

лучшие рецепты

Копченые
рулеты, запеканки,
заливные блюда
из мяса,
рыбы и овощей

рипол классик

Татьяна Владимировна Лагутина

Котлеты, рулеты, запеканки, заливные блюда из мяса, рыбы и овощей

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=568565

*Котлеты, рулеты, запеканки, заливные блюда из мяса, рыбы и овощей / [сост. Т. В. Лагутина].: РИПОЛ классик; Москва; 2010
ISBN 978-5-386-02527-4*

Аннотация

Котлеты и запеканки стали для нас обыденными блюдами на каждый день, а вот рулеты, холодцы и заливное зачастую готовятся только по праздникам. Авторы этой книги предлагают иначе взглянуть на уже привычные всем блюда. В ней вы найдете рецепты котлет, которые могут украсить любой праздничный стол, а также рецепты заливных блюд, рулетов и холодца, способных разнообразить меню обедов и ужинов в будни.

Содержание

Введение	4
Котлеты	15
Котлеты из фарша	15
Котлеты из фарша с картофелем	16
Котлеты из фарша с помидором	17
Котлеты из фарша с тыквой	18
Котлеты из фарша с овощами	19
Котлеты из фарша по-шведски	20
Котлеты из фарша с крапивой	21
Котлеты из фарша с овсяными хлопьями	22
Котлеты из говядины со шпинатом	23
Котлеты из говядины со шпиком	24
Котлеты из говядины со сладким перцем	25
Котлеты из говядины с молочным соусом	26
Котлеты из говядины и свинины	28
Котлеты из свинины с рисом и томатным соусом	29
Котлеты из свинины с зеленью петрушки	31
Котлеты из свинины по-хорватски, или полпеты	32
Котлеты из свинины и телятины по-венски	34
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Составитель Татьяна Владимировна Лагутина Котлеты, рулеты, запеканки, заливные блюда из мяса, рыбы и овощей

Введение

В кулинарии, как и в любом другом виде искусства (а мы считаем кулинарию искусством), существуют незыблемые правила, соблюдение которых помогает в приготовлении любых блюд. Поэтому мы сразу дадим читателям несколько общих советов, чтобы не возвращаться к ним в каждом конкретном рецепте. Однако при этом не надо строго придерживаться рекомендаций касательно предлагаемых ингредиентов и их количества – не бойтесь фантазировать. В этом случае приготовленное вами кушанье получится уникальным, можно сказать, фирменным.

Так, вкус блюд на основе мясного фарша во многом зависит от того, насколько правильно он был приготовлен.

Для фарша можно брать какой-либо один вид мяса: го-

вядину, свинину, баранину или телятину. Например, тефтели, рулеты, зразы и шницели делают, как правило, из говядины (костреца и огузка). Однако такой фарш получается суховатым, поэтому опытные хозяйки для сочности добавляют к говядине свинину (примерно одну треть) или берут мясо жирнее.

Мясо, предназначенное для фарша, надо хорошо промыть, очистить от пленок и сухожилий, затем нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Его нужно посолить, перемешать и добавить хлеб, размоченный в воде или молоке, после чего еще раз пропустить через мясорубку. Готовый фарш следует хорошо вымешать.

Зачем нужно добавлять в котлеты хлеб? Дело в том, что это делает их пышными и сочными. Во время жаренья из мяса выделяется сок, который впитывается хлебом и благодаря этому полностью остается в котлете. Желательно брать черствый хлеб, обязательно срезая с него корки. На 1 кг мяса требуется примерно 200 г хлебного мякиша.

По желанию фарш можно поперчить и добавить в него сырой или слегка обжаренный в масле репчатый лук.

Самое сложное в приготовлении рулета – это процесс формования. Чтобы облегчить его, можно воспользоваться влажной салфеткой. Для этого ее надо расстелить на столе и выложить на нее фарш ровным слоем так, чтобы получился прямоугольник. Затем, аккуратно поднимая один край салфетки, свернуть рулет. Вне зависимости от того, куда потом

будет отправлено изделие – в духовку или холодильник, выкладывать его на блюдо или противень необходимо обязательно швом вниз.

Запеканка сродни итальянской пицце: она сытная, быстро готовится, и сделать ее можно практически из любых продуктов, которые найдутся у вас на кухне, – овощей, фруктов, круп, рыбы, мяса. Самые распространенные комбинации ингредиентов: творог – яйцо, творог – мука, мясо – картофель, мясо – овощи, мясо – лапша, рыба – картофель. Составляющие кушанья измельчаются или даже доводятся до пюреобразной консистенции, и оно готовится на сковороде или противне по типу краткого запекания. От других видов запекания (открытого и закрытого) краткое отличается тем, что используются практически готовые продукты. Они выкладываются тонким слоем на сковороду, противень или в форму с целью запекания только верхнего слоя. Этот процесс в кулинарии называется «заколерование», то есть придание пищевому изделию красивого внешнего вида. Чтобы корочка у запеканки получилась аппетитного золотисто-коричневого цвета, ее поверхность смазывают сливочным маслом и взбитым яйцом. Запеканку помещают в хорошо нагретую духовку на верхнюю полку на 5–7 минут. При этом важно не пересушить ее и не пропустить тот момент, когда корочка станет золотистой. В противном случае верхний слой может подгореть, и жесткая темно-коричневая корка испортит вкус всего блюда.

Запеканку принято подавать с каким-либо соусом, тогда она будет сочнее. Это могут быть как готовые соусы (сметана, майонез или кетчуп), так и составы собственного приготовления, например изысканный бешамель.

Холодец, или, правильнее сказать, студень, представляет собой застывший мясной бульон с кусочками мяса. Своей прозрачной желеобразной консистенцией он обязан вяжущим веществам, которые содержатся в свиных или говяжьих костях. Эти вещества оказывают благотворное влияние на суставы человека, поэтому холодец в первую очередь рекомендован больным с нарушениями в работе опорно-двигательного аппарата и переломами. Но главное достоинство студня заключается все же в том, что это сытное и вкусное блюдо, неповторимую пикантность которому легко придать с помощью горчицы или хрена.

Многие воспринимают студень как самостоятельное блюдо, но в кулинарной иерархии ему отведено место среди холодных закусок. Его близким родственником является заливное, основное отличие которого заключается в том, что здесь желеобразная консистенция достигается с помощью специальных веществ – желатина или агар-агара, в то время как студень застывает без каких-либо добавок.

История холодца уходит в глубь веков. Древние люди варили добытую на охоте дичь, чтобы получить крепкий бульон и хорошо проваренное мясо. Это незатейливое блюдо поддерживало здоровье детей и стариков, помогало вос-

становиться после болезни, укрепляло силу мужчин, которые кормили и защищали племя. У столь целебного бульона имелся один существенный, с точки зрения древнего человека, недостаток: его требовалось разогреть, чтобы он не был таким вязким.

Однако на севере России этот недостаток очень скоро превратили в достоинство. Круто сваренный мясной бульон вместе с мясом, костями, сухожилиями и кожей приправляли душистыми травами и выносили на мороз, где он быстро застывал до желеобразного состояния. Новое блюдо на Севере получило название «холодец». Аналогичное блюдо у славян стало именоваться студнем.

В древности охотники брали с собой в длительные походы вяленое мясо, рыбу и обязательно холодец. Его упаковывали в берестяные торбасы и переносили в холщовых мешках, чтобы не таял. Такое блюдо можно было есть не разогревая. А на стоянке, когда разжигали костер, холодец быстро превращался в горячий наваристый суп. Благодаря высокой питательной ценности он хорошо усваивался, и охотник имел возможность за короткий промежуток времени восстановить свои силы.

На Руси существовали национальные традиции приготовления студня. В богатых домах его делали на следующий день после бала. Остатки еды крошили в посуду, причем набивали ее почти доверху, потом заливали мясным бульоном, варили и выносили на холод. Такой студень не отличался

привлекательным видом, и вкус его оставлял желать лучшего, поэтому к господскому столу он подавался редко. Это была еда прислуги.

В средневековой Франции традиционно готовили галантин (в переводе со старофранцузского – «желе»). Для его приготовления птицу, дичь, свинину, телятину и мясо кролика отваривали в одной посуде, затем отделяли мясо от костей и делали фарш. В него добавляли сырое яйцо и специи, разводили бульоном до консистенции густой сметаны и выставляли на холод.

В Россию рецепт галантина был привезен парижскими поварами, которых приглашали к себе русские дворяне, следуя моде на все французское. Кулинары из страны любви и роскоши очень быстро «облагородили» славянский студень, применив к нему принципы приготовления галантина. Они стали осветлять бульон, подкрашивать его лимонной цедрой, шафраном и куркумой, использовать дополнительные желирующие компоненты. Именно французские повара сделали из студня заливное, достойное быть поданным на царский стол.

Простой же народ России по-прежнему предпочитал холодец. Во-первых, мясо было дешевле стерляди, из которой готовилось лучшее заморское заливное, а во-вторых, времени на приготовление холодца уходило гораздо меньше.

В настоящее время мало что изменилось в отношении заливного и студня. Мы по-прежнему любим холодец, а залив-

ное, отдавая ему должное, готовим только в исключительных случаях. Холодец прижился в разных странах, удачно ассимилировав особенности национальной кухни. Сейчас никого не удивит холодец из баранины, индейки, курицы, петуха или карпа. И даже такие экзотические кушанья, как холодец из морепродуктов, овощей или даже десертный – шоколадный, кофейный, фруктовый, вызывают у нас только одно желание – скорее их попробовать.

Процесс приготовления холодца начинается с выбора мяса. И каждый отдает предпочтение тому или иному его виду, следуя личным вкусовым пристрастиям. Однако при этом нужно иметь в виду, что студень из говядины получается прозрачным, а из свинины – более мутным. Но если в бульон, в котором варится свинина, добавить репчатый лук и в конце варки снять с поверхности жир, то тоже можно добиться прозрачности застывшего желе. В холодце иногда сочетают различные виды мяса, например говядину и курицу или свинину и индейку. Экспериментируйте, чтобы найти то сочетание, которое больше всего придется вам по вкусу.

Варить холодец лучше в большой кастрюле или скороварке. В последнюю мясо, кости и овощи нужно закладывать сразу, поскольку добавить что-то в процессе варки будет проблематично.

Свиные, говяжьи, куриные ножки, говяжьи хвосты или части головы надо предварительно залить холодной водой и оставить на 5-10 часов. Слив затем ее, следует тщательно

почистить ингредиенты, используя нож или жесткую щетку, сложить их в кастрюлю, залить холодной водой (из расчета 2 части на 1 часть субпродуктов) и поставить на огонь. Такое большое количество воды необходимо для того, чтобы бульон быстро не выкипал и не пришлось доливать ее в процессе варки. В противном случае бульон получится мутным.

После закипания в бульон надо добавить немного мяса (мякоти), вновь довести до кипения, убавить огонь и снять пену. Варить холодец следует на минимальном огне, избегая сильного кипения. Через 2–3 часа опустите в кастрюлю 2 головки репчатого лука, морковь, лавровый лист и перец горошком. Варите еще 3–4 часа, пока мясо не станет отделяться от костей.

За час до окончания варки бульон нужно посолить так, чтобы он был немного пересоленным. Снимите его с огня и дайте остыть. Затем выньте мясо и кости и отделите их друг от друга. Чтобы в холодце не оказалось мелких костей, бульон обязательно надо процедить через ситечко или марлю.

По бульону можно сразу определить, застынет холодец сам или потребуется желатин. Для этого капните немного на большой и указательный пальцы. Если при смыкании они слипаются, то холодец сварен правильно и желатин не понадобится.

Холодец из птицы варится примерно так же, хотя и с некоторыми особенностями. Для связки здесь используются куриные лапки. Предварительно их надо опустить в горячую

воду, затем удалить пленку и обрезать коготки.

В кастрюлю следует положить 1 кг куриных лапок, 4 голени индюшки или половину тушки курицы и залить все 10 л холодной воды. Затем добавьте лавровый лист, перец горошком, гвоздику и варите примерно 2 часа. Время от времени с поверхности бульона необходимо снимать пену и жир. За полчаса до окончания варки бульон посолите. Далее все аналогично приготовлению обычного студня.

Украшать холодец следует в несколько этапов. Сначала на дно формы надо налить небольшое количество бульона и поставить его в холодильник. Пока он застывает, нужно красиво нарезать вареную морковь, яйцо, приготовить зелень (петрушку, укроп, сельдерей). Эти ингредиенты затем требуется обмакнуть в бульон и уложить в форму на застывший слой. Сверху следует выложить разделенное на волокна мясо, смешанное с мелко нарезанным или раздавленным чесноком (мясо должно заполнять форму на $\frac{1}{3}$). Залейте мясо теплым бульоном и поставьте блюдо на холод.

Если студень не застывает, значит, было налито много воды или для приготовления использовалась неклеякая часть мясных продуктов. В этом случае бульон нужно слить в кастрюлю, добавить куриные лапки или крылышко индейки и еще раз проварить.

Перед подачей на стол жир с поверхности холодца необходимо снять, а форму поставить в горячую воду, чтобы ее содержимое легко отделилось, и перевернуть на порционную

тарелку. В качестве соуса обязательно должны присутствовать хрен или горчица.

Заливные блюда готовятся из рыбы, мяса и овощей. Наиболее популярно заливное из рыбы – судака, осетрины, белуги, стерляди. Его готовят по большим праздникам. В будние дни можно использовать филе леща, карпа или окуня.

В качестве основных компонентов мясного заливного, как правило, служат мясо поросенка, домашней птицы, язык, телятина, буженина, ветчина, дичь (куры, индейки, утки, рябчики, куропатки).

Замечательное заливное получается из фаршированных рыбных или мясных продуктов. Щуку, судака, птицу или ливерную колбасу надо нарезать тонкими кусочками и украсить ломтиками яиц, лимона, помидоров, свежих огурцов, яблок, зеленью.

Изобретение современной кулинарии – это заливные блюда из овощей: моркови, репы, цветной капусты, спаржи, зеленого горошка, которые хорошо сочетаются с фруктами (яблоками, грушами, персиками и т. д.).

Рыбу, мясо или овощи сначала надо отварить. Затем бульон или отвар следует слить – он пойдет на приготовление желе.

Количество желатина зависит от крепости бульона и отвара. Так, в бульон, в котором варился судак с головой и кожей, достаточно добавить 1–2 г желатина на 1 стакан основы. Менее крепким получается бульон из кур или цыплят, поэтому

и количество желатина будет больше – 4–5 г. Самый слабый – овощной отвар. Чтобы желе из него застыло, на 1 стакан потребуется 6–7 г желатина.

Прежде чем добавить желатин в бульон или отвар, его сначала необходимо замочить в холодной воде в пропорции 1:5 и оставить до полного растворения, а затем при постоянном помешивании нагреть до температуры 60–80 °С и процедить.

Чтобы желе получилось прозрачным, его можно осветлить. Для этого надо взбитый белок (в среднем 1 шт. на 4–5 стаканов бульона) смешать с 1 стаканом холодного отвара или бульона, добавить 1 столовую ложку уксуса или лимонного сока, хорошо перемешать и вылить в кипящий бульон или отвар. Бульон следует накрыть крышкой и на медленном огне довести до кипения, после этого снять с огня, дать отстояться в течение 15–20 минут и процедить.

Котлеты

Котлеты из фарша

Ингредиенты

Мясной фарш – 600 г, пшеничный хлеб – 80 г, репчатый лук – 1 головка, яйцо – 1 шт., молоко – 30 мл, растительное масло – 20 мл, мука – 50 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Луковицу разрезать на 4 части и вместе с хлебом пропустить через мясорубку, соединить с мясным фаршем. В полученную массу ввести яйцо, посолить, поперчить и тщательно вымесить.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле до образования румяной корочки.

Котлеты из фарша с картофелем

Ингредиенты

Мясной фарш – 300 г, клубни картофеля – 2 шт., пшеничный хлеб – 50 г, яйцо – 1 шт., репчатый лук – 2 головки, растительное масло – 40 мл, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Лук, картофель и размоченный хлеб пропустить через мясорубку, соединить с фаршем и яйцом, добавить соль и перец. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Котлеты из фарша с помидором

Ингредиенты

Мясной фарш – 400 г, помидор – 1 шт., пшеничный хлеб – 70 г, яйца – 2 шт., репчатый лук – 4 головки, молоко – 120 мл, сливочное масло – 40 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле (15 г) до золотистого цвета. Помидор обдать кипятком, снять с него кожицу, мякоть мелко нарезать. Зелень петрушки измельчить.

Фарш соединить с хлебом, обжаренным луком, помидором, петрушкой и яйцами, посолить, поперчить и хорошо вымесить.

Сформовать котлеты и обжарить их в сливочном масле.

В качестве гарнира можно подать отварной рис и жареные баклажаны.

Котлеты из фарша с тыквой

Ингредиенты

Мясной фарш – 300 г, пюре из тыквы – 250 г, манная крупа – 50 г, репчатый лук – 1 головка, яйца – 2 шт., молоко – 100 мл, сметана или майонез, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясной фарш, тыквенное пюре и лук пропустить через мясорубку. Добавить манную крупу, яйца и молоко, посолить, все хорошо вымесить и поставить на 2 часа в холодильник.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их без панировки в сухую форму и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

Горячие котлеты переложить на блюдо и полить сметаной или майонезом. На гарнир можно подать запеченную тыкву.

Котлеты из фарша с овощами

Ингредиенты

Мясной фарш – 250 г, белокочанная капуста (измельченная) – 300 г, клубень картофеля – 1 шт., морковь – 1 шт., яйцо – 1 шт., сливочное масло – 20 г, манная крупа – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту нашинковать, морковь и картофель натереть на крупной терке. Фарш соединить с овощами, яйцом, посолить, поперчить и хорошо вымесить.

Сформовать котлеты, обвалять их в манной крупе, выложить на огнеупорное блюдо, смазанное сливочным маслом, и запекать в микроволновой печи в течение 10 минут при средней мощности.

Котлеты из фарша по-шведски

Ингредиенты

Мясной фарш – 500 г, картофель – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, желток – 1 шт., маринованная свекла – $1/2$ шт., молоко – 100 мл, панировочные сухари – 100 г, растительное масло – 40 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фарш соединить с яичным желтком и молоком и взбить в пышную массу. Добавить натертые на мелкой терке картофель, свеклу и обжаренный в растительном масле (15 мл) лук. Посолить и хорошо вымесить.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, обжарить в растительном масле и прогреть в теплой духовке.

На гарнир можно подать отварной картофель и маринованные огурцы.

Котлеты из фарша с крапивой

Ингредиенты

Мясной фарш – 500 г, крапива – 200 г, яйцо – 1 шт., манная крупа – 25 г, растительное масло – 60 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень укропа – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крапиву обдать крутым кипятком и вместе с чесноком пропустить через мясорубку.

Фарш соединить с крапивой и чесноком, посолить, добавить яйцо, манную крупу, мелко нарезанный укроп и хорошо вымесить.

Из фарша сформовать котлеты и обжарить их в растительном масле до образования румяной корочки.

Котлеты из фарша с овсяными хлопьями

Ингредиенты

Мясной фарш – 350 г, молоко – 20 мл, клубень картофеля – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, яйцо – 1 шт., овсяные хлопья – 60 г, мука – 50 г, растительное масло – 50 мл, сушеный тимьян – 15 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и лук натереть на крупной терке. Фарш соединить с овощами, овсяными хлопьями, яйцами, мукой и молоком. Добавить тимьян, соль и перец и хорошо вымесить. Затем накрыть крышкой и поставить на час в холодильник.

Из фарша сформовать котлеты и обжарить их в растительном масле до образования румяной корочки.

Котлеты из говядины со шпинатом

Ингредиенты

Говядина – 600 г, шпинат – 300 г, черствый пшеничный хлеб – 100 г, яйца – 2 шт., сливки – 100 мл, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Шпинат промыть, обсушить на салфетке, прогреть в микроволновой печи в течение 2 минут, после чего измельчить.

Мясо нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку и соединить с хлебом, шпинатом, яйцами.

Добавить соль, перец, мускатный орех, сливки и хорошо вымесить.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на блюдо из огнеупорного стекла, накрыть крышкой и запекать в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 6 минут.

Котлеты из говядины со шпиком

Ингредиенты

Говядина – 600 г, шпик – 100 г, репчатый лук – 5 головок, пшеничный хлеб – 100 г, яйцо – 1 шт., растительное масло – 30 мл, панировочные сухари (или мука), черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Луковицы делить на 4 части, шпик нарезать кусочками.

Мясо некрупно нарубить и пропустить через мясорубку. Полученный фарш вместе с луком, шпиком и хлебом еще раз пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить яйцо и хорошо вымесить.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с раскаленным растительным маслом, накрыть крышкой и жарить в течение 10 минут.

Котлеты из говядины со сладким перцем

Ингредиенты

Говядина – 500 г, сладкий перец – 100 г, репчатый лук – 1 головка, зелень сельдерея – 50 г, растительное масло – 80 мл, панировочные сухари, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец очистить от семян и нарезать кубиками. Лук и зелень сельдерея мелко нарубить. Нарезанные овощи и зелень слегка обжарить в растительном масле и соединить с мясом, пропущенным через мясорубку. Фарш посолить и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле до румяной корочки.

Котлеты из говядины с молочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, пшеничный хлеб – 100 г, молоко – 150 мл, сливочное масло – 50 г, мука – 30 г, сыр твердых сортов – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу, зелень для украшения.

Способ приготовления

Хлеб размочить в 50 мл молока, потом отжать.

Мясо нарезать кусочками и пропустить через мясорубку, потом соединить с хлебом и еще раз пропустить через мясорубку. Влить молоко, оставшееся после размачивания хлеба, посолить, поперчить и взбить фарш в пышную массу.

Приготовить молочный соус: сливочное масло (20 г) растопить на сковороде, всыпать муку и на медленном огне при непрерывном помешивании обжарить ее до появления запаха каленого ореха (не допускать изменения цвета!). Затем муку слегка остудить, развести оставшимся теплым молоком, посолить, вновь поставить на огонь и варить на медлен-

ном огне в течение 5 минут. Чтобы на поверхности соуса не образовалась пленка, можно добавить мелкие кусочки сливочного масла.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на смазанный маслом (10 г) противень. Ребром ладони сделать в каждой котлете углубление и заполнить его молочным соусом. Котлеты посыпать тертым сыром, сбрызнуть оставшимся растопленным сливочным маслом и запечь в духовке при температуре 180 °С.

Готовые котлеты украсить веточками зелени. На гарнир можно подать овощи, кашу или макаронные изделия.

Котлеты из говядины и свинины

Ингредиенты

Говядина – 300 г, свинина – 150 г, молоко – 150 мл, белок – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками и вместе с луком пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить молоко и хорошо вымесить.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в масле до образования золотистой корочки. Затем смазать котлеты белком, взбитым в крутую пену, и хорошо прогреть на сковороде.

Котлеты из свинины с рисом и томатным соусом

Ингредиенты

Свинина – 500 г, пшеничный хлеб – 15 г, репчатый лук – 2 головки, яйцо – 1 шт., молоко – 40 мл, острый томатный соус – 20 г, сливочное масло – 20 г, сметана – 30 г, мясной бульон – 150 мл, рис – 80 г, жир – 50 г, панировочные сухари, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис довести в подсоленной воде до полуготовности. Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Хлеб размочить в молоке, потом отжать.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить в него хлеб и лук и еще раз пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с рисом и яйцом, посолить и хорошо вымесить.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире. Затем выложить на сковороду, залить мясным бульоном, смешанным со сметаной и

томатным соусом, и поставить на 15 минут в духовку, нагретую до 150 °С.

Котлеты из свинины с зеленью петрушки

Ингредиенты

Свинина – 500 г, репчатый лук – 1 головка, зелень петрушки – 100 г, морковный сок – 50 мл, растительное масло – 60 мл, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и лук пропустить через мясорубку, соединить с мелко нарезанной зеленью петрушки, посолить, поперчить, добавить морковный сок и хорошо вымесить фарш.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

Котлеты из свинины по-хорватски, или полпеты

Ингредиенты

Свиной фарш – 500 г, пшеничный хлеб – 15 г, яйцо – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, молоко – 100 мл, томатный сок – 400 мл, мука – 100 г, зелень петрушки, базилик, растительное масло, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Петрушку мелко нарезать, лук нарубить.

Фарш соединить с хлебом, луком, петрушкой и яйцом, посолить, поперчить и хорошо вымесить.

Сформовать котлеты, обвалять их в муке (оставить 10 г) и обжарить с обеих сторон в растительном масле до образования румяной корочки.

Приготовить томатный соус: муку обжарить в растительном масле, влить томатный сок, посолить, добавить щепотку сахара, несколько листочков базилика и варить на медленном огне до загустения.

Готовые полпеты выложить в глубокую тарелку и залить томатным соусом. На гарнир можно подать картофельное пюре.

Котлеты из свинины и телятины по-венски

Ингредиенты

Свинина и телятина (рубленые) – 400 г, клубни картофеля – 2 шт., яйцо – 1 шт., яблоко – 1 шт., сливочное масло – 30 г, панировочные сухари – 50 г, жир – 50 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде, охладить, очистить и протереть через сито.

Яблоко очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Зелень петрушки измельчить.

Мясо соединить с картофельным пюре и яичным желтком, посолить, поперчить и хорошо вымесить.

Из фарша сформовать 4 лепешки. На 2 положить ломтики яблок и накрыть их оставшимися лепешками. Края слегка прижать.

Котлеты смочить в яичном белке, обвалить в панировоч-

ных сухарях и обжарить в жире до образования румяной корочки.

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.