	87
Курячі грудки, фаршировані сиром	87
Долма	88
Картопля, фарширована м'ясом	88
Кабачок, фарширований м'ясом і рисом	89
Перець, фарширований курятиною	89
Оладки з печінки	90
Печінка по-берлінському	90
Фрикадельки в горщиках	91
М'ясні кульки	91