

Ваш домашний повар



ХОЛОДЦЫ, ЗАЛИВНЫЕ и ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА



Ваш домашний повар

**Холодцы, заливные и
фаршированные блюда.
1000 лучших рецептов**

«РИПОЛ Классик»

2013

Холодцы, заливные и фаршированные блюда. 1000 лучших рецептов / «РИПОЛ Классик», 2013 — (Ваш домашний повар)

В нашей книге «Холодцы, заливные и фаршированные блюда» приведены рецепты, составляющие основу кулинарного мастерства в приготовлении заливного, студней и холодцов, а также фаршированных блюд. Вы откроете для себя кулинарные секреты и накопленный веками поварской опыт. Смело сочетайте мясное ассорти, приправы и специи, ведь для художественного оформления блюд нет предела совершенству.

, 2013

© РИПОЛ Классик, 2013

Содержание

Раздел «мясоедовский»	6
Студни, холодцы и заливные	6
Студень из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом «Подмосковный»	6
Заливное из говядины с яйцами, печеной морковью, луком и зеленью «Гороховецкое»	7
Заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой «Яйца Фаберже»	7
Холодец из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом «Смоленский»	8
Студень из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем «Осташковский»	8
Студень из говяжьих ножек и мякоти с корнем петрушки, луком и чесноком под соусом из хрена «Суздальский»	9
Заливное из телятины с салом, свеклой, морковью, луком, зеленым салатом, хреном и майонезом «По-львовски»	9
Студень из телячьих ножек с яйцами, морковью, лавровым листом, корнем петрушки и перцем «Уренгойский»	10
Заливное из постной говядины с луком, морковью, кукурузой, стеблем сельдерея и яйцами «Старочеркасское»	11
Студень из телячьей мякоти, головы, ножек и грудинки с луком-пореем, корнем петрушки и овощным салатом «Шахер-махер»	11
Заливное из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой «Пятигорское»	12
Холодец из говяжьих или телячьих ножек с луком, морковью, лавровым листом, чесноком и яйцами «Алапаевский»	12
Заливное из говядины с чесноком, луком, петрушкой и лавровым листом «Семейное традиционное»	13
Холодец из говяжьих ножек с луковой шелухой, яйцами, морковью, хреном и чесноком «По-черновицки»	13
Заливное в горшочке из говядины с салом, луком-шалотом, белым вином, эстрагоном и тимьяном «Из меню очень дорогого ресторана»	14
Холодец из обжаренного бычьего хвоста с луком, гвоздикой, петрушкой, уксусом и яйцами «Бузулукский»	14
Порционное заливное из говяжьего печеночного паштета с швейцарским сыром, майонезом, хреном, зеленым салатом и свеклой «На зависть Европе»	15
Холодец из говяжьей ножки с приправой для зельца, морковью, луком и чесноком «Мценский»	16
Заливное из говядины с перепелиными яйцами, сладким перцем, луком, зеленью и морковью «Девушкино»	17
Холодец из верхней части говяжьей ножки и мякоти с чесноком, морковью и лавровым листом «Тутаевский»	17

Заливное из говяжьего или телячьего языка с корнем петрушки, сельдерея, яйцами, морковью и зеленым горошком «Галичское»	18
Заливное из фаршированного говяжьего языка с маслинами, сыром, чесноком, морковью, петрушкой и сливками «Булонское»	18
Заливное из говяжьего языка под орехово-изюмным соусом «На хлебной горке»	19
Заливное из телячьей вырезки с луком-пореем, стручковым перцем, базиликом, вином и вермутом «Пьяненькое»	20
Заливное из говядины с маринованными фруктами и желе из белого вина, мадеры и эстрагона по-французски «Антуражное»	21
Студень из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой «Голландский бутерброд»	21
Холодец из свиной рульки с вешенками, корнем сельдерея, чесноком, морковью и савойской капустой «Большой оригинал»	22
Заливное из жареного свиного окорока с корнем сельдерея, пастернака, сладким перцем, зеленью, морковью и помидорами «Крещатинское»	22
Студень из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки «Каргопольский»	23
Студень из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш и окороков с красным перцем, морковью и луком «Жмеринский»	23
Заливное из свиной вареной головизны с чечевицей, луком, морковью, кинзой и гвоздикой под соусом из виноградного уксуса «Тбилисо»	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Составитель Кашин С. П. Ваш домашний повар. Холодцы, заливные и фаршированные блюда. 1000 лучших рецептов

Раздел «мясоедовский»



Студни, холодцы и заливные

Студень из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом «Подмосковный»

Ингредиенты

1 кг говядины (ножки, губы), 1–2 морковки, 2–3 луковицы, чеснок, яйца (сваренные вкрутую), лавровый лист, зелень петрушки, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Говяжьи ножки и губы опалите и разрежьте на куски, разрубив кости. Затем вымочите в холодной воде в течение 3–4 часов, почистите щеткой, промойте холодной водой и положите в кастрюлю.

Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 8–10 см. Доведите до кипения и поварите на слабом огне 6–7 часов, периодически снимая жир с поверхности бульона, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

За 1 час 30 минут до готовности добавьте морковь, лук, зелень петрушки, лавровый лист и черный перец горошком. После варки снимите с поверхности весь жир и извлеките лавровый лист.

Отделите мясо от костей, нарубите его или пропустите через мясорубку. Затем смешайте с процеженным бульоном и доведите до кипения, добавив соль. Положите пропущенный через пресс чеснок, перемешайте и разлейте в формы или глубокие блюда.

Перед заливкой в формы положите нарезанные кружками яйца. В этом случае форму залейте на треть, дайте остыть, уложите в ряд кружки яиц, снова залейте студнем, уложите кружки яиц и т. д.

Перед подачей форму окуните в горячую воду, переверните содержимое на блюдо и украсьте веточками петрушки. Подавайте с хреном, смешанным с уксусом, горчицей, сметанным соусом с хреном, с огурцами, салатом из белокочанной и краснокочанной капусты.

Заливное из говядины с яйцами, печеной морковью, луком и зеленью «Гороховецкое»

Ингредиенты

1 кг 500 г мякоти говядины, 3 яйца (сваренных вкрутую), 3 белка, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки желатина, зелень (любая), перец и соль.

Способ приготовления

Мясо очистите от пленок и сухожилий, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала мясо. Посолите, поперчите и добавьте слегка испеченные лук и морковь. Поварите все на слабом огне до готовности, снимая пену.

Готовое мясо извлеките из бульона, остудите и нарежьте поперек волокон на порционные ломтики.

В полученный горячий бульон, постоянно помешивая, опустите яичные белки, чтобы осветлить бульон. Желатин растворите в 1 стакане холодной воды (на 1 л бульона) и дайте набухнуть. В осветленный бульон влейте набухший желатин и подогрейте на слабом огне, не доводя до кипения.

Когда желе начнет застывать, влейте его в форму. Поверх застывшего слоя уложите ломтики мяса, залейте их желе и дайте ему застыть. Затем разложите нарезанные кружками вареные яйца, ломтики вареной моркови, рубленую зелень и залейте все оставшимся желе. Форму поместите в холодильник до полного застывания.

Заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой «Яйца Фаберже»

Ингредиенты

100–150 г говядины (вареной), 300 мл мясного бульона, 6 яиц, 15–20 ягод клюквы, 1 столовая ложка желатина, петрушка.

Способ приготовления

Яйца положите на 5–10 минут в теплую воду, обработайте 2%-ным раствором пищевой соды и продезинфицируйте 5 минут в 0,5%-ном растворе хлорамина. Затем яйца тщательно промойте в проточной воде.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды и дайте набухнуть, пока крупинки не станут прозрачными. Откиньте желатин на мелкое сито или марлю.

Бульон процедите, нагрейте до 40 °С, смешайте с набухшим желатином, доведите до кипения и охладите до комнатной температуры. У яиц осторожно надколите нижнюю часть, вылейте содержимое в отдельную посуду, скорлупу тщательно промойте, не нарушая ее. Установите скорлупу вертикально в какой-либо емкости, заполните скорлупу на четверть мясным желе и охладите.

После того как желе застынет, опустите в скорлупу несколько ломтиков мяса, веточку зелени, 2–3 ягоды клюквы и полностью залейте мясным желе. Когда оно застынет, скорлупу очистите и уложите заливное в форме яиц на блюдо. Подавайте с хреном или соусом из хрена и сметаны, украсив веточками петрушки.

Холодец из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом «Смоленский»

Ингредиенты

3 кг говяжьей голени, 2 морковки, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 4 яйца (сваренных вкрутую), лавровый лист, перец и соль.

Способ приготовления

Мясо вымойте, положите в 5-литровую кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите содержимое до кипения, снимите пену, накройте крышкой и поварите, посолив, 3–4 часа на минимальном огне.

За 1 час – 1 час 30 минут до окончания варки положите лук и морковь. В конце варки добавьте лавровый лист.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, мелко нарежьте и разложите в формы. Из бульона извлеките лук, морковь, лавровый лист, добавьте соль, перец, мелко нарезанный чеснок и снимите с огня.

Поверх мяса в формах разложите нарезанные кружками яйца и фигурно нарезанную вареную морковь. Все аккуратно залейте горячим процеженным бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с горчицей, хреном со свеклой.

Студень из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем «Осташковский»

Ингредиенты

700 г говяжьей голени и ушей, 300 г говяжьей мякоти (нежирной), 1 морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3–4 лавровых листа, 1 пучок петрушки, перец и соль.

Способ приготовления

Говяжью голень, уши опалите, очистите, голень разрубите на куски. Подготовленное мясо залейте холодной водой (на 1 кг продуктов – около 2 л воды) и поварите при слабом кипении в течение 6–8 часов, периодически снимая жир. Спустя 3–4 часа от начала варки добавьте говяжью мякоть. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, перец и соль.

Готовое мясо извлеките из бульона, слегка охладите и отделите от костей. Затем мелко нарубите, смешайте с процеженным бульоном, посолите (20 г соли на 1 кг студня) и поварите еще не менее 30 минут. По окончании варки добавьте пропущенный через пресс чеснок. Все охладите, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном, солеными овощами и русским квасом.

Студень из говяжьих ножек и мякоти с корнем петрушки, луком и чесноком под соусом из хрена «Суздальский»

Ингредиенты

1 кг мякоти говядины (нежирной), 2 говяжьи ножки по 400–500 г, 2 морковки, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, $\frac{1}{2}$ стакана соуса из хрена с уксусом или сметаной, соль.

Способ приготовления

Говяжьи ножки опалите, промойте, залейте холодной водой (2 л 500 мл – 3 л на 1 кг продуктов) и поварите при слабом кипении под крышкой, периодически снимая пену и жир. Через 3–4 часа добавьте говяжью мякоть и поварите все еще 2 часа. За 1 час до окончания варки добавьте лук, морковь, корень петрушки и соль.

Готовое мясо отделите от костей, грубых хрящей и сухожилий. Бульон процедите, мясные продукты мелко нарежьте, смешайте с бульоном, посолите и поварите при слабом кипении 10 минут. По окончании варки добавьте мелко рубленный чеснок.

Студень разлейте в предварительно ошпаренные формы и поместите в холодильник до полного застывания.

Подавайте с соусом из хрена с уксусом или сметаной.

Заливное из телятины с салом, свеклой, морковью, луком, зеленым салатом, хреном и майонезом «По-львовски»

Ингредиенты

3 кг филе телятины, 3 телячьи ножки (мелко нарубленные), 100 г сала, 1 свекла, 3 морковки, 3 луковицы, 3–4 лавровых листа, 50 г топленого масла, 15 горошин черного перца, соль.

Для гарнира:

1 свекла, 100 г зеленого салата, 10 г корня хрена (тертого), 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Телятину нашпигуйте салом, натрите солью и обжарьте в глубокой жаровне на топленном масле со всех сторон. Добавьте овощи, телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолите и залейте водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в жаровне продукты на 4–5 см.

Накройте крышкой, доведите до кипения на сильном огне, снимите пену и поварите на минимальном огне до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, нарежьте тонкими ломтиками и уложите на глубокое блюдо.

Полученный бульон процедите через сито и посолите. Залейте мясо бульоном и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя разложите вырезанные из листьев салата кружки. На каждый из них положите небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, натертой на мелкой терке. Подавайте с майонезом.

Студень из телячьих ножек с яйцами, морковью, лавровым листом, корнем петрушки и перцем «Уренгойский»

Ингредиенты

4 телячьи ножки, 5–6 яиц (сваренных вкрутую), 2 морковки, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 3 лавровых листа, черный перец горошком и соль.

Способ приготовления

Ошпаренные телячьи ножки вытрите насухо полотенцем и опалите. Ножки разрежьте вдоль, отделите мякоть от костей и промойте. Кости разрубите на несколько частей и положите все в кастрюлю.

Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала продукты на 4–5 см. Добавьте морковь, корень петрушки, лук, лавровый лист, немного перца и поварите все 3–4 часа на слабом огне под крышкой.

В конце варки снимите жир, удалите коренья, лук и лавровый лист. Мясо отделите от костей, нарубите или пропустите через мясорубку. Кости положите в бульон и поварите до тех пор, пока не останется 5–6 стаканов бульона.

Затем бульон процедите, смешайте с мясом, посолите и разлейте в формы в 2–3 приема, перекладывая студень кружками яиц. Все остудите и поместите в холодильник.

Подавайте со сметанным соусом с хреном, горчицей, хреном с уксусом, зеленым салатом, запавленным сметаной с уксусом, и огурцами.

Заливное из постной говядины с луком, морковью, кукурузой, стеблем сельдерея и яйцами «Старочеркасское»

Ингредиенты

500–600 г говядины (постной), 100 г кукурузы (консервированной), 4–5 яиц (сваренных вкрутую), 1 морковь, 1 луковица, 1 стебель черешкового сельдерея, 20 г желатина, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Морковь, лук и сельдерей очистите и крупно нарежьте. Говядину вымойте и вместе с овощами положите в кастрюлю с 2 л горячей воды. Доведите до кипения, уменьшите огонь, посолите и поварите до готовности.

За 10 минут до окончания варки добавьте лавровый лист и черный перец горошком.

Готовое мясо извлеките из бульона, остудите и нарежьте тонкими ломтиками. Бульон процедите. Яйца нарежьте полукружиями. Желатин растворите в горячем процеженном бульоне.

На дно конусообразной формы положите треть нормы кукурузы. Влейте немного бульона с желатином так, чтобы он только покрывал кукурузу, и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время в центр формы уложите горкой ломтики говядины.

По краям поместите полукружия яиц, влейте оставшийся бульон и поместите в холодильник на 10 минут.

Затем поверх застывшего слоя уложите оставшуюся кукурузу и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму с заливным переверните на блюдо. Сверху положите горячее полотенце и подержите его до тех пор, пока заливное не отделится от формы.

Студень из телячьей мякоти, головы, ножек и грудинки с луком-пореем, корнем петрушки и овощным салатом «Шахер-махер»

Ингредиенты

1 кг мякоти телятины, 1 телячья голова, 1 телячья ножка, 300 г телячьей грудинки, лук, морковь, лук-порей, корень петрушки, специи и соль.

Способ приготовления

Очищенную телячью голову разрубите пополам и удалите мозги. Очищенные ножки, грудинку и плечевую часть разрубите на куски. Мясо промойте, положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы оно было полностью покрыто. Содержимому дайте закипеть и снимите пену.

Затем добавьте очищенные лук, морковь, лук-порей, корень петрушки, соль и поварите все на слабом огне под крышкой до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. В конце варки добавьте лавровый лист.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и пропустите через мясорубку.

Молотое мясо смешайте с процеженным бульоном и доведите до кипения. Затем разлейте в смоченные водой формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с уксусом, горчицей, хреном и овощным салатом.

Заливное из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой «Пятигорское»

Ингредиенты

500 г телятины, 250 мл виноградного сока, 1 морковь, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 лимон и немного лимонного сока, 10 крупных виноградин, 10 г желатина, растительное масло, зелень петрушки, перец и соль.

Способ приготовления

Филе нарежьте кусочками, отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовое мясо уложите в форму, разложите дольки лимона, нарезанную кружками морковь, ломтики вареного яйца, разрезанные пополам виноградины и листочки петрушки.

Желатин разведите обязательно в 100 мл воды. Подготовленный желатин смешайте с виноградным и лимонным соком и залейте содержимое формы.

Поместите ее в холодильник до полного застывания.

Холодец из говяжьих или телячьих ножек с луком, морковью, лавровым листом, чесноком и яйцами «Алапаевский»

Ингредиенты

1 кг говяжьих или телячьих ножек, 2–3 морковки, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 лавровый лист, перец и соль.

Способ приготовления

Говяжьи ножки опалите, тщательно вымойте щеткой и разрежьте на части. Кости разрубите и вымочите все в холодной воде в течение 3–4 часов. Затем промойте, положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 10 см (на 1 кг мяса – около 2 л воды).

Поварите все 10–12 часов на слабом огне под крышкой, слегка помешивая и периодически снимая жир и пену. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, лавровый лист, немного чеснока и перец.

Когда бульон отстоится, снимите жир. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте и смешайте с процеженным бульоном. Добавьте оставшийся измельченный чеснок, соль и перец.

Разлейте в формы на треть, дайте студню немного застыть, осторожно положите нарезанное кружками яйцо и залейте оставшимся бульоном.

Поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

Заливное из говядины с чесноком, луком, петрушкой и лавровым листом «Семейное традиционное»

Ингредиенты

500 г говядины (филейный край или другая мякоть), 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 1 пакетик желатина, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль.

Способ приготовления

Говядину куском залейте холодной водой, доведите до кипения и слейте воду. Залейте вновь водой и поварите 4–5 часов на слабом огне, периодически снимая пену. За 1 час до готовности в бульон добавьте неочищенный лук, перец, лавровый лист и соль.

Готовое мясо извлеките из бульона, бульон остудите.

Желатин залейте на 40 минут 1 стаканом охлажденного бульона. Набухший желатин прогрейте вместе с оставшимся бульоном, помешивая и не доводя до кипения.

Затем остудите и добавьте мелко нарезанный чеснок.

Мясо нарежьте одинаковыми ломтиками и уложите на блюдо. Залейте смесью из бульона и желатина и разложите на блюде зелень петрушки. Подавайте с хреном, горчицей и аджикой.

Холодец из говяжьих ножек с луковой шелухой, яйцами, морковью, хреном и чесноком «По-черновицки»

Ингредиенты

2 говяжьи ножки (небольшие), 2 морковки, 3 луковицы, 4–5 зубчиков чеснока, 3–4 яйца (сваренные вкрутую), 1 лавровый лист хрен, перец и соль.

Способ приготовления

Ножки очистите, ошпарьте, снова очистите и нарубите кусками.

Залейте холодной водой (5–6 л), доведите до кипения и поварите 7–8 часов на слабом огне. За 30 минут до окончания варки положите очищенную целую морковь и лук. Шелуху от лука вымойте, положите в кастрюлю, все посолите, поперчите и добавьте лавровый лист.

Готовый бульон процедите. Отделите мясо от костей, нарубите его и разложите в формы. В каждую из них положите рубленый чеснок, нарезанную кружками вареную морковь и залейте бульоном. Затем осторожно разложите нарезанные кружками яйца, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

Заливное в горшочке из говядины с салом, луком-шалотом, белым вином, эстрагоном и тимьяном «Из меню очень дорогого ресторана»

Ингредиенты

1 кг говядины, 150 г сала, 4 головки репчатого лука, 2 головки лука-шалота, 100 мл сухого белого вина, 100 мл бульона, 2 столовые ложки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксуса с эстрагоном, 15 г желатина, 1 веточка эстрагона, 1 столовая ложка тимьяна, 1 столовая ложка лаврового листа в порошке, 20 г сливочного масла, перец и соль.

Способ приготовления

Смешайте сухое белое вино с бульоном. Нарезьте мякоть говядины и свиное сало тонкими ломтиками. Репчатый лук и лукшалот очистите, очень мелко нарежьте и перемешайте. Внутреннюю поверхность глиняного горшочка смажьте сливочным маслом, уложите слой ломтиков свиного сала, затем – слой ломтиков говядины, посыпьте репчатым луком и луком-шалотом, тимьяном, лавровым листом, солью и перцем.

Снова уложите слой ломтиков свиного сала, затем – говядины, посыпьте оставшимся репчатым луком и луком-шалотом, тимьяном, лавровым листом, посолите, поперчите, полейте смесью из сухого белого вина и бульона. Горшочек накройте.

Нагрейте духовку до умеренной температуры. Перемешайте муку с небольшим количеством воды, полученным тестом смажьте зазор между горшочком и крышкой.

В большую кастрюлю налейте горячую воду, поставьте горшочек в воду и поместите все на 3 часа в духовку.

Растворите желатин в холодной воле, смешайте с уксусом и нагрейте, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Откройте горшочек, вынув из духовки, слейте в миску соус, образовавшийся после варки, и перемешайте его с желе. В горшочек уложите веточку эстрагона, аккуратно залейте желе и поместите на 12 часов в холодильник.

Холодец из обжаренного бычьего хвоста с луком, гвоздикой, петрушкой, уксусом и яйцами «Бузулукский»

Ингредиенты

1 бычий хвост, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 6 столовых ложек муки, 2 столовые ложки уксуса, 1 лавровый лист, 8 бутонов гвоздики, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

Бычий хвост нарубите кусками длиной 10–15 см, обваляйте в муке, стряхните лишнюю муку и обжарьте со всех сторон на сливочном масле до золотистого цвета. Бутоны гвоздики воткните в очищенную луковицу.

Положите луковицу, петрушку, перец, лавровый лист и обжаренные куски хвоста в широкую кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 4 пальца. Доведите до кипения, снимите пену и поварите все на минимальном огне 5 часов.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и мелко нарубите. Кости положите в бульон, удалите луковицу, петрушку и лавровый лист. Поставьте бульон на средний огонь, выпарите наполовину, остудите, процедите и влейте уксус.

Яйца нарежьте ломтиками и вместе с мясом разложите в формы. Залейте подготовленным бульоном, накройте пленкой и поместите на 3 часа в холодильник.

Заливное из говяжьей печени с грибами, орехами, зеленью, луком и морковью «В бутылке»

Ингредиенты

600 г говяжьей печени, 300 г грибов (любых), 1 морковка, 1 луковица, 1 пакетик быстрорастворимого желатина, 4 горошины душистого перца, растительное масло, зелень (любая), орехи (любые), перец и соль.

Способ приготовления

Печень залейте горячей водой и поварите до готовности с добавлением лука, моркови, зелени, перца и соли. Готовую печень извлеките из бульона, остудите и нарежьте ломтиками. Полученный бульон процедите через 2 слоя марли, добавьте в него желатин и дайте ему полностью раствориться.

Вареную морковь нарежьте полукружиями. Грибы очистите, помойте, нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив. В пластиковую бутылку со срезанным верхом положите нарезанную печень вместе с зеленью, нарезанными орехами, морковью и обжаренными грибами.

Залейте все смесью из бульона и желатина, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Готовое блюдо легко извлекается из бутылки.

Порционное заливное из говяжьего печеночного паштета с швейцарским сыром, майонезом, хреном, зеленым салатом и свеклой «На зависть Европе»

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 300 г сала (несоленого), 150 г швейцарского сыра, 2 ломтика белого хлеба, 1 морковки, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 стакан молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка черного перца горошком, соль.

Для желе:

4 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки желатина.

Для украшения:

100 г зеленого салата, 1 свекла, 2 корня хрена, 200 г майонеза, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Печень вымойте, сало и очищенную морковь нарежьте кусочками, положите все в кастрюлю и влейте полтора стакана воды. Добавьте лавровый лист, перец, соль, накройте крышкой и потушите на среднем огне.

Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета и добавьте в кастрюлю. Когда вода выпарится, сало станет прозрачным и морковь мягкой, снимите кастрюлю с огня и остудите ее содержимое.

Выбросьте лавровый лист, все остальное пропустите 3 раза через мясорубку, добавив замоченный в молоке и отжатый хлеб. Добавьте тертый сыр и все тщательно перемешайте. Из полученной массы скатайте тонкую колбаску и поместите ее в холодильник.

Бульон процедите, вскипятите, влейте в него предварительно замоченный в воде желатин и прогрейте до его полного растворения. Часть полученного желе налейте в формочки и слегка остудите.

Колбаску из папшета нарежьте кружками, уложите в формочки, залейте оставшимся желе и охладите.

Перед подачей заливное извлеките из формочек и разложите на блюде, покрытом листьями салата. Каждую порцию украсьте 1 ч. ложкой смеси из вареной и натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

Холодец из говяжьей ножки с приправой для зельца, морковью, луком и чесноком «Мценский»

Ингредиенты

1 говяжья ножка, 1 морковка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3–4 зубчика чеснока, 1 пакетик приправы (для холодца и зельца), 50 г желатина на 1 л бульона, зелень (любая).

Способ приготовления

Ножку промойте, залейте холодной водой (на 1 кг мяса – 1 л 500 мл воды) и поварите 4–5 часов, периодически снимая пену. За 1 час – 1 час 30 минут до конца варки добавьте нарезанную соломкой морковь, нашинкованный лук и лавровый лист.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите мясо от костей, мелко нарубите и положите в процеженный бульон вместе с приправой.

Затем добавьте набухший желатин, предварительно разведенный в небольшом количестве холодной воды.

Доведите до кипения, добавьте мелко нарубленный чеснок, перемешайте, разлейте в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

Подавайте с хреном и горчицей, украсив любой рубленой зеленью.

Заливное из говядины с перепелиными яйцами, сладким перцем, луком, зеленью и морковью «Девушкино»

Ингредиенты

300 г говядины (вареной), 18–20 перепелиных яиц, 2 морковки (вареных), 1 стручок сладкого красного перца (вареный), 1 луковица, 1 л мясного бульона, 50 г желатина, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварите и очистите от скорлупы. Желатин растворите в холодной воде и дайте набухнуть. Затем добавьте в бульон, посолите, поперчите, доведите до кипения, но не кипятите, и остудите. Морковь нарежьте кружками, сладкий перец – полосками. Зелень измельчите.

Форму выстелите пищевой пленкой и уложите подготовленные яйца, морковь, сладкий перец и зелень. Залейте все смесью бульона и желатина и поместите в холодильник до застывания.

Поверх застывшего слоя уложите нарезанное ломтиками мясо, залейте оставшейся смесью и поместите в холодильник до полного застывания.

Холодец из верхней части говяжьей ножки и мякоти с чесноком, морковью и лавровым листом «Тутаевский»

Ингредиенты

1 говяжья нога (верхняя часть до коленного сустава), 300–400 г мякоти говядины, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 2–3 столовые ложки желатина, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 2–3 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Говяжью ножку опалите, разрубите на 3–4 части и замочите на 3–4 часа (лучше на ночь) в холодной воде. Куски ножки тщательно выскоблите ножом, положите в большую кастрюлю и залейте 2–3 л холодной воды.

Доведите до кипения, снимите пену и поварите на слабом огне 4–6 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

За 1 час до окончания варки добавьте мясо, соль, перец, лавровый лист и морковь. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите мясо от костей, мякоть и мясо мелко нарежьте.

Желатин замочите в 200 мл холодной воды и оставьте набухать. Затем емкость с желатином поместите на водяную баню и, помешивая, доведите до полного растворения. Подготовленный желатин влейте в бульон и прогрейте.

Бульон процедите, немного добавьте к подготовленному мясу и перемешайте. Полученную массу разложите в формы и разровняйте.

В форму опустите ложку и по ней осторожно тонкой струйкой влейте оставшийся бульон, чтобы получилось два слоя: внизу слой мяса, сверху слой прозрачного желе. Все остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

Заливное из говяжьего или телячьего языка с корнем петрушки, сельдерея, яйцами, морковью и зеленым горошком «Галичское»

Ингредиенты

1 говяжий или телячий язык (средней величины), 1–2 морковки, 1–2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 яйца (сваренных вкрутую), 10–15 г желатина (на 500 мл воды), зеленый горошек, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Тщательно промытый говяжий язык опустите в кипящую воду, положите лук, морковь, коренья и поварите около 4 часов. За 15–20 минут до готовности посолите и добавьте специи. Лавровый лист положите за 5 минут до готовности.

Готовый язык опустите в холодную воду, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Бульон процедите через 2–3 слоя марли.

В холодную воду всыпьте, помешивая, желатин и оставьте для набухания. В процеженный горячий бульон добавьте набухший желатин, доведите до кипения, чтобы желатин полностью растворился в бульоне, но не кипятите.

В формочки разложите кусочки языка, вареной моркови, зеленый горошек, зелень петрушки и кружки яиц.

Залейте все подготовленным бульоном с желатином и поместите в холодильник до полного застывания.

Подавайте с хреном, майонезом или горчицей.

Заливное из фаршированного говяжьего языка с маслинами, сыром, чесноком, морковью, петрушкой и сливками «Булонское»

Ингредиенты

1 кг говяжьего языка (вареного), 100 г маслин (без косточек), 1 морковь (вареная), 3 столовые ложки сливочного сыра (с пряными травами), 800 мл мясного бульона, 100 мл сливок (15%-ной жирности), 2 зубчика чеснока, 40 г желатина, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь натрите на крупной терке, смешайте с сыром и пропущенным через пресс чесноком. Полученную массу тщательно перемешайте.

Подготовленный язык разрежьте вдоль на 2 части, середину удалите и нафаршируйте морковно-сырной массой.

Предварительно замоченный и набухший желатин при непрерывном помешивании растворите в горячем мясном бульоне, не доводя до кипения. Отлейте 100 мл бульона, оставшийся бульон взбейте со сливками и посолите.

Прозрачный бульон налейте в форму и поместите в холодильник до застывания. Маслины разрежьте на половинки и вместе с листочками петрушки распределите, чуть вдавливая, поверх застывшего слоя. Затем аккуратно полейте частью прозрачной смеси из бульона и желатина и поместите на 5 минут в холодильник.

Сложите вместе половинки языка, уложите в форму и залейте оставшейся прозрачной смесью. Поместите в холодильник до полного застывания.

Перед подачей форму на несколько секунд опустите в горячую воду и переверните содержимое на блюдо.

Заливное из говяжьего языка под орехово-изюмным соусом «На хлебной горке»

Ингредиенты

1 кг 500 г – 2 кг говяжьего языка, 1 буханка серого хлеба, 200 г плавленого сыра, 1 морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 стебель черешкового сельдерея, 10 г желатина, 2 столовые ложки сахара, 3 веточки петрушки, 3 веточки кинзы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, соль.

Для соуса:

100 г очищенных грецких орехов, $\frac{1}{4}$ стакана изюма, 3 столовые ложки лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ стакана винного уксуса, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Говяжий язык тщательно вымойте щеткой, положите в кастрюлю и залейте 2 л холодной воды. На сильном огне доведите до кипения, снимите пену, уменьшите огонь и посолите. Лук, морковь и сельдерей нарежьте произвольными кусочками, добавьте в бульон, накройте кастрюлю крышкой и поварите все 2–3 часа. За 10 минут до окончания варки положите лавровый лист и черный перец горошком. Готовый язык извлеките из бульона, бульон процедите. Язык поместите на 3–4 минуты под струю холодной воды, очистите от кожицы и срежьте подязычную мускульную ткань.

Подготовленный язык положите в кастрюлю с процеженным бульоном, еще раз доведите до кипения и снимите с огня. Затем извлеките из бульона, положите в емкость и поместите на 20 минут в холодильник, чтобы язык лучше резался. Спустя это время нарежьте наискосок аккуратными ломтиками толщиной 6–8 мм (нарезку начинайте непосредственно перед заливкой желе, чтобы язык не засох и не потемнел).

С буханки хлеба срежьте корку, зелень мелко нарежьте, чеснок нашинкуйте. Хлебную мякоть разотрите с плавленым сыром, измельченной зеленью, пропущенным через пресс чесноком и 2 ст. ложками сливочного масла. Из полученной массы сделайте горку в центре блюда.

Желатин залейте 1 стаканом холодной кипяченой воды. Когда желатин набухнет, разведите его в 500 мл процеженного бульона, поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения, но не кипятите.

Окуните каждый ломтик языка в желе и уложите на хлебную горку так, чтобы ломтики заходили друг на друга примерно на 1 см. С помощью кулинарной кисти равномерно распределите оставшееся желе по горке с языком, оставив 2 ст. ложки желе для украшения. Готовое блюдо поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом, украсив оставшимся желе, нарезанным кубиками.

Для соуса изюм обдайте крутым кипятком и дайте настояться 10–15 минут. Растопите в сотейнике оставшееся сливочное масло. Грецкие орехи измельчите в блендере или с помощью деревянной толкушки, положите в масло и размешайте до получения однородной массы. Продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой полтора стакана бульона из-под языка. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь до минимума и поварите без крышки 5 минут.

Всыпьте сахар в небольшую сковороду, влейте уксус, поместите на средний огонь и, постоянно помешивая, поварите до тех пор, пока смесь не станет коричневого цвета. Полученный сахарный сироп вместе с изюмом и лимонной цедрой добавьте к орехам. Подавайте соус как в горячем, так и в холодном виде.

Заливное из телячьей вырезки с луком-пореем, стручковым перцем, базиликом, вином и вермутом «Пьяненькое»

Ингредиенты

2 кг телячьей вырезки, 3–4 морковки, 1 луковица, 3 стручка сладкого перца (разного цвета), 3 стебля лука-порея, $\frac{1}{2}$ стручка острого перца, 3 яйца (сваренных вкрутую), 350 мл сухого красного вина, 100 мл белого вермута, 3 столовые ложки желатина, зелень петрушки и базилика, смесь специй для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

В кипящую воду положите лук, специи, острый перец, нарезанную кружками морковь, вырезку куском, влейте вермут и поварите до готовности. За 5 минут до окончания варки влейте красное вино.

Готовое мясо извлеките из бульона и нарежьте ломтиками. Желатин замочите в стакане холодной воды и оставьте для набухания. Бульон процедите и смешайте с подготовленным желатином. Сладкий перец нарежьте тонкими кольцами, лук-порей – соломкой.

В формочки налейте немного полученного желе и дайте ему застыть. Поверх застывшего слоя уложите ломтики мяса, лук-порей, кружки яиц, сладкий перец и залейте все оставшимся желе. Поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив листочками петрушки и базилика.

Заливное из говядины с маринованными фруктами и желе из белого вина, мадеры и эстрагона по-французски «Антуражное»

Ингредиенты

500 г мякоти говядины, 1–2 морковки, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 стакана мясного желе, маринованные фрукты, зелень (любая), черный и душистый перец горошком, соль.

Для желе:

1 л мясного или куриного бульона, 2 белка, $\frac{1}{4}$ стакана сухого белого вина, $\frac{1}{4}$ стакана мадеры или хереса, 2 столовые ложки желатина, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 1 столовая ложка уксуса, 2–3 веточки эстрагона.

Способ приготовления

Мясо сварите до готовности в подсоленной воде с морковью, луком, специями и солью. Готовое мясо извлеките из бульона, охладите, нарежьте ломтиками и уложите на блюдо. Украсьте кружками яиц, вареной моркови и маринованными фруктами.

Залейте все тонким слоем желе и поместите в холодильник до застывания. Затем влейте оставшееся желе и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом из хрена.

Для желе говяжий или куриный бульон тщательно процедите и добавьте 1 белок. Желатин растворите в холодной воде и оставьте для набухания.

Добавьте в бульон подготовленный желатин, взбитый с водой оставшийся белок, сухое вино, мадеру или херес, специи, зелень эстрагона и доведите все до кипения. Затем влейте уксус, перемешайте, процедите через салфетку и остудите.

Студень из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой «Голландский бутерброд»

Ингредиенты

300 г мякоти свинины (жирной), 50 г свиной печени, 70–80 г изюма, 200 г гречневой муки, растительное масло, мука, коричневый сахар, смесь из мускатного ореха, перца и молотой гвоздики (роммельграуд), соль.

Способ приготовления

Свиную печень, свинину нарежьте маленькими кусочками и сварите до готовности в 1 л воды. В процеженный бульон добавьте изюм, смесь роммельграуд, соль и дайте закипеть. Затем добавьте гречневую муку и поварите все на слабом огне 10 минут.

Готовый студень влейте в форму и остудите. Остывший студень нарежьте кусочками, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Обжаренные кусочки уложите на хлеб и посыпьте коричневым сахаром.

Холодец из свиной рульки с вешенками, корнем сельдерея, чесноком, морковью и савойской капустой «Большой оригинал»

Ингредиенты

1 кг свиной рульки, 200 г вешенок, 2 морковки, 2 луковицы, 100 г корня сельдерея, $\frac{1}{2}$ кочана савойской капусты, $\frac{1}{2}$ головки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Половину нормы моркови, лука и корня сельдерея крупно нарежьте и слегка обжарьте в небольшом количестве растительного масла. Подготовленные овощи вместе со свиной рулькой залейте холодной водой, доведите до кипения и поварите на слабом огне 5 часов.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарубите кусочками, удалив жир. Бульон процедите, приправьте солью и перцем. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте в течение 5 минут на масле.

Оставшиеся овощи нарежьте соломкой, сварите в бульоне до готовности, извлеките из бульона и откиньте на дуршлаг. Савойскую капусту немного поварите, разберите на листья и положите на лед, чтобы она не потемнела.

Форму выстелите пищевой пленкой и поверх нее положите слегка отбитые листья савойской капусты. На них слоями уложите мясо, овощи, вешенки, вновь мясо и накройте листьями капусты. Залейте все бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом из хрена, смешанного с взбитыми сливками и солью.

Заливное из жареного свиного окорока с корнем сельдерея, пастернака, сладким перцем, зеленью, морковью и помидорами «Крещатинское»

Ингредиенты

1 кг свиного окорока, 1–2 морковки, 1 ломтик корня сельдерея, 1 корень пастернака, 1 лавровый лист, 50 г желатина, помидоры, сладкий перец, зелень (любая), черный молотый перец.

Способ приготовления

У свиного окорока отделите мякоть от костей, нарежьте ломтиками и обжарьте. Готовое охлажденное мясо уложите на блюдо так, чтобы один ломтик наполовину покрывал другой. Залейте кости от окорока холодной водой. Доведите до кипения, посолите, добавьте черный перец, лавровый лист, морковь, сельдерей и корень пастернака. Поварите все 1 час.

Желатин замочите на 30 минут в холодной воде, влейте в бульон и доведите до кипения. Затем бульон процедите через сито и охладите (чтобы мясное желе хорошо застыло, бульона должно быть не более 1 л).

Частью остывшей смеси из бульона и желатина залейте свинину. Оставшийся бульон налейте в мелкую посуду и дайте застыть. Полученное желе нарежьте кубиками и уложите вокруг мяса. Подавайте, украсив ломтиками помидоров, сладкого перца и рубленой зеленью.

Студень из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки «Каргопольский»

Ингредиенты

2 свиные ножки, 1 свиное рыльце, 1 свиное ухо, 2–3 морковки, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 18 горошин горького и душистого перца, соль.

Способ приготовления

Свиное рыльце, ухо, ножки тщательно очистите, промойте, залейте холодной водой (на 1 кг свиных конечностей возьмите 1 л 500 мл – 2 л воды) и поварите на слабом огне 4–5 часов, часто снимая пленку. Готовое мясо извлеките из бульона и отделите от костей.

Кости положите в бульон, добавьте морковь, корень петрушки, лук, лавровый лист, перец, соль и поварите еще около 1 часа.

Затем бульон процедите, снимите жир, дайте осадкам отстояться и аккуратно слейте бульон.

Снятое с костей мясо и сваренные в бульоне овощи мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, часть моркови нарезав кружками.

Затем все положите в процеженный бульон, дайте закипеть, разлейте в формы, охладите и поместите в холодильник до полного застывания.

Подавайте, посыпав зеленью петрушки или измельченными листьями салата.

Студень из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш и окороков с красным перцем, морковью и луком «Жмеринский»

Ингредиенты

1 кг свинины (голова, ножки), 250 г кожи от свиных туш и окороков, 1 морковь, 1 луковица, 1–2 белка, красный перец, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Ножки и кожу от свиных туш и окороков опалите, очистите, промойте и разрубите кости. Залейте холодной водой, посолите и поварите 4 часа на минимальном огне, снимая пену и жир.

К сваренному до полуготовности мясу добавьте красный перец, несколько горошин черного перца, лук и морковь. В конце варки влейте взбитые белки, все сильно взбивайте 5–6

минут на огне и поварите еще 10–12 минут при слабом кипении. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, нарежьте кусочками и разложите в формы.

С остывшего бульона снимите жир, бульон процедите через салфетку, намоченную в холодной воде и выжатую. Бульон еще раз процедите, залейте им мясо и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с огурцами и татарским соусом.

Заливное из свиной вареной головы с чечевицей, луком, морковью, кинзой и гвоздикой под соусом из виноградного уксуса «Тбилисо»

Ингредиенты

250 г свиной вареной головы (или головы в желе), 1 кг зеленой чечевицы, 3 морковки, 2 луковицы, 5–6 бутонов гвоздики, 15 г желатина, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Для соуса:

2 столовые ложки красного виноградного уксуса, 6 столовых ложек оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

В большую кастрюлю положите чечевицу, залейте подсоленной водой так, чтобы полностью ее покрыть, и сварите до готовности. За 20 минут до конца варки добавьте лук с воткнутым в него бутончиком гвоздики и целую морковь.

Полученный бульон процедите, растворите в нем желатин (из расчета 15 г на 1 л бульона), посолите и поперчите, если необходимо.

Бульон остудите, отлейте 100 мл, перемешайте его с чечевицей и несколькими листочками кинзы.

Вареную морковь нарежьте кружками или соломкой, лук – тонкими ломтиками, голову – кубиками. В форму, охлажденную в течение 20 минут в холодильнике, положите желе, поверх него – нарезанную морковь с луком, листики кинзы, слой чечевицы, затем чередуйте слой моркови и лука с головой и закончите слоем чечевицы. Форму поместите на 12 часов в холодильник. Подавайте с соусом.

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.