

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



пароварка
праздничный стол

Сергей Павлович Кашин
Пароварка. Праздничный стол
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8106741

Пароварка. Праздничный стол: РИПОЛ классик; Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07323-7

Аннотация

Во время праздников сложно удержаться и не попробовать все блюда, выставленные на стол. Но жареная жирная пища, без которой не обходится ни одно застолье, может серьезно навредить здоровью. С этой книгой вы узнаете, как сделать так, чтобы праздничный стол был не только вкусным, но и полезным. С книгой и пароваркой процесс приготовления станет еще проще, а блюда вкуснее!

Содержание

Мясные деликатесы	4
Индейка в беконе	4
Рулет из телятины с чечевицей	6
Барашек в конвертиках	7
Свинина по-русски	8
Свинина с ананасами	9
Кролик в красном вине	10
Утиная печень с ягодами и виноградом	11
Сердце по-семейному	12
Рулет из свиной печени	13
Говядина с пряниками	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

С. П. Кашин

Пароварка.

Праздничный стол

Мясные деликатесы

Индейка в беконе

Ингредиенты

4 тонких порционных куска филе индейки, 4 ломтика бекона, 4 болгарских перца, 8 листочков шалфея, 2 столовые ложки оливкового масла, 0,3 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Перцы очистить от семян, вымыть, нарезать кружками и уложить на дно емкости. Филе индейки отбить, посолить и поперчить, натереть оливковым маслом. На каждый кусок мяса уложить полоску бекона, завернуть края индейки конвертиком, сколоть зубочисткой. Выложить рулетики на кольца перца, украсить каждый листиками шалфея. Поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать вместе с кольцами

перца.

Рулет из телятины с чечевицей

Ингредиенты

400 г телячьего фарша, $\frac{1}{2}$ стакана чечевицы, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 столовые ложки оливкового масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 корень сельдерея, соль.

Способ приготовления

Чечевицу промыть, залить холодной водой и поставить в емкости на нижний поддон пароварки на 20 минут. Корень сельдерея, лук и помидоры мелко нарезать и слегка обжарить на оливковом масле с добавлением томатной пасты. Фарш посолить, перемешать с обжаренными кореньями и помидорами, разложить ровным слоем на столе. На центр выложить отваренную до полуготовности чечевицу. Свернуть фарш рулетом, обвалять в панировочных сухарях, выложить в емкость и залить сливками. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки на 30 минут.

Барашек в конвертиках

Ингредиенты

1 кг филе баранины, $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла, 250 г готового слоеного теста, 2 желтка, 3 веточки шалфея, 200 г джема из красной смородины, 1 стакан красного сладкого вина, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть и нарезать 6 порционных кусков. Каждый кусок отбить, натереть солью и оливковым маслом. Выложить баранину на сковороду и обжарить по 3–4 минуты с каждой стороны. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на 6 квадратов, смазать каждый взбитым желтком, посыпать измельченным шалфеем. На центр каждого квадрата положить по куску баранины, завернуть конвертом, смазать оливковым маслом. Уложить конверты в емкость швами вниз, сверху выложить ровным слоем джем, залить вином. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Свинина по-русски

Ингредиенты

1 кг мякоти свинины, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 ¹/₂ стакана воды, ¹/₂ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для гарнира

6 картофелин, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать порционно, отбить, посолить, поперчить и слегка обжарить на растительном масле. Лук и чеснок мелко нарезать и на 5 минут выложить на сковороду к мясу, добавив муку, чтобы подрумянились. Выложить все в емкость, залить горячей водой и поставить на среднюю решетку пароварки.

Пока готовится свинина, пожарить для гарнира картофель соломкой.

Свинина с ананасами

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг свиной мякоти, 1 банка консервированных ананасов, 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать на 4 порции, каждый кусок отбить ножом с обеих сторон и натереть маслом с солью. Выложить мясо на дно емкости, сверху положить дольки ананасов, залить все соком из банки. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Кролик в красном вине

Ингредиенты

1 тушка кролика, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки красного молотого перца, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан воды, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, соль.

Способ приготовления

Тушку кролика вымыть, освободить от сухожилий и пленок, обсушить на салфетке и разрезать на 6 порционных кусков. Посолить, поперчить, нашпиговать кусочками сала и чеснока, обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. В емкость уложить кольца лука, на него – куски кролика, добавить горячую воду, вино, лавровый лист, душистый перец, накрыть крышкой и поместить на среднюю решетку пароварки.

Утиная печень с ягодами и виноградом

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кг утиной печени, $\frac{1}{2}$ стакана свежей черники или ежевики, $\frac{1}{2}$ стакана свежей смородины, 4 помидора черри, 1 стакан белого винограда без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана коньяка, 2 столовые ложки меда, 1 пучок базилика, соль.

Способ приготовления

Печень вымыть, нарезать небольшими тонкими полосками и обжарить без масла на раскаленной сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Выложить печень в емкость, посолить, сверху добавить свежие ягоды, виноград, мед, залить все коньяком и поставить на верхнюю решетку пароварки. Готовое блюдо украсить базиликом и помидорами черри.

Сердце по-семейному

Ингредиенты

1 кг говяжьего сердца, 3 луковицы, 2 морковки, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 5 веточек базилика, 1 пучок зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ чайные ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Сердце вымыть, очистить от пленок, натереть растительным маслом и дать постоять 5 минут, затем нарезать небольшими ломтиками, лук полукольцами, базилик и петрушку измельчить. Выложить лук и зелень к мясу, добавить майонез и соль, накрыть крышкой и оставить мариновать на 15 минут. Морковку очистить, нарезать тонкими брусочками и обжаривать на растительном масле 5 минут. Мясо вместе с маринадом выложить на сковороду к морковки, обжаривать все еще 5–7 минут.

В емкость для пароварки переложить всю смесь со сковороды, добавить перец и поставить на среднюю решетку пароварки.

Рулет из свиной печени

Ингредиенты

1 кг свиной печени, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 вареная морковь, 3 столовые ложки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки паприки, соль.

Способ приготовления

Печень вымыть, очистить от пленок, отваривать 5 минут и пропустить через мясорубку. Яйца и морковь очистить и мелко нарубить. Добавить в фарш измельченные яйца, лук и морковь, посолить, поперчить, всыпать муку и тщательно перемешать. Сформовать рулет, завернуть в фольгу, выложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Говядина с пряниками

Ингредиенты

1 кг мякоти говядины, 6 мятных пряников, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, нарезать тонкими полосками и обжаривать на растительном масле 10 минут. Переложить в емкость для пароварки, перец, соль, все перемешать, сверху выложить натертые пряники. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

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.