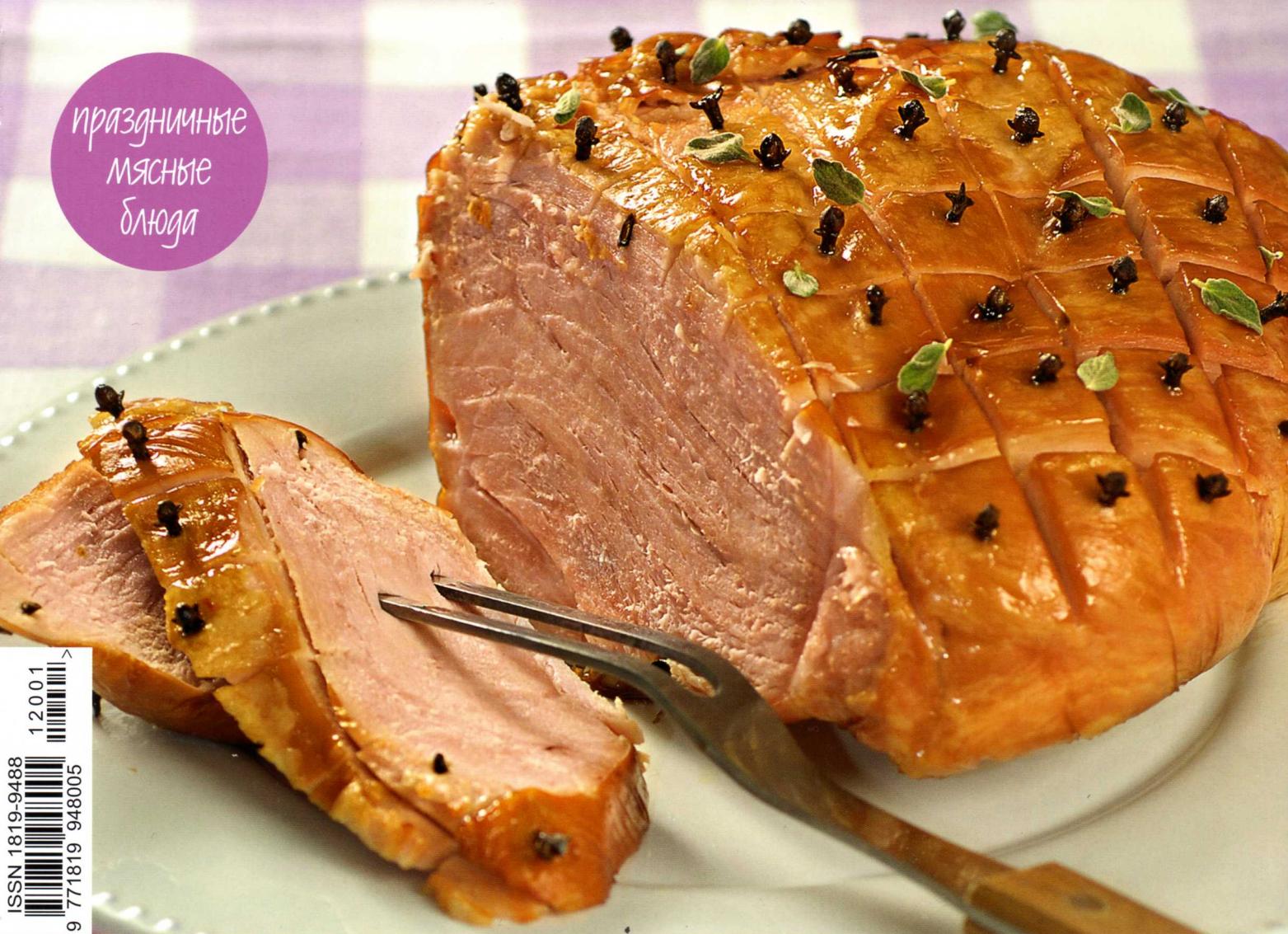


ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (129) ЯНВАРЬ 2012

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

праздничные
мясные
блюда



ISSN 1819-9488 12001
9 771819 948005



SUPRA

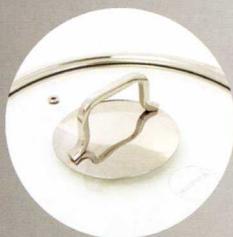
реклама.



Серия Enkatsu



«Плоская» крышка из жаропрочного стекла с отверстием для выпуска пара



Ненагревающиеся ручки
утолщённые ручки ручной работы



Утолщенное
3-х слойное капсулированное
индукционное дно



Отметки литража

Проведите рукой по блестящей поверхности посуды коллекции Enkatsu, и вы ощутите волшебную гладкость и плавность ее форм. Своим именем эта коллекция обязана зеркальной полировке внешних стенок. Идеальную гладь не нарушают даже места крепления ручек: сварочное соединение выполнено настолько аккуратно, что не оставляет ни малейших следов на корпусе кастрюль, ковша и сотейника. Достойны восхищения и сами ручки ручной работы. Выполненные из нержавеющей стали в утолщенном «пророволочном» дизайне, они надежны и долговечны. Вытянутая форма «тела» делает посуду более элегантной и практичной в использовании.

SUPRA



Дорогие друзья!

Если вы собираетесь провести рождественские каникулы дома, то никуда вам не деться от праздничных хлопот. Пару раз обязательно заглянут на огонек друзья, да и домашним тоже захочется праздника. Безусловно, ломящиеся от всевозможных яств столы – это уже лишнее после всего съеденного и выпитого в новогоднюю ночь и на следующий день после нее. Два-три легких салатика и сытное мясное блюдо – хороший выход из положения. В этом номере вы найдете рецепты праздничных мясных блюд различной степени сложности и на любой бюджет.

Желаем отличных праздников!

Ваша редакция



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- полезный совет

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.

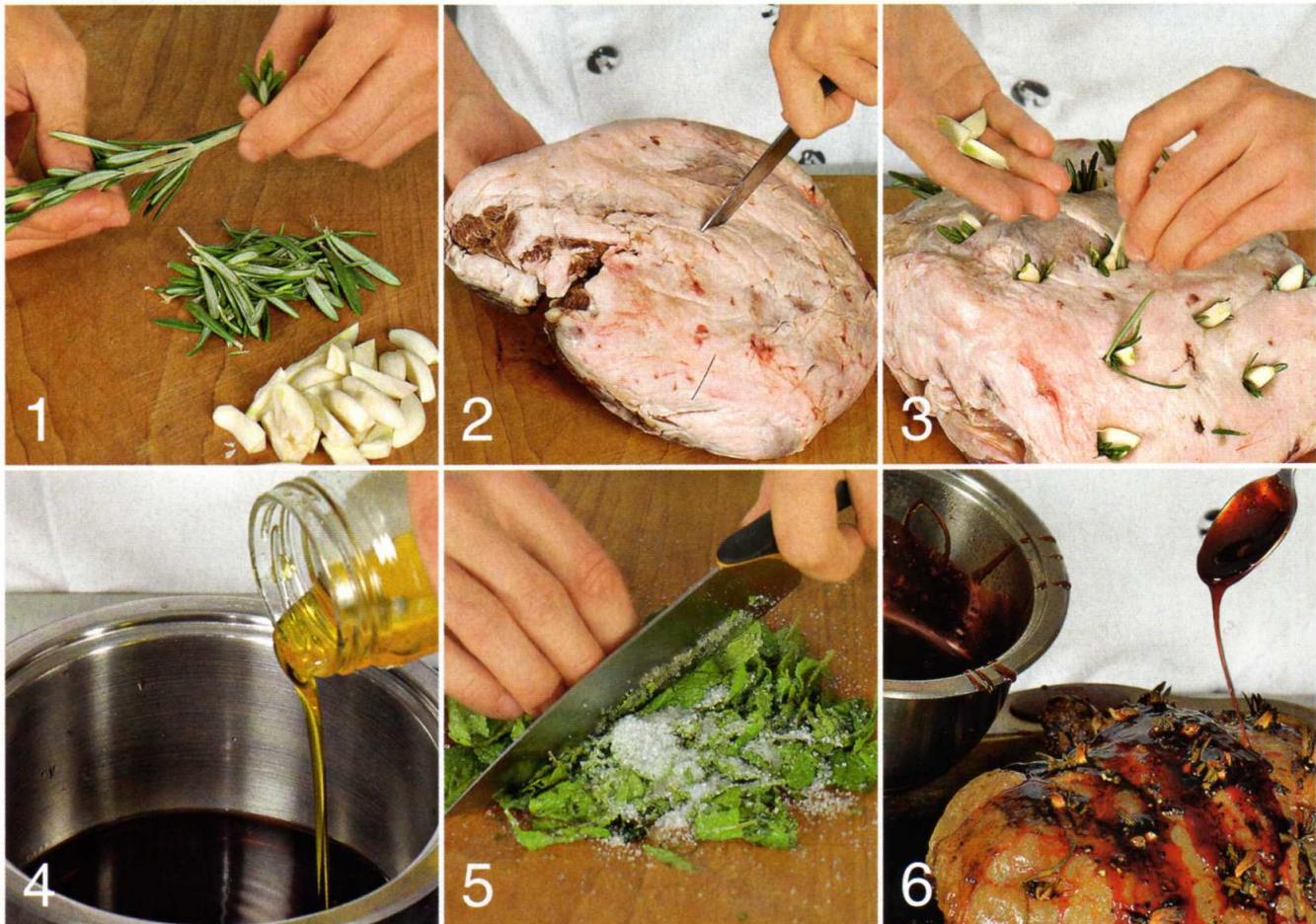
содержание



- 2 запеченная баранина с мятным соусом
- 4 глазированный окорок
- 6 свинина в кисло-сладком соусе
- 8 рулет из телятины
- 10 баранина с овощами
- 12 ростбиф в карамели
- 14 жареная утка с хурмой
- 16 мясной хлебец
- 18 плов с говядиной и нутом
- 20 индейка в мармеладной глазури
- 22 свиные отбивные с нектаринами
- 24 чили кон карне
- 26 пирог из кролика с паштетом
- 28 кебабы по-румынски
- 30 расстегай с мясом



запеченная баранина с мятным соусом



ЧТО НУЖНО:

- 1,7 кг бараньего окорока
 - 5 зубчиков чеснока
 - 300 мл красного вина
 - 3 ст. л. оливкового масла
 - 3 ст. л. варенья из красной смородины
 - 1 ч. л. жидкого меда
 - 2 веточки розмарина
 - соль, черный молотый перец
- Для мятного соуса:
- 1 пучок свежей мяты
 - 2,5 ч. л. мелкого сахара
 - 2,5 ст. л. белого винного уксуса

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- Чеснок очистить, разрезать каждый зубчик на 6–8 кусочков. С веточек розмарина снять листики.
- Мясо вымыть, обсушить, сделать по всей поверхности проколы ножом.
- Разогреть духовку до 220 °С. Вложить в каждый прокол по кусочку чеснока и по несколько листиков розмарина. Поместить баранину на противень, обильно посыпать солью и перцем. Сбрзнуть оливковым маслом и запекать 1 ч.
- Тем временем приготовить глазурь. Влить в ковшик вино, смешать с медом и вареньем. Довести до кипения и варить, помешивая, на маленьком огне, пока объем не уменьшится вдвое.
- Приготовить мятный соус. Мяту вымыть, обсушить, положить на разделочную доску. Посыпать сахаром и измельчить. Переложить в миску, залить 1 ст. л. кипящей воды и перемешивать, пока сахар не растворится. Влить 1 ст. л. уксуса, попробовать на вкус, прежде чем добавить оставшийся уксус.
- Баранину вынуть из духовки, полить глазурью и вернуть в духовку еще на 35–45 мин. Готовое мясо накрыть листом фольги и дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем нарезать на ломтики и подать к столу с мятным соусом. На гарнир можно приготовить печеный картофель.



глазированный окорок



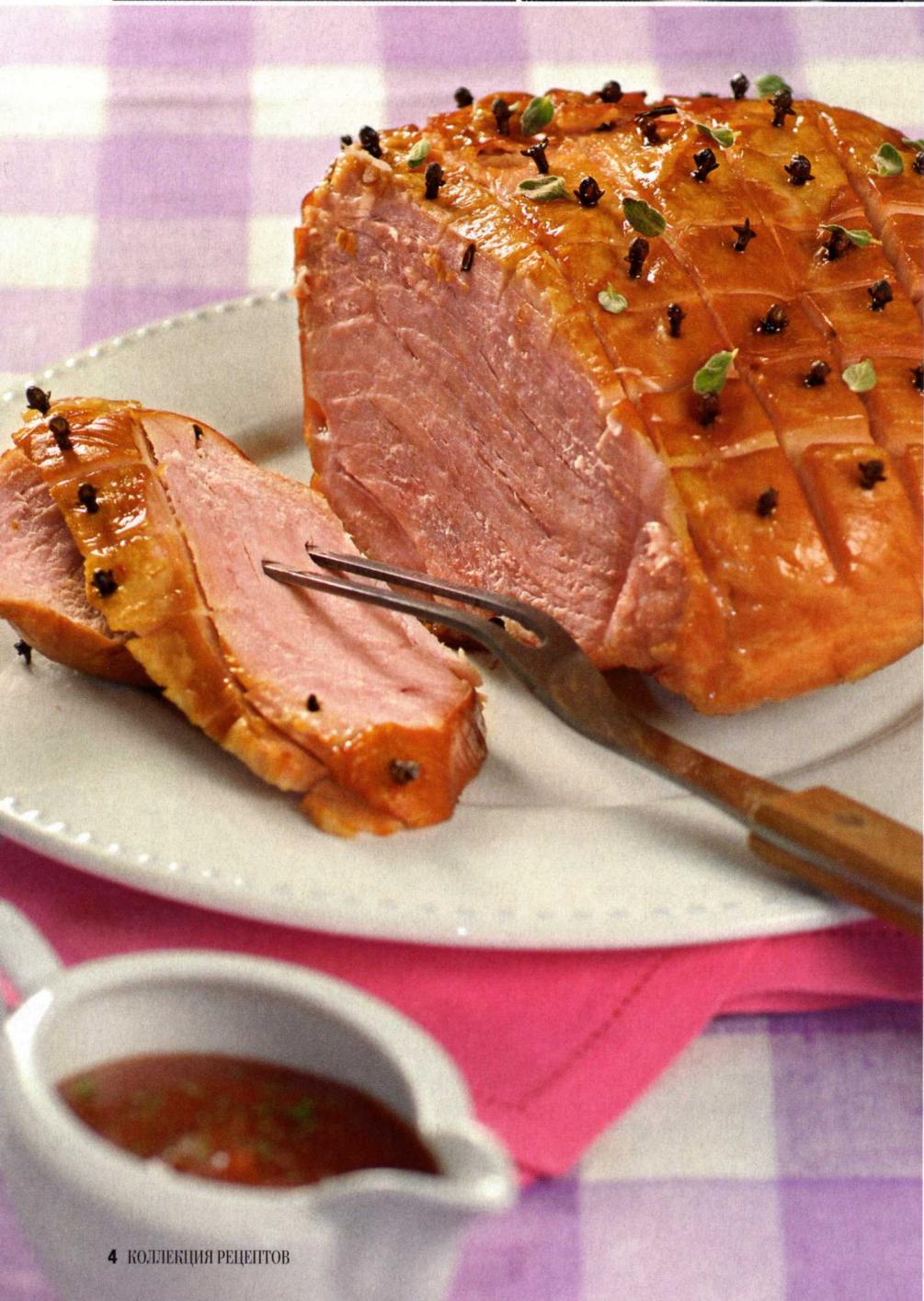
ЧТО НУЖНО:

- 2 кг варено-копченого окорока
- 1 большая луковица
- 1,3 л полусухого сидра
- 3 ст. л. коричневого сахара
- 30 бутонов гвоздики
- 10 горошин черного перца
- 3 лавровых листа

Время приготовления: 2 часа
Порций: 10–14

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Воткнуть в очищенную луковицу 5–10 бутонов гвоздики. Окорок и луковицу положить в кастрюлю, добавить лавровый лист и перец горошком. Влить 1,2 л сидра и столько воды, чтобы полностью покрыть мясо. Довести до кипения, снимая пену. Закрыть кастрюлю фольгой и варить на слабом огне 1,5 ч.
- 2 Влить в ковшик оставшийся сидр, всыпать сахар и варить 5 мин.
- 3 С вареного окорока срезать кожу, нанести на жир ромбовидные насечки. Положить мясо на противень, в середину каждого ромба воткнуть по бутону гвоздики. Полить глазурью и запекать 20–25 мин. при 220 °C.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

SUPRA



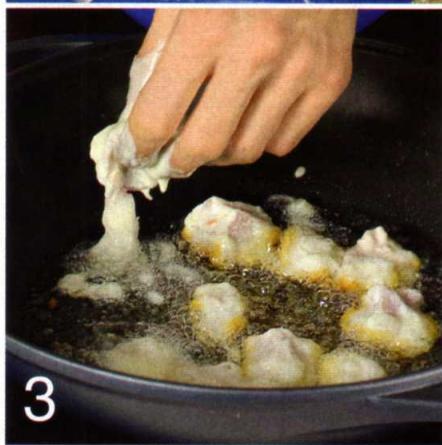
СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



1



2



3



4

2 Мясо промыть, обсушить. Из перца удалить сердцевину, мясо и перец нарезать кубиками со стороной 2 см. Лук, морковь и чеснок очистить, лук и морковь измельчить, чеснок раздавить. Ананас нарезать кусочками.

3 Влить растительное масло в вок, силь но разогреть. Поочередно окунать кубики свинины в тесто, а затем в горячее масло. Готовить 4–5 мин. Перекладывать шумовкой на бумажные полотенца.

4 Слив все масло из вока, оставив 1 ст. л., затем вернуть на огонь. Пологий лук, зеленый перец, кусочки ананаса и морковь. Обжарить, помешивая, 1–2 мин. Вынуть шумовкой и отложить.

5 Для соуса соединить в воке коричневый сахар, крахмал, уксус, чеснок, томатную пасту и ананасовый сок. Довести до кипения, помешивая, и готовить 1 мин.

6 Добавить обжаренную свинину и овощи. Прогреть 1–2 мин.



5



6

КСТАТИ

Округлая форма и расширенные высокие стенки сковороды вок от SUPRA делают процесс приготовления пищи очень удобным. Овощные и мясные блюда становятся более аппетитными и красивыми. Антипригарное покрытие Daikin защищает пищу от пригорания.

ЧТО НУЖНО:

250 г филе свинины
1 луковица
1 морковка
1 сладкий зеленый перец
250 г консервированного ананаса
0,5 стакана растительного масла
125 г муки
1 ст. л. крахмала
1,5 ст. л. разрыхлителя

Для соуса:

5 ст. л. коричневого сахара
2 ст. л. крахмала
125 мл белого винного уксуса
2 зубчика чеснока
4 ст. л. томатной пасты
5 ст. л. ананасового сока

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в миске крахмал, муку и разрыхлитель. Добавить 1 ст. л. растительного масла и 1 ст. л. воды, размешать до получения густого теста.

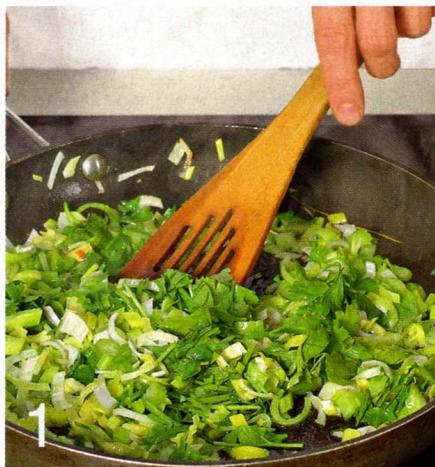


рулет из телятины

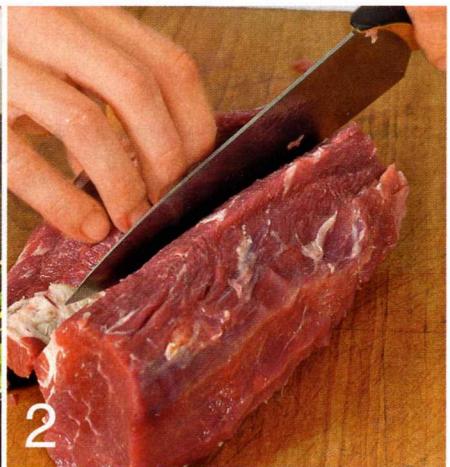


ЧТО НУЖНО:

- 1 кг телячьей вырезки
- 1 стебель лука-порея
- 1 черешок сельдерея
- 50 г крошек свежего белого хлеба
- 1,5 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 пучок петрушки
- соль, черный молотый перец



1



2



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Лук-порей, сельдерей и петрушку вымыть и мелко нарезать. Разогреть в сковороде сливочное и растительное масло, обжарить овощи, 6–7 мин. Добавить хлебные крошки, петрушку, соль и перец.
- 2 Сделать посередине куска мяса надрез, не доходя до края 1 см. Надрезать кусок вправо и влево, тоже не доходя до конца 1 см. Раскрыть мясо как книгу, надсечь утолщенные места. Выложить на мясо начинку, свернуть рулетом и обвязать шпагатом.
- 3 Положить рулет в рукав для запекания и поместить в жаропрочную форму. Запекать 1 ч 15 мин. при 180 °C.

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8–10



СПОНСОР РЕЦЕПТА

SUPRA



баранина с овощами



ЧТО НУЖНО:

- 1,2 кг баранины
- 2 баклажана
- 4 картофелины
- 4 помидора
- 2 луковицы
- 100 г замороженной зеленой фасоли
- 4 зубчика чеснока
- 1 стакан красного вина
- 5 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. зернистой горчицы
- 1 ст. л. муки
- 2 веточки тимьяна
- соль, перец

Время подготовки: 7 часов

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тимьян вымыть, разобрать на листики. Чеснок очистить, нарезать продольными пластинами. Мясо вымыть, обсушить. Острым ножом сделать по всей поверхности мяса проколы, вставить в них кусочки чеснока и листики тимьяна.

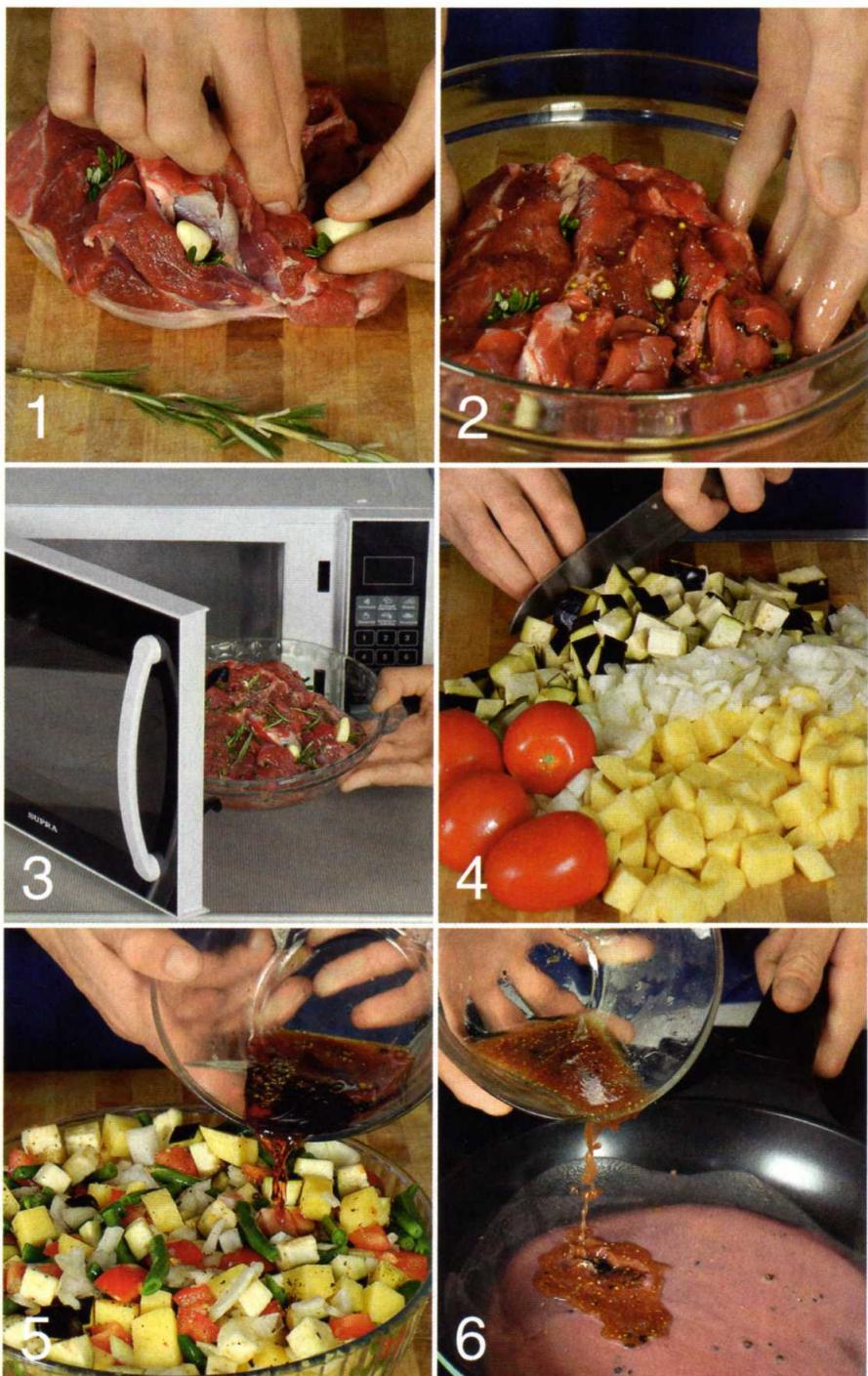
2 Смешать в миске вино, горчицу, оливковое масло, оставшийся тимьян, соль и перец. Положить мясо, накрыть и поставить в холодильник на 7–8 ч, время от времени переворачивая баранину.

3 Вынуть мясо из маринада, положить в форму для микроволновой печи. Готовить на максимальной мощности 25–30 мин., один раз перевернув.

4 Картофель и лук очистить, баклажаны и помидоры вымыть. Нарезать овощи кубиками. Фасоль разморозить при комнатной температуре, разрезать на 2–3 части.

5 Баранину завернуть в фольгу и дать постоять 20 мин. Положить овощи в форму для микроволновой печи, влить немного маринада. Приправить солью и перцем и готовить в микроволновой печи 20 мин. при полной мощности.

6 В сковороде размешать 1 ст. л. муки с 5 ст. л. маринада. Влить образовавшийся при запекании мясной сок, довести до кипения и готовить, помешивая, 3 мин. Мясо нарезать ломтиками, полить соусом и подать с овощами.



КСТАТИ

Умная микроволновка SUPRA MWS-4020 – отличное подспорье для кулинара. Несомненно, полезными окажутся такие функции, как авторазмораживание с учетом веса и типа продукта, поэтапное программируемое автоприготовление и мощный гриль на 1000 Вт.



ростбиф в карамели



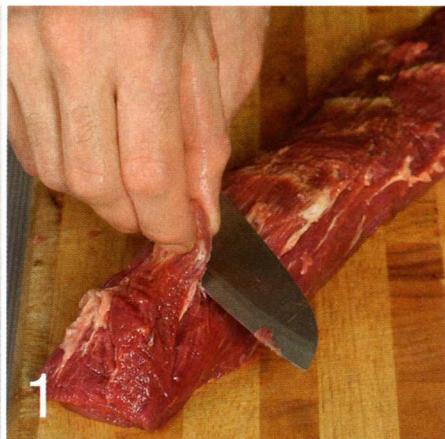
ЧТО НУЖНО:

- 1,5 кг говяжьей вырезки
- 4 ст. л. растительного масла
- 0,25 стакана соевого соуса
- 3 ст. л. вустерского соуса
- 0,25 стакана сахара
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. нарезанной кинзы
- соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Вырезку очистить от пленок, смазать маслом и дать постоять 10 мин.
- 2 Всыпать сахар в сковороду, влить 2 ст. л. холодной воды и готовить, помешивая, на сильном огне 7 мин. Оставшееся растительное масло, соевый и вустерский соус влить в форму, добавить зелень и измельченный чеснок. Влить карамель и перемешать.
- 3 Вырезку натереть солью и перцем, обжарить на гриле, 5 мин., часто переворачивая. Положить мясо в маринад и выдержать при комнатной температуре не менее 7 ч, время от времени переворачивая. Перед подачей к столу ростбиф тонко нарезать.

Время приготовления: 20 мин. + 7 часов
Порций: 8–10



К А Н З
И К О А
Ц В С
Е О Т
Й Н Г
С Т О
Л Й С
Н Д Н
Е Г О

Солнечная фазенда

Солнечногорские
натуралистические продукты



Тигровые креветки с овощами в азиатском стиле

(4 персоны)

Согласно китайскому календарю, наступающий 2012 год – год Дракона. Китайская кухня сама по себе настолько феерична сочетаниями вкусов и ароматов, что любое блюдо из этого региона достойно украсит любой праздничный стол. «Солнечная фазенда» рекомендует овощную смесь «Азиатская» – это идеальное сочетание свеженарезанных овощей, без которых немыслимо настоящее блюдо китайской кухни.

Ингредиенты

Смесь для жарки «Азиатская» – 400 г
Креветки тигровые – 20 шт
Бульон овощной или рыбный – 100 мл
Соевый соус – 50 мл

Масло кунжутное – 50 мл
Цедра лайма – 2 г
Сок лимонный – 20 мл
Перец чили красный – 1/4 стручка
Соль морская

Свежие овощные смеси для жарки «Солнечная фазенда»



Приобрести нашу продукцию вы можете в магазинах: «Ситистор», «О'кей», «Перекресток», «Билла», «Магнолия», «Азбука вкуса», «Метро», «Реал»

Гастрономические перемены последних лет говорят о выборе современных покупателей в пользу здорового питания, которое включает много зелени, овощей, фруктов и салатов. Компания «Валенсия» выпустила собственный бренд «Солнечная фазенда» – это новая линия свеженарезанных продуктов, среди которых готовые салаты из листовой и кочанной зелени, салатные миксы, фруктовые салаты, нарезанные овощные смеси и очищенные овощи в вакуумной упаковке.

Вам больше не нужно самим мыть, чистить и нарезать продукты. «Солнечная фазенда» уже все сделала за вас. Воспользуйтесь современным технологичным подходом к кулинарии и сэкономьте ваше время. А самое главное – убедитесь, что работа на кухне с продуктами от «Солнечной фазенды» – это настоящее удовольствие.

Рецепт каждого набора характерен для определенного региона, где он является самым распространенным. Разнообразие пестрых овощей выглядит живописно и аппетитно, поэтому блюда из овощей становятся украшением стола и отличным гарниром, способным дополнить любое основное блюдо.

Быстро и очень вкусно!

Рецепты приготовления можно найти на нашем сайте: valencia-express.ru

Фламандская

Говяжья вырезка с ароматом темного пива, с гарниром из овощного рагу

Smakelijc eten



Итальянская

Дорада на ложе из овощей с соусом из ароматных трав

Bon appetit



Мексиканская

Фахитас с курицей, овощами и соусом гуакамоле

Buen provecho



Французская

Филе лосося, запеченное с овощами и соусом из сметаны с прованскими травами

Bon appétit



СПОНСОР РЕЦЕПТА

SUPRA



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

жареная утка с хурмой



1



2

Время подготовки: 4 часа
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Утку разделать, потроха и шею отложить для бульона, лишний жир удалить. Тушку промыть, насухо вытереть и разрезать на куски.



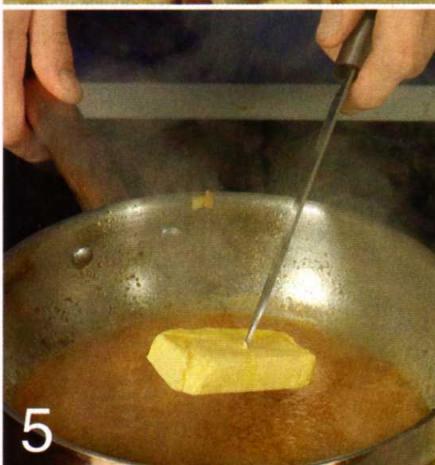
3

2 Приготовить маринад. Лук и имбирь очистить, мелко нарезать. Влить вино и уксус в глубокую миску, добавить лук, имбирь, гвоздику, тимьян и красный перец. Положить куски утки и хорошо перемешать. Миску накрыть и поставить в ходильник минимум на 4 ч.

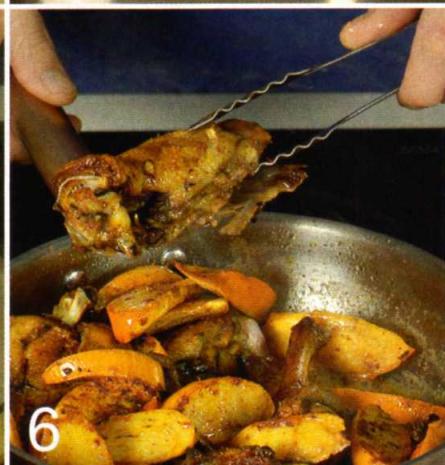


4

3 Разогреть духовку до 190 °С. Куски утки вынуть из маринада, маринад не выливать. Положить утку в смазанную маслом и застеленную пергаментом форму. Покрыть концами бумаги и запекать до золотистого цвета, 40–45 мин.



5



6

4 Хурму вымыть, нарезать дольками. В медном сотейнике Supra разогреть 1 ст. л. сливочного масла, положить хурму, посыпать корицей и красным перцем, обжарить со всех сторон, 3–4 мин. Переложить в миску.

5 Маринад процедить, влить в тот же сотейник, где готовилась хурма, и уварить наполовину. Добавить оставшееся сливочное масло и соль, размешать до получения однородного соуса.

6 Положить в соус куски утки и хурму, готовить все вместе 5–6 мин.

КСТАТИ

Медное покрытие коллекции посуды SUPRA Takara обеспечивает равномерный прогрев и создает эффект томления пищи, совсем как в легендарной русской печи. Такая посуда радует глаз, служит долго и наделяет блюда отличными вкусовыми качествами.



мясной хлебец



ЧТО НУЖНО:

400 г нежирного говяжьего фарша

- по 250 г телячьего и свиного фарша

6 ломтиков бекона

1 луковица

2 зубчика чеснока

3 черешка сельдерейя

2 ст. л. сливочного масла

2 яйца

50 г крошек белого хлеба

4 ст. л. кетчупа

2 ст. л. нарезанного базилика

- соль, перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.

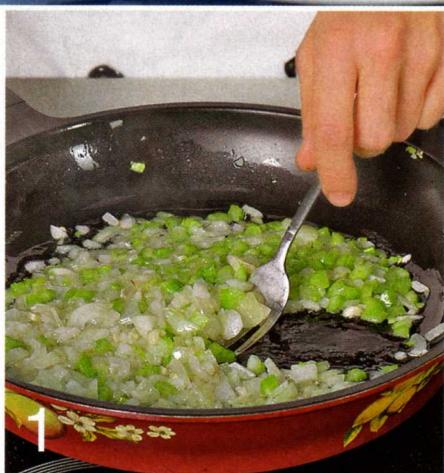
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

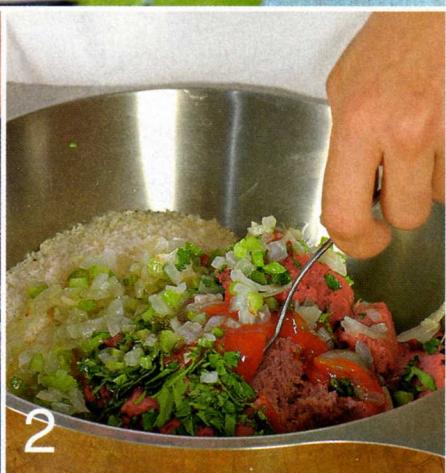
1 Лук, чеснок очистить и измельчить. Сельдерей вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Растопить в сковороде масло и обжарить овощи, 8 мин.

2 Смешать весь фарш с обжаренными овощами, яйцами, хлебом, кетчупом, зеленью, солью и перцем.

3 Сформировать овальный хлебец. Сверху разложить ломтики бекона. Запекать 1 час 15 мин. при 180 °C, время от времени поливая мясо выделяющимися соками.



1

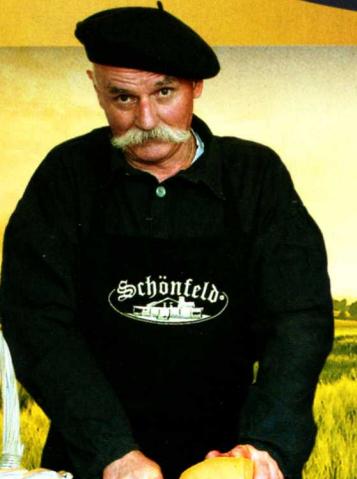


2

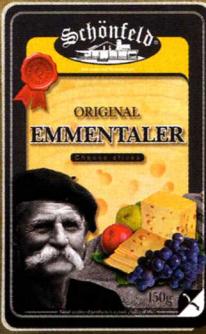
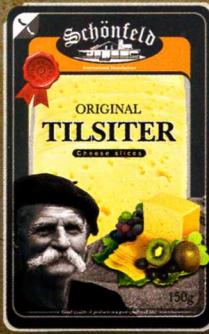
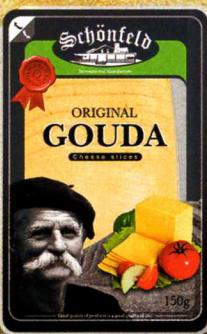
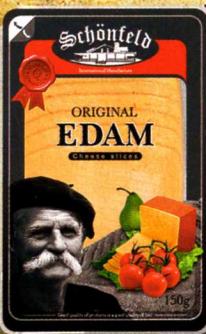
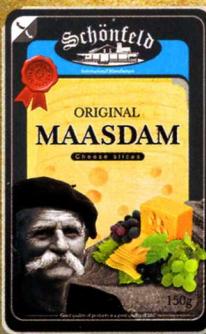


3

Schönfeld®



Добро пожаловать в страну любимых сыров "Schönfeld"! www.schonfeld.ru



Nett

ООО «Компания НЕЛТ» 142703, Московская область, Ленинский р-н, городское поселение Горки Ленинские, Промзона Пуговично, владение №4.
тел.: +7 (495) 223-68-98, факс: +7 (495) 649-80-67, e-mail: info@nett.org, www.schonfeld.ru

Good quality of products is a good quality of life!

Салат «Цезарь» с цыпленком и грибами

Для приготовления вам понадобятся:

- Цыпленок (филе) – 300 г
- Грибы свежие, шампиньоны – 100-150 г
- Помидоры черри – 5 шт.
- Сыр Schönfeld Parmesan тёртый – 2-3 ст.л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Салат ромэн – 400 г
- Хлеб белый – 100 г
- Масло оливковое extra virgin – 1 ст.л.
- Соль и сахар – по вкусу

Для соуса:

- Сок 1/2 лимона
- Яйцо – 1 шт.
- Масло оливковое extra virgin – 50 г
- Чеснок – 1 зубчик
- Горчица – 1 чл.
- Сыр Schönfeld Parmesan тёртый – 100 г

Способ приготовления:

1. Листья салата промыть, обсушить и положить в холодильник.
2. Грибы отварить, остудить, после чего нарезать крупные грибы, а мелкие оставить целыми.
3. Отварить филе цыпленка, порезать маленьенькими кусочками.
4. Белый хлеб без корочки нарезать кубиками 1x1 см и подсушить до легкого зарумянивания в духовке при t=180°C 10 мин, периодически их переворачивая на противне.
5. Чеснок раздавить, растереть с солью, добавить 1 ст. л. оливкового масла и разогреть на небольшом огне. Добавить хлеб и, перемешивая, подержать на огне еще 1-2 мин.
6. Салатник натереть чесноком. Порвать руками на крупные кусочки листья салата и выложить в салатник. Туда же добавить кусочки куриного филе, грибы и сухарики.
7. Приготовление соуса: куриное яйцо опустить в кипяток ровно на 1 минуту. Смешать оливковое масло, тёртый чеснок и горчицу. Добавить в получившуюся смесь сок 1/2 лимона и разбить туда же яйцо (белок со скорлупы также добавить в смесь). Взбить блендером. Посыпать готовый соус сыром, тертым на мелкой терке. При желании можно добавить травы итальянской кухни или орегано.
8. Салат заправить соусом и перемешать. Готовый салат посыпать тертым сыром Schönfeld Parmesan и украсить помидорами черри.

Приятного аппетита!

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ И НУТОМ



Время приготовления: 3 часа

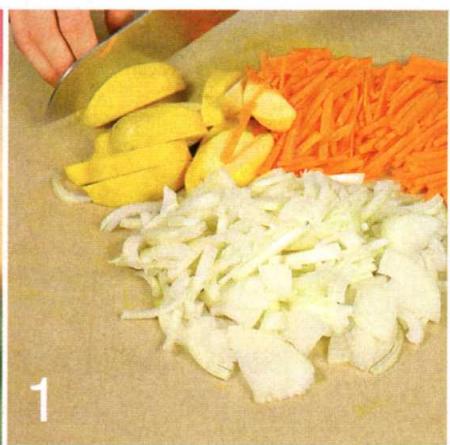
Порций: 10

ЧТО НУЖНО:

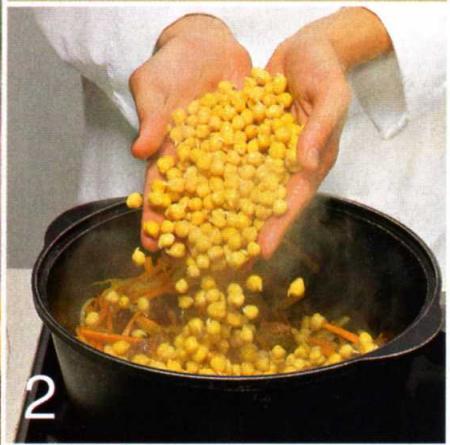
- 400 г риса
- 400 г говядины
- 400 г моркови
- 200 г гороха нута
- 3 луковицы
- 2 айвы
- 300 мл растительного масла
- 0,5 ч. л. красного острого перца
- 1 ст. л. сухих плодов барбариса
- 1 ч. л. сухого чабера
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Нут замочить в холодной воде на 12 ч. Рис хорошо промыть. Мясо вымыть и нарезать средними кусочками. Лук и морковь очистить. 2 луковицы нарезать полукольцами, морковь – соломкой. Айву вымыть и разрезать на 8 частей, удалив сердцевину.
- 2 В кастрюле прокалить масло с оставшейся луковицей. Лук удалить. Обжарить мясо, морковь и нарезанный лук, 10 мин. Влить 1 стакан горячей воды, положить нут, айву и специи. Готовить 30 мин. на среднем огне.
- 3 Добавить рис, влить кипяток слоем 2 см. Когда рис будет готов, снять с огня, сдвинуть проколы, накрыть тарелкой. Оставить на 20 мин.



1



2



3



Праздники продолжаются!

Новый год – это только начало!

А дальше целая череда наших любимых январских праздников и одновременно самое веселое время зимних каникул, семейных и дружеских вечеринок. Для большой компании нет лучше закуски, чем маленькие изящные канапе. А самая вкусная начинка для них – бесспорно, сыры МИЛКАНА!



Канапе с сырами МИЛКАНА

- белый и зерновой хлеб
- творожные и мягкие сыры МИЛКАНА: с лососем, сливочным, с боровиками, с прованскими травами
- красная икра
- малосольная семга
- перепелиные яйца
- виноград, зелень, ломтики овощей (например, редиса или огурца)



1. Подготовьте основу. Вырежьте с помощью небольшой рюмки или стаканчика кружочки из белого или зернового хлеба. По желанию сделайте маленькие тосты, подсушив хлеб до румяной корочки на сковороде.

2. Соберите разные варианты канапе. На хлеб выложите творожный сыр или кубики мягкого сыра МИЛКАНА. Сверху украсьте икрой, ломтиками малосольного лосося, половинкой перепелиного яйца, виноградом, овощами и зеленью. Например, для варианта с икрой и яйцом хорошо подойдет творожный сыр МИЛКАНА с лососем, для варианта с виноградом – сливочный мягкий сыр МИЛКАНА.

Настоящие сыры готовят только из натуральных продуктов: цельного молока или свежего творога, сливок, специй и ароматных трав. Именно так производят сыры МИЛКАНА. Яркие, полные и естественные вкусы творожных и мягких сыров МИЛКАНА понравятся всем, кто любит по-настоящему качественные продукты!



индейка в мармеладной глазури



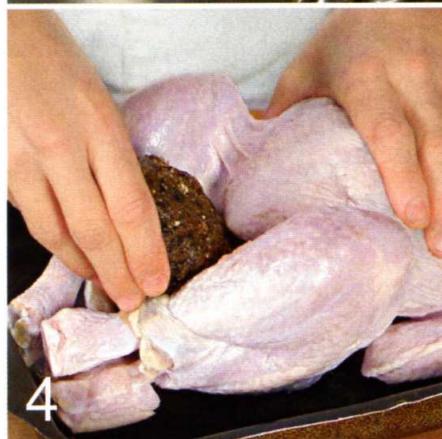
1



2



3



4

ЧТО НУЖНО:

1 потрошена индейка весом 3,5 кг

2 ст. л. апельсинового мармелада • соль, черный молотый перец

Для начинки:

300 г чернослива без косточек

1 луковица

150 г крошек белого хлеба

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. апельсинового мармелада

2 ст. л. мадеры

2 ст. л. нарезанного шалфея

Для соуса:

1 луковица

1 ст. л. муки

500 мл куриного бульона

100 мл мадеры

Время приготовления: 2 часа 50 мин.
Порций: 16–18

ЧТО ДЕЛАТЬ:

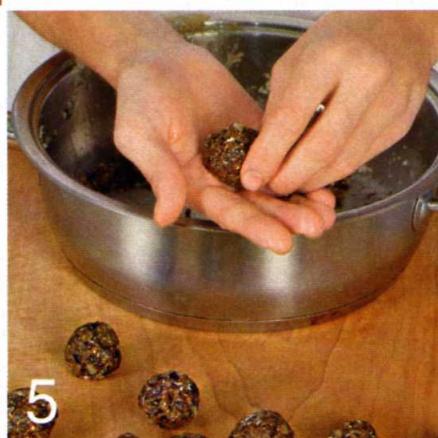
1 Приготовить начинку. Чернослив замочить в горячей воде на 30 мин., затем отбросить на дуршлаг и мелко нарезать. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом сливочном масле, 5 мин.

2 Снять с огня, добавить мармелад, чернослив, мадеру, шалфей и хлебные крошки. Перемешать.

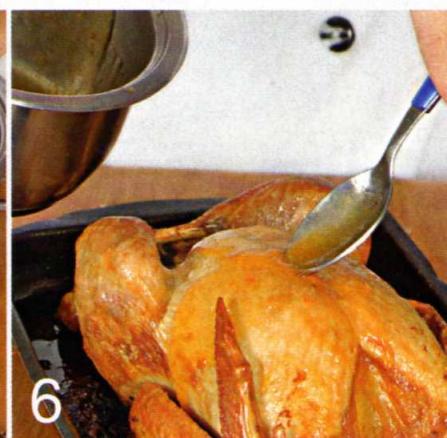
3 Индейку вымыть, обсушить. Сделать на коже частые проколы вилкой, натереть снаружи и внутри солью и перцем.

4 Часть начинки (сколько поместится) поместить в брюшко индейки, остальное отложить. Брюшко птицы зашить. Положить тушку на противень. Прикрыть смазанным маслом листом фольги и запекать в духовке 2 ч при 190 °С, часто поливая образующимися соками.

5 Из оставшейся начинки слепить шарики размером с гречий орех, по-



5



6

ложить в огнеупорную форму. Полить 2 ст. л. жира от индейки и поставить в духовку на 15 мин. Готовые шарики обвалять в молотой паприке.

6 Растопить 2 ст. л. мармелада. Снять с индейки фольгу, смазать со всех сторон мармеладом и запекать до готовности, 30–40 мин. Затем вынуть из духовки, прикрыть листом фольги и оста-

вить на 15 мин. Для соуса лук очистить, измельчить и обжарить в 2 ст. л. жира от индейки, 5 мин. Посыпать мукою, залить мадерой и бульоном. Довести до кипения и варить на маленьком огне 3 мин. Процедить соус и подать к индейке вместе с шариками из чернослива.



Свиные отбивные с нектаринами



ЧТО НУЖНО:

- 8 свиных отбивных
- 3 зубчика чеснока
- 1 стакан свежевыжатого апельсинового сока
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. крупномолотого черного перца
- 1 ч. л. молотого кумина
- соль

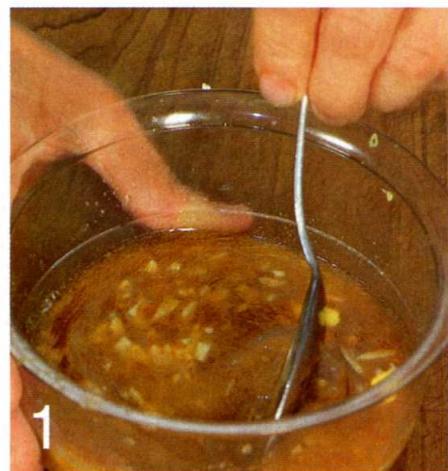
Время подготовки: 2 часа

Время приготовления: 40 мин.

Порций: 8

Для соуса:

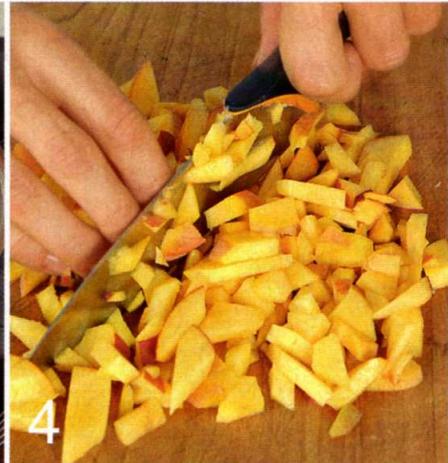
- 3 нектарина
- 1 зеленый острый перчик
- 0,5 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 1 стакан куриного бульона
- 2 ст. л. жидкого меда
- сок 0,5 лимона
- 1 ч. л. тертого корня имбиря
- 0,25 ч. л. соли



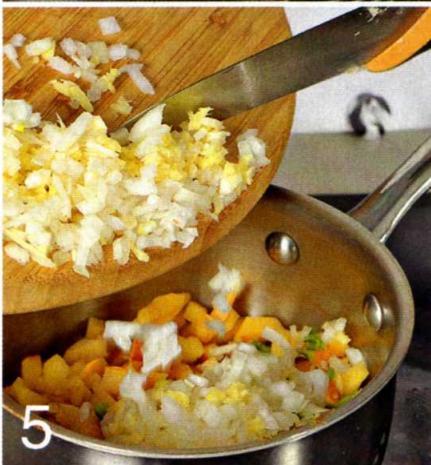
2



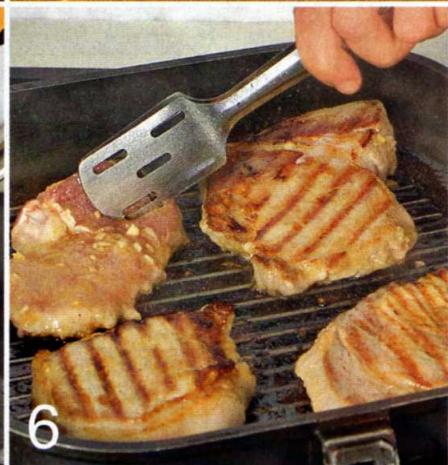
3



4



5



6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и раздавить. Смешать в миске апельсиновый сок, масло, чеснок, кумин и перец.

2 Отбивные вымыть, обсушить и разложить в один слой в неглубокой форме. Полить маринадом, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 2 ч.

3 Острый перчик положить на сухую горячую сковороду и обуглить со всех сторон. Переложить в пластиковый пакет на 5 мин. Затем очистить от кожицы, удалить семена, мякоть измельчить.

4 Нектарины вымыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками.

5 Лук и чеснок очистить и измельчить. Смешать в сотейнике нектарины, острый перчик, лук, чеснок, мед, лимонный сок, бульон, имбирь и соль. Довести смесь до кипения, уменьшить огонь и варить 30 мин., изредка помешивая.

6 Разогреть сковороду-гриль. Вынуть отбивные из маринада, промокнуть бумажными полотенцами и посолить по вкусу. Выложить на сковороду и жарить 5 мин. Перевернуть и готовить с другой стороны еще 7–8 мин., до румяной корочки. Подать к столу отбивные вместе с соусом.



Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6

ЧИЛИ КОН КАРНЕ



ЧТО НУЖНО:

- 800 г говядины
- 800 г помидоров
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 1 острый красный перчик
- 1 сладкий красный перец
- 250 г сухой красной фасоли
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. муки
- 3 ст. л. томатного пюре
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Предварительно замоченную на 8 ч фасоль залить свежей водой, довести до кипения и варить 10 мин. Слить.
- 2 Лук и чеснок мелко нарезать. Острый перчик очистить от семян и измельчить. Помидоры нарезать дольками, мясо – маленькими кусочками.
- 3 В кастрюле разогреть 2 ст. л. масла и обжарить мясо, 6–8 мин. На оставшемся масле отдельно обжарить лук, 5–6 мин. Добавить чеснок, острый перчик и готовить еще 3–4 мин. Переложить луковую смесь к мясу, добавить фасоль и муку. Влить 300 мл воды, положить помидоры и томатное пюре. Приправить солью и перцем, тушить на слабом огне 1 ч. У сладкого перца удалить сердцевину, нарезать мякоть маленькими кубиками, добавить в кастрюлю и тушить еще 15 мин.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Всё будет тип



ПИРОГ ИЗ КРОЛИКА С ПАШТЕТОМ



ЧТО НУЖНО:

- 1 кролик весом 1,2 кг
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1,5 ст. л. сливочного масла
- 1 ч. л. сухого тимьяна и майорана
 - соль, перец

Для паштета:

- 450 г куриной печени
- 50 г сливочного масла
- 4 ст. л. бренди
- 1 ч. л. молотого мускатного ореха

Для теста:

- 3 стакана муки
- 100 г сала
- 100 г сливочного масла
- 100 мл молока
- 2 яйца
- 1 ч. л. соли

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 16–18

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кролика вымыть, отделить мясо от костей и нарезать его небольшими кубиками. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить овощи в разогретом масле, 5 мин. Перемешать с мясом, зеленью, солью и перцем.

2 Просеять в миску муку и щепотку соли. Вскипятить молоко и 0,5 стакана воды. Добавить нарезанные на кубики сало и сливочное масло, довести до кипения. Снять с огня и постепенно, размешивая, влить в миску с мукой.

3 Печеньку вымыть, обсушить и обжарить в разогретом масле, 6–7 мин. Добавить бренди и мускатный орех. Посолить, поперчить и измельчить в блендере.

4 Смазать маслом разъемную форму, дно застелить бумагой для выпечки. Тонко раскатать 2/3 приготовленного теста и застелить им форму.

5 Выложить половину начинки. Добавить паштет и накрыть сверху оставшейся начинкой. Раскатать оставшееся тесто, накрыть им пирог.

6 Срезать лишнее тесто, защипнуть края. Сделать в центре отверстие. Из оставшегося теста вырезать листи-



ки, украсить пирог. Смазать поверхность слегка взбитым яйцом. Выпекать 20 мин. при 200 °C. Затем уменьшить температуру духовки до 150 °C и выпекать еще 1,5 ч, накрыв бумагой. Снять боковые части формы, смазать стенки пирога взбитым яйцом, верх закрыть бумагой и вернуть в духовку на 15 мин. при 200 °C.

Уникальная 3D-структура бумаги и двустороннее силиконовое покрытие обеспечивает ее главное качество – продукт не прилипает к бумаге. При этом сохраняется герметичность, благодаря чему посуда остается чистой. Эта бумага подходит для выпечки, запекания, приготовления на пару



кебабы по-румынски



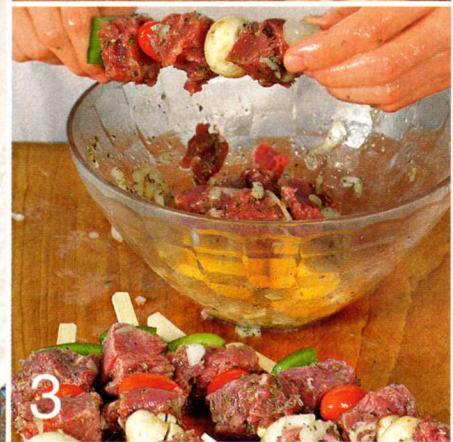
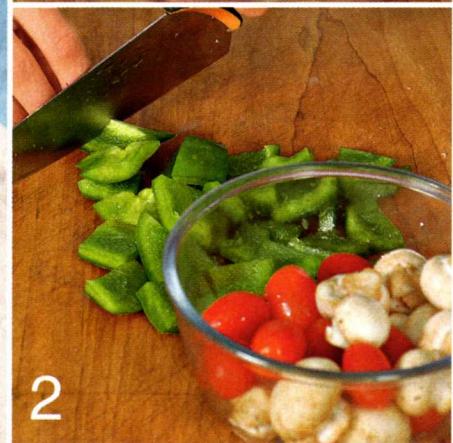
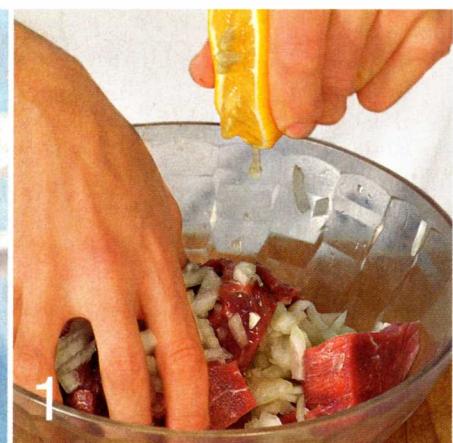
Время подготовки: 10 ч
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

- 800 г нежирной баранины
- 2 зеленых сладких перца
- 12 шампиньонов
- 12 консервированных луковиц
- 12 томатов черри
- 0,5 стакана красного вина
 - сок 1 лимона
- 1 луковица
- 4 ст. л. оливкового масла
- 0,5 ч. л. сухого шалфея и розмарина
 - соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- Деревянные шпажки предварительно вымочить в холодной воде, 30 мин. Мясо нарезать кусочками «на один укус». Луковицу очистить и измельчить. Смешать в миске лимонный сок, вино, лук, масло, зелень, соль и перец. Поместить баранину в маринад и убрать в холодильник на 10–12 ч, несколько раз перемешать за это время.
- Овощи вымыть. Перцы нарезать небольшими кусочками, удалив сердцевину. Мясо вынуть из маринада, промокнуть бумажными полотенцами.
- Нанизать мясо на шпажки, перемежая жемчужным луком, томатами, перцами и шампиньонами. Обжарить со всех сторон на гриле, по 10–12 мин.





расстегай с мясом



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 400 г муки
- 1 ст. л. сахара
- 125 мл молока
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 1 яйцо
- 0,25 ч. л. соли

Для начинки:

- 700 г говядины
- 2 вареных яйца
- 2 ст. л. растительного масла
- 50 г сливочного масла
 - соль, перец
 - мясной бульон

Время подготовки: 3 часа

Время приготовления: 1 час

Порций: 10–12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку несколько раз просеять. Развести дрожжи в теплом молоке, добавить по 1 ст. л. сахара и муки, размешать и отставить на 30 мин., пока смесь не запенится. Затем добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло, слегка взбитое яйцо и соль. Вымесить тесто до однородности, положить в кастрюлю и накрыть полотенцем. Поставить в теплое место на 1,5–2 ч. Когда тесто поднимется, обмять его и вернуть в тепло еще на 1 ч.

2 Мясо вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить мясо, 12 мин.

3 Вареные яйца мелко нарезать. Пропустить обжаренное мясо через мясорубку, смешать с яйцами. Приправить солью и перцем.

4 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в толстый жгут, разделить на 15–20 частей. Из каждой части скатать шарик и дать ему рассстегнуться, 10–15 мин. Затем руками сформировать из шариков круглые лепешки толщиной 4–5 мм.



5 На каждую лепешку выложить по 1–2 ст. л. начинки, предварительно слепив ее в небольшой валик.

6 Соединить края лепешки и защипнуть, оставив середину расстегаев открытой. Выложить расстегаи на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга, дать постоять 15 мин. Смазать слегка взбитым яйцом и выпекать 15–20 мин. при 200 °C. Готовые расстегаи вынуть из духовки, отставить на 15 мин. Затем в каждый пирожок положить по кусочку сливочного масла и влить по 1 ст. л. бульона.

следующий
выпуск:
блюда
венгерской
кухни



новый номер выйдет 16 января

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№01 (129), январь 2012
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Боннieri Пабликейшнз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru
e-mail: mail@phpb.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
бывший редактор Динара Нуриева
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новузов
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин
фотографы Сергей Самойлов
корректоры Игорь Савкин
Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе Марина Мамина
000 «Боннieri Пабликейшнз»

Отдел рекламы: Анастасия Епишикина,
Мария Ключинская,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1070

Руководитель Лариса Машталер
отдела специпроектов

Руководитель Ирина Федотова
отдела продаж в Интернете

Отдел маркетинга: Зоя Галищникова,

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Карагач, Елена Куликова,
Наталия Лискина, Юлия Ремезова,
Андрей Телингатер, Сергей Успенский,
тел.: (495) 725-1070

Подписка Екатерина Жуковская,
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального Илья Иванов
директора по правовым вопросам

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Екатерина Панюшина
(руководитель отдела),
Светлана Кузина,
Георгий Савастянов,
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 201 400 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Сергей Самойлов

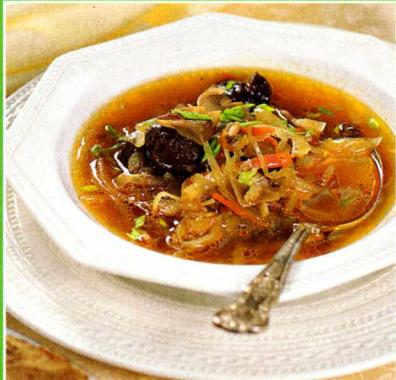
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных
материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме,
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного
разрешения редакции.

© ООО «Боннieri Пабликейшнз», дизайн, фото, текст, 2011 г.

в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 9 января