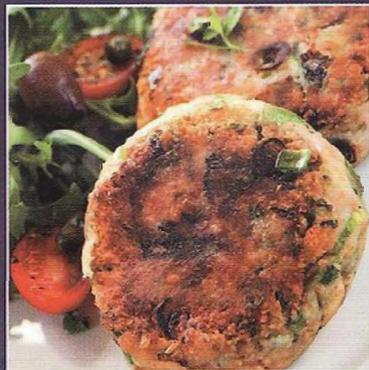
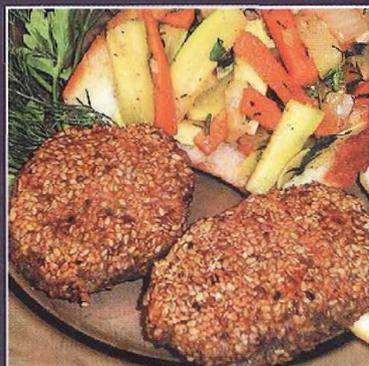


Корольное
Блюдо

КОТЛЕТЫ

на любой вкус



УДК 641.8
ББК 36.99
К 73

Серия «Коронное блюдо»
Основана в 2012 году

К 73 Котлеты на любой вкус./Авт.-сост. Е. А. Альхабаш.— Х.: Аргумент Принт, 2012.— 96 с.— (Коронное блюдо).

ISBN 978-617-570-315-1

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

Вы любите котлеты, но вам надоело готовить их по одному и тому же рецепту? Воспользуйтесь этой книгой, в которой собраны лучшие рецепты котлет, зраз, тефтелей из свинины, баранины, говядины, курицы, рыбы, а также овощей. Готовятся они очень просто и получаются очень вкусными и сытными. Готовьте с удовольствием!

УДК 641.8
ББК 36.99

ISBN 978-617-570-315-1

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2012

Удивительные котлеты

Название «котлеты» пришло к нам из французской кухни и буквально означает «ребрышко». Изначально котлеты делали из свиных или телячьих ребрышек, обернутых мясной мякотью, сложенной пополам, наподобие лепешки. Со временем котлета претерпела очень сильные изменения: ее стали делать не только из рубленого мяса, но и из рыбы, грибов, овощей.

Первые котлеты появились на Руси только во времена Петра I. Причем сразу претерпели массу преобразований. В конечном итоге котлетами на Руси стали называть изделия, приготовленные из рубленого мяса в форме лепешки. Именно с тех пор это блюдо прочно и надежно вошло в нашу кухню. На сегодняшний день трудно найти продукты, из которых бы котлеты не приготавливали. Их делают из любых видов мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. Котлеты готовят из многих видов овощей и грибов, круп и злаков. Разнообразие вариантов этого блюда в современном мире невероятно велико.

В нашей кухне котлеты традиционно готовятся из мясного фарша. На фарш можно взять как свежее, парное, так и размороженное мясо. Хорошо сочетаются говядина, свинина, баранина. Лучше брать наиболее нежные части туши для мясной составляющей фарша. Самые нежные котлетки получаются из вырезки. Доля шпика в мясном фарше не должна превышать 20–30. Для котлет из говядины, свинины или сочетаний этих видов мяса достаточно взять 10 % шпика от общего веса мяса, для котлет из баранины — немного больше. Для придания котлетам сочности в фарш желательно добавить воду или сливки. Вливать жидкость нужно очень осторожно, по одной столовой ложке. Жидкость должна полностью впитаться в мясо, не изменив при этом консистенцию фарша. А вот от добавления яиц в фарш лучше воздержаться. Яйца придадут котлетам ненужную жесткость. Фарш лепится и замешивается с другими ингредиентами: сухарями или измельченным (через мясорубку) белым хлебом, с добавлением молока, мелко нарубленным луком, иногда чесноком, картофелем, сыром, пряностями, солью. Считается, что для сочности можно добавить в фарш немного майонеза, но можно не

добавлять, если мясо качественное. Вкусными получаются котлеты из рубленого мяса, если добавить в фарш свежей зелени.

Поджаривают котлеты в горячем жире. В недостаточно нагретом жире не образуется хрустящая корочка, и изделия выйдут невкусными. Однако жир нельзя перекаливать, так как мясо может даже подгореть, а внутри останется сырым. Чтобы определить, достаточно ли разогрет жир, нужно бросить в него кусочек хлеба: если вокруг образовалась пена, он всплыл на поверхность и поджарился до румяного цвета, значит, можно класть мясо; если же хлеб утонул, жир следует еще подогреть. Сначала котлеты обжаривают на сковороде на сильном огне с обеих сторон, не закрывая сковороду крышкой. Потом накрывают крышкой и доводят до готовности на слабом огне. В это время можно залить котлеты каким-либо соусом или сметаной, чтобы они протушились.

Жарение — это не единственный способ приготовления котлет. Очень вкусным диетическим блюдом являются, например, котлетки, приготовленные на пару. Паровые котлеты готовят в духовом шкафу или в пароварке. Подают с гарниром из отварных овощей, полив любым сливочным соусом.

Рыбные котлеты можно приготовить из филе практически любого вида рыб. Очень вкусные котлеты из судака, щуки, окуней, но самыми вкусными по праву считаются котлеты, приготовленные из филе трески.

Существует богатое разнообразие котлет из овощей и грибов. Такие котлеты готовят из любых свежих овощей, корнеплодов, тыквы, кабачков, сушеных и свежих грибов. Очень часто овощные и грибные котлеты готовят с добавлением злаков или бобовых.

Разнообразие котлет не ограничивается лишь вторыми горячими блюдами или холодными закусками. Можно приготовить котлеты и на десерт. В качестве десерта чаще всего подают котлеты, приготовленные из риса, пшенной или кукурузной крупы, политые сладкими соусами, киселем или вареньем. Подают горячими, полив любым сладким соусом или вареньем и украсив шариком сливочного мороженого. Такой десерт, сочетающий в себе горячие ароматные котлетки и холодное мороженое, не оставит равнодушным никого.



Куриные крокеты



Ингредиенты:

- куриное филе — 500 г;
- яйцо — 1 шт.;
- кукурузная мука — 50 г;
- перец — ¼ ч. ложки;
- соль — ½ ч. ложки.

Из куриного филе сделать однородный фарш с помощью блендера. Добавить яйцо и перемешать. Добавить кукурузную муку, соль и перец. Перемешать.

На посыпанной мукой поверхности скатать шарики размером чуть больше грецкого ореха.

Для каждого шарика взять 1 ч. ложку фарша. В сотейнике разогреть масло для фритюра.

Закладывать шарики небольшими порциями (по 5—7 штук) и жарить до светло-золотистого цвета около 3 минут.

Готовые крокеты вынуть шумовкой и выложить на полотенце или салфетку, чтобы удалить лишний жир.



Совет. В крокеты можно добавить лук и чеснок, предварительно его измельчив. Если чеснок не измельчить, а добавить достаточно крупными кусочками, это придаст вашим крокетам дополнительную пикантность.



Шарики из баранины с зеленью



Ингредиенты:

- черствая булочка — 1 шт.;
- лук — 2 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- растительное масло — 5 ст. ложек;
- рубленая баранина — 500 г;
- яйцо — 1 шт.;
- зелень петрушки — 3 ст. ложки;
- базилик — 2 ст. ложки;
- лимонная мята и кервель
(мелко нарезанные) — по 1 ст. ложке;
- соль, перец.

Размочить булку. Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, потушить в 1 ст. ложке растительного масла, затем вынуть из сковороды. Размять булку. Смешать ее с рубленой бараниной, луком, чесноком, яйцом, зеленью, солью и перцем. Смочить руки водой и сделать из приготовленного фарша 20 шариков. Разогреть на сковороде оставшееся растительное масло. Обжаривать мясные шарики 10 минут со всех сторон до коричневого цвета. Подавать это блюдо можно и горячим, и холодным.



Совет. Если добавить в фарш сливочное масло — котлеты приобретут дополнительную сочность и воздушность.



Куриные тефтели в соусе



Ингредиенты:

- куриный фарш — 500 г;
- яйца — 2 шт.;
- лук (мелко нарезанный) — 1 шт.;
- картофель (натертый на терке) — 1 шт.;
- хлебные крошки — 2 ст. ложки;
- соль, перец — по вкусу;

для соуса:

- томат-паста — 100 г;
- куриный бульон — 2 кубика;
- вода — 1 стакан;
- соус «сладкий чили» — 2 ложки.

Все смешать и сделать шарики. В плоской кастрюле или глубокой сковороде приготовить соус: обжарить нарезанную луковичу, добавить томат-пасту, куриный бульон, воду, соус «сладкий чили». Довести соус до кипения и осторожно выложить в него тефтели, уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить 1 час.



Совет. Чтобы мясной фарш не прилипал к рукам при приготовлении тефтелей, можно смазать руки растительным маслом или макать их в миску с водой.



Котлеты по-шведски

Ингредиенты:

- фарш — 500 г;
- картофель — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- яичный желток — 1 шт.;
- молоко — 4 ст. ложки;
- свекла маринованная — ½ шт.;
- сухари панировочные — 4 ст. ложки;
- масло растительное — 2 ст. ложки;
- соль.

Мясной фарш, молоко и желток взбить до получения однородной массы, добавить натертый на мелкой терке картофель, мелко нарезанную свеклу, жареный лук, посолить, перемешать. Сформовать котлеты, запанировать их в сухарях, обжарить до образования золотистой корочки и прогреть в духовке.

Котлеты из духовки

Ингредиенты:

- мясной фарш — 0,5 кг;
- картофель — 2 шт.;
- лук — 1 шт.;
- чеснок — 3–4 зуб.;
- хлеб (мякиш) — 3 куса;
- майонез — 4 ст. ложки;
- сливочное масло — 50 г;
- соль, перец — по вкусу.

Картофель натереть, лук мелко нарезать, чеснок подавить и добавить к фаршу. Хлеб замочить, отжать, добавить к фаршу. Добавить майонез, поперчить, посолить. Все перемешать. Сформировать котлеты, обвалить их в панировочных сухарях и выложить на противень, смазанный растительным маслом. Жарить в духовке при 200 °С 15 минут. После этого вытащить и на каждую котлетку (для сочности) положить немного сливочного масла. Поставить еще на 15 минут в духовку.



Свиная котлета на косточке

Ингредиенты:

- свиная котлета на косточке — 4 шт.;
- соль — по вкусу;
- черный перец молотый — по вкусу;
- оливковое масло — по вкусу.

Свиные котлеты на косточке слегка отбить. Обрезать лишний жир и посыпать молотым черным перцем. Дать полежать 20 минут. Очень хорошо разогреть сковороду с толстым дном. Слегка смазать дно маслом и положить котлеты. Обжарить на среднем огне (но ближе к сильному, чтобы образовывалась корочка и не вытекал мясной сок) примерно 5—6 минут с каждой стороны. Вынуть котлеты на блюдо, посолить, дать им «отдохнуть» 5 минут и можно подавать к столу.

Котлеты на косточке с тимьяном



Ингредиенты:

- корейка баранья с косточкой — 1 кг;
- тимьян рубленый — 3 ст. ложки;
- масло растительное — 4 ст. ложки;
- сок лимона — 3 ст. ложки;
- перец черный молотый, соль — по вкусу.

Корейку нарезать порционными кусками, слегка отбить. Посыпать тимьяном, засолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона и выдержать в холодильнике 30 минут. Подготовленные котлеты обжарить на масле. Затем довести до готовности в духовке. При подаче выложить котлеты на блюдо, оформить зеленью.



Котлеты куриные по-киевски



Ингредиенты:

- куриное филе — 85 г;
- яйца — 0,5 шт.;
- масло сливочное — 10 г;
- сухари — 20 г;
- специи — по вкусу;
- соль — по вкусу.

Зачистить и отбить филе, положить на середину кусочек масла и накрыть отбитым маленьким кусочком филе, края филе завернуть. Смочив изделия в яйце, панировать в белых сухарях и вторично смочить в яйце. Обжаривать и подавать к столу.

Котлеты «Софи»

Ингредиенты:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| • телятина — 600 г; | • сок лимона — 4 ч. ложки; |
| • ветчина — 100 г; | • перец черный молотый, |
| • яйцо — 2 шт.; | соль — по вкусу; |
| • сливки — 4 ст. ложки; | • зелень укропа |
| • масло сливочное — 2 ст. ложки; | или петрушки — по вкусу. |

Телятину нарезать кусками, отбить, посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. На каждый кусок положить по ломтику ветчины и половинке сваренного вкрутую яйца, свернуть мясо рулетом и перевязать ниткой. Жарить котлеты на масле 10 минут, добавить сливки и тушить под крышкой еще 5—7 минут.



Котлеты «Пожарские»



Ингредиенты:

- мякоть телятины или мясо домашней птицы — 500 г;
- белый батон — ½ шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- молоко — ½ стакана;
- сливки — ½ стакана;
- белые панировочные сухари — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 4 ст. ложки;
- соль, черный молотый перец;
- рубленая зелень укропа и петрушки.

Мякоть телятины помыть, очистить от пленок и сухожилий, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку.

Добавив растертое сливочное масло, яйцо, сливки, соль, перец, хорошо взбить. Полученную массу разделить на небольшие шарики весом 30—40 г, обвалять в тертых белых сухарях, сформировать котлеты и обжарить с двух сторон в разогретом жире.

Затем сковороду с котлетами поместить на 5 минут в горячую духовку или, накрыв крышкой, поддержать столько же времени на слабом огне.

При подаче полить сливочным маслом.



Совет. *Перед тем как начать формировать котлеты, поддержите некоторое время котлетный фарш в холодильнике. Благодаря этому котлеты будет легче и удобнее формировать.*



Полпетты



Ингредиенты:

- свинина (фарш) — 500 г;
- яйцо — 1 шт.;
- хлеб (ломтик) — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- молоко — 100 мл;
- сок томатный — 400 мл;
- мука — 4 ст. ложки;
- петрушка (зелень) — 1 пучок;
- базилик (листья) — 2 шт.;
- растительное масло — по вкусу;
- перец, соль, сахар — по вкусу.

Хлеб вымочить в молоке, выжать, положить в фарш. Добавить яйцо, мелко нарезанные лук и петрушку, посолить, поперчить, смешать в однородную массу. Из этой смеси сделать маленькие котлетки, обвалить их в муке и жарить на растительном масле с обеих сторон, пока не подрумянятся. Отдельно сделать томатный соус: прожарить на растительном масле чайную ложку муки, залить томатным соком, посолить, добавить щепотку сахара и базилик, варить на медленном огне до загустения. Жареные полпетты положить в глубокую тарелку и залить томатным соусом.



Совет. Фарш лучше всего дважды подвергнуть перекручиванию через мясорубку — эта тонкость сделает ваши котлеты особенно нежными.



Куриные тефтели в овощном соусе

Ингредиенты:

для тефтелей:

- *куриный фарш (из грудок) — 600 г;*
- *овсяные хлопья — 3 ст. л.;*
- *яйцо — 1 шт.;*
- *соль, смесь перцев;*
- *зелень — по желанию;*

для соуса:

- *небольшая луковица — 1 шт.;*
- *острый перец чили — ½ шт.;*
- *красный сладкий перец — 1 шт.;*
- *тыква, нарезанная кубиками — 500 г;*
- *помидор — 4 шт.;*
- *куриный бульон — 4 стакана;*
- *сок лимона — 1—2 шт.;*
- *соль;*
- *приправы.*

Для фарша смешать все ингредиенты и оставить на 10—15 минут.

Сделать соус. На помидорах сверху сделать надрезы, залить их ненадолго кипятком. Снять кожицу и нарезать кубиками.

Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить помидоры, перец и измельченный чили. Тушить несколько минут.

Влить половину бульона, увеличить огонь и довести до кипения.

Добавить кубики тыквы и варить без крышки, время от времени помешивая. Когда бульон снова закипит, убавить огонь, влить лимонный сок, засыпать специи и варить еще минут 10. Влить оставшийся бульон и довести до кипения.

Из фарша слепить тефтели. Быстро обжарить на растительном масле до образования корочки. Сразу заложить их в соус. Тушить 30 минут.



Мясные тефтели с помидорами черри

Ингредиенты:

- мякоть говядины — 1 кг;
- лук — 2 шт.;
- чеснок — 4 зубчика;
- белый свежий хлеб — 200 г;
- молоко — 1 стакан;
- тмин — 1 ч. ложка;
- тимьян, пучок укропа — 1 ч. ложка;
- лавровый лист — 2 шт.;
- консервированные томаты в собственном соку — 400 г;
- помидоры черри — 20 шт.;
- оливковое масло — 6 ст. ложек;
- соль — по вкусу.

Лук и чеснок очистить. Мясо измельчить в фарш вместе с 1 луковицей и 2 зубчиками чеснока. С хлеба срезать корку, мякиш размочить в молоке, слегка отжать и добавить в миску с мясом. Посолить по вкусу, добавить тмин и тимьян. Перемешать. Оставшийся лук и чеснок измельчить. Укроп вымыть, обсушить. Перевязать ниткой 3 веточки. Разогреть в сковороде 3 ст. ложки оливкового масла, положить измельченный лук и чеснок, обжарить до прозрачности лука. Добавить томаты в собственном соку, связанные веточки укропа, весь лавровый лист. Приправить солью и перцем. Дать закипеть, готовить 10 минут.

Аккуратно удалить из соуса укроп и лавровый лист. Отставить соус. Сформировать из фарша тефтели величиной с помидоры черри. Разогреть в сковороде оставшееся масло. Тефтели, постоянно переворачивая, обжарить до образования золотистой корочки, 5 минут. Отставить. Духовку разогреть до 180 °С. Соус перелить в жаропрочную посуду, туда же выложить тефтели. Накрыть фольгой и запекать 30 минут. Оставшийся укроп измельчить. Добавить к тефтелям помидоры черри. Готовить в духовке, не накрывая фольгой, еще 10 минут.



Котлеты мясные с зеленью



Ингредиенты:

- говядина — 500 г;
- свинина — 500 г;
- лук репчатый — 100 г;
- шпинат — 200 г;
- петрушка — 100 г;
- перец черный (молотый), соль — по вкусу;
- чеснок — 2–3 зубчика.

Лук измельчить, пропустив через мясорубку вместе с говядиной и свиной. Зелень промыть, мелко нарезать, перемешать с фаршем, добавив чеснок, соль и черный молотый перец по вкусу. Из приготовленной массы сформировать котлеты, обвалить их в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле.

Копченые котлеты

Ингредиенты:

- филе индейки — 500 г;
- филе куриное — 500 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- чеснок — 2 шт.;
- соль, перец, приправы — по вкусу;
- петрушка, кинза — по вкусу;
- яйцо — 1 шт.;
- сыр колбасный (копченый) — 150 г.

Мясо, лук, зелень (кинзу, петрушку), чеснок перекрутить через мясорубку, добавить молотый черный перец, красный перец, сушеный базилик и колбасный сыр. Добавить 1 яйцо. Вымесить фарш. Сформировать котлеты и жарить.



Мясные шарики

Ингредиенты:

- смешанный мясной фарш (говядина и свинина) — 400 г;
- яйцо — 1 шт.;
- твердый сыр — 50 г;
- панировочные сухари — 4—5 ст. ложек;
- несколько зубчиков чеснока;
- растительное масло;
- сливочное масло — 50 г;
- соль, приправы и специи — по вкусу;
- кетчуп для обмазывания шариков;

для соуса:

- мука — 1 ст. ложка;
- маргарин — 1 ст. ложка;
- бульон — 350 г;
- сметана — 0,5 стакана;
- лук зеленый;
- молотый черный перец, соль.

К фаршу добавить яйцо, столовую ложку масла, панировочные сухари, соль, приправы и специи. Натереть на мелкой терке сыр и положить в фарш. Нарезать крупными кусочками дольки чеснока, добавить к фаршу. Все смешать и вымесить фарш до однородной массы. Поставить в холод, чтобы он немного настоялся. Через 20 минут фарш достать, руки смочить холодной водой и сделать из фарша маленькие шарики. Разогреть сковородку, растопить сливочное масло, добавить растительное масло и выложить шарики. Обжарить на сильном огне со всех сторон. Переворачивать нужно осторожно, чтобы шарики не потеряли форму.

В миску налить кетчуп, каждый шарик брать столовой ложкой и обмакивать в кетчуп. Сложить их в посуду для запекания, поставить в духовку на средний огонь и запекать 20—25 минут. Шарики в процессе запекания нужно перевернуть, чтобы они покрылись равномерной темной корочкой.

Приготовить соус. Муку поджарить на маргарине до светло-желтого оттенка и развести бульоном, перец, соль и варить 5 минут. Потом добавить сметану и нарезанный зеленый лук.



Мясные шарики в томатном соусе



Ингредиенты:

- фарш — 400—500 г;
- яйцо — 1 шт.;
- помидор — 2 шт.;
- томатный соус или паста — 2—3 ст. ложки;
- лук — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубок;
- зелень петрушки;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- лавровый лист — 1 шт.;
- соль, перец — по вкусу.

В фарш добавить яйцо, соль и перец, перемешать, мокрыми руками сформировать маленькие шарики. Помидоры потереть на терке (кожица не должна попасть в общую массу). Лук мелко нарезать, обжарить до прозрачного цвета на оливковом масле, затем добавить протертые помидоры, томатную пасту, воды 150—200 мл, чеснок, пропущенный через пресс, лавровый лист, соль, перец и мелко нарубленную зелень, довести до кипения и варить на маленьком огне 5 минут. Затем в соус опустить мясные шарики, дать закипеть, убавить огонь и варить под крышкой 15—20 минут.



Совет. Мясные котлеты будут значительно вкуснее, если их приготовить из смеси говядины и свинины.



Котлеты из рубленого мяса

Ингредиенты:

- *телятина — 300 г;*
- *яйцо — 1 шт.;*
- *репчатый лук — ½ шт.;*
- *сметана — 1 ст. ложка;*
- *мука — 1,5 ст. ложки;*
- *соль, перец — по вкусу.*

Телятину отбить, затем порезать на кубики 0,5×0,5 см, фарш смешать с луком, яйцом, солью, перцем, сметаной и убрать в холодильник на час. Затем вынуть его, перемешать еще раз, добавить муку, опять перемешать. Масса получается чуть гуще густой сметаны. Затем раскалить сковороду, налить растительное масло, убавить огонь до среднего. Сформировать котлетки, при каждом формировании смачивая руки под струей воды. Жарить 5 минут с каждой стороны до румяной корочки, затем убавить огонь на минимума, добавить ¼ стакана воды, потушить 10 минут под крышкой.

Котлеты «На скорую руку»

Ингредиенты:

- *свинина — 600—700 г;*
- *мука — 3 ст. ложки;*
- *майонез — 3 ст. ложки;*
- *яйца — 3 шт.;*
- *крахмал — 2 ст. ложки;*
- *лук — 1 шт.;*
- *соль, черный перец — по вкусу.*

Мясо, лучше немного подмороженное, мелко порубить, затем добавить муку, мелко нарезанный лук, майонез, крахмал, яйца, соль, перец и все тщательно перемешать. Дать немного постоять. Раскалить на сковороде масло и ложкой сформировать небольшие котлетки, выложить на сковороду и обжарить.



Котлеты в панировке из сухариков



Ингредиенты:

- *мясо (свинина, говядина или смесь) — 500 г;*
- *крупная луковица — 1 шт.;*
- *белый батон — 2—3 ломтика;*
- *молоко;*
- *соль, перец, специи, приправы — по вкусу;*

для панировки:

- *яйца — 2 шт.;*
- *сухарики из белого хлеба.*

Ломтики батона нарезать маленькими кубиками, подсушить в духовке без изменения цвета. Для приготовления котлетного фарша ломтики батона размочить в молоке. Мясо, лук и размоченный батон прокрутить через мясорубку, вымешать. Посолить, поперчить, приправить специями. Хорошо отбить фарш, чтобы он стал более однородным.

Противень застелить бумагой для выпечки. В миске взбить 2 яйца, посолить, добавить перец. Сухарики выложить на тарелку. Из фарша сформировать небольшие котлетки, обмакнуть в яйца, потом в сухарики (их немного вдавливать в фарш) и снова в яйца. Выложить на противень. Поставить в разогретую до 180 °С духовку, запекать 20 минут.



Мясные зразы с яйцом и зеленым луком



Ингредиенты:

- фарш говяжий — 500 г;
- яйцо — 5 шт.;
- лук зеленый;
- панировочные сухари;
- соль, перец.

Выложить говяжий фарш в миску. Посолить, поперчить. Приготовить начинку из трех вареных яиц и измельченного зеленого лука. Немного посолить начинку. Из части фарша скатать шарик, затем размять его в лепешку размером, примерно, с ладонь. Выложить на фарш столовую ложку начинки из яиц и зеленого лука. Защипнуть края зраз и придать им форму котлеты.

Подготовить две тарелки: в одной взбить два сырых яйца, в другую насыпать панировочные сухари. Обмакнуть зразы сначала во взбитое яйцо. Затем обвалить зразы в сухарях.

Выложить зразы на сковороду с разогретым на ней растительным маслом. Обжарить с двух сторон до румяной корочки. Уменьшить огонь, накрыть сковороду крышкой и довести зразы до готовности.



Совет. Зразы можно фаршировать посеченным омлетом либо только луком и жиром. На гарнир подавать рассыпчатую гречневую кашу, отварные овощи, картофельное пюре.



Котлеты в соусе из плавленого сыра

Ингредиенты:

- мясо — 500 г;
- лук — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- черствый батон;
- сыр плавленый;
- итальянские травы;
- чеснок — 1 зубчик;
- укроп;
- мука — 1 ст. ложка.

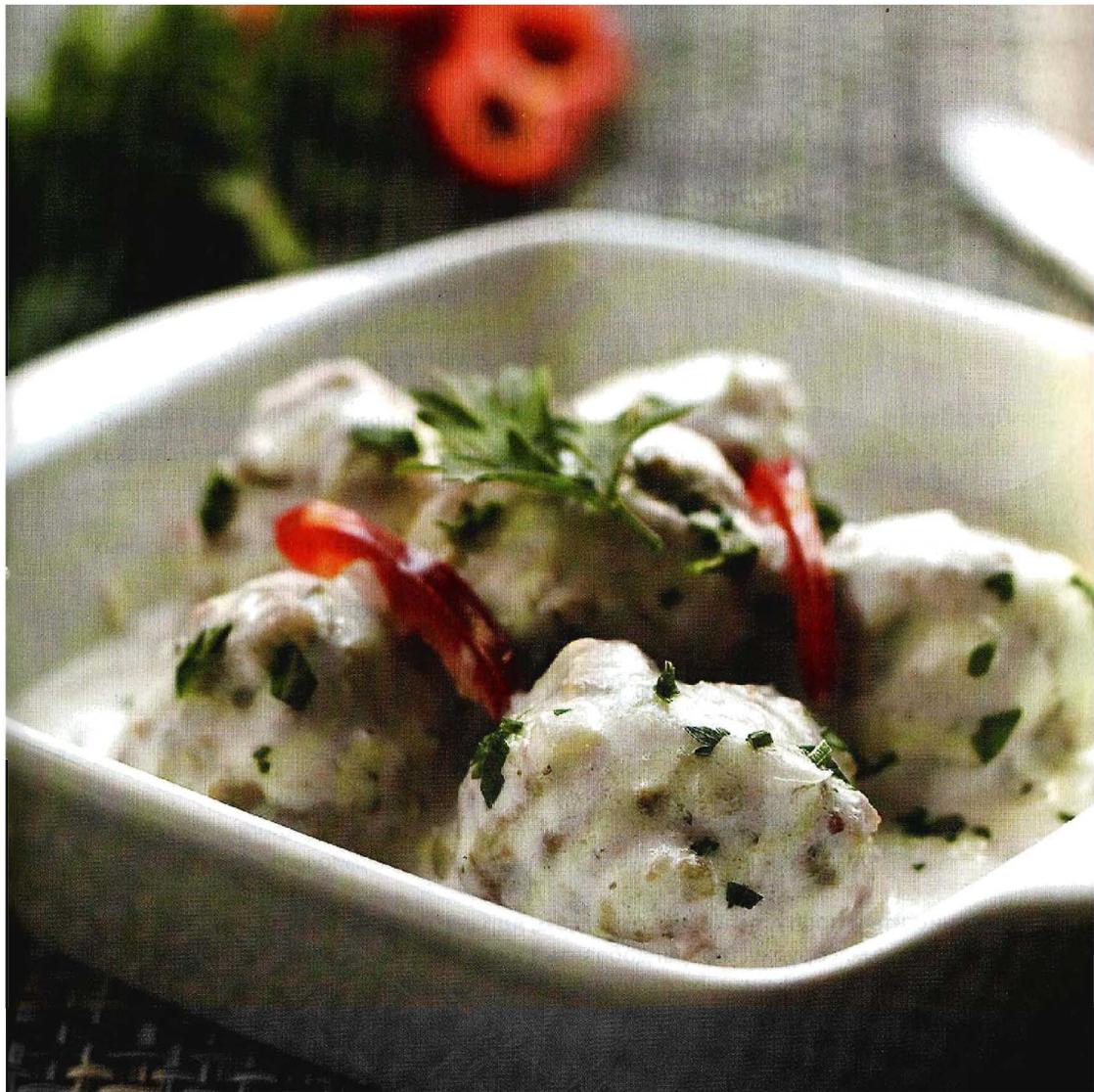
Мясо перекрутить с луком и смешать с яйцом и размоченной булкой. Добавить итальянские травы, соль, перец. Сформировать котлетки, обвалять в муке и обжарить с двух сторон. Измельчить укроп и чеснок. Смешать с плавленым сыром и выложить к котлетам, добавить воду. Тушить до готовности. В конце загустить мукой.

Мясные тефтели под молочным соусом

Ингредиенты:

- фарш — 250 г;
- рис отварной — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- маргарин — 50 мл;
- молоко — 1 стакан;
- мука пшеничная — 1 ч. ложка;
- масло растительное — 1 ст. ложка;
- лук репчатый — 1 шт.;
- соль, перец черный — по вкусу.

Мясной фарш смешать с рисом, добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать. Для соуса в растопленный маргарин добавить оставшуюся муку и слегка обжарить, постепенно развести молоком, заправить солью и варить 5 минут. Сформировать шарики, обвалять их в муке и обжарить. Тефтели залить молочным соусом и тушить 10 минут.



Котлеты домашние

Ингредиенты:

- *мясо (мякоть) — 500 г;*
- *лук — 1—2 шт.;*
- *хлеб белый — 150 г;*
- *молоко (сливки или вода) — 0,75 стакана;*
- *яйцо — 1 шт.;*
- *соль, перец черный — по вкусу;*
- *сухари панировочные;*
- *масло растительное.*

Предварительно вымытое мясо нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с луком. Кусочки хлеба очистить от корки и замочить в молоке (сливках или воде). Отжать и добавить к мясу. Вбить в фарш сырое яйцо, посолить, поперчить и хорошо все перемешать.

Сформировать котлеты овальной или круглой формы. Обвалять в панировочных сухарях.

Обжарить котлеты с двух сторон на разогретой сковороде с маслом.

Котлеты «Восточные»

Ингредиенты:

- *говядина — 400 г;*
- *яйца — 2 шт.;*
- *лук репчатый — 2 шт.;*
- *ядра грецких орехов, изюм;*
- *зелень петрушки или укропа;*
- *соль, перец черный молотый — по вкусу.*

Лук очистить и пропустить вместе с мясом, ядрами грецких орехов, изюмом и зеленью через мясорубку. В фарш добавить 1 яйцо, посолить и поперчить по вкусу. Из полученной массы сформировать котлеты, запанировать в муке, окунуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле с обеих сторон.



Котлеты из печени



Ингредиенты

- печень говяжья — 600—700 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- яблоко — 2 шт.;
- яйцо — 2 шт.;
- коньяк — 30 мл;
- мускатный орех — 0,5 ч. ложки;
- крупа манная — 3 ст. ложки;
- мука — 3 ст. ложки;
- сыр твердый — 100 г;
- чеснок — 2 зубчика;
- соль — по вкусу.

Печень замочить в молоке примерно на 1 час, затем освободить от пленки и протоков. Почистить лук, морковь, чеснок и яблоки от сердцевин. Пропустить все вышеперечисленные продукты через мясорубку.

Сыр натереть на крупной терке. Размешать в миске перемолотые продукты и добавить манку, муку, яйца, коньяк, соль, мускатный орех и натертый сыр.

Оставить массу в покое минут на 20—25, чтобы манная крупа немного разбухла. Выпекать на растительном масле с двух сторон, выкладывая массу ложкой.



Совет. Если добавить в фарш сливочное масло — котлеты приобретут дополнительную сочность и воздушность.



Котлеты мясные с картофелем и болгарским перцем



Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- филе куриное — 1 шт.;
- сыр твердый — 100 г;
- перец болгарский — 0,5 шт.;
- зелень;
- чеснок — 1 зубчик;
- мука — 4 ст. ложки;
- яйцо — 2 шт.;
- перец черный молотый;
- паприка — 1 ч. ложка;
- базилик — 0,5 ч. ложки.

Картофель помыть и очистить, натереть на крупной терке. Куриную грудку нарезать мелко или перекрутить через мясорубку. Мелко нарезать болгарский перец, сыр кусочками, положить все в картофель, перемешать. В фарш добавить 2 сырых яйца, муку, перец и соль, приправы. Фарш ложкой выкладывать на сковороду и жарить с двух сторон до румяной корочки. Подавать со сметаной или соусом.



Совет. Котлеты жарятся на сильно разогретой сковороде 3 минуты на каждой стороне, так как на горячей сковороде котлета быстро схватывается аппетитной корочкой, которая не дает вытекать из нее соку. Далее котлеты доводятся до готовности на слабом огне под крышкой.



Куриные котлеты, фаршированные грибами и сыром

Ингредиенты:

- *куриный фарш — 700 г;*
- *шампиньоны — 200 г;*
- *сыр — 200 г;*
- *маленький пучок укропа;*
- *панировочные сухари.*

Шампиньоны нарезать, обжарить в масле до мягкости и соединить с потертым на крупной терке сыром и рубленой зеленью укропа. Взять кусочек фарша и положить на ладонь в виде блинчика. В серединку поместить начинку и завернуть. Обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до готовности.

Котлеты «К ужину»

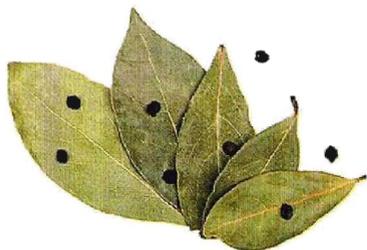
Ингредиенты:

- *фарш мясной — 600 г;*
- *белая булка — 100 г;*
- *молоко — 50 мл;*
- *яйцо — 1 шт.;*
- *лук репчатый — 1 шт.;*
- *масло растительное — 4 ст. ложки;*
- *перец черный молотый,*
соль — по вкусу.

Мякоть булки размочить в молоке и отжать. Репчатый лук очистить и вместе с булкой пропустить через мясорубку. Полученную массу выложить в фарш, добавить яйцо, хорошо вымесить, посолить и поперчить по вкусу. Сформировать котлеты, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.



Котлеты рыбные по-японски



Ингредиенты:

- рыба (треска, минтай, хек — филе) — 500 г;
- мука — 1 ст. ложка;
- яйцо — 4 шт.;
- вино (десертное) — 1,5 ст. ложки;
- сахар — 1,5 ч. ложки;
- масло растительное (для жарки) — 3 ст. ложки;
- специи (соль, перец черный молотый).

Рыбное филе тщательно промыть, пропустить через мясорубку. Затем фарш смешать с мукой, яичными желтками, взбитыми с сахаром белками и вином. Посолить, поперчить. Сформировать котлеты и обжарить на сковороде с маслом до золотистого цвета.

Жареные рыбные шарики

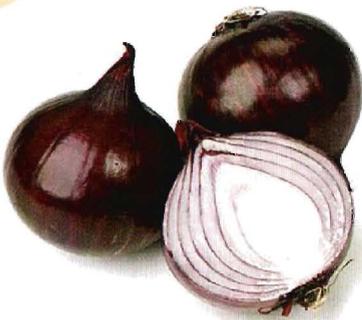
Ингредиенты:

- рыба (фарш) — 500 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- соль — 1 ч. ложка;
- растительное масло — для фритюра;
- яйцо — 1 шт.

Мелко нарубить рыбу и лук, посолить и перемешать. Вбить яйцо, снова перемешать, сделать шарики и обжарить их во фритюре.



Рыбные котлеты с сюрпризом



Ингредиенты:

- *рыбное филе — 1 кг;*
- *лук — 1 шт.;*
- *белый хлеб — 3—4 кусочка;*
- *творожный сливочный крем — 150—200 г;*
- *икра мойвы — 1 банка;*
- *сок лимона — 1 шт.;*
- *перец, соль — по вкусу;*
- *молоко;*
- *яйцо — 2 шт.;*
- *панировочные сухари.*

Филе сбрызнуть лимонным соком, дать постоять 15—20 минут, затем пропустить через мясорубку вместе с луком и булкой, размоченной в молоке. Добавить соль, перец, 1 яйцо и перемешать. Убрать в холодильник на 30 минут.

Перемешать творожный крем и икру.

Из фарша на ладонке сформировать лепешку, в центр которой положить чайную ложку с горкой начинки (или две), завернуть в виде котлетки.

Готовые котлетки обмакнуть во взбитом яйце, а затем в панировочных сухарях. Жарить на среднем огне.



Совет. *Лепить рыбные котлеты удобнее всего мокрыми руками, каждый раз смачивая руки в холодной воде.*



Рыбные котлеты с креветками и дайконом



Ингредиенты:

- бульон рыбный — 500 мл;
- рыба морская (филе) — 300 г;
- креветки (очищенные) — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- дайкон (небольшой) — 1 шт.;
- мука — 2 ст. ложки;
- масло соевое — 1,5 ст. ложки;
- крахмал — 1 ст. ложка;
- соус соевый — 1 ст. ложка;
- вино десертное — 1 ст. ложка;
- горчица — 1 ст. ложка;
- петрушка — 2—3 веточки;
- соль — по вкусу.

Дайкон очистить, вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Рыбное филе промыть, нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку, добавить яйцо и крахмал, посолить, перемешать.

Смочить руки холодной водой, сформировать небольшие котлеты, положив в середину каждой креветки. Запанировать котлеты в муке, обжарить на сковороде в разогретом масле.

Переложить в сотейник, залить горячим бульоном, добавить соевый соус и вино, тушить под крышкой на маленьком огне 5 минут. Добавить дайкон, тушить еще 5—7 минут. Готовые котлеты разложить по тарелкам, полить соусом, образовавшимся при тушении, украсить горчицей и листиками петрушки.

THE KITCHEN

RECIPE



Рыбные котлеты из щуки

Ингредиенты:

- филе щуки — 1 кг;
- лимон — 0,5 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- лук-порей — 1 шт.;
- яйца — 2 шт.;
- натуральный йогурт — 3 ст. ложки;
- мука — 4 ст. ложки;
- зелень петрушки и укропа — по вкусу;
- соль, приправы — по вкусу.

Филе рыбы порезать на маленькие кусочки, сложить в большую миску. Добавить кориандр, белый перец, лимонную цедру и 1 ст. ложку лимонного сока, йогурт, перемешать. Закрыть миску пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. Затем к рыбе добавить натертую на крупной терке морковь, нарезанный лук-порей, зелень петрушки и укропа, яйца, муку и соль. Перемешать. Выкладывать фарш ложкой на разогретую с растительным маслом сковороду и жарить с двух сторон на умеренном огне.

Фаршированные рыбные рулетики

Ингредиенты:

- филе белой рыбы — 500 г;
- крабовые палочки — 100 г;
- сыр — 50 г;
- томат — 2—3 ст. ложки;
- мука — 1 ст. ложка;
- масло сливочное — 1 ст. ложка.

Филе белой рыбы слегка отбить. Крабовые палочки и сыр натереть на мелкой терке, добавить майонез. Филе намазать этой смесью и завернуть плотно рулетом. Рулетики припустить с небольшим количеством воды. Муку обжарить с маслом, развести рыбным бульоном. Добавить тертый сыр или плавленный, томат, соль, специи. Рулетики переложить в соус и потушить 10 минут.



Рыбный бургер



Ингредиенты:

- филе лосося — 300 г;
- филе тилапии — 300 г;
- лук — 1 шт.;
- булочка — 2 кусочка;
- яйцо — 1 шт.;
- соль, сахар, черный перец, сухой чеснок — по вкусу;
- растительное масло.

Лук нарезать кубиками, поджарить до прозрачного и посыпать сахаром. Булку замочить в молоке и затем хорошо отжать, удалив всю лишнюю влагу.

Смолоть на мясорубке филе, поджаренный лук (удалив лишнее масло) и смоченную булку.

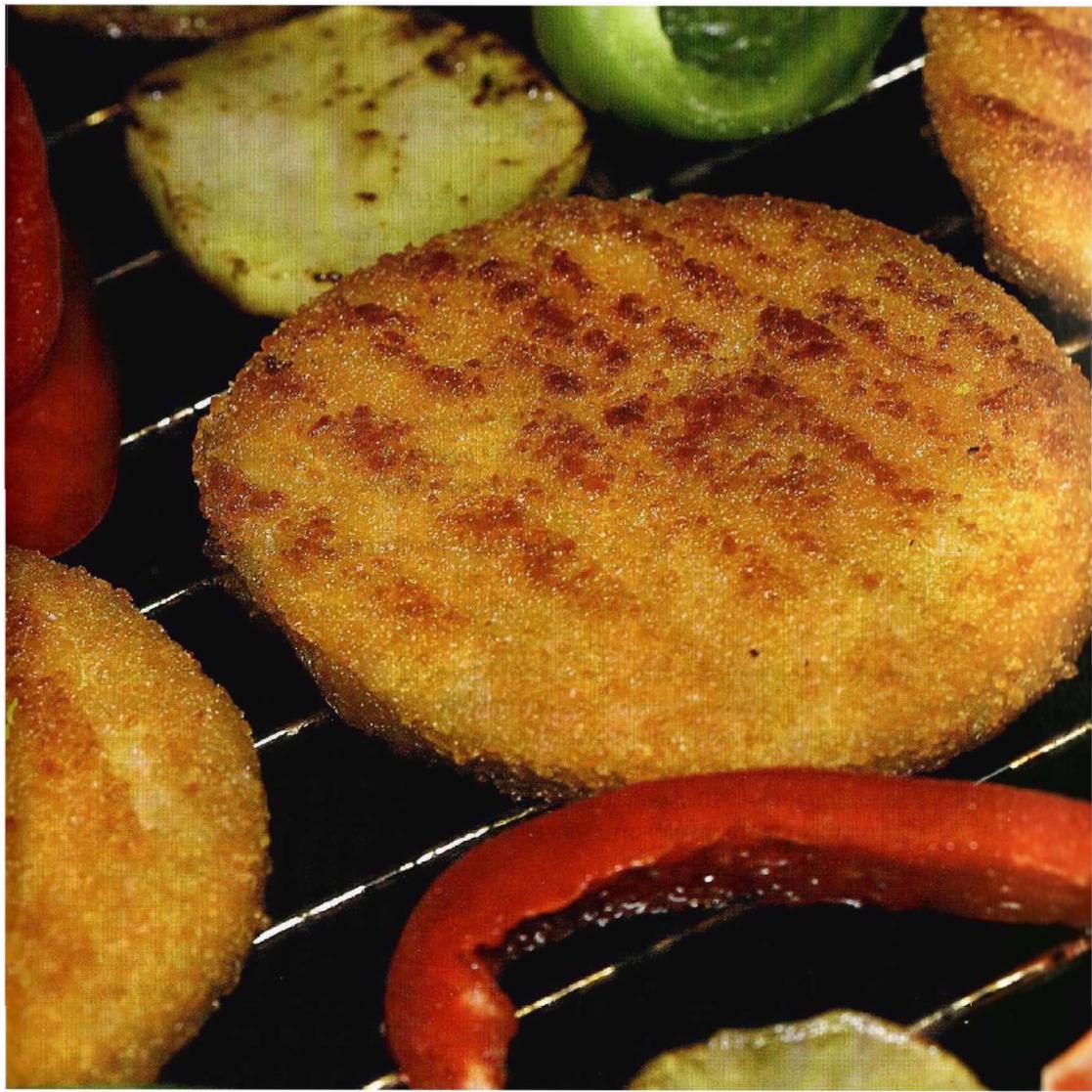
Готовый фарш посолить, добавить перец, чеснок и яйцо, хорошо вымесать ложкой до получения воздушной однородной массы.

Сформировать крупные котлеты, все время смачивая руки в холодной воде, чтобы котлеты были гладкими и правильной формы.

Выложить в разогретое масло и жарить до румяной корочки с двух сторон (можно при жарке одной из сторон прикрыть сковороду крышкой), затем перевернуть и обжарить уже без закрывания. Можно приготовить на гриле по 2—3 минуты с каждой из сторон.



Совет. Готовые рыбные котлеты можно выложить в кастрюлю, залить сметаной с тертым сыром, каким-либо соусом или просто водой с кусочком сливочного масла и запечь в духовке.



Рыбные палочки



Ингредиенты:

- филе морской рыбы — 300—400 г;
- ломтик хлеба — 1 шт.;
- молока — ¼ стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- растопленное сливочное масло — 2 ст. ложки;
- панировочные сухари — ½ стакана;
- манная крупа — 1—2 ст. ложки;
- измельченная зелень укропа — 2 ложки;
- соль, молотый перец, приправа для рыбы — по вкусу;
- растительное масло для жарки.

Хлеб вымочить в молоке, отжать. Пропустить вместе с рыбой через мясорубку или измельчить в комбайне. Вбить яйцо, добавить зелень, манную крупу, масло, соль, специи, перемешать, оставить на 10 минут.

Мокрыми руками придать форму рыбных палочек, запанировать в сухарях, поставить в холодильник на 10 минут. Обжарить на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета, выложить на салфетку, которая впитает излишки масла, подавать к столу.



Совет. Чтобы придать котлетам из рыбы более выраженный и глубокий вкус, при замешивании фарша добавьте в него морковь, яблоко или сыр и специи.



Рыбные котлеты по-тунисски



Ингредиенты:

- рыбное филе — 1—1,5 кг;
- черствый белый хлеб — 200 г;
- лук — 4 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- зелень петрушки и сельдерея;
- яйца — 3 шт.;
- тмин — ½ ч. ложки;
- растительное масло — 600 г;
- мука — 4—5 ст. ложек;
- лимон — 4 шт.;
- красный молотый перец — ½ ч. ложки;
- черный молотый перец, соль — по вкусу.

Хлеб размочить в небольшом количестве теплой воды. Лук мелко нарезать. Растолочь вместе чеснок и мелко нарезанные зелень петрушки и сельдерея. Измельчить рыбное филе, добавить размоченный и хорошо отжатый хлеб, яйца, лук, чеснок, петрушку и сельдерей, соль, черный и красный перец, тмин. Все смешать в однородную массу, сформировать из нее небольшие котлеты, сплющить их, слегка обвалять в муке. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить котлеты. Блюдо выстелить зеленью и осторожно уложить на нее котлеты. Подать горячими с кусочками лимона и острым томатным соусом.



Совет. При приготовлении рыбных котлет добавьте в фарш картофельное пюре или охлажденные сливки — это сделает ваши котлеты очень пышными и сочными.



Котлеты из судака фаршированные

Ингредиенты:

- судак — 100 г;
- мука — 1 ч. ложка;
- грибы свежие — 20 г;
- сухари молотые — 15 г;
- яйцо — ¼ шт.;
- соус молочный — 75 мл;
- растительное масло;
- соль, перец черный молотый.

Филе судака нарезать широкими тонкими кусками, слегка отбить, на куски рыбы положить густой молочный соус, смешанный с мелко рублеными грибами, посыпать солью, перцем, свернуть в рулетики, обвалить в муке, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и жарить во фритюре. При подаче полить котлеты растопленным сливочным маслом; отдельно подать томатный соус.

Котлеты рыбные по-одесски

Ингредиенты:

- филе красного окуня — 500 г;
- масло сливочное — 50 г;
- яйцо — 1 шт.;
- мука пшеничная — 50 г;
- панировочные сухари — 50 г;
- масло растительное — 50 г;
- соль, перец — по вкусу;
- сыр — 50 г.

Рыбное филе отбить, посолить и поперчить, каждое свернуть, положив внутрь кусочек сливочного масла и сыра. Запанировать котлеты в муке, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и жарить во фритюре.



Домашние рыбные наггетсы

Ингредиенты:

- палтус — 500 г;
- яйцо — 1 шт.;
- мука пшеничная — 0,5 стакана;
- пармезан — 1 ст. ложка;
- соль, перец — 0,5 ч. ложки;
- чипсы — 1 стакан.

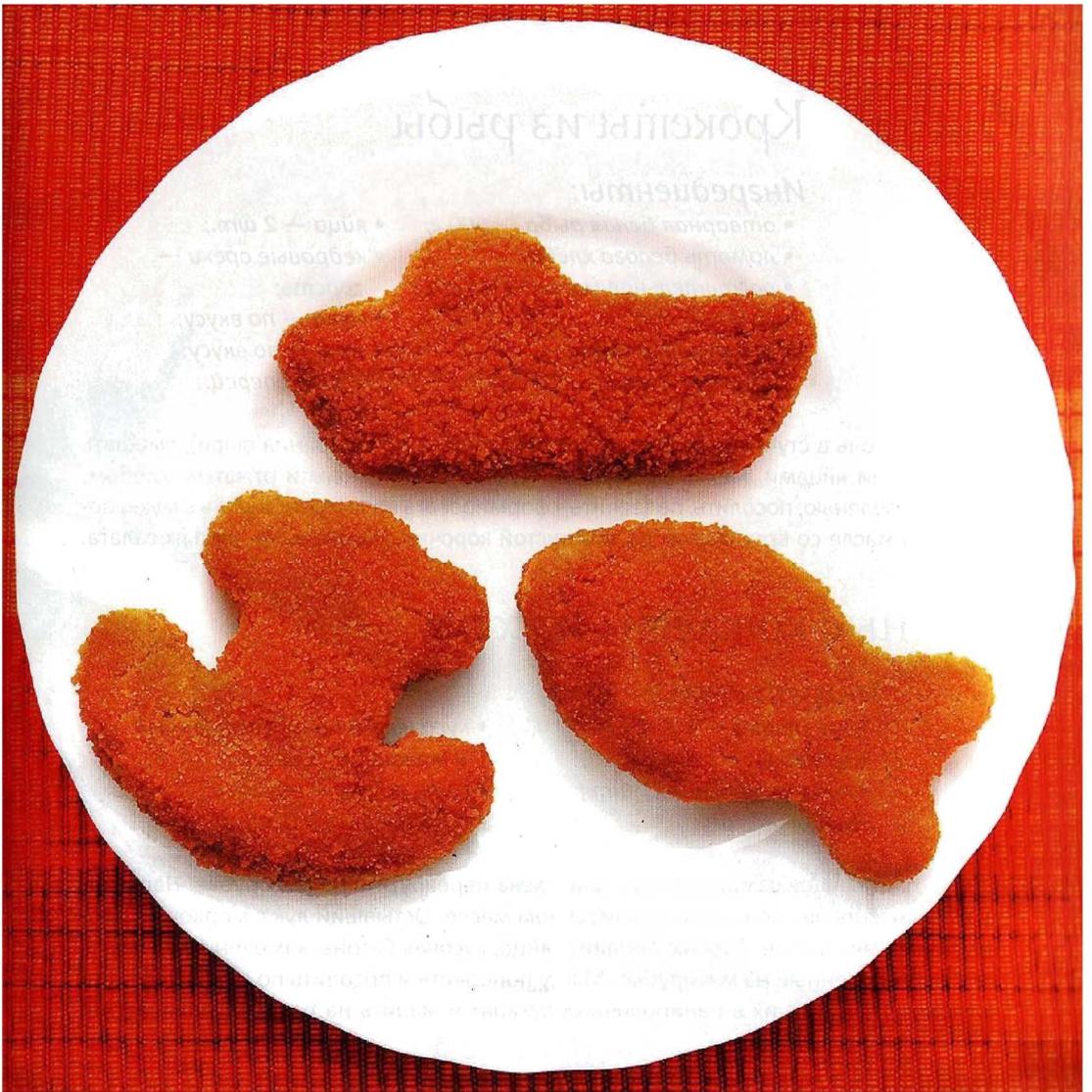
Филе рыбы разморозить, нарезать на порционные кусочки — небольшими прямоугольниками и посыпать солью и перцем. Подготовить отдельно три пиалы: в первую разбить яйцо, во вторую всыпать муку, а в третью — мелко раскрошенные чипсы и сыр пармезан. Кусочки рыбы обвалять в муке, затем окунуть во взбитое яйцо, запанировать в чипсах с сыром. Противень застелить фольгой, выложить наггетсы и запекать в хорошо разогретой духовке 20—25 минут до готовности рыбы.

Печеные рыбные наггетсы

Ингредиенты:

- рыба (филе) — 450 г;
- соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- перец (молотый) — по вкусу;
- растительное масло — 2 ч. ложки;
- кукурузные хлопья — $\frac{1}{2}$ стакана.

Разогреть духовку до 200 °С. Филе обсушить салфеткой, нарезать на кусочки (наггетсы) и посыпать солью и перцем. Оставить кусочки на 10—15 минут, а затем смазать их растительным маслом и обвалять в кукурузных хлопьях. Разложить наггетсы на смазанный растительным маслом противень и поставить в духовку на 10 минут.



Крокеты из рыбы

Ингредиенты:

- отварная белая рыба — 500 г;
- ломоть белого хлеба;
- растительное масло — 0,5 ст.;
- зеленый лук;
- петрушка и укроп — по 2 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- кедровые орехи — горсть;
- мука — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- черный перец.

Рыбу потолочь в ступке (или блендером обработать до состояния пюре), смешать со взбитыми яйцами, мелко рубленным луком, замоченным и отжатым хлебом, орехами, зеленью, посолить, поперчить, сформировать крокеты, обвалить в муке, обжарить в масле со всех сторон до золотистой корочки. Подавать на листьях салата.

Рыбные котлеты из хека

Ингредиенты:

- хек (филе) — 500 г;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- кусочек батона (замоченный в молоке) — 1 шт.;
- соль, перец — по вкусу;
- панировочные сухари.

Слегка подтаявшее замороженное филе хека перевернуть на мясорубке. Нарезанный лук и морковь обжарить на сливочном масле. Остывший лук с морковью прокрутить на мясорубке. Туда же добавить яйцо, кусочек батона, замоченный в молоке и перекрученный на мясорубке. Массу поперчить и посолить по вкусу и сделать котлетки. Обвалить их в панировочных сухарях и жарить на растительном масле.



Индийские жареные шарики из овощей



Ингредиенты:

- *картофель — 3 шт.;*
- *цветная капуста — ½ кочана;*
- *мука — 1 стакан;*
- *соль — 1,5 ч. ложки;*
- *куркума — 1 ч. ложка;*
- *карри или масалы (или другой смеси специй) — ½ ч. ложки;*
- *молотый перец — ½ ч. ложки;*
- *асафетиды — ½ ч. ложки;*
- *маленький пучок кинзы или петрушки;*
- *растительное или топленое масло для фритюра.*

Цветную капусту и картофель натереть на средней терке. Натертую цветную капусту и картофель смешать. Добавить соль, специи (не обязательно все) и нарубленную зелень, размешать и всыпать муку. Хорошо вымесить. Должна получиться влажная масса, из которой можно слепить шарик, и он будет держать форму. Теперь скатать из этой массы небольшие шарики диаметром 2,5—3 см.

Нагреть масло для обжаривания во фритюре, его должно быть столько, чтобы шарик мог полностью в нем утонуть. Опустить в кипящее масло несколько шариков. Через минуту поддеть их чем-нибудь снизу, чтобы они не прилипали ко дну. Жарить 5—6 минут до золотисто-коричневой корочки, периодически переворачивая их разными сторонами. Овощные шарики почти готовы. Вынимать шарики шумовкой и выкладывать на салфетки, чтобы удалить лишнее масло.



Морковные котлеты

Ингредиенты:

- морковь — 500 г;
- молоко — $\frac{1}{4}$ стакана;
- манная крупа — 2,5 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- сливочное масло — 3 ст. ложки;
- сахар — 1,5 ч. ложки.

Натертую на терке морковь положить в кастрюлю, добавить горячее молоко, чайную ложку сливочного масла, немного сахара и тушить на слабом огне до мягкости. Затем всыпать, помешивая, манную крупу и варить до загустения. Сваренную кашу немного охладить, добавить сырые яйца и соль, хорошо размешать и в горячем виде разделить на котлеты. Обвалять их в сухарях и обжарить на масле.

Котлеты морковно-яблочные

Ингредиенты:

- морковь — 6 шт.;
- яблоки — 4 шт.;
- манная крупа — 1 ст. ложка;
- молоко — $\frac{1}{2}$ стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- панировочные сухари — 2 ст. ложки;
- растительное масло — 4 ст. ложки;
- соль, сахар — по вкусу.

Морковь нашинковать соломкой и тушить с молоком и маслом. Как только морковь станет мягче, добавить нарезанные соломкой яблоки, манную крупу, соль, сахар и, помешивая, тушить до готовности. Полученную массу охладить, взбить яйцо. Все перемешать, сделать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить с двух сторон.



Котлеты овощные



Ингредиенты:

- морковь — 200 г;
- брюква — 200 г;
- тыква или кабачки — 300 г;
- капуста — 300 г;
- молоко — 1,5 стакана;
- манная крупа — ½ стакана;
- яйца — 3 шт.;
- сухари — ½ стакана;
- сахар — 1 ч. ложка;
- масло — 3—4 ст. ложки.

Очищенные, промытые морковь и брюкву тонко нашинковать, сложить в кастрюлю, подлить горячее молоко, добавить столовую ложку масла, сахар, соль, накрыть крышкой и поставить на плиту тушить. Через 15 минут в эту же кастрюлю положить нашинкованную капусту, а затем очищенную и нарезанную тыкву или кабачки, все это тушить до готовности примерно 15—20 минут.

Когда овощи будут готовы, всыпать в кастрюлю манную крупу и варить 8—10 минут, все время помешивая, чтобы не было комков. Массу слегка охладить, добавить яйца и соль, хорошо вымесить, охладить. Сформировать котлеты, запанировать в сухарях и обжарить. Подавать со сметаной.



Совет. Чтобы котлеты не развалились при жарке, можно добавить в фарш немного сырого перетертого картофеля.



Овощные котлеты «Праздничные»

Ингредиенты:

для котлет:

- кабачок цукини — 1 шт.;
- лук — 1 шт.;
- зеленая фасоль — 150 г;
- маленькая морковь — 1 шт.;
- картофель — 4 шт.;
- красный сладкий перец — 1 шт.;
- яйца — 4 шт.;
- мука — 4 ст. ложки;
- молотый кориандр — ½ ч. ложки;
- молотая зира — 1 ч. ложка;
- кайенский перец или чили — 1 щепотка;

- куркума — ½ ч. ложки;
- очищенный и натертый свежий корень имбиря — 2 ст. ложки;
- мелко нарезанная кинза — 2 ст. ложки;
- растительное масло;

для соуса:

- йогурт — 2 стакана;
- карри — 2 ч. ложки;
- сок одного лайма (или половины лимона);
- соль, перец.

Кабачок, морковь и картофель натереть на мелкой терке или размельчить в комбайне. Мелко нарезать лук, перец, фасоль. В большой миске смешать все овощи. Посолить, поперчить, добавить все остальные специи.

Слегка взбить яйца. Залить овощи, добавить муку. Перемешать. Разогреть масло в сковороде на среднем огне. Выкладывать овощную смесь столовой ложкой. Обжаривать по 3—4 минуты с каждой стороны. В это время приготовить соус: ингредиенты перемешать — и соус готов.



Овощные котлеты с творогом

Ингредиенты:

- капуста — 400 г;
- морковь — 400 г;
- яйцо — 2 шт.;
- творог — 300 г;
- молоко — 150 мл;
- манная крупа — 75 г;
- сахар — 25 г;
- сливочное масло — 50 г;
- сметана — 25 г;
- масло топленое — 25 г;
- соль — 7 г;
- панировочные сухари — 25 г.

Мелко нарезать капусту с морковью. Добавить молоко, чайную ложку масла и припустить до готовности. Манную крупу всыпать, непрерывно помешивая, добавить сахар и тушить 7 минут. Котлетную массу немного охладить, добавить яйца и творог. Котлеты сформировать, панировать в сухарях и обжаривать с двух сторон.

Котлеты тыквенные

Ингредиенты:

- тыква — 1,5 кг;
- соль — 1 ч. ложка;
- сахар — 2 ст. ложки;
- манная крупа — 1½ стакана;
- молоко — 1 стакан;
- яйцо — 2 шт.;
- растительное масло — 2 ст. ложки.

Тыкву натереть на терке, посолить, выложить в глубокую сковороду с растительным маслом и тушить на среднем огне до готовности. Когда тыква будет готова, не снимая с огня влить стакан молока, добавить сахар и медленно всыпать манную крупу, хорошо размешать. Когда манка будет готова, снять с огня, остудить. Добавить яйца, сформировать котлетки, обвалить в панировочных сухарях или муке и обжарить.



Овощные биточки с соусом по-французски

Ингредиенты:

- картофель — 400 г;
- капуста цветная — 400 г;
- желток — 2 шт.;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- перец — по вкусу;
- мускатный орех тертый —
½ ч. ложки;
- мука;
- грибы (шампиньоны) —
300 г;
- лук — 1 шт.;
- сливки (10 %) — 100 мл;
- вино сухое белое — 80 мл;
- сыр моцарелла — 100 г;
- зелень.

Картофель почистить, порезать кусочками, отварить до готовности. Добавить масло, истолочь в пюре. Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить 7—10 минут в подсоленной воде. Измельчить блендером или с помощью толкушки, соединить с картофельным пюре. Добавить желтки, соль, перец, мускатный орех. Размешать до получения пышной массы.

Сформировать круглые битки, панировать в муке. Обжарить битки в масле до румяной корочки.

Грибы нарезать кусочками и обжарить с луком. Добавить сливки, размешать. Всыпать тертый сыр, помешивать до полного его растворения. Влить вино, размешать до однородности, довести соус до кипения, помешивая, варить, пока не загустеет. Подавать биточки, полив соусом и посыпав зеленью.



Совет. Котлеты приобретут самый необычный вкус, если добавить к овощному фаршу обычный котлетный мясной фарш, хотя бы в соотношении: одна часть мясного фарша к трем частям овощного.



Драники с кабачком, капустой, картофелем и морковью

Ингредиенты:

- кабачок — 1–2 шт.;
- картофель — 2–3 шт.;
- капуста — 200–300 г;
- морковь — 1 шт.;
- лук — 1 шт.;
- чеснок — 2–3 зубчика;
- яйцо — 2 шт.;
- мука — 2–3 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- приправы.

Капусту, лук, чеснок мелко нарезать, остальные овощи натереть на терке. Все перемешать, добавить яйца, муку, соль, приправы. Ложкой выкладывать смесь на сковороду с растительным маслом, обжаривать с двух сторон до хрустящей корочки. Подавать со сметаной и зеленью.

Драники по-швейцарски



Ингредиенты:

- картофель — 1 кг;
- лук — 1 шт.;
- соль, молотый перец — по вкусу.

Картофель отварить «в мундирах» до полуготовности, очистить и натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета и добавить к натертой картошке, посолить, поперчить и перемешать. В разогретую сковороду налить 2 ст. ложки растительного масла, картофельную массу выкладывать, плотно прижимая. Обжарить с двух сторон.



Котлеты «Сюрприз»

Ингредиенты:

- капуста — 70 г;
- крабовые палочки — 50 г;
- кукуруза консервированная — 50 г;
- мука — 0,5 стакана;
- яйца — 2 шт.;
- лук — 1 шт.;
- сметана — 1 ч. ложка;
- кориандр — 1 ч. ложка;
- приправа, перец — по вкусу;
- растительное масло.

Капусту нашинковать, крабовые палочки и лук нарезать, перемешать с кукурузой, мукой, перцем и кориандром. Яйца взбить со сметаной и приправой, добавить их к капусте и остальным ингредиентам. На сковороде разогреть масло и выкладывать капустную массу ложкой в виде котлет. Жарить под крышкой на небольшом огне до готовности.

Котлеты из кукурузы с капустой

Ингредиенты:

- кукуруза сладкая — 200 г;
- капуста — 120 г;
- манная крупа — 15 г;
- яйца — 1 шт.;
- молоко — 50 г;
- маргарин — 10 г;
- сухари — 15 г;
- соль — по вкусу.

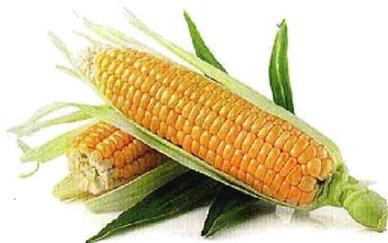
Капусту нашинковать, положить в посуду и припустить, добавив молоко, почти до готовности. Затем добавить пропущенные через мясорубку зерна консервированной кукурузы, всыпать манную крупу, размешать и довести все до готовности. Полученную массу охладить, добавить сырые яйца, посолить и вымесить. Из приготовленной массы сформировать котлеты, панировать их в сухарях и обжарить.



Кукурузные котлеты с сыром

Ингредиенты:

- кукуруза — 4 чашки;
- кукурузный крахмал — 1,5 ч. ложки;
- яйцо — 1 шт.;
- свежий тертый сыр пармезан — ¼ стакана;
- морская соль — ¼ ч. ложки;
- мука — ¼ стакана;
- черный перец — ¼ ч. ложки;
- нарезанные крупные листья базилика — 10 шт.;
- тертый сыр чеддер — ¼ стакана;
- масло для жарки — ¼ стакана.



Все ингредиенты хорошо смешать. На среднем огне в сковороде разогреть масло. При помощи ложки выкладывать смесь как оладьи и при этом не переворачивать, пока одна сторона не поджариться, иначе все развалиться. Обжаривать 2 минуты с двух сторон.

Чтобы обжаренные кукурузные оладьи были теплыми, после жарки поставьте их в разогретую до 100 °С духовку.



Совет. Обжаривать овощные котлеты следует в хорошо прогретой сковороде на растительном или сливочном масле.



Котлеты «Летние»

Ингредиенты:

- кабачки — 500 г;
- картофель — 3—4 шт.;
- растительное масло
(для жарки во фритюре) —
2 стакана;
- яйца — 3 шт.;
- мука — 4 ст. ложки;
- зелень петрушки;
- соль, перец — по вкусу.

Кабачки очистить, измельчить на крупной терке. Картофель отварить, пропустить через мясорубку. Смешать кабачки с картофельным пюре, добавить 2 яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, 1 ст. ложку муки, посолить, поперчить. Сформировать из массы котлеты. Яйцо хорошо растереть, обвалять в нем котлету и запанировать мукой. Затем обжарить в сильно разогретом растительном масле (во фритюре).

Котлеты картофельные с брынзой

Ингредиенты:

- картофель — 500 г;
- кукурузная мука — 200 г;
- брынза телемя
(или пармезан) — 100 г;
- растительное масло —
100 мл;
- перец, соль — по вкусу.

Сварить картофель в кожуре. Готовый картофель очистить и пропустить через мясорубку вместе с брынзой или пармезаном, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из полученного пюре разделить котлеты овальной формы, обвалять в кукурузной муке и обжарить с обеих сторон в разогретом масле.



Котлеты с морской капустой

Ингредиенты:

- картофель — 5—6 шт.;
- морковь (крупная) — 3 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- шампиньоны — 200 г;
- капуста морская — 150 г;
- соль, перец черный (молотый) — по вкусу;
- чеснок, базилик (сушеный).

Отварить картофель и морковь, очистить. Поджарить грибы с луком. Размять картофель. Морковку натереть. Смешать картофель, морковь, грибы с луком, нарезанную морскую капусту, посолить, добавить перец, базилик, чеснок. Затем сформировать котлеты, обвалить в панировочных сухарях и поджарить на подсолнечном масле.

Котлеты «Необычные»

Ингредиенты:

- морская капуста — 150 г;
- капуста белокочанная — 400 г;
- манная крупа — 50 г;
- яйцо — 1 шт.;
- сухари молотые — 4 ст. ложки;
- растительное масло;
- соль — по вкусу.

Морскую капусту отварить и нарезать соломкой. Белокочанную капусту шинковать и припустить в небольшом количестве воды. Положить морскую и белокочанную капусту в кастрюлю, всыпать манную крупу, размешать и поставить на огонь на 10—15 минут. Когда манная крупа набухнет, в капустную массу добавить яйцо. Сформировать котлеты, обвалить в молотых сухарях и обжарить.



Аранчини

Ингредиенты:

- рис — 500 г;
- яйца — 4 шт.;
- панировочные сухари;
- мука;
- пармезан — 50 г;
- сливочное масло — 50 г;
- арахисовое масло — 1 л;
- соль;

для начинки:

- говяжий фарш — 100 г;
- лук — ½ шт.;
- шафран — ½ пакетика;
- томатный концентрат — 80 г;
- сахар;
- сыра — 20 г;
- петрушка;
- оливковое масло;
- соль, перец.

Мелко порубить лук, положить его в сковородку с 3 ст. ложками оливкового масла и фаршем. Полностью покрыть водой, довести до кипения, посолить и поперчить. Добавить томатный концентрат, разведенный каплей воды и щепоткой сахара. Как следует размешать. Варить рагу на среднем огне 30 минут. В конце добавить немного рубленой петрушки.

Довести до кипения 1,2 л воды, посолить, всыпать рис и варить примерно 18 минут, часто помешивая. К концу варки рис должен впитать всю воду. Снять кастрюлю с огня, сразу добавить масло и тертый сыр. Вмешать 2 взбитых яйца и остудить. Добавить к рагу шафран и тертый сыр, хорошо размешать.

Смочить руки водой, взять немного риса (объемом с небольшое яйцо), размять его по левой ладони. В середину положить ложечку рагу (оно должно быть довольно густым) и, помогая себе другой рукой, сформовать шарик.

Готовые шарики обвалить в муке, затем в оставшихся яйцах, слегка взбитых и подсоленных, после чего обвалить в панировочных сухарях. Жарить в раскаленном масле до золотистой корочки. Обсушить на салфетках. Подавать теплыми.



Котлеты из баклажанов и перца

Ингредиенты:

- баклажаны — 2 шт.;
- сладкий красный перец — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- панировочные сухари — 4 ст. ложки;
- тертый пармезан — 40 г;
- чеснок — 2 зубчика;
- соль — по вкусу;
- кунжут — 120 г;
- растительное масло.

Баклажаны и перец запечь в духовке до мягкости. Положить в пакет и оставить на 10 минут. Снять кожицу и размять. Перец мелко нарезать. К баклажанам добавить яйцо, панировочные сухари, сыр, тщательно вымесить и посолить. Чеснок мелко порубить, добавить к перцу. Из фарша сформировать лепешки, выложить в серединку перец и сформировать котлетки. Обвалять в кунжуте и жарить на растительном масле.

Котлеты из тыквы

Ингредиенты:

- тыква — 1 кг;
- молоко — ½ стакана;
- манка — ½ стакана;
- сахар — 3 ст. ложки;
- соль — ½ ч. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- зелень петрушки — по вкусу;
- растительное масло.

Тыкву натереть на средней терке, посолить, поперчить и поставить тушиться на слабый огонь до готовности. Затем, не снимая с огня, влить к тыкве молоко, постепенно всыпать манку и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Потом снять с огня, остудить, вбить туда яйца и перемешать. Из полученного фарша сформировать котлетки, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле.



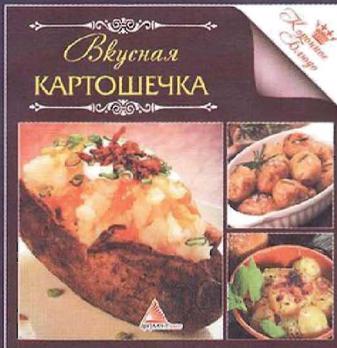
Содержание

Удивительные котлеты	3
Мясные	
Куриные крокеты	6
Шарики из баранины с зеленью	8
Куриные тефтели в соусе	10
Котлеты по-шведски	12
Котлеты из духовки	12
Свиная котлета на косточке	14
Котлеты на косточке с тимьяном	14
Котлеты куриные по-киевски	16
Котлеты «Софи»	16
Котлеты «Пожарские»	18
Полпеты	20
Куриные тефтели в овощном соусе	22
Мясные тефтели с помидорами черри	24
Котлеты мясные с зеленью	26
Копченые котлеты	26
Мясные шарики	28
Мясные шарики в томатном соусе	30
Котлеты из рубленого мяса	32
Котлеты «На скорую руку»	32
Котлеты в панировке из сухариков	34
Мясные зразы с яйцом и зеленым луком	36
Котлеты в соусе из плавленого сыра	38
Мясные тефтели под молочным соусом	38
Котлеты домашние	40
Котлеты «Восточные»	40
Котлеты из печени	42
Котлеты мясные с картофелем и болгарским перцем	44
Куриные котлеты, фаршированные грибами и сыром	46
Котлеты «К ужину»	46
Рыбные	
Котлеты рыбные по-японски	48

Жареные рыбные шарики	48
Рыбные котлеты с сюрпризом	50
Рыбные котлеты с креветками и дайконом.....	52
Рыбные котлеты из щуки	54
Фаршированные рыбные рулетики	54
Рыбный бургер.....	56
Рыбные палочки	58
Рыбные котлеты по-тунисски.....	60
Котлеты из судака фаршированные.....	62
Котлеты рыбные по-одесски.....	62
Домашние рыбные наггетсы	64
Печеные рыбные наггетсы.....	64
Крокеты из рыбы	66
Рыбные котлеты из хека.....	66

Овощные

Индийские жареные шарики из овощей.....	68
Морковные котлеты	70
Котлеты морковно-яблочные	70
Котлеты овощные	72
Овощные котлеты «Праздничные»	74
Овощные котлеты с творогом.....	76
Котлеты тыквенные	76
Овощные биточки с соусом по-французски	78
Драники с кабачком, капустой картофелем и морковью.....	80
Драники по-швейцарски.....	80
Котлеты «Сюрприз».....	82
Котлеты из кукурузы с капустой	82
Кукурузные котлеты с сыром.....	84
Котлеты «Летние».....	86
Котлеты картофельные с брынзой	86
Котлеты с морской капустой.....	88
Котлеты «Необычные».....	88
Аранчини.....	90
Котлеты из баклажанов и перца.....	92
Котлеты из тыквы.....	92



Серия «Коронное блюдо»

Что может быть вкуснее домашних котлет?
 Домашние котлеты, приготовленные по
 новому рецепту! Котлеты «Софи», рыбные
 котлеты, котлеты «На косточке»
 и много других оригинальных и аппетитных
 блюд из фарша собраны в этой книге.
 Пробуйте, экспериментируйте
 и Вы обязательно найдете рецепт
 котлет на свой вкус.

ISBN 978-617-570-315-1

