Блюда из мяса и птицы

Автор:
Сборник рецептов

Блюда из мяса и птицы

Сборник рецептов

Хозяйке на заметку

Трудно представить наш стол без мясных блюд. Отбивные и буженина, домашние колбасы и цыпленок табака, пельмени и голубцы, плов и шашлык… Вкусно и сытно. И все эти замечательные блюда, а также многие другие вы сможете приготовить, воспользовавшись рецептами, собранными в нашей книге. Кроме того, немало места здесь уделено соусам – изюминке любого мясного блюда, а также специям и приправам, придающим ему неповторимый вкус и аромат.

Блюда из мяса и птицы

Введение

Мясо – говядина, свинина, баранина, крольчатина, зайчатина, а также мясо домашней птицы – один из важнейших продуктов питания, обладающий прекрасными кулинарными качествами. Помимо этого, мясо – источник важнейших пищевых веществ, необходимых для нормального развития и жизнедеятельности человеческого организма. Из мяса можно приготовить множество блюд, отличающихся высоким качеством и большим разнообразием вкуса.

Мясо хорошо комбинируется с различными продуктами – овощами, крупами, макаронными изделиями, приготовляемыми в виде гарниров. Наряду с ценными белками оно содержит жир и так называемые экстрактивные вещества, которые почти не имеют питательной ценности, но способствуют выделению пищеварительных соков, а следовательно, лучшему усвоению пищи.

Вес мяса при тепловой обработке (варка, жарение) уменьшается в среднем на 40 %, преимущественно за счет выделения воды из свертывающихся белков. Из 1 кг сырого мяса получается около 600 г вареного. Вместе с водой из мяса выделяются экстрактивные вещества, минеральные соли, витамины, водорастворимые белки. Все эти вещества растворяются в воде, в которой варится мясо, и образуется бульон. Жир собирается на поверхности бульона. Пищевая ценность мяса при варке практически не уменьшается, так как самая ценная составная часть его – белки – сохраняется почти полностью.

При жарении мясо также теряет влагу, которая выделяется главным образом в виде пара, причем большая часть экстрактивных веществ сохраняется. Благодаря этому, а также образованию на поверхности мяса во время жарения специфической корочки оно имеет особенно приятный вкус и аромат. Ужаривается мясо на 35–38 %. Это значит, что из 1 кг сырого мяса получается 620–650 г жареного.

Свежее мясо, используемое для приготовления пищи, должно иметь нормальный цвет, запах и упругую консистенцию. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем, у доброкачественного мяса быстро выравнивается. Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Назначение мяса зависит от возраста, упитанности животного, структуры тканей, сортности. Мясо старого животного имеет грубую соединительную ткань, что сильно снижает его качество. Мясо молодого животного нежнее, имеет меньше жира, поэтому ценится выше.

Наиболее нежные, сочные, менее жирные части туши целесообразно использовать для жарения в натуральном виде, а для котлетной массы брать мякоть шеи, пашины, покромки, а также мелкие кусочки, которые остаются после отделения мяса от костей и после нарезания.

Мясо состоит из мышечной, жировой, соединительной и костной тканей. Наиболее ценная по питательности нежная мышечная ткань расположена вдоль позвоночника, в спинной, поясничной и тазовой частях. Мышечная ткань содержит в среднем: 73–77 % влаги, 18–21 % белков, 1–3 % жиров, 1,7–2 % экстрактивных азотистых веществ, 0,9–1,2 % экстрактивных безазотистых веществ, 0,8–1,0 % минеральных солей, кроме того, в ней содержатся витамины B

, B

, B

, PP и др. Белки мышечной ткани включают все необходимые для организма человека аминокислоты. По сравнению с мышечной тканью в соединительной меньше питательных веществ, поэтому части туши с высоким содержанием соединительной ткани (например, шейная часть, брюшная стенка, нижние части конечностей) имеют сравнительно низкую пищевую ценность. Наименее ценной по питательности является костная ткань. От количества жировой ткани зависит калорийность мяса. Лучшим по питательности и вкусовым качествам считается мясо 1-й категории, в котором белки составляют 14–19 %, жиры 12–15 %. Мясо с недостаточным количеством жира менее вкусно; избыточное его количество также снижает питательные и вкусовые качества мяса, затрудняет кулинарную обработку. Жир (в особенности межмышечный), если он находится в определенных соотношениях с мышечной тканью, прослаивает ее (так называемое мраморное мясо), повышает вкусовые и кулинарные свойства мяса. Для приготовления блюд можно использовать остывшее, охлажденное, мороженое и соленое мясо. Остывшее и охлажденное мясо обмывают и обсушивают, мороженое, кроме того, предварительно оттаивают; солонину вымачивают. Оттаивать мясо надо медленно, крупными частями. При медленном оттаивании мяса мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успевает впитаться в мышечные волокна. В результате этого мясо почти

полностью восстанавливает свои свойства. Мороженое мясо, оттаявшее при температуре 3–8° в течение 1–3 суток, в зависимости от вида и величины кусков, почти не отличается от мяса охлажденного. При быстром оттаивании мяса мышечные волокна не успевают полностью впитать выделившийся мясной сок, вследствие этого часть питательных веществ теряется и мясо не восстанавливает своих первоначальных свойств. После тепловой обработки такое мясо получается менее сочным и вкусным, чем мясо медленно оттаянное.

Для приготовления хорошего мясного блюда необходимо правильно выбрать часть туши. От этого зависит мягкость, нежность мяса и, следовательно, пригодность его для варки или жарения, а также продолжительность этих процессов и вкус готового изделия.

Из говяжьей туши для варки используют лопатку, подлопаточную часть, покромку, боковую и наружную части задней ноги; из бараньей туши – грудинку, лопатку, окорок; из свиной – лопатку и грудинку. Мясо зачищают, срезают жир, нарезают на куски массой не более 2 кг. У грудинки с внутренней стороны надрезают пленку, чтобы облегчить удаление костей после варки. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают. Подготовленные куски заливают водой (1,5 л на 1 кг) так, чтобы мясо было полностью покрыто, быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении. За 25–30 минут до конца варки кладут крупно нарезанные морковь, белые коренья, репчатый лук (15 г на 1 кг мяса). Солят в конце варки из расчета 10 г на 1 кг мяса. Время варки крупным куском составляет 2–2,5 часа. Готовность мяса определяют, проколов ножом наиболее толстую часть куска: нож входит свободно, выделяющийся сок прозрачен; мясо еще не готово, если нож входит с усилием, а сок из прокола выделяется красноватый, свертывается в кипящей воде. Жесткое мясо при варке или тушении становится мягче, если к нему добавить немного уксуса. Когда мясо сварится, его вынимают из супа и хранят до подачи к столу в небольшом количестве бульона, закрыв посуду марлей. Отрезав нужный кусок мяса перед подачей к столу, опустите его в горячий бульон. Отварное мясо, птицу, ветчину, языки для употребления в холодном виде нужно хранить в небольшом количестве бульона, в котором они варились, в закрытой посуде, иначе они станут менее сочными.

При подготовке мяса к тушению следует удалить кости, хрящи и сухожилия: оно станет аппетитнее, времени на его приготовление уйдет меньше. Мясо тушат в большой емкости. Чтобы оно покрылось хрустящей корочкой, его не следует сразу солить. Готовят мясо в кипящем жиру в открытой посуде. Когда оно

зарумянится, добавляют целую или разрезанную пополам луковицу (мелко нарубленный лук быстро пригорает и придает соусу горький вкус). Когда лук приобретет ярко-желтый оттенок, мясо посыпают солью и заливают горячей жидкостью: лучше всего горячим бульоном, сваренным с костями и хрящами. Содержащиеся в нем клейкие и экстрактивные вещества придают блюду особо приятный вкус, обогащают соус питательными веществами. Можно добавлять и горячую воду, но подливать ее следует осторожно сбоку, а не на мясо. Вливают жидкости столько, чтобы она покрыла мясо наполовину, иначе оно будет жестким и волокнистым.

Для жарения выбирают лучшие части туши (спинка, задняя часть). Куски мяса (шницели, котлеты, ромштексы и вырезку) кладут на сковороду с кипящим жиром. Если мясо обжаривают с двух сторон, то жарят его на слабом огне, чтобы кусочки хорошо прожарились.

Перед жаркой мясо поперчите, смажьте сливочным маслом, а на сковороду налейте немного воды и 1–2 ст. ложки коньяка. Подготовленное таким образом мясо получится особенно сочным, нежным и вкусным.

Мясо, которое жарится в духовке, нужно время от времени поливать горячим бульоном, выделяющимся из мяса соком или горячей водой (от холодной оно становится жестким). Добавьте к соку, который образуется при этом, немного сметаны, и у вас получится прекрасный соус, которым можно при подаче к столу полить гарнир к мясу.

Следует помнить, что чем меньше кусок мяса или тушка птицы, тем выше должна быть температура в духовке, где они жарятся. Перед жаркой мяса целым куском для образования корочки нужно обильно смазать его сметаной.

Во время жарения мясо не следует прокалывать вилкой, так как мясной сок вытечет и мясо станет твердым. Проверяя готовность мяса, следует проткнуть его кончиком ножа: из говядины и баранины должна появиться кровяная капля, а из телятины и свинины – бесцветный сок.

При жарке куски мяса не должны быть тесно прижаты друг к другу, иначе обильно выделяющийся сок будет препятствовать образованию корочки, а мясо получится несочным и жестким.

Порционные куски мяса жарят при температуре 160–180° 10–20 минут: натуральные куски – до полной готовности, а панированные в сухарях после обжаривания доводят до готовности в духовке 4—10 минут. При жарении порционных кусков мяса не рекомендуется закрывать сковороду крышкой, так как в этом случае пар не удаляется, это придает мясу вкус тушеного, а не жареного.

Запекают мясо в формах или сковородках, куда укладывают подготовленные продукты слоями или в виде смеси и заливают приготовленным соусом, яйцом, разведенным молоком или водой так, чтобы продукты были только покрыты, посыпают сухарями, кладут кусочки масла или смазывают сметаной. Мясные запеканки приготовляют из отварного, жареного или сырого мяса и разнообразных овощей.

Вареное, а также сырое мясо пропускают через мясорубку и слегка поджаривают с кореньями. Целые овощи с кожицей, отваренные почти до готовности в подсоленной воде, очищают, нарезают четырехугольными кусочками, кубиками или кружочками.

Запеканки приготавливают также из жареного мяса и овощей. Нарезанное кусочками мясо вместе с овощами обжаривают и укладывают слоями так, чтобы верхний слой был из овощей, и заливают бульоном.

Рубленые изделия приготавливают из сырого мяса.

Телятина или говядина получатся при обжаривании или запекании сочными и нежными, если выдержать их в маринаде в течение 7–8 часов.

Для маринада берут 2 части сухого вина, 2 части воды, 1 часть лимонного сока или уксуса, 1 ст. ложку растительного масла, кладут в смесь нарезанную головку репчатого лука, лавровый лист, душистый перец, нарезанную морковь, кусочек сельдерея.

Маринад можно использовать и для соуса.

Перед обжариванием мяса на решетке его следует выдержать в маринаде (смешать 100 г растительного масла, 3–4 ст. ложки лимонного сока, 1–2 зубчика толченого чеснока, добавить 3–4 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки,

бросить лавровый лист); залив мясо маринадом, закрыть посуду крышкой и поставить на некоторое время в холодильник.

Мясо, которое жарят на решетке, следует посолить и поперчить либо в самом конце жарки, либо же сразу после снятия с решетки, поскольку соль делает сырое мясо влажным, а перец, сгорая, теряет аромат и мясо начинает горчить.

Нельзя переворачивать несколько раз мясо, которое жарят на решетке, его переворачивают на другую сторону тогда, когда одна сторона уже поджарилась.

Для приготовления вторых блюд используют также мясо кролика. Мясо кролика нежное и нежирное, оно хорошо переваривается и усваивается. Более вкусные блюда получаются из кролика тогда, когда тушка пролежит 1–2 дня после зареза. Мясо недавно зарезанного кролика рекомендуется несколько часов мариновать.

Тушку кролика разделывают в следующем порядке: отделяют лопатки, отрубают переднюю часть, в которую входят шея, подлопаточная часть и пашина, потом отделяют седло (почечная часть) и вдоль крестца – задние ножки (окорочка).

Наиболее ценными являются седло и задние ножки (окорочка). Эти части используют для жарения, а остальные для тушения и блюд из рубленого мяса.

Блюда, приготовленные из птицы, очень полезны, легко усваиваются, поскольку содержат больше полноценных белков, чем мясо домашних животных. Оно нежнее, легче переваривается, в нем меньше соединительной ткани.

По диетическим свойствам особенно ценно мясо кур и индеек. В их грудке преобладают белые мышечные волокна, поэтому такое мясо называют белым. Оно быстрее переваривается, полнее усваивается, поэтому рекомендуется больным, выздоравливающим, а также нуждающимся в усиленном питании. Содержание белка в белом мясе кур и индеек составляет 22–24 %, в темном – 20–23 %. Птичий жир мягче и поэтому легче переваривается.

Экстрактивные вещества в мясе птицы придают ему отличный вкус и способствуют усиленному выделению пищеварительных соков. В мясе птицы сравнительно много витаминов.

На качество птичьего мяса влияют возраст, порода и упитанность птицы. Мясо молодой птицы мягче, сочнее и легче переваривается по сравнению с мясом старой птицы, которое становится мягким только при продолжительной варке и тушении, но зато в нем больше экстрактивных веществ, благодаря которым получается вкусный бульон.

Возраст кур определяют по цвету кожи и состоянию ножек. Тушки молодой птицы покрыты белой с голубоватыми жилками нежной кожей, а гибкие и мягкие ножки – нежными чешуйками.

Тушка старой птицы покрыта желтой кожей, ноги – крупной грубой чешуей, а нижние части ножек утолщенные из-за известковых наростов.

Молодые петушки отличаются от старых еще тем, что у них на ногах мягкие небольшие бугорки, в то время как у старых петухов – твердые окостеневшие шпоры, которые в зависимости от возраста достигают 2 см и более.

Мясо домашней птицы используют для приготовления блюд в отварном, припущенном, жареном, тушеном и запеченном виде. Для варки используют кур, цыплят и индеек. Для жарения пригодны все виды домашней птицы.

При отваривании кур, цыплят и индеек кастрюлю накрывают крышкой и нагревают до кипения. После закипания с бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья и лук, соль и варят при очень слабом кипении до готовности птицы. Цыплят отваривают 25–30 минут, кур – 45–60 минут, индеек – 1,5–2 часа.

Припускают в основном изделия из котлетной и кнельной массы, филе кур и дичи, а также цыплят и молодых кур.

Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд в сотейник, дно которого смазано маслом, и наливают бульон так, чтобы он покрыл их на треть или четверть высоты. Посуду накрывают крышкой и припускают изделия на слабом огне.

Филе кур также припускают в сотейнике, солят, сбрызгивают поверхность лимонным соком, чтобы цвет мяса был более белый, наливают бульон так, чтобы он покрыл филе на треть или четверть высоты, на дно посуды кладут нарезанные ароматические овощи и лук, заливают бульоном и сухим

виноградным вином тоже на треть высоты птицы. После этого птицу солят, посуду закрывают крышкой и затем припускают до готовности.

Перед жарением тушку птицы солят внутри и снаружи, кладут на сковороду, в неглубокую кастрюлю или гусятницу с разогретым жиром. Жарят ее в духовом шкафу. Для получения румяной корочки тушку перед обжариванием смазывают сметаной.

Недостаточно жирную птицу, уложенную в посуду, поливают растопленным жиром, а очень жирную – горячей водой. Во время жарения тушку через каждые 10–15 минут поливают соком и жиром, в котором она жарится. Готовность жареной домашней птицы определяют, прокалывая острой деревянной палочкой толстую часть тушки. Если выделяется прозрачный неокрашенный сок – птица готова, а если мутный или розовый – птицу нужно дожарить.

Чтобы из старой курицы приготовить жареное блюдо, ее нужно предварительно отварить, затем разделить на порционные куски, смочить каждый кусок в разведенном водой яйце, обвалять в сухарях и обжарить.

Мясо домашней птицы, а также продукты, входящие в состав запекаемых блюд, до запекания варят, припускают или жарят до полной готовности. Готовые продукты, в зависимости от характера блюда, заправляют соусом, укладывают в сковороды, металлические формочки, в корзиночки из слоеного или сдобного теста, а затем запекают в духовом шкафу при температуре 300–350°. После образования поджаристой корочки температуру в духовке снижают до 150–200° для полного прогревания.

Фарширование домашней птицы для запекания выполняют с использованием булки и печенки, каши, яблок, капусты и т. д. Кур, крупных цыплят, уток, гусей наполняют фаршем полностью (вся тушка и шейка), у индеек – только зоб. Под предварительно отделенную кожу цыплят закладывают тонкий слой фарша от краев грудки до крылышек и спинки (не очень много, чтобы во время тепловой обработки кожа не лопнула и фарш не вывалился). Остальной фарш кладут внутрь тушки, затем тщательно зашивают ниткой отверстия (в брюшной полости и в горле).

Чтобы зафаршировать домашнюю птицу без костей, разделанную тушку промывают, отрезают шейку и крылышки по второму суставу, разрезают острым

тонким ножом кожу на спине (от шеи до гузки) и осторожно отделяют кожу с мясом от костей. Крылышки выламывают под кожей в плечевом суставе. Вынимают скелет, отделенный от мяса. Оставшуюся кожу с мясом, ножками и крылышками солят и оставляют на 1–2 часа. Приготовленный фарш вкладывают внутрь кожи с мясом, тщательно зашивают, формуют, завязывают шнурком ножки и крылышки.

Кроме целых тушек, фаршируют также шейки кур, уток, гусей и индеек, затем наполненную фаршем кожу шеи тщательно зашивают (завязывают) с двух сторон.

Гуся или утку подвергают горячему копчению. Для этого их тщательно обрабатывают, промывают, удаляют пух и «пеньки», натирают солью, а потом кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на три-четыре дня.

Воду со специями (на 1 кг обработанного гуся или утки – 1 л воды, 100 г соли, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа, 10 г сахара) кипятят и охлаждают в закрытой посуде. Затем этим отваром заливают посоленных гусей или уток так, чтобы они были покрыты рассолом, перемешивают (для растворения соли) и ставят в холодное помещение на три-четыре дня. Птицу, вынутую из рассола, подвешивают на три-четыре часа для просушивания.

Подготовленные тушки помещают в коптильную печь на 12–15 часов, причем первоначальная температура в печи должна быть 70–80°, в дальнейшем ее следует поддерживать в пределах от 50 до 60°. После этого гусей или уток вынимают из печи и определяют на готовность. Не доведенную до готовности птицу следует отобрать для повторного копчения.

Гуси и утки горячего копчения могут быть использованы для приготовления холодных закусок, борщей, супов гороховых, фасолевых, щей из квашеной капусты, рассольников, а также для тушеных, жареных и запеченных вторых блюд.

Жарить копченых гусей и уток надо в небольшом количестве жира при 150–180°.

К тушеной и жареной птице можно подать в качестве гарнира салат зеленый, салат из овощей и зелени, салат из красной или белокочанной капусты, соления,

желе ягодное, фруктовое и др.

Широкий ассортимент блюд готовят из субпродуктов. Почки, легкие, сердце, язык по своему химическому составу близки к мясу и содержат примерно одинаковое с ним количество белков, печенка содержит витамин А, в сердце и печенке витамина В в два раза больше, чем в говяжьем мясе.

Блюда из мяса

Блюда из говядины

Одним из решающих условий приготовления хорошего мясного блюда из говядины является правильный выбор той или иной части туши.

Для каждой части говяжьей туши характерна специфическая структура ткани, от чего в значительной мере зависят мягкость, нежность мяса и, следовательно, пригодность его для варки или жарения, а также длительность этих процессов и вкус готового изделия.

Все части говяжьей туши представляют собой полноценный продукт, но даже из самой лучшей, наиболее мягкой части мяса – вырезки – можно приготовить далеко не всякое блюдо. Из вырезки получаются наиболее вкусные и высококачественные бифштексы, превосходные бефстроганов и другие жареные блюда. Однако для приготовления наваристого, ароматного и крепкого бульона (например, для щей) лучше использовать менее нежные части туши, характеризующиеся свойствами, необходимыми для этих блюд.

Правильный выбор мяса является также непременным условием экономного расходования продукта. Неэкономно, к примеру, из вырезки делать рубленые котлеты, которые целесообразнее готовить из более дешевой части мяса. При использовании фасованного мяса легко отделить наиболее мягкий кусок для жарения, кости и сухожилия отобрать для супов, а из более жесткой части

готовить рубленые изделия.

Существует ошибочное мнение, что жирное мясо выгоднее постного, однако при кулинарном использовании слишком жирное мясо не мягче и не вкуснее. Показателем достаточной жирности говяжьего мяса является так называемая мраморность – на разрезе мякоти хорошо упитанной туши отчетливо видны светлые прожилки жира.

Наиболее вкусные жареные мясные блюда получаются из вырезки, филея, внутренней части костреца, верхней части оковалка.

Тушеное мясо можно приготовить из огузка и наружной части костреца.

Для рубленых изделий – котлет, битков, зраз, тефтелей, рулета, для фаршей и начинок – можно использовать наружную часть оковалка, огузок, плечевую часть, пашину, мякоть голяшки.

Наилучшее сырье для приготовления студня – голяшка.

Говядина миротрон

Приготовить коричневый соус. Добавить в него томатную пасту и кружочки корнишонов. Нарезать отварную говядину ломтями. Налить в форму для запеканок немного соуса, положить в него куски мяса, полить оставшимся соусом и запекать в духовке в течение 15 минут.

Говядина отварная – 12 кусков, паста томатная – 40 г, корнишоны – 8 шт.

Говядина отварная по-китайски

Мясо нарезать кубиками 2x2x2 см, залить холодной водой и варить до полуготовности. После этого бульон слить, залить мясо незаправленным

куриным бульоном (оно должно быть покрыто), добавить водку, имбирь, петрушку, укроп, бадьян, душистый перец, корицу, гвоздику, соль, сахар и варить до готовности на слабом огне. Подать в глубокой тарелке вместе с бульоном, посыпав зеленым луком. Отдельно подать рис.

Такое же блюдо можно приготовить из баранины или свинины.

Говядина – 1,6 кг, соус соевый – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 60 г, водка – 2 ст. ложки, имбирь – 60 г, петрушка – 60 г, укроп – 60 г, сахар – 1 ст. ложка, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль.

Говядина с лапшой по-казахски

Замесить тесто средней густоты, оставить его на 3–4 часа для расстойки, затем обмять и смочить поверхность раствором соды. Когда тесто подойдет еще раз, смочить раствором соды и раскатать длинный жгут. Взяв его за концы, вытянуть на весу, связывая узел после каждой вытяжки. Так поступать до тех пор, пока жгут не станет равномерным по толщине. Подготовленное таким образом тесто положить на стол и снова вытянуть, нарезать лапшу толщиной 2 мм и длиной около 1,5 м. Лапшу отварить, промыть холодной водой, заправить маслом. Мясо нарезать тонкими брусочками, обжарить на жире с нашинкованным луком, заправить солью, перцем, измельченным чесноком, уксусом, влить бульон и довести до готовности. Перед подачей к столу уложить лапшу в глубокую тарелку, сверху положить мясо с соком.

Говядина – 0,8 кг, масло растительное – 4 ст. ложки, лук репчатый – 1–2 шт., чеснок – 3 дольки, уксус 3 %-ный – 6 ст. ложек, перец, соль.

Для теста: мука —4,5 стакана, сода —1 ч. ложка, масло растительное – 2 ч. ложки, вода (для замеса) – 1,75 стакана, бульон костный, соль.

Говядина с перцем по-венгерски

Лук измельчить, подрумянить в масле, добавить измельченные помидоры, нарезанное полосками мясо, приправить перцем, солью, влить вино и стушить.

Говядина —1,2 кг, жир свиной – 5 ст. ложек, томатное пюре – 5 ст. ложек (или помидоры – 3 шт.), лук репчатый – 7 шт., вино белое натуральное – 1,25 стакана, перец красный, соль.

Говядина с овощами по-армянски

Мясо нарезать мелкими кубиками и поджарить. В кастрюлю положить слой овощей, на них – слой жареного мяса, смешанного с измельченным луком и рисом, покрыть половинками помидоров и залить бульоном. Тушить под крышкой на слабом огне. Овощи (тыкву, картофель, баклажаны) перед тушением нарезать ломтиками и обжарить, капусту ошпарить.

Говядина – 0,7 кг, сало говяжье топленое – 0,8 кг, рис – 0,75 стакана, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 2–3 шт., тыква – 0,7 кг (или капуста белокочанная —0,7 кг, или картофель – 6 шт., или баклажаны —0,8 кг), соль.

Говядина с грибами по-болгарски

Мясо нарезать кусками и обжарить на жире, посолить, поперчить. Дно кастрюли выложить тонкими ломтиками сала, на него положить мясо и крупно нарезанные грибы (мелкие оставить целыми), влить горячую воду, поперчить, посолить и варить на слабом огне под плотно закрытой крышкой. Когда мясо размягчится, подать его вместе с грибами, полив процеженным соком.

Говядина (грудинка) – 1 кг, жир – 3–4 ст. ложки, сало – 150 г, грибы свежие – 0,5 кг, вода – 2 стакана, перец горошком – 15–20 шт., перец черный молотый, соль.

Говядина отварная с соусом

Мясо положить в кипящую воду, дать закипеть, снять пену и варить на слабом огне не менее 1 часа. Затем добавить овощи, специи, посолить и варить до готовности. Потом вынуть из бульона и нарезать на порционные куски. Гарнировать картофелем (или бобовыми). Полить соусом сметанным с хреном. Посыпать зеленью.

Приготовление сметанного соуса с хреном. Мелко натертый хрен слегка поджарить на масле, добавить уксус, перец, лавровый лист, соль, сахар и припускать 5 минут. Затем поджарить на масле лук до золотистого цвета, залить сметаной и кипятить 5—10 минут, поперчить, полить. Получившийся сметанный соус вылить в хренную массу, перемешать и прокипятить.

Говядина (жирная) – 700 г, овощи (лук, морковь, корень петрушки, сельдерей) – 100 г, соус сметанный с хреном – 1 стакан, лист лавровый, перец горошком, соль.

Для соуса сметанного с хреном: сметана – 1 стакан, лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ст. ложки, уксус – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, перец черный молотый, соль.

Говядина отварная с овощами

Мясо зачистить от сухожилий и пленок, нарезать небольшими квадратными кусками, положить в сотейник и залить кипящим бульоном или кипятком (вес жидкости не должен превышать более чем вдвое вес мяса). Довести до кипения и посолить. Через 15–20 минут ввести коренья, лук и продолжать варку на слабом огне. Не доводя до полной готовности, мясо вынуть, выложить в порционную посуду. Гарнировать картофелем, кольцами лука, кубиками моркови, кабачков, а также капустой, нарезанной шашками. Заправить перцем и лавровым листом и залить белым соусом, приготовленным на процеженном бульоне. Довести до кипения, добавить рубленый чеснок и варить до готовности. Подать в той же посуде, посыпав зеленью.

Приготовление белого соуса. Растопить сливочное масло, всыпать муку и, помешивая, поджарить до кремовой окраски. Затем, после добавления бульона, массу довести до кипения и добавить измельченные корень петрушки и лук; варить еще около получаса. После этого снять с огня, добавить лимонную кислоту или сок, соль, сахар и процедить через сито, протирая разварившиеся овощи.

Говядина – 600 г, петрушка (корень) – 20 г, лук репчатый – 140 г, картофель – 400 г, морковь и кабачки – по 120 г, капуста белокочанная – 280 г, чеснок – 4 зубка, укроп, петрушка (зелень), перец черный молотый, соль.

Для соуса: бульон – 0,5 л, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 1 шт., петрушка (корень) – 0,5 шт., сахар, кислота лимонная (или сок), перец черный молотый, соль.

Говядина надрезанная, тушенная с хреном

Мясо вымыть, обтереть салфеткой, посолить, посыпать мукой и целым куском обжарить на сильно разогретом жире. Переложить в кастрюлю, влить оставшийся от жарения жир, стакан воды и стушить. Приготовить начинку. Хрен натереть на мелкой терке, добавить толченые сухари, яйца, сметану, соль и сахар, вымешать так, чтобы получилась однородная густая масса. Готовое мясо нарезать широкими ломтиками, не отрезая первый ломтик. В надрезы вложить приготовленную начинку, ломтики прижать один к другому и снова положить в кастрюлю с соусом. Тушить еще 10 минут. Перед окончанием тушения всыпать подсушенную муку, протушить. Мясо осторожно выложить на продолговатое блюдо, залить соусом. Гарнировать картофелем с зеленью.

Говядина (мякоть) – 600 г, масло растительное – 3 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., мука —1,5 ст. ложки.

Для начинки: хрен – 100–150 г, яйцо – 1 шт., сметана – 2–3 ст. ложки, сухари молотые – 2 ст. ложки, сахар, соль.

Говядина, тушенная в кисло-сладком соусе

Мякоть говядины нарезать поперек волокон на порции, слегка отбить, посыпать солью, запанировать в пшеничной муке, обжарить на жире. Обжаренные куски сложить в кастрюлю, залить бульоном или водой так, чтобы мясо было только покрыто, и тушить почти до готовности. Затем добавить мелко нарезанные и пассированные морковь, петрушку или сельдерей и репчатый лук, лавровый лист, перец горошком, кориандр, измельченные сухари ржаного хлеба, томатное пюре, винный уксус и сахар. После продолжать тушение до полной готовности мяса и овощей. Подать на стол с соусом, в котором тушилось мясо, посыпать зеленью. Гарнировать отварной фасолью, макаронами или картофелем отварным либо жареным.

Говядина – 600 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, пюре томатное – 2 ст. ложки, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, уксус винный – 1 ст. ложка, хлеб ржаной – 60 г, лист лавровый, кориандр, перец черный молотый, соль.

Говядина духовая

Нарезанные куски говядины обжарить. Уложить в кастрюлю или сотейник, тушить с бульоном и томатным пюре до готовности мяса. Картофель, лук, морковь, репу и другие овощи нарезать дольками или кубиками, обжарить на жире каждый вид овощей отдельно. В посуду с мясом положить обжаренные овощи и завернутые в марлю пряности. Все это залить красным соусом, приготовленным на бульоне, в котором тушилось мясо, и довести до готовности мяса и овощей. Перед подачей на стол пряности удалить.

Говядина – 0,5 кг, смалец – 3 ст. ложки, картофель – 600 г, морковь – 1 шт., репа – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., сельдерей (корень) – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., пюре томатное – 2–3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, лист лавровый, корица, гвоздика, тмин, укроп и петрушка (зелень), перец черный молотый, соль.

Говядина, запеченная с грибным соусом

Говядину, тушенную крупным куском, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками (по 2–3 на порцию). На порционную сковороду, смазанную жиром, налить тонким слоем луковый соус (четверть нормы), уложить на него мясо, вокруг которого из кондитерского мешка с трубочкой выпустить густое картофельное пюре в виде шнурка толщиной 15–20 мм. Мясо залить остальным соусом, посыпать картофель и соус тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть жиром и запечь. При подаче посыпать зеленью.

Говядина тушеная – 400 г, маргарин – 50 г, пюре картофельное – 800 г, соус – 500 г, сыр – 20 г, сухари —10 г, укроп и петрушка (зелень), перец черный молотый, соль.

Говядина по-русски

Тонкий или толстый край говядины зачистить, нарезать на порционные куски поперек волокон по два на порцию и слегка отбить. Обжарить мясо на сильном огне и уложить в порционный горшок, дно которого покрыто ломтиками шпика, сверху уложить коренья – морковь, сельдерей, лук, добавить сухари бородинского хлеба и специи, залить коричневым бульоном и тушить. Затем добавить некрупный картофель целыми клубнями, а за 20–25 минут до конца тушения – сметану. Выдержать под крышкой, подать в горшочке, посыпав зеленью петрушки и укропа.

Говядина – 900 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сельдерей (корень) – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари молотые черного хлеба – 50 г, картофель – 0,5 кг, сметана – 1 стакан, соль.

Говядина с чесноком

Говядину и коренья залить горячей водой, довести до кипения, снять пену. Варить на небольшом огне при слабом кипении 1,5–2 часа. Добавить соль (в конце варки), хлебный квас и варить до готовности. Готовое мясо нарезать поперек волокон, уложить на тарелку, полить топленым маслом и тертым чесноком, разведенным бульоном, посыпать зеленью. Гарнировать отварным картофелем.

Говядина – 600 г, картофель – 10–12 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сельдерей (корень) – 0,5 шт., лук репчатый – 2 шт., квас хлебный – 0,5 стакана, укроп, петрушка (зелень), чеснок, перец черный молотый, соль.

Говядина по-бургундски

Порции мяса натереть чесноком, солью и перцем. Налить в кастрюлю масло и положить половину порции сала, морковь, слой мяса. На него – нарезанные лук и грибы. Потом второй слой мяса, лука и грибов, закончить слоем мяса. Покрыть его ломтиками сала, полить вином и посыпать перцем. Поставить в нагретую до 200° духовку на 30–40 минут (пока мясо не станет мягким).

Говядина (от задней ноги) – 1 кг, лук репчатый – 2–3 шт., морковь – 4 шт., грибы свежие – 200 г, чеснок – 1 зубок, смалец – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, вино – 0,75 стакана, перец черный молотый, соль.

Говядина тушеная с начинкой

Мясо отбить, сбрызнуть уксусом и оставить в холодном месте на 1–2 часа. Посолить, обжарить со всех сторон в разогретом жире, положить в гусятницу, влить жир, оставшийся после жарения мяса, полтора стакана воды, прикрыть и тушить на слабом огне до готовности. Охлажденное мясо выложить на доску, нарезать поперек волокон на широкие куски. В каждом из них сделать надрез. Нашинковать лук, обжарить в маргарине, добавить сухари, посолить, поперчить. Сняв с огня и остудив, вбить яйца и перемешать. Подготовленной начинкой наполнить надрезы в мясе, зашить нитками. Порции посыпать мукой, сложить в

гусятницу и протушить 20–30 минут, периодически подливая воду. Перед подачей на стол выложить мясо на блюдо, убрав нитки, полить соусом, который образовался во время тушения, украсить зеленью петрушки. Гарнировать зеленым горошком, цветной капустой и тушеной морковью.

Говядина без костей – 5 кг, маргарин (или жир свиной) – 100 г, мука – 3 ст. ложки, петрушка (зелень), уксус, соль.

Для начинки: лук репчатый – 0,5 кг, маргарин – 300 г, сухари молотые ржаные – 400 г, яйца – 2 шт., перец черный молотый, соль.

Говядина молодая, зажаренная в духовке

Молодую говядину нашпиговать дольками чеснока и моркови, посолить и уложить на противень. Полить жиром, добавить полстакана горячей воды и жарить в духовом шкафу, периодически поливая образовавшимся соком. Если его мало, долить еще воды. Грибы промыть, нарезать и сварить в подсоленной воде. На грибном отваре приготовить негустой соус, залить мясо, когда оно будет почти готово. Жарить еще 30 минут, перед тем как вынуть его из духовки, добавить грибы. Гарнировать горошком с маслом, отварным картофелем с маслом и салатом.

Говядина – 1 кг, жир свиной – 5–6 ст. ложек, чеснок – 5–6 зубков, морковь – 1 шт., грибы свежие – 200 г, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, лист лавровый, перец черный молотый, соль.

Говядина по-английски

Мясо нарезать небольшими кусками, овощи дольками и все вместе тушить на слабом огне. Потом добавить нарезанную шашками капусту, поперчить, посолить и стушить до готовности.

Говядина – 1,2 кг, морковь – 1–2 шт., репа – 2 шт., капуста белокочанная – 1 небольшой ломтик, лук репчатый – 2 шт., перец черный молотый, соль.

Говядина с рисом

Лук измельчить, спассеровать в масле, говядину (или телятину) нарезать кубиками, обжарить на масле вместе с мясом цыпленка, затем соединить с мукой, залить водой и варить до готовности. Затем добавить нарезанную кружочками морковь, немного проварить и ввести замоченный в холодной воде рис, минут через 30 положить изюм и варить на слабом огне еще 10–15 минут. Посолить перед тем, как снять с огня.

Говядина (или телятина) – 0,5 кг, цыпленок – 600 г, лук репчатый – 4 шт., морковь – 3 шт., изюм – 5 ст. ложек, соль.

Говядина, фаршированная яйцами

Мясо зачистить от сухожилий, прорезать с одной стороны в виде мешочка, начинить сваренными вкрутую яйцами, отверстие зашить, мясо посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде. Довести до готовности в духовке, время от времени поливая выделяющимся соком и жиром.

Говядина (вырезка) – 1,5 кг, яйца – 12 шт., жир – 2,5 ст. ложки, перец черный молотый, соль.

Говядина по-берлински

Коренья и лук нарезать ломтиками, добавить специи, уксус, такое же количество воды и прокипятить. Когда остынет, залить этим маринадом мясо, покрыть его дольками лимона, накрыть салфеткой, смоченной в маринаде, и

оставить на 3 дня. Затем мясо насухо вытереть, обжарить, уложить в кастрюлю со слегка поджаренными кореньями и луком, залить до половины маринадом и бульоном и стушить под крышкой в духовке. Мясо нарезать ломтями, слегка полить сметанным соусом. Подать с краснокочанной капустой с яблоками и картофельным пюре.

Говядина – 1,2 кг, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1,5 шт., корень сельдерея – 1 шт., уксус – 1,5 стакана, вода – 1,5 стакана, соус сметанный – 1 стакан, лист лавровый, перец черный горошком, соль.

Говядина, тушенная с квасом

Морковь и лук нашинковать, обжарить на сале, туда же положить нарезанное на куски мясо, посолить, поперчить и жарить все вместе. В конце добавить томат. Затем переложить эту массу в глиняный горшок (или кастрюлю), залить квасом, посыпать сухарями, специями и стушить. Гарнировать отварным картофелем.

Говядина – 0,9 кг, сало топленое – 60 г, лук репчатый – 3 шт., морковь – 3 шт., квас – 0,9 л, сухари – 1 стакан, перец черный молотый, соль.

Говядина, тушенная с черносливом

Мясо нарезать кусками, посолить, поджарить, переложить в сотейник, добавить обжаренный с жиром томат-пюре, слегка обжаренный лук, залить небольшим количеством бульона и тушить около получаса.

Муку слегка обжарить, развести бульоном и вместе с промытым черносливом положить в сотейник с мясом и тушить до готовности. Когда мясо будет готово, добавить уксус, корицу, гвоздику, сахар и продолжать тушить еще минут 15. Подать с черносливом и полить соусом, в котором оно тушилось.

Говядина – 1 кг, жир – 3 ст. ложки, чернослив – 0,5 кг, лук репчатый – 2 шт., томат-пюре – 0,5 стакана, мука – 2 ст. ложки, гвоздика – 5 шт., уксус 3 %-ный – 1

ст. ложка, корица.

Говядина по-молдавски

Мясо мелко нарезать, поджарить на сале с кольцами лука, влить немного воды и стушить под крышкой. Затем положить томат-пюре или помидоры, очищенные от кожицы и семян, соль, перец, муку, накрыть посуду крышкой и поставить в духовку. Подать с мамалыгой.

Говядина – 1,2 кг, сало – 60 г, лук репчатый – 4 шт., помидоры – 2–3 шт., мука – 1 ст. ложка, перец черный молотый, соль.

Говядина по-польски

Мясо нарезать, слегка отбить, обжарить на сильном огне и уложить в порционный горшок, дно которого выложить ломтиками шпика, сверху положить коренья и лук, сухари, специи, залить бульоном и стушить. Минут за 20 до готовности влить сметану. Выдержав на краю плиты под крышкой, подать в той же посуде, посыпать зеленью.

Говядина – 1 кг, морковь – 1–2 шт., лук – 1 шт., корень сельдерея (или петрушки) – 1 шт., масло растительное – 3,5 ст. ложки, сухари бородинского хлеба молотые – 60 г, картофель – 9 шт., сметана —1,5 стакана, соль.

Говядина по-французски

Мясо целым куском положить на ночь в маринад (уксус, оливковое масло, лук, гвоздика, мускатный орех, петрушка, тмин, лавровый лист). Затем натереть солью и перцем, обложить ломтиками сала, обвязать ниткой, поместить на противень с растопленным маслом и поставить в хорошо нагретую духовку

минут на 30 (мясо должно зажариться снаружи, а внутри остаться красным), часто поливая маринадом, чтобы мясо не засыхало.

В противень с соком, натекшим во время жарения, добавить вино, лук и перец. Довести до кипения, размешать, минут 10 остуживать и добавить сливки и масло. Посыпать эстрагоном и посолить. Говядину куском положить на блюдо, полить соусом и подать с грибами, поджаренными в масле.

Говядина (филейная вырезка или от толстого края) – 800 г, масло растительное (оливковое, кукурузное) – 1,5 стакана, уксус винный 3 %-ный – 0,75 стакана, лук репчатый – 3 шт., гвоздика – 6 шт., зелень петрушки (измельченная) – 3 ст. ложки, лавровый лист – 1–2 шт., сало – 40 г, масло сливочное – 6 ст. ложек, вино сухое белое – 0,75 стакана, лук-шалот (белая часть) – 1–2 шт., сливки 10 %-ные – 0,75 стакана, эстрагон – 2 веточки, зелень тминная или сельдерея (измельченная) – 1,5 ст. ложки, соль – 2–2,5 ч. ложки, перец молотый черный, мускатный орех.

Говядина по-провансальски

Мясо нарезать на квадратные куски со стороной примерно 6 см, нашпиговать салом, которое предварительно обвалять в измельченной зелени и толченом чесноке, положить на несколько часов в маринад (вино, коньяк, масло). На дно кастрюли положить хорошо вымытый кусок свинины с кожей, морковь, нарезанную ломтиками, куски говядины вперемешку с нарезанным кольцами луком, грибами, помидорами без кожицы и маслинами без косточек, посыпать оставшейся зеленью, положить лавровый лист. Затем влить маринад, воду, бульон, накрыть кастрюлю крышкой, края замазать тестом и выдержать в средне-нагретой духовке 6–8 часов.

Говядина (от задней ноги) – 1 кг, сало – 150 г, зелень петрушки измельченная – 3 ст. ложки, чеснок – 3 дольки, вино сухое белое – 2 стакана, коньяк —0,5 стакана, масло растительное рафинированное – 1 стакан, свинина с кожей – 50 г, лук репчатый – 1–2 шт., морковь – 2 шт., грибы свежие – 200 г, помидоры – 2 шт., зелень тимьяна (или сельдерея), лавровый лист – 1 шт., бульон мясной концентрированный – 2 ст. ложки, маслины (по желанию).

Говядина по-аэрофлотски

Мясо нарезать ломтиками (4–5 шт.), посыпать нарезанным луком, специями и залить разбавленным водой уксусом. Спустя 12 часов промаринованное мясо обжарить. Приготовить овощной маринад: лук, морковь и корень петрушки нарезать соломкой, спассеровать в растительном масле с добавлением томата, уксуса, бульона (или воды), перца горошком, лаврового листа, корицы, гвоздики. Мясо проварить в маринаде 15–20 минут, в конце варки заправить солью и сахаром. Подавать к столу вместе с маринадом.

Говядина – 700 г, лук репчатый – 4 шт., уксус – 1 ст. ложка, коренья – 60 г, томат-паста – 100 г, масло топленое – 1 ст. ложка.

Для маринада: морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., томат-пюре —1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, бульон (или вода) – 0,5 стакана, перец горошком, лавровый лист, корица, гвоздика, сахар, соль.

Говядина по-днепровски

Мясо дважды пропустить через мясорубку, заправить специями, солью, вымешать, постепенно подливая холодную воду, и разделать на лепешки. Приготовить фарш: грибы замочить, хорошо промыть, отварить, мелко нарезать и поджарить на маргарине с мелко нарезанным луком. Фарш посолить и уложить на мясные лепешки. Изделия сформовать в виде биточков, обжарить на сковороде и довести до готовности в духовке.

Говядина – 300 г, свинина – 300 г, вода – 0,25 стакана, специи, соль.

Для фарша: грибы сушеные – 100 г, лук репчатый – 1–2 шт., маргарин – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Говядина по-краматорски

Мясо нарезать пластами толщиной 2–3 см, отбить, посолить, поперчить и обжарить на сале. Лук мелко нарезать, спассеровать в масле и уложить на пласты мяса. Изделия свернуть в виде рулетиков. Подавая к столу, полить растопленным маслом.

Говядина (вырезка) – 850 г, сало топленое – 20 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 1,5 ч. ложки, лук репчатый – 1–2 шт., специи, соль.

Говядина «Особая»

Мясо нарезать и обжарить; печенку нарезать брусочками, обжарить, посыпать мелко нарезанным луком и продолжать жарить в течение 5–7 минут. Коренья мелко нарезать и обжарить с добавлением томата. Маслины очистить от косточек и мелко порубить. Коренья, мясо, горошек и маслины положить в горшочек (в такой последовательности!), залить разбавленной бульоном сметаной, заправить специями и поставить в духовку на 20–25 минут. К столу подать в горшочке.

Говядина (грудинка) – 450 г, печенка говяжья – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., томат-паста – 1 ст. ложка, мука – 1 ч. ложка, горошек зеленый – 200 г, бульон – 0,5 стакана, сметана – 3 ст. ложки, маслины – 6 шт., перец черный молотый, лавровый лист, соль.

Говядина «Сюрприз»

Мясо нарезать на кусочки прямоугольной формы, запанировать в муке и обжарить с мелко нарезанным луком. Грибы замочить, отварить и нарезать соломкой; картофель нарезать кубиками и обжарить. Подготовленные продукты сложить в горшочек, посыпать рубленой зеленью, залить сметаной, заправить специями, накрыть лепешкой из теста и поставить в нагретую духовку.

Говядина – 850 г, картофель – 8 шт., лук репчатый – 4 шт., мука – 1,5 ч. ложки, сметана – 0,75 стакана, грибы сушеные – 120 г, жир топленый – 2–3 ст. ложки, петрушка (зелень), лавровый лист, перец горошком, соль.

Для теста: мука – 1,25 стакана, сахар —2 ч. ложки, маргарин – 1 ч. ложка, яйцо – 1 шт., соль.

Говядина по-степному

Мясо нарезать на 4 ломтя, отбить, поперчить, посолить, запанировать в муке и обжарить. Затем уложить в сотейник, пересыпая спассерованным луком, нарезанным полукольцами, и нарезанным перцем; добавить томат и бульон (или воду), стушить. В конце заправить сметаной. Подавать в соусе, посыпав рубленой зеленью.

Говядина – 650 г, лук репчатый – 2 шт., жир свиной – 1 ст. ложка, перец сладкий консервированный – 4 шт., томат-паста – 1 ст. ложка, мука —2 ч. ложки, сметана – 3 ст. ложки, бульон (или вода) —0,5 стакана, зелень, перец черный молотый, специи, соль.

Говядина жареная «Огонек»

Мясо нарезать ломтями, слегка отбить и, придав изделию округлую форму, обжарить. Грибы замочить, промыть, отварить и нарезать соломкой, муку подсушить до светло-розового цвета; развести, помешивая, бульоном, положить в соус и, добавив кипящую сметану, протушить 5–7 минут. В горшочек положить ложку масла и мясо, перекладывая его тушеными грибами, протушить под крышкой еще 5–7 минут и подать к столу.

Говядина – 850 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, грибы сушеные – 50 г, маргарин – 1 ст. ложка, сметана – 2,5 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, бульон – 0,75 стакана, специи, соль.

Говядина с перловой крупой и кольраби

Промытое мясо положить в кастрюлю с 1,5 л кипящей воды. Кольраби нарезать кубиками одинаковой величины, мягкие листья – полосками, проварить в процеженном бульоне. Разварить крупу в 1 л соленой воды, добавить ее к кольраби в процеженный бульон и вновь вскипятить. Посолить, посыпать измельченной зеленью.

Говядина – 250 г, кольраби —0,5 кг, крупа перловая – 200 г, петрушка (зелень), соль.

Говядина с макаронами

Говядину промыть, отделить от костей. Поставить кастрюлю с водой (1,5 литра) и костями на плиту, через 30 минут положить в кастрюлю мясо и соль. Когда мясо будет готово, добавить очищенные и вымытые коренья. Макароны отварить в воде (1 литр), не разваривать. Откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Коренья (морковь и сельдерей) и мясо отделить от бульона, нарезать одинаковыми по величине кусочками, перемешать с макаронами. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Говядина – 400 г, макароны – 400 г, вода – 2,5 л, морковь – 1 шт., сельдерей (корень) – 1 шт., петрушка (зелень).

Говядина тушеная

Шпик нарезать кусочками, вытопить в горячем жире, шкварки отделить. В полученном жире быстро обжарить отбитое мясо, посыпать солью. Наверх положить шкварки, добавить очищенные коренья, кружочки лука, помидоры или томатную пасту, грибы, протушить, понемногу доливая горячий бульон. Готовое мясо остудить на тарелке и мелко нарезать. Крахмал развести в сливках или

воде, влить в процеженный соус, дать вскипеть.

Говядина – 750 г, шпик – 50 г, жир – 50 г, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 100 г, бульон – 0,75 л, крахмал – 1,5 ст. ложки, сметана – 0,5 стакана, морковь – 1 шт., сельдерей (корень) – 1 шт., соль.

Говядина, вымоченная в уксусе, тушеная

Отделив мясо от костей, отбить его, положить в небольшую кастрюлю вместе с пряностями, сельдереем или морковью, залить доверху разведенным уксусом или кислым молоком. (Можно взять кислый яблочный сок, красное вино, пахту.) Поставить мясо в прохладное место, через 2–3 дня вынуть из жидкости, дать стечь. В горячем жире поджарить мясо, кусочки сала и хлебные корки, а при желании и несколько грибов или кореньев. Посолить, залить небольшим количеством приготовленного и разбавленного маринада. Когда жидкость испарится, долить новую. Повторить 2–3 раза. Протушить в плотно закрытой кастрюле. Если соус недостаточно густой, развести его мукой, заправить солью, сахаром или сиропом, желе.

Говядина – 750 г, сельдерей (корень) – 1 шт., морковь – 1 шт., жир – 50 г, сало копченое – 50 г, хлеб (корка) – 20 г, уксус разведенный, лук репчатый – 1 шт., гвоздика, можжевельник (ягоды) – 5 шт., шалфей, лист лавровый, сахар, соль.

Говядина, фаршированная мозгами и солеными огурцами

Мясо нарезать вдоль так, чтобы получилось 4 куска, каждый – с реберной костью посредине; поперчить и посолить. Мелко нарубленные мозги, огурцы и петрушку, масло, желтки и по 1 щепотке цедры, перца и соли смешать и полученную массу поместить на реберную кость. Края мяса скрепить ниткой. Выдержать час, обжарить с обеих сторон и выложить на подогретую тарелку. Жир опустить в бульон, довести бульон до кипения, посолить, снять с огня, заправить сметаной и вылить на тарелку рядом с фаршированным мясом. Подавая к столу, полить коньяком и поджечь. Гарнировать рисом, картофелем,

морковью и салатом.

Говядина (реберная часть) – 800 г, мозги вареные – 4 ст. ложки, огурцы соленые – 4 шт., яйца – 4 шт., масло сливочное – 60 г, бульон – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, цедра лимонная, перец черный молотый, соль.

Говядина фри

Замариновать куски отваренного мяса в растительном масле и уксусе. Затем окунуть их в тесто для фритюра и поджарить в кипящем масле.

Говядина (отварная) – 12 кусков, масло растительное – 100 г, уксус – 100 г, тесто для фритюра.

Говядина, запеченная с картофелем

Нарезанное ломтиками вареное мясо положить на сковороду, на которую предварительно налить часть приготовленного соуса.

Для приготовления соуса нарезать репчатый лук и спассеровать его на говяжьем или свином сале. Когда лук подрумянится, положить муку, поджарить ее, развести бульоном, добавить томат-пюре, соль, перец, винный уксус и варить 20 минут на слабом огне.

Вокруг мяса уложить вареный картофель кружочками, залить остальным соусом, посыпать сухарями с тертым сыром и запечь в духовке. Подать на стол на той же сковороде, посыпав зеленью.

Говядина (вареная) – 75 г, лук – 100 г, сало говяжье (или свиное) – 15 г, томат-пюре – 25 г, уксус – 10 г, картофель вареный (очищенный) – 150 г, сухари молотые – 3 г, сыр – 5 г, петрушка (зелень), перец черный молотый, соль. Рецепт рассчитан на 1 порцию.

Говядина, запеченная с луковым соусом и грибами

Говядину, тушенную крупными кусками, нарезать тонкими ломтиками по 2–3 на порцию. На блюдо налить тонким слоем (0,25 часть нормы) луковый соус с грибами, уложить на него мясо, вокруг которого из кондитерского мешка с трубочкой выпустить густое картофельное пюре толщиной 15–20 мм. Мясо залить остальным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. При подаче на стол полить мясо сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Говядина – 500 г, пюре картофельное – 800 г, соус – 0,5 л, сыр – 30 г, сухари молотые – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ст. ложки, лист лавровый, укроп и петрушка (зелень), перец черный молотый, соль.

Говядина, тушенная в хлебном квасе с овощами

Крупные куски говядины обжарить и тушить с добавлением хлебного кваса. На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить соус с кореньями. При подаче к столу мясо нарезать на порционные куски, полить соусом с овощами и посыпать зеленью или зеленым луком. Гарнировать отварным картофелем.

Говядина – 600 г, жир – 3 ст. ложки, квас – 0,75 л, картофель – 0,5 кг, морковь – 180 г, репа – 120 г, петрушка (зелень) – 2 ст. ложки, лук репчатый – 120 г, пюре томатное – 0,5 стакана, мука – 1 ст. ложка, перец черный молотый, соль.

Говядина, шпигованная овощами

Кусок говядины весом 1,5–2 кг нашпиговать морковью, петрушкой, нарезанными вдоль длинными кусками, и обжарить. Положить в глубокую посуду, залить

водой или бульоном, добавить репчатый лук, лавровый лист, перец, соль и тушить в посуде до готовности. На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить красный соус. В соус можно добавить мадеру. Подать с жареным или отварным картофелем, посыпать зеленью.

Говядина – 1,5 кг, морковь – 200 г, петрушка (корень) – 150 г, лук репчатый – 150 г, мука – 50 г, жир – 120 г, картофель жареный (или отварной) – 1 кг, лист лавровый, укроп и петрушка (зелень), перец черный молотый, соль.

Отварная солонина

Солонину тщательно промыть, а если она содержит много соли, вымочить, а затем промыть. Подготовленные куски мяса залить холодной водой, добавить морковь, репчатый лук, петрушку, лавровый лист и варить солонину при слабом кипении до готовности. Нарезать сваренную горячую солонину поперек волокон на порционные куски, положить на тарелку или блюдо и полить соусом сметанным с хреном. Гарнировать отварным картофелем, картофельным пюре или овощами.

Говядина (солонина) – 600 г, морковь – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., картофель – 800 г, соус-хрен с уксусом – 0,75 стакана, лист лавровый.

Отбивные из говядины тушеные

Мясо очистить от пленок и сухожилий, слегка отбить, выдержать некоторое время, снова отбить и разрезать поперек волокон на порции, затем поместить в стеклянную или эмалированную посуду, залить горячим маринадом и выдержать сутки при комнатной температуре (можно прижать фарфоровой тарелкой). После этого порционные куски мяса запанировать в муке и обжарить. Приготовить соус. В том же жире спассеровать мелко нарезанный лук, последовательно добавляя нарезанное кубиками сало, муку, разведенный в бульоне томат-пюре, овощи из маринада и мясо; заправить сливками. Котлеты довести до мягкости. Гарнировать тушеным рисом, жареным картофелем,

отварными макаронами, заправленными растопленным маслом, и салатом.

Говядина (мякоть окорока) – 600 г, жир.

Для маринада: вино – 1 ст. ложка, уксус – 3 ст. ложки, горчица – 1 ст. ложка, петрушка и сельдерей (зелень), перец черный молотый, лист лавровый, соль.

Для соуса: лук репчатый – 2 шт., сало соленое (или корейка копченая) – 60 г, мука – 3 ст. ложки, бульон крепкий – 1 стакан, томатное пюре —2 ч. ложки, сливки – 2 ст. ложки, соль.

Отбивные из говядины по-венгерски

Мясо нарезать на порционные куски, отбить, поперчить, посолить, запанировать в муке, обжарить с обеих сторон в жире и вынуть. В оставшемся жире спассеровать до золотистого цвета измельченный лук, добавить красный перец, томат-пюре, вино и все это прокипятить. Положить туда мясо и протушить его на умеренном огне, подливая бульон. Грибы нарезать соломкой, стушить с маслом и добавить к мясу. Готовое блюдо можно заправить сметаной. Гарнировать отварным картофелем или макаронными изделиями (сбрызнуть маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки), салатом из красной свеклы; можно подать с компотом из брусники или вишен.

Говядина (филе) – 750 г, жир – 3–4 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., пюре томатное (или помидоры) – 1 ст. ложка, вино красное – 1 ст. ложка, перец красный и черный молотый, соль.

Отбивные из говядины по-фламандски

Мясо очистить от пленок и сухожилий, разрезать поперек волокон на 4 части, отбить и посолить. Потом запанировать в муке, быстро обжарить с двух сторон и вынуть.

В оставшемся жире спассеровать нарезанные коренья, лук и тушить до мягкости, добавляя в случае надобности немного жира. Половиной смеси выложить дно посуды, опустить на нее куски мяса и аккуратно накрыть их другой половиной овощей. Сверху поместить смазанный горчицей хлеб. Приправить специями, влить половину пива, тушить около часа, после чего добавить оставшееся пиво и тушить еще около часа. Готовое мясо переложить на нагретое блюдо. Приготовить соус. Жидкость, в которой тушилось мясо, процедить, протирая в нее овощи, добавить вино, уксус, бульон, сахар, толченый черный перец, соль. Для сгущения соуса можно ввести разведенную холодной водой муку. Варить 5–6 минут, затем снять с огня и положить в соус мясо. Гарнировать отварным картофелем, сбрызнутым маслом, и посыпанным мелко нарезанной зеленью петрушки салатом.

Говядина (мякоть окорока) – 0,5 кг, жир (внутренний жир и растительное масло) – 3–4 ст. ложки, лук репчатый – 3 шт., хлеб пшеничный – 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, пиво темное —0,5 бутылки, вино – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, бульон крепкий – 0,5 стакана, сахар, перец горошком, душистый, черный молотый, коренья ароматические, соль.

Отбивные из говядины по-шопски

Мясо отбить, посолить, запанировать в муке, обжарить и вынуть. В оставшемся жире протушить измельченный лук и морковь, потом добавить печеный, очищенный и нарезанный перец. На дно глиняного горшка насыпать мелко нарезанный лук, уложить один на другой куски мяса, пересыпая их тушеными овощами, и залить жиром. Горшок поставить на плиту и прогреть. Затем добавить томат-пюре, разведенную в вине муку, немного воды (соус должен быть жидким). Горшок плотно прикрыть крышкой (можно замазать ее тестом) и поставить в умеренно нагретый духовой шкаф. Через час вынуть, положить пряности, влить вина или воды, снова плотно накрыть и тушить еще 30–40 минут.

Говядина (филейная часть) – 500–600 г, жир – 5–6 ст. ложек, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., перец сладкий – 5–6 шт., пюре томатное – 1 ст. ложка, вино – 1 стакан, петрушка (зелень), перец черный молотый и душистый, лист лавровый, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/sbornik-receptov_/blyuda-iz-myasa-i-pticy

надано
Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: Купити