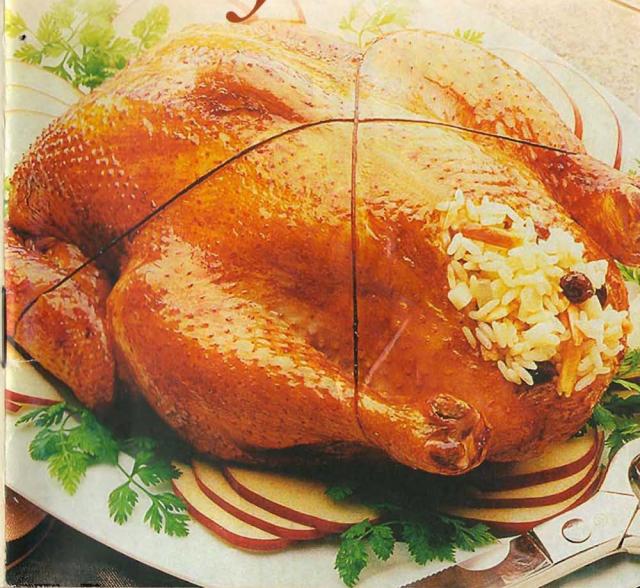


вкусно и просто

300 блюд из духовки



РИПОЛ
КЛАССИК

ISBN 5-7905-2542-3



9 785790 525421 >

УДК 641/642

ББК 36.997

И25

Ивушкина О.

И25 300 блюд из духовки.— М.: РИПОЛ классик,
2005.— 64 с.— (Вкусно и просто).

ISBN 5-7905-2542-3

Данная книга представляет собой сборник рецептов оригинальных блюд, которые можно без труда приготовить в домашних условиях, используя духовку.

Книга рассчитана на массового читателя.

УДК 641/642

ББК 36.997

Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»

Ивушкина Ольга

300 БЛЮД ИЗ ДУХОВКИ

Генеральный директор издательства С. М. Макаренков

Редактор Г. В. Чуб

Художественное оформление: Е. Л. Амитон

Компьютерная верстка: С. А. Кудряшова

Технический редактор Е. А. Крылова

Корректор И. Е. Челибanova

Издание подготовлено при участии ЛА «Научная книга»

Подписано в печать с готовых диапозитивов 12.01.2005 г.

Формат 84×108/32. Гарнитура «Garamond»

Печ. л. 2,0. Тираж 30 000 экз. Заказ № 138

Адрес электронной почты: info@ripol.ru

Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

Отпечатано с готовых диапозитивов во ФГУП ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 5-7905-2542-3

© ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2005

Блюда из дичи



«Гуси-лебеди»

Требуется: 1 большая индейка, 1 кг репчатого лука, 1 головка чеснока, 200 г муки, 200 г оливкового масла, 2 ст. л. уксуса, черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте и обдайте кипятком. Затем очень аккуратно проколите кожу и мясо в 6—8 местах кончиком ножа. В получившиеся отверстия заложите по половине лаврового листа, соль и перец. Лук нарежьте колечками, замаринуйте в уксусе и положите внутрь индейки.

Индейку хорошо обмажьте оливковым маслом с добавлением муки, натрите солью и перцем и положите в огнеупорную посуду с разогретым маслом. Поставьте в очень горячую духовку и запекайте там до готовности. Через каждые 15—20 мин доставайте индейку из духовки и поливайте вытапливающимся из нее жиром.

При подаче к столу посыпьте индейку мелко нарезанным чесноком и украсьте зеленью.

«Пламя свечи»

Требуется: 1 индейка, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г сыра, 100 г муки, 1 банка майонеза, соль, черный перец.

Способ приготовления. Лук и морковь очистите, нарежьте и перемешайте. Полученную смесь обжарьте в небольшом количестве масла и дайте остыть, затем добавьте тертый сыр, майонез, соль, перец.

Индейку поварите в небольшом количестве воды до полуготовности и обсушите. Подготовленную таким образом индейку туго нафаршируйте луком и морковью. В оставшуюся часть добавьте муку и перемешайте до получения тестообразной массы. Затем покройте индейку толстым слоем этой массы, поставьте в духовку и запекайте до готовности на медленном огне. Готовая индейка должна быть покрыта красивой темно-рыжей корочкой.

При подаче на стол индейку чуть-чуть сбрызните лимонным соком и посыпьте зеленью.

«Паприка»

Требуется: 1 индейка, $\frac{1}{2}$ л аджики, 10—12 болгарских перцев, соль, красный перец.

Способ приготовления. Индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды, добавьте красный перец. Достаньте и поставьте остужаться.

Перцы пропустите в кипятке и тоже охладите. Затем натрите индейку солью и перцем и обмажьте аджикой. Внутрь уложите перцы, наполненные аджикой, и плотно зашейте отверстие. Поставьте в духовку и запекайте до

готовности, как можно чаще поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей на стол снимите нитки, достаньте из индейки 4 перца и оденьте их на крыльшки и ножки. Остальные перцы можно подать отдельно в качестве гарнира. Все блюдо хорошоенько полейте аджикой.

«Пьяная индейка»

Требуется: 1 индейка, 200 г белого сухого вина, 1 банка майонеза, 2 лимона, соль, черный перец.

Способ приготовления. Вымойте индейку, просушите, натрите солью и перцем снаружи и внутри, обмажьте майонезом. Возьмите шприц с толстой иглой и в нескольких местах вприсните в мясо индейки белое вино. Это очень просто: набираете вино в шприц и делаете «уколы», вводя иглу на $1\frac{1}{2}$ —2 см чуть наискосок. Каждый такой укол не должен превышать 2 мл. После того как индейка заправлена вином, ей необходимо постоять около 1 ч в теплом месте. Затем еще раз обмажьте ее майонезом.

Запекайте в очень горячей духовке до готовности, не забывая время от времени поливать индейку вытапливающимся из нее жиром. Перед подачей к столу обложите индейку тонко нарезанными ломтиками лимона.

«Луковое счастье»

Требуется: 1 индейка, 5 головок репчатого лука, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г соевого соуса, 1 головка чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, черный перец, соль.

Способ приготовления. Половину приготовленного лука нарежьте колечками, вторую половину нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета и слегка остудите. Смешайте с мукой, измельченным чесноком, перцем и соевым соусом до получения густой однородной массы. Этой массой густо обмажьте индейку снаружи и внутри. Лук, нарезанный кольцами, смешайте с соевым соусом и уложите внутрь индейки. Поставьте ее запекаться в духовку, не забывая поливать вытапливающимся жиром. Перед подачей к столу выложите индейку на блюдо, покрытое листьями салата, и сверху посыпьте рубленой зеленью.

«Иллюзия»

Требуется: 1 индейка, 1 стакан красного вина, мускатный орех, 1 л фритюрного жира, 1/2 банки майонеза, 100 г муки, соль.

Способ приготовления. Для этого блюда требуется небольшая и обязательно молодая индейка. Чисто вымытую индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды с мускатным орехом. Затем достаньте ее из воды и положите в разогревую, но уже выключенную духовку для того, чтобы она как можно лучше подсохла.

В небольшой, но высокой кастрюле растопите и хорошо прогрейте фритюрный жир. Его должно быть столько, чтобы он мог покрыть индейку. Сухую индейку опустите в горячий жир и накройте крышкой во избежание брызг. Так как индейка почти готова, то держать ее в кастрюле надо до тех пор, пока она не приобретет приятный для вас золотистый оттенок. Затем индейку достаньте и уложите на блюдо, украсив по вашему вкусу.

Бульон, оставшийся от варки индейки, уварите наполовину, добавьте в него муку, красное вино и майонез, все взбейте до получения густой однородной массы и подайте с индейкой в качестве соуса.

«Скромница»

Требуется: 1 индейка, 200 г пшеничных сухарей, 100 г сметаны, тмин, соль, черный перец.

Способ приготовления. Половину сухарей растолките и смешайте с солью, тмином и перцем. Индейку жирно намажьте очень густой сметаной и хорошо обсыпьте сухарями. Оставшуюся сметану выложите внутрь индейки и туда же уложите целые сухари. Отверстие плотно зашейте. Подготовленную таким образом птицу поставьте в очень горячую духовку и запекайте на медленном огне до готовности.

Перед подачей на стол нитки, которыми была защита индейки, снимите, а запекавшиеся внутри сухари осторожно достаньте, уложите на блюдо вокруг индейки и посыпьте мелко нарезанным чесноком.

«Голубки»

Требуется: 1 индейка, 1 кочан свежей капусты, 1 кабачок, 1 яйцо, 50 г муки, 200 г сметаны, черный перец, соль, укроп.

Способ приготовления. Вымойте индейку, натрите солью и перцем и дайте постоять в тепле около 1 ч. В это время разберите капусту по листьям и отварите их в подсоленной воде в течение 5 мин, затем выньте и дайте остыть.

Кабачок натрите на мелкой терке, смешайте с сырьим яйцом, сметаной, солью и мелко нарубленным укропом. Добавьте в кабачок муки так, чтобы получилась масса средней густоты, разделите массу на порции и заверните каждую в капустный лист на манер голубцов. Но наши голубцы должны быть небольшими, чтобы могли поместиться внутри индейки. Уложите их туда, а отверстие в тушке зашейте. Индейку густо обмажьте сметаной и поставьте в духовку запекаться. За все время запекания блюдо надо 3—4 раза полить жиром, чтобы мясо не было слишком сухим.

Перед подачей на стол нитки снимите, а голубцы достаньте из индейки и подайте на отдельном блюде под сметаной или томатным соусом.

«Полет во сне»

Требуется: 1 индейка, 4 соленых огурца, 1 стакан огуречного рассола, 100 г сметаны, черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте. В обычновенный медицинский шприц наберите огуречный рассол и сделайте индейке 10—15 «уколов». Следует оговориться, что вкус этого блюда может изменяться в зависимости от того, какие огурцы вы предпочитаете: кислые или соленые. Возьмите те, которые вам больше по вкусу. Затем натрите индейку солью. Под кожу по всей поверхности тушки введите по тонкому кружочку огурца. Оставшиеся огурцы уложите внутрь индейки так, как вам захочется: целиком или порезанными. Густо обмажьте индейку сметаной и поставьте в духовку. Запекайте до готовности. Так как индейка обмазана жирной сметаной, то часто поливать ее жиром не требуется, достаточно 2—3 раз.

При подаче на стол полейте индейку более жидкой сметаной и обложите вокруг половинками соленых огурцов.

«Цыплятки»

Требуется: 1 большая индейка, 5—6 яиц, 1 головка чеснока, соль, перец, 100 г сметаны, укропные семечки.

Способ приготовления. Индейку отварите в небольшом количестве подсоленной воды со специями. Яйца сварите всмятку, остудите и очистите, разрежьте наполовину. Приготовьте заправку для яиц: чеснок выдавите через чесночницу и перемешайте с желтком, прибавьте немного бульона из-под индейки, перец, все перемешайте, положите обратно в яйца и закройте их. Затем уложите индейку на противень, внутрь спрячьте яйца и зашейте отверстие так, чтобы потери сока были минимальными. Запекайте в духовке до готовности, поливая бульоном. Перед подачей к столу нитки снимите, яйца достаньте и разделите опять на половинки. Индейку уложите на блюдо и окружите половинками яиц.

Возьмите немного оставшегося бульона, смешайте его со сметаной, солью, перцем и укропными семечками и подайте в качестве соуса.

«Гусь-обжора»

Требуется: 1 гусь, 500 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 50 г томатного соуса, 50 г майонеза, соль, тмин, перец.

Способ приготовления. Гуся натрите солью и потушите до полуготовности в гусятнице с 1 стаканом воды.

Ветчину нарежьте мелкими кубиками, добавьте к ней мелко нашинкованный лук, перец, тмин и смешайте все с очень густым томатным соусом так, чтобы смесь не текла. Затем обмажьте гуся майонезом, внутрь выложите ветчину и зашейте отверстие как можно плотнее. Запекайте в духовке до готовности, поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки снимите, уложите гуся на блюдо так, чтобы ветчина не выпала. К гусю можно подать приправу из томатного соуса и майонеза, смешанных в равных частях.

«Некоторые любят погорячее»

Требуется: 1 большой гусь, 1 луковица, 1 морковь, 3 ст. л. горчицы, 1 головка чеснока, гвоздика, соль.

Способ приготовления. Гуся вымойте, обсушите и настригите толченым чесноком, затем густо намажьте горчицей и уложите в гусятницу. Запекайте в очень горячей духовке, поливая вытапливающимся жиром. Через полчаса положите нарезанную кубиками морковь и луковицу, разрезанную на 6 частей, посыпанную толченой гвоздикой. Влейте в гусятницу один стакан воды и тушите до готовности на медленном огне.

При подаче к столу гуся уложите на блюдо, полейте оставшимся в гусятнице соком без моркови и лука.

«Два в одном»

Требуется: 1 большой гусь, 1 маленький цыпленок, 1 яйцо, 50 г топленого масла, 50 г томатного соуса, 1 большой капустный лист, соль, красный перец, кинза.

Способ приготовления. Яйцо сварите всмятку. Цыпленка слегка обжарьте в небольшом количестве масла со специями. Гуся отварите до полуготовности в подсоленной воде, досыпьте и дайте остить. Затем очищенное яйцо положите в цыпленка и зашейте отверстие. Лист капусты отварите и оберните им цыпленка, обмазанного густым томатным соусом. Если лист плохо держится, его можно перевязать нитками.

Гуся натрите солью, перцем и кинзой, положите внутрь гуся цыпленка и поставьте в духовку запекаться. Пеките до готовности, очень часто поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки с гуся и цыпленка снимите, гуся уложите на блюдо и полейте сверху томатным соусом.

«Гусь пятизвездочный»

Требуется: 1 гусь, 200 г коньяка, 100 г муки, 1 банка майонеза, 1 головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Гуся вымойте и обсушите. Затем заправьте его коньяком с помощью шприца, как было сказано в рецепте «пьяной индейки», и натрите солью с чесноком.

Приготовьте соус: муку, майонез, соль и перец смешайте с большим количеством чесночного сока до получения густой однородной массы. Этой массой как можно гуще обмажьте гуся снаружи и внутри и поставьте его на 1 ч в теплое место, чтобы он хорошо пропитался коньяком. После этого обмажьте гуся смесью еще раз и отправьте в духовку. Во время запекания его необходимо часто поливать вытапливающимся жиром, а когда гусь будет почти готов, сбрызните его коньяком.

Перед подачей к столу выложите гуся на блюдо и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

«Богема»

Требуется: 1 гусь, 500 г меда, 300 г цукатов, имбирь.

Способ приготовления. 250 г меда разведите в небольшом количестве теплой воды и положите туда вымытого гуся на 3–4 ч. Затем выньте гуся и дайте ему обсохнуть. Когда он будет почти сухим, его надо обмазать растопленным медом и внутри и снаружи. Цукаты и имбирь уложите внутрь гуся и плотно зашейте отверстие. Запекайте в духовке на медленном огне, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу гуся уложите на блюдо и обложите вокруг любыми сладкими фруктами.

«Полевые цветы»

Требуется: 1 гусь, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 5–6 зубчиков чеснока, 100 г муки, соль, гвоздика, перец.

Способ приготовления. Гуся отварите до полуготовности в небольшом количестве воды, затем выньте из бульона и остудите. Натрите гуся солью, измельченным чесноком и обмажьте майонезом. Уложите на противень и по всей свободной поверхности нашпигуйте гвоздикой так, чтобы она не выпала в процессе приготовления. Поставьте в духовку и запекайте до готовности, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Если вы любите гвоздику, то из оставшегося бульона можно приготовить соус: немного бульона смешайте

с измельченной гвоздикой, мукой и перцем, дайте закипеть и снимите с огня. При подаче на стол гвоздику из гуся вынимать не надо.

«Душа моя»

Требуется: 1 гусь, 500 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, 100 г соевого соуса, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы отварите в небольшом количестве воды и измельчите; лук мелко нарубите, обжарьте в сливочном масле и смешайте с грибами. Гуся отварите в грибном бульоне почти до готовности. Выньте, остудите и обмажьте соевым соусом. Внутрь уложите грибной фарш и зашейте отверстие. Запеките в очень горячей духовке до готовности, часто поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки снимите, гуся выложите на блюдо и полейте еще раз соевым соусом.

«Сочельник»

Требуется: 1 гусь, 1 кг кислой капусты, 1 кг антоновских яблок, 5 головок репчатого лука, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления. Гуся отварите в соленой воде до полуготовности, выньте, вытрите, обсушите. Лук порежьте не очень крупно, разогрейте растительное масло, обжарьте на нем лук. Кислую капусту отожмите, положите в сковороду с поджаренным луком, потушите вместе с ним. Половину антоновских яблок почистите, удалите семена, нарежьте ломтиками, смешайте с охлажденной капустой и луком. Натрите гуся солью, положите

в середину смесь капусты с яблоками и плотно зашейте нитками.

Положите гуся на противень, обложите оставшимися яблоками. 4 яблока используйте так: выньте из них сердцевину и оденьте их на ножки и крыльшки гуся. Поставьте гуся запекаться в хорошо разогретую духовку. По мере приготовления поливайте его кипящим жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, снимите нитки, нарежьте на порционные куски, положите в каждую тарелку кусок гуся, печеное яблочко, на гарнир подайте кислую капусту с яблоками, политую гусиным жиром.

«Традиция»

Требуется: 1 большой гусь, 1 стакан сметаны, 2 кг яблок, 50 г сахара, соль.

Способ приготовления. Возьмите большого гуся, помойте его, положите в гусятницу и немного поварите. Потом выньте его, вытрите и обсушите. Натрите солью внутри и снаружи. Несколько яблок почистите, потушите в небольшом количестве воды, проприте через сито до состояния пюре, насыпьте немного сахара. Смешайте сметану с яблочным пюре и обмажьте этой смесью всего гуся снаружи и внутри.

Половину оставшихся яблок почистите, нарежьте четвертинками, посыпьте сахаром и положите внутрь гуся. Зашейте его нитками, положите на противень, вокруг обложите яблоками и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки регулярно поливайте его собственным жиром, не забывайте поливать и разложенные рядом яблоки.

Когда гусь будет готов, выньте его, снимите нитки, нарежьте на порционные куски, в каждую тарелку полу-

жите кусок гуся, 1—2 свежих яблока и несколько долек яблок из брюшка гуся.

«Натура»

Требуется: 1 гусь, $\frac{1}{2}$ кг соли, $\frac{1}{2}$ кг молотых сухарей, 1 небольшая булка, 1 стакан молока.

Способ приготовления. Опалите, вымойте и обсушите гуся. Хорошо натрите его солью снаружи и внутри, обсыпьте его сухарной крошкой. Булку (желательно целиком) размочите в молоке, положите ее внутрь гуся и зашейте отверстие нитками. Положите гуся в духовку, хорошо разогретую, и запекайте, поливая вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, положите его на блюдо, разрежьте нитки, выньте булку, полейте ее гусиным жиром и нарежьте на куски.

«Полет на юг»

Требуется: 1 индейка, 1 кг айвы, 2 стакана томата, 100 г муки, 2 головки чеснока, черный перец, красный перец.

Способ приготовления. Вымойте, обсушите индейку, натрите ее смесью соли и измельченного чеснока. Айву разделите на 2 части: одни плоды порежьте дольками очень тонко, с других «снимите стружку» спиралью.

Сделайте в коже индейки небольшие проколы ножом и засуньте в них тоненькие дольки айвы. Остальные дольки заложите в брюшко и зашейте нитками. Положите индейку на противень, вокруг разложите «спирали» айвы и поставьте в горячую духовку. Не забывайте регулярно поливать индейку вытапливающимся жиром.

Пока индейка тушится, приготовьте соус к ней. Возьмите немного ее жира, налейте в маленькую кастрюльку, добавьте томат, мелко измельченный чеснок, черный перец, красный перец, соль, муку и немного проварите до загустения.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите начинку, разрежьте на куски и полейте соусом каждый кусок.

«Гулять так гулять»

Требуется: 1 гусь, 3 стакана пшена, 300 г сала, 3 головки репчатого лука, 3 моркови, 2 свежих огурца, 2 банки майонеза, 50 г муки, 1 головка чеснока, черный перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Гуся обмойте, осторожно выньте из него позвоночник и кости, сварите из них бульон и приготовьте на нем рассыпчатую пшенную кашу. Сало нарежьте кубиками, обжарьте, мелко нарежьте лук и морковь и обжарьте на сале. Перемешайте сало, лук и морковь с пшенной кашей.

Гуся без костей натрите изнутри и снаружи солью, смажьте смесью майонеза с измельченным чесноком. Положите внутрь кашу и аккуратно зашейте так, чтобы получилась целая тушка, положите ее на противень и поставьте в горячую духовку. По мере тушения гуся поливайте его вытопившимся жиром.

Пока гусь готовится, приготовьте соус: майонез подогрейте, положите туда измельченный чеснок, соль, черный перец, мелко нарезанную петрушку, всыпьте муку и немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, нарежьте на куски, положите на каждую та-

релку кусок гуся, политый соусом, гарнир и несколько кусочков нарезанных свежих огурцов.

«Себялюбец»

Требуется: 1 гусь, $\frac{1}{2}$ кг потрохов гуся, 2 стакана риса, 2 стакана сметаны, 2 стакана изюма, 3 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 50 г муки, мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Гусиные потроха промойте, ошпарьте, мелко нарежьте и пропустите в небольшом количестве подсоленной воды. Рис отварите до готовности, откиньте и остудите.

Гуся помойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте маленькие проколы под кожу и положите в каждый по изюминке. Смажьте гуся смесью сметаны, муки и мускатного ореха внутри и снаружи, начините смесью потрохов с рисом, плотно зашейте отверстие нитками, положите его на противень и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Готового гуся выньте из духовки, уберите нитки. Выньте начинку и положите ее в качестве гарнира на тарелки с кусками гуся.

«Нежнее нежного»

Требуется: 1 индейка, $2\frac{1}{2}$ л молока, 2 стакана сметаны, 2 стакана риса, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 100 г муки, 100 г сливочного масла, шафран, соль.

Способ приготовления. Индейку помойте, обсушите, положите в кастрюлю, посолите, залейте молоком и от-
2 300 ГЛАДИ НА ДУХОВКИ

варите до полуготовности. Рис отварите, откиньте, смешайте с изюмом, добавьте немного сметаны, чтобы получилась не очень жидккая масса, подсолите.

Выньте индейку из молока, вытрите, обсушите, начините ее рисовой массой и крепко зашейте. Натрите индейку солью, густо помажьте сметаной и поставьте в хорошо разогретую духовку. Время от времени поливайте индейку выпившимся жиром.

Приготовьте соус: растопите в кастрюльке сливочное масло, всыпьте муку и прожарьте до светло-желтого цвета. Разбавьте сметаной, добавьте соль, шафран и немного поварите.

Выньте готовую индейку из духовки, уберите нитки, положите на каждую тарелку рис, кусок индейки и полейте его соусом.

«Бабушкин сундук»

Требуется: 1 гусь, 1 кг куриных шеек, 1 стакан риса, 3 головки репчатого лука, 3 моркови, 100 г сливочного маргарина, 100 г муки 1 стакан сметаны, 1 головка чеснока, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Куриные шейки отварите в небольшом количестве воды. Снимите кожице и зашейте с одной стороны. Лук, морковь мелко порежьте, обжарьте на сливочном маргарине. Рис отварите в подсоленной воде. Смешайте рис с луком и морковью, посолите, начините им шейки и зашейте их с другой стороны.

Гуся отварите до полуготовности, выньте, обсушите, натрите солью, посыпьте мукой, положите в середину куриные шейки, сбрзните их сметаной и зашейте тушку. Поставьте гуся в разогретую духовку, дождитесь, пока начнет выпаляться жир, поливайте им гуся и возьми-

те часть на соус. Подогрейте муку на гусином жире до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, всыпьте толченый чеснок, толченую зелень укропа и петрушки, посолите и немного поварите.

Когда гусь в духовке будет готов, выньте его, снимите нитки, достаньте из брюшка шейки, тоже удалите нитки. Положите на каждую тарелку кусок гуся, несколько шеек и густо полейте зеленым соусом.

«Гусь-командир»

Требуется: 1 гусь, 2 кг крепких помидоров, 2 стакана томатного сока, 100 г муки, 100 г топленого масла, 100 г зеленого горошка, 3 головки чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления. Помойте гуся, обсушите, натрите солью снаружи и внутри, потом измельченным чесноком. Сделайте в кожице гуся маленькие надрезы и положите в них нарезанные долбки чеснока. Надрезов должно быть как можно больше, чтобы весь гусь был нашпигован.

Выберите самые крепкие помидорчики, положите их в тушку гуся и крепко зашейте. Положите гуся на противень, обложите вокруг помидорами и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте гуся и помидоры выпившимся жиром.

Приготовьте соус: поджарьте муку на топленом масле (можно использовать выпившийся гусиный жир) до коричневого цвета. Разбавьте муку томатным соком, добавьте измельченный чеснок, соль, черный перец, немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки. Осторожно выньте помидоры изнутри, стараясь, чтобы они не лопнули. Положите в каждую тарелку

кусок гуся, несколько помидоров, полейте гуся и помидоры томатным соусом и сверху посыпьте зеленым горошком.

«Раз картошка, два картошка».

Требуется: 1 индейка, 2 кг картофеля, 1 кочан капусты, 3 луковицы, 1 банка майонеза, 100 г сливочного масла, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Специальным инструментом нарежьте спиральки из картофеля. Оставшуюся часть картофеля отварите в подсоленной воде, слейте воду, добавьте сливочное масло, сделайте пюре. Кочан капусты отварите в течение 4—5 мин, разберите на листья. Чеснок измельчите, смешайте с майонезом, дайте немного постоять.

Индейку помойте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри, обмажьте майонезом с чесноком. Большой капустный лист смажьте майонезом с чесноком, положите на него картофельное пюре, закройте лист и заложите его в брюшко индейки, тщательно зашейте нитками.

Поместите индейку на противень, вокруг нее разложите капустные листы, каждый из которых обмазан майонезом с чесноком, сверху на листах красиво разместите картофельные спиральки и лук, нарезанный колечками, и поставьте индейку в разогретую духовку. По мере выпадения жира поливайте им индейку и картофель с луком.

Когда индейка будет совсем готова, выньте ее из духовки, нарежьте кусками и положите в каждую тарелку кусок индейки, пюре и капустный лист со спиральками и колечками.

«Лесная красавица»

Требуется: 1 индейка, 500 г мелких маринованных маслят, 1 кг свежих шампиньонов, 1 стакан риса, 200 г топленого масла, 2 стакана сметаны, 150 г муки, 3 головки репчатого лука, черный перец, соль.

Способ приготовления. Отварите рис. Одну луковицу мелко порежьте, обжарьте на топленом масле, смешайте с отварным рисом, немного посолите. Из банки с маринованными маслятами слейте жидкость, смешайте грибочки с рисом и луком.

Индейку помойте, обсушите, натрите внутри и снаружи солью и перцем. Начините брюшко грибным фаршем и осторожно зашейте. Поставьте индейку в хорошо разогретую духовку и готовьте, время от времени поливая выпадающимся жиром.

Свежие шампиньоны хорошо промойте, мелко порежьте, лук тоже мелко порежьте, посолите и обжарьте их вместе в топленом масле. Муку поджарьте на сковороде до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, перчите, добавьте туда же жареные грибы, немного поварите. Снимите, остудите и протрите соус через сито.

Когда индейка будет уже готова, выньте ее, снимите нитки, достаньте фарш. Нарежьте индейку на куски, положите на каждую тарелку кусок, гарнир из грибного фарша и густо полейте все грибным соусом.

«Сказка»

Требуется: 1 гусь, 1 крупный и 5 мелких патиссонов, 1 крупная свекла, 5 маленьких свеколок, 6 средних помидоров, 1 крупное яйцо, 1 головка репчатого лука, 2 банки майо-

неза, 2 стакана риса, 2 головки чеснока, 1 стакан оливкового масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Измельчите чеснок и зелень и смешайте их с майонезом. Отварите туся до полуготовности, выньте, обсушите, натрите солью, смажьте чесночным майонезом и оставьте на некоторое время.

Яйцо сварите вкрутую, разрежьте пополам, выньте желток, разотрите его с чесночным майонезом, положите желток обратно и закройте яйцо. Сварите отдельно рис.

Свеклу отварите до полуготовности, у каждой снимите «верхушку» и аккуратно выдолбите сердцевину. Проделайте ту же операцию с патиссонами с той лишь разницей, что время их варки до полуготовности гораздо меньше. Сделайте то же с помидорами, только отваривать их не нужно.

Потом нарежьте мелко лук и сердцевины овощей, обжарьте на оливковом масле, посолите и смешайте с майонезом и отварным рисом до однородной массы. Начините этой массой все мелкие овощи.

А с крупными поступите так: положите яйцо в помидор, свободное пространство заполните майонезом, закройте «крышечкой». Помидор положите внутрь патиссона, а патиссон, в свою очередь, — в свеклу. Свеклу поместите внутрь гуся. Если останется внутри еще свободное место, заполните его рисом с майонезом. Зашейте гуся, еще раз обмажьте майонезом, положите на противень, вокруг разложите вперемешку начиненные мелкие овощи и поставьте в разогретую духовку. По мере выплавивания жира из гуся поливайте им птицу и овощи.

Когда гусь приготовится, выньте его из духовки, уберите нитки и положите содержимое гуся вместе с гусиной ножкой на тарелку самому уважаемому гостю — это

будет сюрприз. На остальные тарелки положите по куску птицы и по нескольку запеченных овощей.

«Чернушка»

Требуется: 1 индейка, $1\frac{1}{2}$ кг сушеного чернослива, 1 стакан риса, $\frac{1}{2}$ л молока, 150 г муки, 100 г сахара, мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Разварите 200 г чернослива в небольшом количестве воды, добавьте столовую ложку сахара, мускатный орех и уварите до густой массы. Этой массой мы потом будем обмазывать индейку. Следующие 300 г чернослива разварите так, чтобы плоды были мягкими, но целыми. Рис отварите, посыпьте сахаром и перемешайте с плодами.

Помойте, обсушите птицу, натрите ее солью снаружи и внутри, положите внутрь рис с черносливом, зашейте. На коже сделайте небольшие, но частые проколы и задолжите в каждый «кармашек» по кусочку разваренного чернослива. Обмажьте индейку массой, которую сделали сначала, и поставьте в разогретую духовку.

Сварите оставшийся чернослив в молоке, выньте, протрите через сито, положите обратно, размешайте, добавьте сахар, мускатный орех, всыпьте муку и немножко поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, выньте фарш, нарежьте индейку на куски. В тарелке с индейкой, и фарш хорошо полейте соусом из чернослива.

«Желанная»

Требуется: 1 индейка, 2 кг вишни, 1 кг сушеной кураги кислых сортов, 1 лимон, 1 стакан

кан риса, 200 г сахара, 200 г муки, 1 л молока, корица, гвоздика, соль.

Способ приготовления. Помойте индейку, высушите ее, натрите солью снаружи и внутри.

Возьмите 200 г кураги, залейте небольшим количеством воды, разварите на медленном огне, добавьте немного сахара, корицы, растолченной гвоздики и разомните вилкой до густой однородной массы, остудите. Смажьте этой массой индейку снаружи и внутри и оставьте ее на 1 ч, чтобы обмазка подсохла. Из вишен удалите косточки, половину ягод порежьте на 2 части. Достаньте индейку, сделайте небольшие, но частые проколы кожи острым ножом, поместите в каждый надрез половинку вишни и еще раз обмажьте сверху повидлом из кураги.

Сварите рис. Смешайте его с вишнями, посыпьте сахаром. Заложите рис внутрь индейки, аккуратно зашейте нитками и поставьте в разогревенную духовку. Регулярно поливайте ее вытапливающимся жиром.

Разварите в небольшом количестве воды оставшуюся курагу, протрите ее через сито. Также протрите оставшуюся вишню. Лимон разрежьте на две половинки: одну отложите, из другой выжмите сок в неметаллическую посуду, а цедру проверните через мясорубку.

Молоко вскипятите, положите в него сахар, корицу, гвоздику, протертую вишню, курагу, лимонную цедру, осторожно введите муку, хорошо перемешайте, немножко поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку. Положите на каждую тарелку несколько ложек риса с вишнями, полейте жиром. Кусок индейки сбрызните лимонным соком, полейте все это молочным соусом и положите сверху ломтик лимона.

«Сплетник»

Требуется: 1 гусь, 1 кг говяжьего языка, 1 кочан капусты, 3 головки репчатого лука, 3 моркови, 1 кг картофеля, 1 стакан растильного масла, 100 г муки, 100 г топленого масла, 2 стакана томата, 1 хрень, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Для начала отварите язык. Снимите с него кожницу, нарежьте длинными тонкими ломтиками. Потом приготовьте соус. Для этого поджарьте муку на топленом масле до коричневого цвета, разбавьте томатом, добавьте нарезанный хрень, измельченный чеснок, соль.

Гуся промойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, смажьте густым слоем томатного соуса и пока отложите в сторону. Нацинкуйте капусту, обжарьте в растильном масле, добавьте мелко нарезанные лук с морковью, накройте крышкой, потушите.

Положите на каждый ломтик языка немного тушеной капусты и перевяжите его ниткой или проткните специальной шпажкой или на крайний случай обструганной спичкой. Заложите «язычки» в брюхо гуся, плотно зашейте его нитками, еще раз обмажьте соусом и положите на противень. Обложите его вокруг нарезанным тонкими кругами и посоленным картофелем и поставьте в разогревенную духовку.

Во время готовки не забывайте поливать гуся и картофель вытапливающимся жиром. Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите «язычки». Уберите нитки или шпажки, скрепляющие «язычки».

Положите в каждую тарелку кусок гуся, несколько «язычков», печенный картофель и полейте сверху томатным соусом.

«Гусь по-флотски»

Требуется: 1 гусь, 500 г фигурных макарон, 500 г свинины, 100 г сала, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 2 банки майонеза, 2 головки чеснока, зелень, черный перец, соль.

Способ приготовления. Измельчите чеснок, перемешайте его с майонезом. Гуся помойте, положите в гусятницу и отварите до полуготовности. Выньте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри. Обмажьте его чесночным майонезом.

Проверните свинину с луком через мясорубку, посолите, поперчите, обжарьте на сале. Макароны отварите, смешайте с поджаренным фаршем. Начините гуся этой смесью, зашейте нитками, положите на противень.

Капусту порежьте так, чтобы из листьев получились длинные широкие изогнутые ленты. Положите их на противень вокруг гуся, посолите, полейте майонезом, посыпьте рубленой зеленью и поставьте гуся в духовку. Во время приготовления регулярно поливайте гуся и капусту вытапливающимся жиром.

Когда вы вынете из духовки готового гуся, уберите из него нитки, достаньте начинку и положите на каждую тарелку кусок гуся, макароны с мясом, политые гусиным жиром и «волны» из капусты.

«Домоседка»

Требуется: 1 индейка, 3 стакана гречневой крупы, 1 кг говяжьей печени, 2 головки репчатого лука, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, 100 г муки, 2 стакана сметаны, 1 головка чеснока, 1 стакан кaperсов, соль.

Способ приготовления. Индейку помойте, высушите, натрите солью снаружи и внутри. Отлейте полстакана сметаны, положите в нее несколько зубчиков чеснока, растертых с солью, 2 ст. л. муки, и обмажьте этой смесью утку снаружи и изнутри. Гречневую крупу переберите, поджарьте, залейте кипятком, посолите и сварите рассыпчатую кашу.

Печень зачистите от пленок, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и обжарьте с мелко нарезанным луком в растительном масле. Разделите жареную печень на 3 части: одну натрите на мелкой терке, а две другие нарежьте мелкими кубиками и вместе с луком добавьте в гречневую кашу.

Начините индейку кашей, плотно зашейте, обмажьте еще раз сметаной с чесноком и поставьте в разогретую духовку. По мере приготовления поливайте индейку вытапливающимся из нее жиром.

Сливочное масло разогрейте, поджарьте на нем муку, разбавьте сметаной, посолите, всыпьте перетертую печень, измельченный чеснок и немного поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку, разрежьте птицу. Положите на каждую тарелку кашу, кусок индейки, полейте сверху сметанным соусом и посыпьте кaperсами.

«Гусь по-царски»

Требуется: 1 гусь, 2 бутылки столового сухого вина, 800 г балыка, 15 яиц, 3 стакана риса, 1 банка копченых сардин, 3 луковицы, 1 банка оливок, 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления. Замочите гуся на ночь в сухом вине. В посуду с ним порежьте также кольцами репчатый лук. Рис отварите, часть отложите.

Яйца тоже отварите, разрежьте пополам. 300 г балыка прокрутите через мясорубку, смешайте с яичными желтками, разотрите в однородную массу, добавьте чуть-чуть майонеза, положите обратно в середину яиц и закройте. Оставшийся балык тонко порежьте. Отварной рис заправьте майонезом, немного посолите и перемешайте с кусочками балыка.

Достаньте гуся из вина, обсушите его, натрите солью внутри и снаружи. Сделайте на коже маленькие надрезы, просуньте под них кусочки балыка. Заправьте внутрь рис с балыком, зашейте нитками. Смажьте гуся густым слоем майонеза, положите его на противень. Вокруг гуся рассыпьте рис, положите вокруг фаршированные яйца, разложите сардинки, кусочки балыка, оливки, маринованный лук, полейте майонезом и поставьте в разогревую духовку. По мере готовки поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет совсем готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите фарш. Положите в каждую тарелку кусок гуся, рис с балыком, политый жиром, несколько яиц, сардинок, колечки лука.

«Посадил дед репку»

Требуется: 1 индейка, 1 средняя репка, 10 небольших репок, 3 стакана пшеничной крупы, 100 г муки, 100 г топленого масла, 1 стакан сметаны, 4 ст. л. горчицы, 3 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, черный перец, соль.

Способ приготовления. Репки почистите, отварите в подсоленной воде до полуготовности. Выньте, срежьте верхушку, аккуратно выдолбите сердцевину так, чтобы получились горшочки. Сварите густую пшеничную

кашу. Лук мелко порежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте измельченные кусочки репок, обжарьте вместе с кашей, поперчите. Начините каждую репку кашей, закройте «крышечками».

Индейку помойте, обсушите. Натрите ее снаружи и внутри солью, положите внутрь крупную репку, заполните остальное пространство кашей, зашейте. Положите индейку на противень, обмажьте ее горчицей, окружите фаршированными репками и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте индейку и репки вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Муку обжарьте на топленом масле до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, добавьте горчицу и немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, положите в каждую тарелку кусок индейки, фаршированную репку, кашу, и хорошо полейте горчично-сметанным соусом.

«Шут гороховый»

Требуется: 1 индейка, 4 стакана гороха, 100 г муки, 1 черствая булка, 3 луковицы, 1 стакан растительного масла, 2 яйца, черный перец, соль.

Способ приготовления. Отварите индейку в подсоленной воде до полуготовности. Горох залейте небольшим количеством воды, сварите, разомните, остыдите. Лук мелко порежьте, обжарьте на растительном масле, поперчите. Смешайте лук с гороховым пюре, посолите, посыпьте мукой, вбейте яйца, хорошо перемешайте. Выньте из булки середину, покроите и тоже перемешайте. Потом возьмите индейку, натрите ее солью и черным перцем внутри и снаружи, положите

внутрь нее булку, в булку — гороховый фарш и зашейте отверстие.

Уложите индейку на противень, вокруг нее широкой лентой размажьте гороховый фарш, и поставьте в разогретую духовку. Во время приготовления не забывайте поливать индейку и горох вытапливающимся жиром.

Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте булку, нарежьте ее на широкие куски, гороховую «ленту» тоже нарежьте на куски и положите в каждую тарелку кусок индейки, кусок булки и кусок запеканки.

«Царевна-лягушка»

Требуется: 1 большая индейка, 2 стакана сметаны, 1 кг говядины, 1 стакан риса, 100 г муки, 4 соленых огурца, 2 луковицы, 1 кг картофеля, 1 головка чеснока, 200 г виноградных листьев, 400 г зелени укропа и петрушки, 2 банки маслин, соль.

Способ приготовления. Полстакана сметаны смешайте с измельченным чесноком, посолите. Индейку обмойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте в коже небольшие, но частые проколы. Положите в каждый прокол по маслине, чтобы индейка получилась «бугристая», намажьте густым слоем сметаны с чесноком.

Рис сварите. Виноградные листья положите на несколько минут в соленый кипяток, выньте, остудите. Мясо проверните через мясорубку с луком и большим количеством зелени, посолите, перемешайте с вареным рисом, слегка обжарьте на сковороде и заверните в виноградные листья.

Положите в индейку приготовленную долму, переложите стеблями зелени, зашейте нитками разрез, еще раз смажьте сметаной с чесноком и положите на противень. Вокруг нее разложите нарезанный кружками картофель, соленые огурцы, зелень и поставьте в разогретую духовку. Во время приготовления поливайте индейку и картофель вытапливающимся жиром.

Для соуса подогрейте сметану, положите измельченный чеснок, измельченную зелень, посолите, всыпьте муку и немножко поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте долму и положите на каждую тарелку кусок индейки, несколько штук долмы, поджаренный картофель, соленые огурцы и полейте это все зеленым соусом.

«Тебе, любимому»

Требуется: 1 гусь, 2 кг баклажанов, 2 кг картофеля, 4 луковицы, 1 стакан растительного масла, 1 яйцо, 2 банки майонеза, 2 головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Гуся отварите в подсоленной воде до полуготовности, выньте, обсушите. Измельчите чеснок и смешайте его с майонезом. Натрите солью гуся снаружи и изнутри. Потом густо смажьте его майонезом с чесноком и оставьте на некоторое время.

Из больших баклажанов выскоблите сердцевину, слегка отварите их в соленой воде. Остальные баклажаны порежьте крупными кольцами, посолите, поджарьте на растительном масле, можете добавить сердцевину других баклажанов. Потом на растительном масле обжарьте мелко порезанный репчатый лук. Картофель почистите, порежьте и отварите в подсоленной воде до

готовности, слейте воду, растолките. Заправьте поджаренным луком, охладите, вбейте сырое яйцо, перемешайте. Начините этой смесью большие баклажаны.

Ломти баклажанов с двух сторон смажьте майонезом с чесноком, положите внутрь гуся и зашейте отверстие. Выложите гуся на противень, еще раз смажьте майонезом, положите вокруг фаршированные баклажаны. Оставшееся картофельное пюре тоже положите на противень, придав ему овальную форму. Полейте сверху чесночным майонезом и поставьте в духовку. Гуся и баклажаны поливайте по мере приготовления вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки и положите на каждую тарелку кусок птицы, фаршированный баклажан, запеченное картофельное пюре и несколько нарезанных баклажанов в майонезе.

«Оранжевое небо»

Требуется: 1 индейка, 2 кг моркови, 500 г творога, 150 г сахара, 100 г муки, 1 яйцо, 2 стакана изюма, 2 стакана сметаны, мускатный орех, корица, соль.

Способ приготовления. Индейку промойте, высушите, натрите солью внутри и снаружи. Сделайте острым ножом ей подкожные проколы, положите в каждый такой прокол по изюминке. Отлейте полстакана сметаны, положите туда 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки, корицу, мускатный орех и смажьте этой смесью всю поверхность индейки.

Морковь очистите, натрите на крупной терке, пропустите в небольшом количестве воды до размягчения, потом посыпьте сахаром, добавьте протертый творог, муку, сырое яйцо, изюм, корицу и мускатный орех. На-

чините этой смесью индейку, зашейте отверстие, еще раз смажьте сметаной и поставьте ее в разогретую духовку. Во время готовки поливайте индейку вытапливающимся жиром.

Пока индейка будет готовиться, приготовьте соус. Разогрейте сметану, всыпьте муку, сахар, корицу, мускатный орех, немного поварите. Когда птица будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите морковь, положите на каждую тарелку кусок индейки, морковный фарш и полейте все это сметанным соусом.

Гусь «Портос»

Требуется: 1 гусь, 2 кг картофеля, 10 луковиц, 6 яиц, 2 стакана растительного масла, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 5 зубчиков чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления. Гуся помойте, положите в гуттитницу, отварите до полуготовности в подсоленной воде. Чеснок разотрите, смешайте с майонезом. Картофель отварите в мундире, очистите, разомните, подсушите. Лук мелко порежьте, поджарьте в растительном масле, смешайте с картофелем, вбейте сырое яйцо, посолите, попечите, хорошо вымешайте. Остальные яйца сварите вкрутую, порежьте на две половины. Сформируйте из картофельного фарша круглые лепешки, положите на середину половинку яйца, накройте другой лепешкой и защипите края. Обжарьте пирожки в растительном масле.

Гуся натрите солью внутри и снаружи, обмажьте смесью майонеза с чесноком. Внутрь гуся заложите пирожки, зашейте отверстие нитками. Поставьте гуся в разогретую духовку. По мере вытапливания жира поливайте им птицу.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, разрежьте нитки, выньте пирожки и положите на каждую тарелку кусок гуси, несколько пирожков, полейте сверху обжаренным в растительном масле луком.

«Грузинка»

Требуется: 1 индейка, 3 кг зеленой фасоли, 4 яйца, 4 луковицы, 1 стакан оливкового масла, 2 стакана сметаны, 100 г муки, 400 г зелени кинзы, 100 г грецких орехов, соль.

Способ приготовления. Промойте, обсушите, нартите солью снаружи и внутри индейку. Растолките грецкий орех. Сделайте в коже индейки небольшие надрезы и начините их толченым орехом. Обмажьте сметаной.

Зеленую фасоль промойте, нарежьте, немного пропустите в небольшом количестве подсоленной воды. Потом обжарьте в оливковом масле мелко нарезанный репчатый лук, всыпьте туда фасоль, грецкий орех, немного сметаны, посыпьте зеленью кинзы и потушите. Когда фасоль будет готова, охладите ее и введите сырье яйца. Начините индейку этой смесью, сколько войдет, зашейте отверстие нитками. Остальную фасоль выложите кругом на противень вокруг индейки и поставьте в разогретую духовку. По мере готовности поливайте индейку и фасоль выпадающимся жиром.

Приготовьте соус: разогрейте сметану, добавьте измельченные грецкие орехи, мелко порезанную зелень кинзы, чуть-чуть соли, всыпьте муку и немного поварите. Прогрейте потом соус через сито.

Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте начинку. Положите в каждую тарелку кусок индейки, фасоль и полейте все соусом.

«Лакомка»

Требуется: 1 индейка, 1 кг клюквы, 1 кг сушеных слив, 2 стакана молока, 100 г муки, 100 г топленого масла, 50 г сахара.

Способ приготовления. Индейку отварите в подсоленной воде до полуготовности. Выньте, обсушите, сделайте на коже небольшие проколы. Размочите в горячей воде сушеные сливы. Положите в каждый надрез под кожу по клюквке и по кусочку размоченной сливы. В брюшко индейки положите смесь из клюквы и слив, зашейте отверстие. Немного ягод оставьте на соус. Положите индейку на противень и поставьте в разогретую духовку. Не забывайте поливать ее выпадающимся жиром.

Для соуса подогрейте топленое масло в неглубокой посуде, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, влейте молоко. Отложенные ягоды клюквы и слив протрите через сито и тоже введите в соус, всыпьте сахар, немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите ягоды, разрежьте на части. Положите на каждую тарелку кусок индейки, ягоды и полейте фруктовым соусом.

«Тепло очага»

Требуется: 1 индейка, 1 кг тыквы, 2 стакана риса, 1 стакан лесных орехов, 2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 150 г сахара, 100 г муки, 200 г топленого масла, $\frac{1}{2}$ л красного вина, соль.

Способ приготовления. Индейку отварите в красном вине, разбавленном водой, до полуготовности. Полови-

ну тыквы нарежьте ломтиками, посолите, посыпьте мукой, обжарьте в топленом масле до готовности. Рис отварите, перемешайте с ломтиками тыквы, добавьте немногого сахара, посыпьте 4 ст. л. измельченных орехов.

Индейку натрите солью снаружи и внутри, смажьте сметаной, положите внутрь тыкву с рисом, зашейте разрез нитками, положите утку на противень. Оставшуюся тыкву нарежьте тонкими ломтиками, красиво разложите на противне вокруг индейки, посыпьте сахаром, полейте сметаной и поставьте в разогретую духовку. Пока индейка будет готовиться, поливайте ее и тыкву вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Растигните в небольшой кастрюльке топленое масло, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, осторожно влейте молоко, всыпьте сахар, потом введите измельченные орехи, немного поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки. Положите в каждую тарелку кусок индейки, рисово-тыквенную кашу, запеченную тыкву, полейте это все молочно-ореховым соусом.

«Рыболов»

Требуется: 1 гусь, 1 судак, $\frac{1}{4}$ стакана уксусной эссенции, 1 кг репчатого лука, 2 яйца, 1 банка майонеза, 1 стакан растительного масла, 1 головка чеснока, 1 банка зеленого горошка, черный перец, соль.

Способ приготовления. Этого гуся надо готовить с ночи. Ощипанного и чистого гуся положите в большую кастрюлю, натрите снаружи и внутри солью и черным перцем, залейте уксусом, сделанным из уксусной кислоты, разбавленной холодной кипяченой водой. Туда же положите

нарезанный кольцами репчатый лук, не забудьте положить лук в тушку гуся. Несколько луковиц оставьте неразрезанными.

Судака выпотрошите, удалите хребет, проверните через мясорубку 3 раза, в последний раз с репчатым луком. Фарш посолите, попечите, вбейте яйца, хорошо перемешайте. Разделите фарш на 2 части. Из первой сделайте продолговатые котлетки и пожарьте их на растительном масле. Из другой части вылепите некое подобие плоских «рыбок», вместо «глазок» вставьте им по зеленой горошине, ножом нарисуйте «чешую» и поставьте на холод.

Выньте гуся из маринада, достаньте из брюшка лук. Вытряните гуся полотенцем, обсушите. Заправьте майонезом измельченным чесноком и обмажьте им гуся внутри и снаружи. Положите внутрь гуся жареные рыбные котлетки, зашейте нитками отверстие. Положите гуся на противень, вокруг разложите друг за другом сырых «рыбок», смажьте их майонезом, положите несколько колечек лука и поставьте в разогретую духовку. По мере приготовления поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите котлетки. Положите на каждую тарелку кусок гуся, котлетку и «рыбку». Постыпьте сверху зеленым горошком и положите маринованный лук.

«Курочка Ряба»

Требуется: 200 г курицы, 3 сладких перца, $\frac{1}{2}$ кочана капусты, 2–3 средние моркови, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, укроп, уксус, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте узкими длинными полосками и запеките в духовке на смазанной рас-

тительным маслом сковороде. Овощи нарежьте тонкими ломтиками и залейте уксусом. Все смешайте, добавьте зелень и растительное масло.



Блюда из мяса



«Кролик-неженка»

Требуется: 500 г мяса кролика, 3 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 помидора, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мясо кролика разрубите на порционные кусочки, посыпте солью и перцем и обжарьте до появления золотистой корочки. На обжаренные кусочки положите крупно порезанные кольца лука.

Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и порежьте. Сметану перемешайте с помидорами или слегка взбейте миксером, положите немного приправы. Соль добавьте по вкусу. Приготовленным соусом залейте кролика и поставьте его в духовку. Готовое блюдо украсьте кружочками помидоров.

«Аппетитная свининка»

Требуется: 500 г свинины, 500 г цветной капусты, 300 г помидоров, 2 головки репчатого

того лука, 50 г сметаны, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Мякью вырезку очистите от излишнего жира и промойте. Разрежьте пополам волокон на несколько кусков и каждый хорошенко обжарьте, натрите солью и перцем и обжарьте в сильно разогретом растительном масле. Цветную капусту отварите и разберите на кочешки. Лук мелко нарежьте и обжарьте в масле, потом положите туда ломтики помидоров и немного потушите, добавьте сметану и прокипятите в течение 5 мин. Мясо выложите в сотейник, залейте соусом, поставьте в духовку на 20 мин, а перед подачей к столу украсьте ломтиками свежего помидора и посыпьте рубленой зеленью. Отварную цветную капусту полейте растопленным сливочным маслом и подайте вместе с мясом — в качестве гарнира.

«Обманчик»

Требуется: 100 г говядины, 1 кусочек пшеничного хлеба, 1 яйцо, сваренное вскрутое, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. риса, панировочные сухари.

Способ приготовления. Прокрутите мясо два раза через мясорубку и добавьте в него кусочек хлеба. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на сливочном масле до появления золотистой корочки. Рис хорошо промойте и отварите его почти до готовности.

Мясной фарш выложите в большую глубокую тарелку и сформируйте его в продолговатую лепешку толщиной 2 см. На середину лепешки выложите горкой рис и сверху положите порубленное яйцо и поджаренный лук. Распределите их равномерно по лепешке и защип-

ните ее края. Переложите рулет в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями. Проколите рулет вилкой в нескольких местах. Разогрейте духовку и поставьте сковороду в духовку на 40 мин.

Подавайте блюдо к столу слегка остывшим вместе с порезанными помидорами и огурцами.

«Легкое суфле»

Требуется: 200 г говядины, 1 яйцо, 1 кусочек черного хлеба, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо и пропустите его через мясорубку, добавив при этом хлеб, размоченный в молоке. Положите потом в фарш желток яйца, полосите, хорошо все перемешайте.

Полученную массу выложите в глубокий сотейник, смазанный маслом, и запекайте в хорошо нагретой духовке до появления румяной корочки на мясном фарше.

«Молчание ягнят»

Требуется: 500 г баранины, 200 г помидоров, 100 г сыра, 4 головки репчатого лука, соль, перец, свежая зелень, сливочное масло для обжаривания.

Способ приготовления. Баранину обработайте и нарежьте порционными кусочками, затем посыпьте солью, перцем и оставьте на 10—15 мин. В сотейнике разогрейте масло и обжарьте ломти мяса до золотистой корочки. Обжаренное мясо переложите в смазанную формочку. Порежьте крупными кольцами лук и помидоры и положите нарезанные овощи поверх мяса. Сыр натрите на мелкой терке и насыпьте сверху. Тушите

мясо в духовке, пока оно не станет мягким. Подавайте блюдо к столу с порубленной свежей зеленью.

«Кораблики»

Требуется: 200 г мяса (говядины и свинины вместе), 1 кусочек пшеничного хлеба, сухари, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Свинину и говядину пропустите через мясорубку вместе с хлебом, замоченным в воде. Можете его пропустить два раза для пышности. Из фарша сделайте котлеты. Обвалийте котлеты в сухарях и обжарьте на сливочном масле в течение 12 мин, затем потомите их в духовке.

Подавайте к столу с гречневой кашей, тушенными овощами.



Блюда из рыбы и морепродуктов



«Треска в кармашках»

Требуется: 500 г филе трески, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стручок сладкого красного перца, 2 ст. л. кедровых орешков, несколько капель перечного соуса, веточка эстрагона, оболочка початка кукурузы.

Способ приготовления. Нарежьте красный перец и обжарьте на сливочном масле в течение 3—4 мин. В перец добавьте кедровые орешки, несколько капель перечного соуса, веточку эстрагона, соль и перец. Все компоненты тщательно перемешайте.

Отделите 2 тонкие полоски с внутренней стороны оболочки початка кукурузы. Положите полоски одна на другую в виде креста. В центр поместите несколько небольших кусочков трески и подготовленную смесь из перца и приправ. Концы полос сверните так, чтобы получились кармашки, и тую перевяжите, используя в качестве нити тонкие-тонкие полоски оболочки початка. То же проделать с оставшимися 3 кусками трески.

Салат в кармашках следует довести до полной готовности на решетке духовки.

«Горячий омарчик»

Требуется: 1 кг мяса омаров, 3 ст. л. сладкой горчицы, 2 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. сливочного масла, 200 г сметаны или сливок, 1 кг белой спаржи, 1 ч. л. соевого соуса, 2 ст. л. уксуса, сахар, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо омаров натрите горчицей, солью и перцем. Заверните омаров в фольгу и запекайте в нагретой до 200 °C духовке.

Сливки или сметану добавьте сливочное масло и доведите смесь до кипения, приправьте.

Почистите спаржу, 20 мин варите с солью, сахаром и 1 ст. л. сливочного масла. Отваренную спаржу разогрейте в оставшемся сливочном масле и поставьте в теплое место.

Для приготовления соуса возьмите растительное масло, соевый соус, уксус, соль, сахар и перец. Все тщательно перемешайте.

Мясо омаров нарежьте и выложите в салатницу со спаржей, полейте соусом, а сверху посыпьте измельченной зеленью.

«Рыбные гонки»

Требуется: 500 г филе рыбы (минтая, щуки, сома, судака), 1 яйцо, панировочные сухари, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Прокрутите филе рыбы через мясорубку и хорошо перемешайте фарш, добавьте

яйцо, посолите. Сформируйте котлеты, обвалийте их в панировочных сухарях и обжарьте на сливочном масле. Хорошо прогрейте духовку, сложите котлеты в сотейник и потомите 15 мин.

Подавайте блюдо с овощным гарниром, густо посыпав зеленью.

«Удочка»

Требуется: 200 г филе минтая или трески, 100 г творога, 1 кусочек ржаного хлеба, 1 яйцо, 50 г растопленного сливочного масла.

Способ приготовления. Пропустите филе рыбы через мясорубку вместе с хлебом, размоченным в воде. Пропустите ту же массу вторично, но уже вместе с творогом, намоченным в холодной кипяченой воде. В полученный фарш разбейте яйцо и добавьте растопленное сливочное масло, посолите. Из полученного фарша сформируйте котлеты и обвалийте их в муке или манке, обжарьте с обеих сторон. Хорошо разогрейте духовку и поставьте запекать котлеты до готовности.

Подавайте к столу с овощным гарниром.

«Волшебный горшочек»

Требуется: 200 г сома или судака, 1 лимон, 1 помидор, соль, перец горошком, фольга.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филейные кусочки, посолите. Лимон и помидор порежьте кружочками и положите по одному кружечку лимона и помидора на каждый кусочек рыбы, заверните их в отдельные отрезки фольги и хорошо защищите края. Нагрейте духовку, выложите рыбу в фольге на противень

и томите до готовности (проткните через 15 мин вилкой фольгу и проверьте готовность).

Подавайте к столу с зеленым горошком или картофельным пюре.

«Золотое дно»

Требуется: 500 г любого рыбного филе, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. лимонного сока, 150 г майонеза, 2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. консервированной кукурузы, соль, растительное масло.

Способ приготовления. Рыбное филе нарежьте кусочками, обваляйте в муке, обжарьте на растительном масле. Выложите рыбу на смазанный маслом противень, добавьте кукурузу, сверху уложите кольца лука, полейте лимонным соком, майонезом, посыпьте сыром. Выпекайте в хорошо разогретой духовке около 20 мин до золотистого цвета.

«Карнавал»

Требуется: 1 кг рыбы (карп, сазан), 400 г помидоров, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 яйцо, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Рыбу очистите, выпотрошите, промойте в проточной воде, порежьте на ломтики, освободите от костей, сбрызните лимонным соком, смочите в яйце, запанируйте в молотых сухарях и обжарьте в раскаленном растительном масле. В сковороду сложите жареную рыбу, залейте тертыми помидорами, смешанными с черным перцем, солью, зеленью, по-

ставьте в духовку и потушите в течение 20 мин. Подавать можно с картофельным пюре или отварными макаронами.

«Вьетнамское диво»

Требуется: 1 кг свежей рыбы, 300 г моркови, 20 г зеленого лука, 5 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. муки, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1 ч. л. уксуса, лавровый лист, 2 шт. гвоздики, соль, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза.

Способ приготовления. Очищенную морковь нарежьте мелкими кубиками. Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте. Разогрейте на сковороде оливковое масло, обжарьте нарезанные овощи до золотистого цвета. Когда овощи будут почти готовы, влейте бульон, уксус, добавьте лавровый лист и гвоздику, соль и тушите на слабом огне под закрытой крышкой в течение 10—15 мин.

Свежую рыбу почистите, выпотрошите, вымойте, нарежьте кусочками, посолите, обваляйте в муке и поджарьте на разогретом оливковом масле. Рыбу выложите в кастрюлю с высокими краями, добавьте тушеные овощи, залейте майонезом и поставьте в хорошо разогретую духовку на 20—25 мин.

Готовое кушанье выложите в глубокое блюдо, украсьте перышками зеленого лука, кружочками вареной моркови. Подавайте с гарниром из отварного картофеля.





Блюда из круп

«Кактус»

Требуется: 2 яблока, 200 г тыквы, 2 ст. л. риса, сливочное масло, сахар, пшеничные сухари.

Способ приготовления. Порежьте на мелкие кусочки яблоки и тыкву. Потушите тыкву на воде до полуготовности, добавьте в нее яблоки и тушите до готовности. Заранее отварите рис и смешайте его с яблочно-тыквенной массой. Продолжайте тушить в течение 5 мин, потом добавьте сливочное масло и сахар, перемешайте и переложите все на нагретую сковороду, посыпанную пшеничными сухарями, и запекайте в нагретой духовке.

«Добыча грибника»

Требуется: 1½ стакана гречневой крупы, 2–3 сущенных гриба, 100 г сливочного масла, ½ стакана грибного отвара:

Способ приготовления. Тщательно промойте гречневую крупу, подсушите ее, слегка обжарьте и положите в кастрюлю.

В другой кастрюле отварите грибы, мелко нарежьте их и переложите в кастрюлю с крупой, добавьте растопленное масло и грибной отвар. Кастрюлю поставьте в духовку на 1 ч.

«Воспоминания о Швейцарии»

Требуется: 1½ стакана гречневой крупы, 4 ст. л. сливочного масла, 100 г сыра.

Способ приготовления. Сварите гречневую кашу. Сыр натрите на крупной терке.

Кастрюлю смажьте сливочным маслом и уложите в нее слоями кашу и тертый сыр так, чтобы последний слой был сырным. Сверху полейте растопленным сливочным маслом и поставьте в горячую духовку.

«Тройное удовольствие»

Требуется: 1 стакан манной крупы, 2 стакана молока или сливок, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана измельченных орехов (или цукатов), 2 яйца, 2 ст. л. варенья или меда, 150 г теста слоенного или сдобного пресного.

Способ приготовления. Орехи залейте горячей кипяченой водой. Через 5 мин выньте их, очистите от кожицы, истолкните и опять добавьте немного воды.

Теперь надо приготовить пенки. Для этого в неглубокую кастрюлю налейте молока или сливок и поставьте ее в духовку. Как только образуется пленка,

снимите ее вилкой и топите молоко дальше, пока не снимете 5—6 пенок.

В оставшееся молоко или сливки всыпьте крупу и сварите кашу. В готовую кашу добавьте орехи, масло, сахар и перемешайте.

Далее вам потребуется большая тарелка. Смажьте ее маслом и выложите из слоеного теста, смазанного яйцом, бордюр. В середину положите слой пенок, затем слой каши и т. д. Сверху посыпьте сахаром, тесто смажьте яйцом. Тарелку поставьте в духовку и запекайте кашу 10—15 мин. Подавайте с вареньем или медом.

«Слоеный сюрприз»

Требуется: 2 стакана гречневой крупы, 4 стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, 4—5 яиц, 100 г сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Гречневую крупу всыпьте в кастрюлю, залейте кипятком, посолите, добавьте масло и поставьте в духовку на 1 ч. Яйца мелко порубите.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте сухарями. Уложите в нее слоями кашу с яйцами так, чтобы последний слой был из каши. Сверху посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 10—15 мин.

«Сливки общества»

Требуется: 2½ стакана сливок или молока, ½ стакана манной крупы или риса, 3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, ½ стакана толченых гречих или лесных орехов, ½ стакана измельченных цукатов или фруктов из варенья, 1 ст. л. сахара, корица на кончике ножа.

Способ приготовления. В неглубокую кастрюлю налейте ¼ стакана сливок или молока, поставьте в духовку и снимайте пенки до тех пор, пока все молоко не обратится в пенки. Пенки нарежьте.

Сварите манную кашу, смешайте с остуженной кащей ½ стакана сливок, 3 желтка, 1 ст. л. сливочного масла. Добавьте пенки, орехи, цукаты, все перемешайте.

Форму смажьте сливочным маслом, положите в нее приготовленную массу, сверху посыпьте сахарным песком, корицей и поставьте в нагретую духовку на 30 мин.

Готовую кашу украсьте цукатами, фруктами и орехами.

«Завтрак дикаря»

Требуется: 2 стакана рассыпчатой гречневой каши, 200 г жареной печени, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 250 г шпика, соль.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку жареную печеньку, добавьте мелко нарезанный поджаренный лук, порубленные яйца. Гречневую кашу смешайте с растопленным сливочным маслом. Все тщательно перемешайте.

В кастрюлю положите шпик и обжарьте его с двух сторон. Затем насыпьте в него кашу, сверху положите несколько ломтиков шпика, поставьте в духовку и запекайте до образования золотистой корочки.

«Баловням судьбы»

Требуется: ½ стакана манной крупы, 2 стакана молока, ½ стакана измельченных гречих орехов или цукатов, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль, ванилин на

кончике ножа, 10 абрикосов, 2 ст. л. сахара, 3—4 ст. л. воды.

Способ приготовления. В кастрюлю налейте молоко, вскипятите его, посолите, всыпьте манку и варите до готовности.

Готовую кашу охладите и смешайте с сахаром, растворенным с желтками яиц.

На разогретую сковороду, смазанную сливочным маслом, положите ядра орехов, обжарьте их и добавьте взбитые белки. Орехи со взбитыми белками переложите в кашу и перемешайте.

Приготовьте форму. Смажьте ее маслом и выложите на нее слой каши. На этот слой положите абрикосы и накройте их сверху молочными пенками (как их приготовить, описано в предыдущем рецепте), затем положите еще один слой каши. Форму поставьте в духовку и запеките до образования золотистой корочки.

Приготовьте соус. Порежьте абрикосы на маленькие кусочки и положите их в кастрюлю. Добавьте сахар, воду и варите до тех пор, пока фрукты не разварятся.

Готовую кашу сверху посыпьте измельченными орехами, украсьте фруктами и цукатами. Вместе с кашей подайте соус.

«Сладкоежкам»

Требуется: 1½ стакана риса, 2½ стакана воды, ¼ стакана молока, 3 ст. л. сахара, ½ ч. л. корицы, 3—4 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. В кастрюлю налейте воды, вскипятите, добавьте рис, закройте кастрюлю крышкой и варите 10—15 мин на сильном огне, затем немного убавьте его и варите еще 5—7 мин.

Готовый рис переложите в другую кастрюлю, влейте горячего молока, добавьте сахар, пряности, масло и поставьте кастрюлю на 3—4 мин в духовку.

«Восток и запад»

Требуется: 1 стакан риса, 2 стакана воды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молочного соуса, 200 г тертого сыра, соль.

Способ приготовления. Сварите рисовую кашу. Кашу выложите в сотейник, полейте молочным соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5—10 мин.

«Зебра»

Требуется: 1½ стакана риса, 4½ стакана молока, 1½ ст. л. масла, ⅔ стакана сахара, 100 г шоколада, порошок шафрана (на кончике ножа), ½ ст. л. сахарной корицы.

Способ приготовления. Залейте рис кипятком и вскипятите. Рис откиньте на дуршлаг и промойте его в холодной воде.

В отдельной кастрюле вскипятите молоко, добавьте в него масло, приготовленный рис и варите до готовности.

Шоколад разотрите и смешайте его с 2 ст. л. горячей воды и с ¼ стакана сахара.

Готовый рис разделите на 2 части. Одну часть смешайте с шоколадом, в другую добавьте ½ стакана сахара и рюмку шафранового настоя.

В заранее смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или сковороду положите рядами рис и поставьте в нагретую духовку на 15 мин.

Готовую кашу выложите на блюдо, сверху посыпьте сахаром, смешанным с корицей.

«Джентльменский набор»

Требуется: $\frac{3}{4}$ стакана овсяной крупы, 1 стакан воды, 1 стакан молока, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. В кастрюлю налейте воду и молоко. Вскипятите, посолите, добавьте мед и всыпьте крупу. Варите 20 мин. Когда каша будет практически готовой, поставьте ее в духовку на 10 мин.

«Смелое предложение»

Требуется: 1 стакан перловой крупы, 5—6 картофелин, соль, 1 стакан молока, сливочное масло.

Способ приготовления. Перловку промойте и замочите на 2—3 ч. По прошествии времени воду слейте.

Очистите картофель и отварите. В картофель влейте горячее молоко, посолите и сделайте пюре.

Крупу соедините с картофельным пюре, перемешайте и поставьте на 1 ч в духовку на слабый огонь.

«Нирвана»

Требуется: $\frac{1}{3}$ стакана воды, $\frac{2}{3}$ стакана риса, 100 г любого сыра, 400 г консервированной фасоли, 200 г йогурта, 200 г творога, пучок зеленого лука и петрушек, 1 бульонный кубик, $\frac{1}{2}$ ч. л. молотого кориандра, $\frac{1}{4}$ ч. л. соли, 1 морковь.

Способ приготовления. В кастрюлю налейте воды, всыпьте промытый рис, добавьте нашинкованную морковь, мелко нарубленный лук, кориандр, бульонный кубик, посолите и варите, пока рис не станет мягким. Затем добавьте фасоль, творог, йогурт, зелень петрушки, предварительно мелко нарубленную, и тщательно перемешайте. Эту массу переложите в форму, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5 мин.





Блюда из овощей и фруктов

«Лесной подарок»

Требуется: 200 г шампиньонов, 1 помидор, 500 г маринованной брокколи, 30 г сливочного масла, перец, соевый соус, петрушка.

Способ приготовления. В невысокой кастрюльке распустите сливочное масло. Шампиньоны порежьте дольками и перемешайте с мелко нарезанным помидором. Смесь выложите в кастрюльку, сбрызните соевым соусом, добавьте перец.

Поставьте посуду в разогретую духовку на 8—10 мин. В тушеные шампиньоны добавьте порезанную брокколи, петрушку.

«Болгарская икорка»

Требуется: 1 кг болгарского перца, 1 луковица, 2 моркови, 4 помидора, 3—4 зубчика чеснока, 1 небольшой баклажан, соль, молотый перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Перец и баклажан пеките на решетке в духовке, пока их кожица не потемнеет и не сгорит. Морковь и помидор натрите на терке, лук порежьте. Испеченные перец и баклажан охладите, очистите от кожицы, нарежьте мелкими кубиками. Все смешайте, добавьте толченый чеснок, соль, перец, выложите на сковороду с растительным маслом, налейте немного воды и тушите до готовности всех овощей. Подавать это блюдо можно как в горячем, так и в холодном виде.

«Конфетти»

Требуется: 10 сосисок, 1 огурец, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 луковица, шампурьи.

Способ приготовления. Порежьте кусочками овощи и накалывайте по очереди сосиски и овощи. Положите шампурьи на решетку в хорошо разогретой духовке и томите до готовности.

«Грибной дождь»

Требуется: 250 г шампиньонов, 1 кг помидоров, 2 головки репчатого лука, 1 болгарский перец, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г сыра, 2 ст. л. растительного масла.

Для теста: 15 г дрожжей, 500 г пшеничной муки, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Разведите в стакане теплой воды дрожжи, добавьте муку и соль. Хорошо перемешайте, влейте в смесь растительное масло, замесите тесто и оставьте на 30 мин.

Выжмите сок из помидоров, очень мелко порежьте лук и из томатной пасты, сока помидоров и лука сварите густой соус. Нарежьте шампиньоны дольками, уложите их на хорошо разогретую сковороду с маслом, залейте тестом, сверху уложите порезанный кружочками болгарский перец и посыпьте натертым сыром. Поставьте пиццу в разогретую духовку на 25 мин.

«Помидорчики с сюрпризом»

Требуется: 500 г средних по величине помидоров, 2 ст. л. тертого сыра, 1вареное яйцо, 2 ст. л. риса, 2 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. У помидоров срежьте верхушки, чайной ложкой удалите часть мякоти из каждого, яйцо мелко порубите. Смешайте мякоть помидоров, яйцо, отварной рассыпчатый рис, зеленый лук и наполните этой массой помидоры.

Сверху посыпьте сыром, закройте верхушками и запеките в духовке на смазанном растительным маслом противне.

«Восточный базар»

Требуется: 2 баклажана, 1 свекла, 2 сладких болгарских перца, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. уксуса, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Свеклу очистите и натрите на крупной терке. Тертую свеклу потушите в сковороде с растительным маслом (1 ст. л.), с небольшим количеством воды около 4 мин, добавьте сладкий перец, нареж-

занный небольшими кусочками, и тушите еще в течение 5 мин. Баклажаны поместите на решетку хорошо нагретой духовки и запекайте их до тех пор, пока кожица слегка не подрумянится и не сморщится. Запеченные баклажаны очистите, мелко нарежьте и смешайте со свеклой и перцем. Лук нарежьте мелкими кусочками, чеснок также измельчите.

Смешайте лук, чеснок, растительное масло, уксус, добавьте соль, перец и заправьте полученным соусом салат.

«Южный вечер»

Требуется: 2 свеклы, 4—5 картофелин, 200 г фасоли, 1 луковица, 150 г куриного филе, 3 маринованных огурца, 1 зеленое яблоко, 1 яйцо, 2 моркови, 150 г сметаны, 1 ст. л. горчицы, 1/2 ст. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. Картофель, морковь отварите, очистите и мелко нарежьте. Свеклу промойте и запеките в духовке. Фасоль замочите на 12 ч, затем отварите до готовности.

Лук и маринованные огурцы мелко порубите ножом. Куриное филе нарежьте на мелкие кусочки. Яблоко разрежьте пополам, очистите от семечек, натрите на терке. Сварите яйцо, очистите его и измельчите. Смешайте все компоненты и заправьте сметаной, горчицей, уксусом, добавив соль.

«Проще простого»

Требуется: 3 свеклы, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 250 мл молока, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Очистите свеклу, нарежьте ее соломкой и обжарьте на сливочном масле или маргарине около 5 мин. Порционные сковороды смажьте маслом, положите на них обжаренную свеклу и залейте ее смесью яйца и молока. Запеките в духовке. При подаче к столу посыпьте блюдо зеленью укропа и петрушки.

«Праздничная морковка»

Требуется: 400 г моркови, 3 яичных желтка, $\frac{1}{2}$ стакана панировочных сухарей, 100 г маринованных грибов, 1 ст. л. оливкового масла, $\frac{1}{2}$ ст. л. жира, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Морковь натрите на мелкой терке, отожмите сок, добавьте яичные желтки, панировочные сухари, соль и тщательно перемешайте. Маринованные грибы мелко нарежьте, слегка обжарьте в оливковом масле и смешайте с морковью. Смазанные жиром небольшие формочки заполните полученным морковным фаршем и поместите в хорошо разогретую духовку на 20–25 мин.

Готовую морковь осторожно выньте из формочек, опрокинув на блюдо, залейте сметаной и украсьте мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавайте к мясу, рыбе, птице или супам.



Содержание

Блюда из дичи	3
«Гуси-лебеди»	3
«Пламя свечи»	4
«Паприка»	4
«Пьяная индейка»	5
«Луковое счастье»	5
«Иллюзия»	6
«Скромница»	7
«Голубки»	7
«Полет во сне»	8
«Цыплятка»	9
«Гусь-обжора»	9
«Некоторые любят погорячее»	10
«Два в одном»	10
«Гусь пятизвездочный»	11
«Богема»	12
«Полевые цветы»	12
«Душа моя»	13
«Сочельник»	13
«Традиция»	14
«Натура»	15
«Полет на юг»	15
«Гулять так гулять»	16
«Себялюбец»	17
«Нежнее нежного»	17
«Бабушкин сундук»	18
«Гусь-командир»	19
«Раз картошка, два картошка»	20
«Лесная красавица»	21
«Сказка»	21
«Чернушка»	23
«Желанная»	23
«Сплетник»	25
«Гусь по-флотски»	26
«Домоседка»	26
«Гусь по-царски»	27
«Посадил дед репку»	28
«Шут гороховый»	29
«Царевна-лягушка»	30
«Тебе, любимому»	31
«Оранжевое небо»	32
Гусь «Портос»	33

«Грузинка»	34
«Лакомка»	35
«Тепло очага»	35
«Рыболов»	36
«Курочка Ряба»	37

Блюда из мяса	39
«Кролик-неженка»	39
«Аппетитная свининка»	39
«Обманчик»	40
«Легкое суфле»	41
«Молчание ягнят»	41
«Кораблики»	42

Блюда из рыбы и морепродуктов	43
«Треска в кармашках»	43
«Горячий омарчик»	44
«Рыбные гонки»	44
«Удочка»	45
«Волшебный горшочек»	45
«Золотое дно»	46
«Карнавал»	46
«Вьетнамское диво»	47
«Кактус»	48
«Добыча грибника»	48

Блюда из круп	48
«Воспоминания о Швейцарии»	49
«Тройное удовольствие»	49
«Слонский сюрприз»	50
«Сливки общества»	50
«Завтрак диктатора»	51
«Баловням судьбы»	51
«Сладкоежкам»	52
«Восток и запад»	53
«Зебра»	53
«Джентльменский набор»	54
«Смелое предложение»	54
«Нирвана»	54
«Лесной подарок»	56
«Болгарская икорка»	56

Блюда из овощей и фруктов	56
«Конфетти»	57
«Грибной дождь»	57

«Помидорчики с сюрпризом»	58
«Восточный базар»	58
«Южный вечер»	59
«Проще простого»	59
«Праздничная морковка»	60