



25

Огненных

Рецептов

от любимых блогеров



Авторы-блогеры

- Ася Чудновская
<https://t.me/asinitarelki>
- Марина Романова
<https://t.me/agrocult>
- Екатерина Весна
<https://t.me/evesna>
- Марина Патрина
<https://t.me/zacvetet>
- Людмила Кудасова
<https://t.me/LudmilaKudasova>
- Татьяна Дерниц
https://t.me/tanya_derzhits
- Яна Суролова
https://t.me/yana_sad_19
- Дарья Семёнова
<https://t.me/daryasemm>



Можно переходить в каналы авторов прямо здесь!



Содержание

Жми на рецепт!

● Шашлык

| | |
|------------------------------|---|
| Шашлык-курочка по-бельгийски | 4 |
| Шашлык из говядины | 5 |
| Ребра свиные в глазури | 6 |
| Шашлык из куриных сердечек | 7 |

● Рыба

| | |
|----------------------------|----|
| Рыба запеченная в горшочке | 8 |
| Рыба запеченная в фольге | 9 |
| Нежнейшая рыба на решетке | 10 |
| Треска в сливках | 11 |

● Колбасы

| | |
|----------------------------|----|
| Кусковая ветчина | 12 |
| Пастрома из куриной грудки | 13 |
| Колбаски для жарки | 14 |
| Колбаса печеночная | 15 |
| Буженина | 16 |

● Рулеты

| | |
|---------------------------|----|
| Куриный рулет в лаваше | 17 |
| Королевский рулет | 18 |
| Рулет из рульки | 19 |
| Мясной рулет | 20 |
| Мясной рулет с макаронами | 21 |

● Сборная солянка

| | |
|---|----|
| Ленивые голубцы | 22 |
| Чахохбили из курицы | 23 |
| Говядина в горшочке с грибами и кабачками | 24 |
| Баранина с овощами | 25 |
| Куриные голени в лодочке | 26 |
| Вкусный плов в казане | 27 |
| Нежнейшая курочка в мультиварке | 28 |



Шашлык – курочка по-бельгийски

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе птицы — 800 г
- Масло подсолн. — 3 ст.л.
- Специи: орегано, майоран, тимьян, сушеный чеснок или асафетида, копченая паприка — по 2 ч.л.
- Куркума — 1 ч.л.
- Соль — 3/4 ч.л.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Большие шпажки — 5-6 шт.

ПРОЦЕСС

В отдельную миску высыпаем все специи, хорошенько перемешиваем, вливаем масло, снова перемешиваем. Куриную грудку разрезаем на небольшие ломтики, слегка отбиваем молотком через пакет. Полученным маринадом тщательно натираем мясо. Укладываем один на другой, складываем в контейнер, закрываем крышкой и убираем в холодильник на 30 минут. Очищенный лук, разрезаем пополам и поперек. В одну половинку вертикально с интервалом втыкаем шпажки. Достаем из холодильника мясо и нанизываем его на шпажки. Хорошо их прижимаем, чтобы они слегка выходили за пределы лука.

После того, как всё мясо на шпажках, сверху нанизываем вторую половину лука и все закрываем в фольгу. Готовую пирамидку укладываем на противень, ставим в холодную духовку и разогреваем ее вместе с мясом, доводя температуру до 170°. Выпекаем около 60 минут. После запекания нарезаем острым ножом, делая надрезы сверху вниз, на тонкие кусочки так, как режут шаурму. Шашлык-курочка по-бельгийски готов!



Шашлык из говядины

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 1 часть
- Лук репчатый — 1 часть
- Соль — по вкусу
- Черный перец — в 2 раза больше, чем соли

● ПРОЦЕСС

Выбираем большой кусок вырезки — не ту, что длинная «хвостом», а однородное мясо, без жил с не сильно красным окрасом. Режем поперек волокон брусками ~50x70x50 мм.

На дно емкости укладываем репчатый лук, нарезанный кольцами так, чтобы дно было полностью укрыто. Лук мнем руками, чтобы выделился сок. Сверху кладем слой мяса.

Солим с руки так, как если бы хотели посолить яичницу.

Сыпем черный перец. Снова укладываем слой лука, чтобы он полностью покрыл мясо. Затем снова мясо-соль-перец-лук.

Завершающий слой — лук. Далее погружаем руки по стенкам емкости внутрь луково-мясной массы и ждем, слегка перемешивая, чтобы сок пошел еще активнее.

Ставим гнет и оставляем в прохладном месте на сутки. Если поставить в теплое место, то мясо будет готово уже через 3 часа. Но идеальным оно станет именно через сутки.

Жарка. Важно, ни на минуту не отходим от мяса, прожарив его сначала с одной стороны, а потом с другой 10 минут (5+5). Получается степень прожарки Medium-rare. Хотите Medium — прибавляем еще 5 минут. Не жарим шашлык из говядины дольше. Это основной секрет. Шашлык из говядины готов!

25 огненных рецептов от любимых блогеров

Рёбра свиные в глазури

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо:

- Рёбра свиные — 1 кг
- Розмарин — веточка
- Паприка сладкая, соль, перец чёрный молотый — по вкусу, но учитывайте, что в глазури есть соевый соус и кетчуп
- Сухой чеснок

Глазурь:

- Соевый соус — 2 ст.л.
- Мёд — 1 ст.л.
- Кетчуп — 2 ст.л.
- Горчица зернистая — 1 ч.л. с горкой

ПРОЦЕСС

Мясо. Рёбра моем и обсушиваем бумажным полотенцем. В этом рецепте мы их будем запекать, не разрезая. Обмазываем паприкой, солью, перцем и сухим чесноком. Добавляем розмарин. Оставляем мариноваться минимум на час. Заворачиваем в фольгу. Ставим в заранее разогретую до 180 ° духовку на 1 час.

Глазурь. Смешиваем все ингредиенты и на медленном огне, постоянно помешивая, варим до загустения. Достаём рёбра, убираем фольгу и обмазываем глазурью. Ставим обратно в духовку на 20-30 минут. Рёбра свиные в глазури готовы!



25 огненных рецептов от любимых блогеров

Шашлык из куриных сердечек



● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сердечки куриные — 1 кг
- Лук — 1 шт.
- Соль — 0,5 ст.л.
- Паприка сладкая — 1 ч.л.
- Масло подсолн. — 2 ст.л.
- Кориандр — 1/3 ст.л.

● ПРОЦЕСС

Сердечки промываем. По желанию отрезаем «попки» — это не обязательно. Делаем маринад: лук репчатый режем полукольцами, добавляем соль и жмём руками. Добавляем паприку, кориандр зёрнами и перетираем руками. Соединяем сердечки и масло. Перемешиваем их с маринадом и маринуем не менее 3-х часов.

Сердечки можно жарить на шампурах или на шпажках на решётке. Шпажки предварительно вымачиваем в воде минут 10. Жарим на слабом жаре 10 минут. Следим и постоянно переворачиваем. Не пересушиваем. Шашлык из куриных сердечек готов!



Рыба запеченная в горшочке

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Филе судака (или др. рыбы) — 800 г
- Лук репчатый — 2 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Картофель — 7 шт.
- Яйцо куриное — 3 шт.
- Масло подсолн. — для жарки
- Твердый сыр (например, моцарелла для пиццы) — 70 г
- Чеснок — 5-6 зубчиков
- Соль — по вкусу

Соус Бешамель:

- Молоко — 1 л
- Мука — 5 ст.л.
- Масло сливочное — 50 г
- Соль — по вкусу

ПРОЦЕСС

Обжариваем на растительном масле до полуготовности нарезанный полукольцами репчатый лук. Добавляем к нему разобранное на части филе рыбы и обжариваем вместе. Добавляем тертую морковь и немного притушиваем. Солим по вкусу. Чистим картошку и режем на небольшие дольки или кубики.

Соус Бешамель. Растапливаем в миске сливочное масло. Всыпаем муку, перемешиваем, слегка обжариваем. Вливаем молоко, убавляем огонь, размешиваем соус, чтобы избежать комочков и тихонечко увариваем примерно 30-40 мин.

Если вдруг в бешамель получились комки — блендируем!

Берем горшочек. Выкладываем на дно:

- смесь из филе рыбы, лука и моркови (до половины уровня горшка);
- по 2 зубчика свежего чеснока;
- порезанное дольками яйцо — по одному на горшочек;
- картошку;
- заливаем бешамель сверху.

Накрываем горшочки крышками и отправляем в заранее разогретую до 180° духовку на 1 час. Примерно через 40-45 минут вытаскиваем горшочки, снимаем крышки и посыпаем картошку тертым сыром. Ставим горшочки обратно без крышки. Пусть картошка и сыр подрумянятся. Рыба запеченная в горшочке готова!

25 огненных рецептов от любимых блогеров

Рыба запеченная в фольге



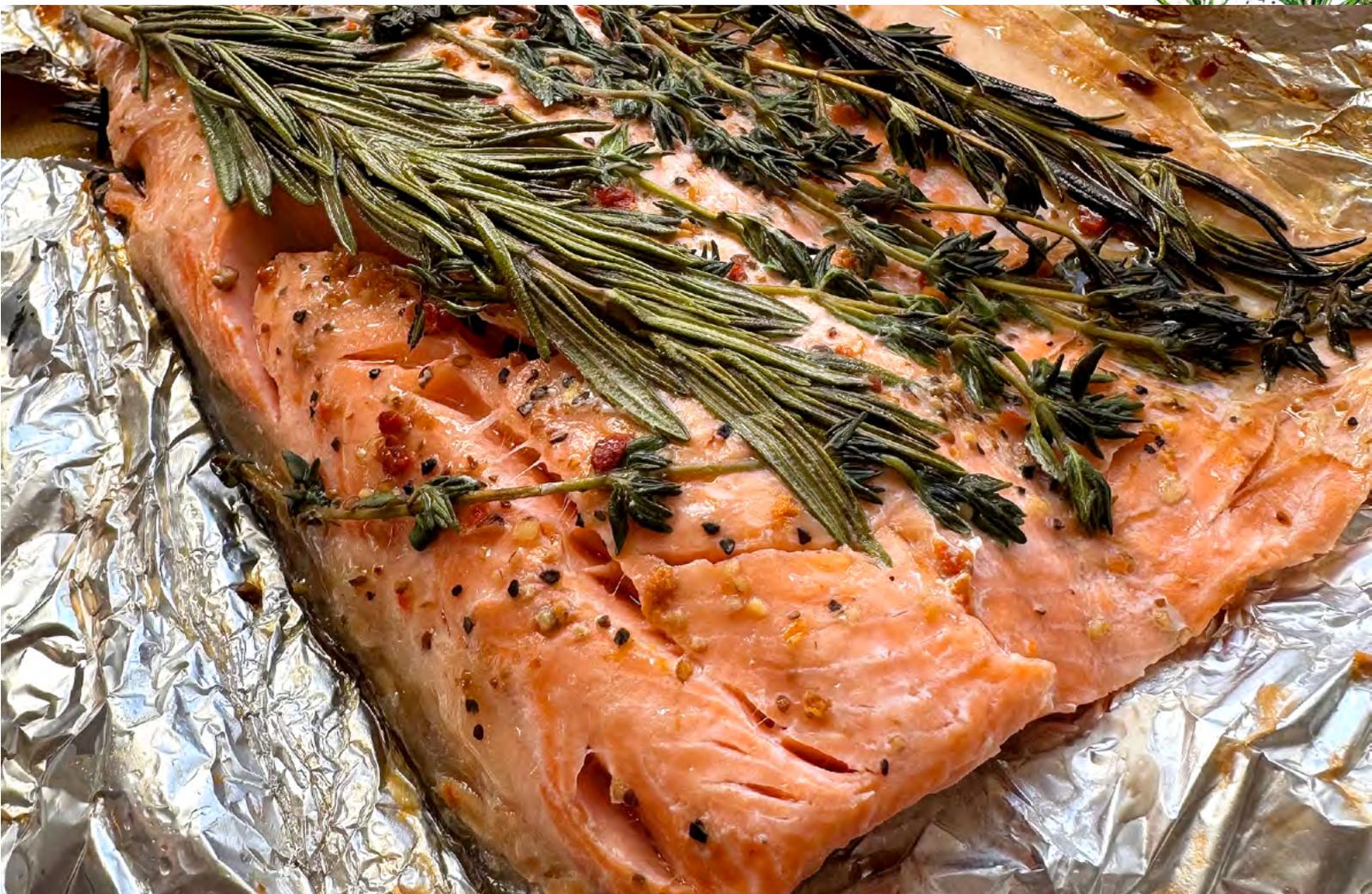
● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рыба любая: форель, карп, сибас и др. — 1-2 шт.
- Душица/орегано (сухая трава) — для приправы
- Розмарин, тимьян — по одной веточке (не обязательно)
- Соль — по вкусу

● ПРОЦЕСС

Рыбу чистим, моем, удаляем лишнюю влагу салфеткой (промакиваем), натираем солью внутри и снаружи, выкладываем на фольгу, предварительно посыпанную душицей/орегано. Обильно засыпаем рыбу душицей: и сверху, и внутри, можно добавить также внутрь тимьян и одну веточку розмарина, но попробуйте и просто с душицей — без других трав. Заворачиваем рыбу в фольгу и отправляем в холодильник на ночь.

За час до запекания достаем рыбу, оставив ее при комнатной температуре, и далее запекаем на решетке мангала, постоянно переворачивая решетку (примерно 1 раз в 2 минуты) до готовности — примерно 20-30 минут — зависит от размера рыбы. Ориентир — сильный аромат трав. Рыба запеченная в фольге готова!



25 огненных рецептов от любимых блогеров

Нежнейшая рыба на решетке

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Красная рыба — 1 шт.
- Соль — 1 ч.л.
- Перец молотый — по вкусу
- Приправа для рыбы — 1 ч.л.
- Розмарин сушёный — щепотка
- Лимон — 1 шт.
- Масло подсолнечное для смазывания рыбы



● ПРОЦЕСС

Рыбу разрезаем вдоль позвоночника так, чтобы шкурка осталась целой. Подсаливаем, перчим, добавляем любую специю для рыбы и немного розмарина. Поливаем соком 1/2 лимона и хорошо им натираем всю рыбу. Сворачиваем в рулет, подгибая брюшко. Кладем в ёмкость, закрываем ее плёнкой и убираем мариноваться в холодильник на 1,5-2 часа. Раскрываем рыбу, как книгу, с обеих сторон хорошо смазываем растительным маслом, чтобы рыба не прилипла к решётке. Выкладываем на решетку и обжариваем до золотистой корочки с 2-х сторон. Перед подачей на стол, сбрызгиваем рыбу соком лимона. Нежнейшая рыба на решетке готова!

25 огненных рецептов от любимых блогеров

Треска в сливках



● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Треска — 3 стейка или 0,5 кг филе
- Сливки 10 % — 0,5 л
- Пряные травы — любые (розмарин, итальянский бессмертник, мята, мелисса)
- Соль — по вкусу
- Сыр Пармезан — 60 г

● ПРОЦЕСС

Заливаем сливками рыбу. Добавляем травы в сливки. Солим и ставим в разогретую до 200° духовку на 30 минут до готовности в форме для запекания. Перед подачей посыпаем горячую рыбу тертым сыром и ставим обратно в духовку до его подрумянивания. При подаче к столу не забываем обильно полить рыбу соусом из формы для запекания. Треска в сливках готова!



Кусковая ветчина

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиная корейка — 1 кг
- Соль нитритная — 20 г/кг
- Сахар — 5 г/кг
- Вода — 100 мл (10% от веса мяса)
- Специи — по вкусу

● ПРОЦЕСС

Корейку хорошо промываем и промакиваем бумажным полотенцем.

Подготавливаем рассол: в кипяченую горячую воду добавляем соль и сахар.

Перемешиваем. Набираем рассол в шприц и делаем много инъекций в мясо на чистой посуде — это важно.

Рассол будет немного вытекать — собираем его шприцом и снова вкалываем. Равномерно колем со всех сторон. Рассол все равно немного вытечет —

это нормально. В этой же посуде оставляем мясо на 10-14 дней в холодильнике, при температуре 2-4°. Каждые 1-2 дня мясо переворачиваем.

По истечении 10-14 дней укладываем мясо либо в формовочную сетку (есть на wb), либо обвязываем мясо жгутом, либо оставляем так — куском.

Подвешиваем мясо на отопление при комнатной температуре, часа на 4.

Если оставляем мясо куском, то выкладываем его на решетку.

Перед термообработкой можно обвалить мясо в специях на ваш вкус.

Далее приступаем к термообработке.

Помещаем в духовку один термометр, а в середину мясного изделия — другой термометр. Включаем верхний, нижний тэны и конвекцию.

Внимание! Если нет конвекции, то просто приоткройте дверцу духовки!

Кладем мясо в ХОЛОДНУЮ духовку. Выставляем температуру в духовке 90° (этап обжарки) и держим такую температуру до 55° в ЦЕНТРЕ мяса.

Далее заливаем кипятком в поддон, понижаем температуру в духовке до 80° и готовим до достижения В МЯСЕ 68°. Охлаждаем и убираем наше мясо в холодильник на ночь.

Кусковая ветчина готова!

Пастрома из куриной грудки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Куриная грудка (4 филе) — 400 г
- Молоко — 500 мл

Обмазка:

- Мёд — 2 ч.л.
- Сладкая паприка — 2 ч.л.
- Куркума — 0,5 ч.л.
- Соль — 1,5 ч.л.
- Кориандр — 0,5 ч.л.
- Смесь перцев — 1 ч.л.
- Сухой чеснок — 0,5 ч.л.
или 2 зубчика свежего
- Соевый соус — 2 ст.л.

ПРОЦЕСС

Грудку замачиваем в молоке и соли минимум на 3 часа, а лучше на ночь.

Обмазка. Смешиваем все специи, мед и соевый соус. Специи добавляем любые по вкусу. Грудку вытаскиваем из молока, обсушиваем бумажным полотенцем. Соединяем грудки друг с другом и плотно обвязываем нитками, лучше использовать формовочную сетку. Обтираем обмазкой, оставляем мариноваться на 30 минут. Выкладываем на пергамент на противень и ставим в заранее разогретую до 200° духовку на 25-30 минут. Проверяем готовность блюда зубочисткой: при прокалывании будет вытекать прозрачный сок. После выключения духовки пастрома оставляем внутри, чтобы она медленно остывала. Пастрома из куриной грудки готова!



25 огненных рецептов от любимых блогеров

Колбаски для жарки

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свинина нежирная — 2 кг
- Грудинка свиная или сало — 500 г
- Чеснок — 2 головки
- Перец черный — 1,5 ч.л.
- Лавровый лист — 3 шт.
- Соль — 25 г
- Черева свиная диаметр 38-40 (есть на wb)

ПРОЦЕСС

Такие колбаски можно готовить на сковороде, духовке и гриле.

Свинину и грудинку нарезаем кубиками 1/1 см (или прокручиваем через крупную сетку мясорубки). В ступке растираем черный перец, соль, лавровый лист и чеснок. Добавляем к мясу и перемешиваем 5-10 минут. Фарш должен загустеть.

Можно набивать колбаски сразу в этот же день, но если оставить фарш на ночь, то мясо, соль и специи еще лучше промаринуются и вкусы смешаются.

Череву промываем и замачиваем в воде на 20-40 минут.

Через мясорубку набиваем фаршем череву и формируем колбаски.

Перед готовкой делаем 2 прокола зубочисткой на каждой колбаске, чтобы они не треснули во время жарки. Если вы достали колбаски из морозилки (а их можно замораживать), то размораживаем и обдаем кипятком на 1-2 минуты и также делаем проколы. Запекаем в заранее разогретой духовке 30-40 минут при 150°.

На сковороде и гриле обжариваем с обеих сторон до готовности.

Колбаски для жарки готовы!

25 огненных рецептов от любимых блогеров

Колбаса печеночная

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Печень куриная — 1 кг
- Сердце индейки — 1 кг
- Лук — 2 шт.
- Сало — 100 г
- Топленое масло для обжарки
- Чеснок сушеный — по вкусу
- Соль, перец — по вкусу
- Свиная черева диаметр 32-38 (есть на wb)

ПРОЦЕСС

У сердечек и печени срезаем все лишнее. Лук обжариваем на топленом масле, даем остыть. Прокручиваем на самой большой решетке в мясорубке с салом. Перемешиваем, добавляем специи. Череву замачиваем на 30-40 минут в воде. При помощи мясорубки и специальной насадки для колбас (есть на wb) формируем колбаску. Форму для запекания смазываем маслом, выкладываем колбаску, накалываем зубочисткой. Ставим в заранее разогретую до 190° духовку на 45 минут. Оптимально в режиме «конвекция», но можно верх/низ. Охлаждаем.
Колбаса печеночная готова!



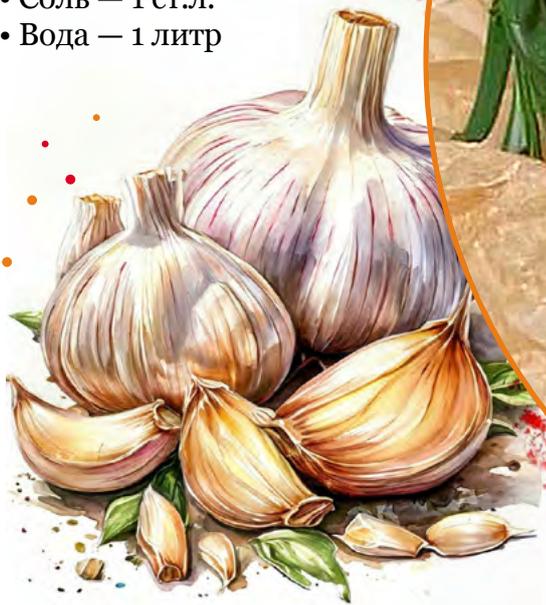
Буженина

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Окорок свиной, задняя часть («попная» мышца хрюшки: кругленький, с жировой прослойкой сверху) — 2 кг
- Паприка и сушеный чеснок — для натирки

Солевой раствор из расчета:

- Соль — 1 ст.л.
- Вода — 1 литр



ПРОЦЕСС

Обратите внимание, что это не запечённое сочное мясо, это именно буженина. Отлично подходит, как нарезка для бутерброда, особенно с соусом.

Мясо кладем в солевой раствор на сутки так, чтобы оно было полностью покрыто водой. Убираем в холодильник.

Через сутки вынимаем, обсушиваем и натираем паприкой и сушеным чесноком.

Именно натираем, а не шпигуем и не прокалываем мясо чесноком!

Ставим в **ХОЛОДНУЮ** духовку при температуре 90-100°.

Кусок весом 2 кг запекаем 4 часа.

Через 4 часа выключаем духовку и ждем пока остынет.

Вынимаем окорок, заворачиваем в фольгу и отправляем в холодильник.

Утром тонко режем и подаем к столу. Буженина готова!

25 огненных рецептов от любимых блогеров

Куриный рулет в лаваше

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Куриное филе (фарш) — 500 г
- Йогурт — 200 г
- Твёрдый сыр — 150 г
- Яйцо куриное + 1 желток — 1 шт.
- Лаваш — 200 г
- Соль, специи, зелень — по вкусу

ПРОЦЕСС

Добавляем к фаршу яйцо, йогурт, мелко нарезанную зелень. Солим, заправляем специями. Тщательно перемешиваем. Сыр натираем. Расстелем один лист лаваша, мажем фаршем и сверху посыпаем тертым сыром. Накрываем вторым листом лаваша. А можно на первый лист посыпать сыр, накрыть вторым листом и на него разложить фарш. Плотно сворачиваем рулет и кладем на противень, покрытый бумагой для выпечки. Смазываем рулет желтком для румяной корочки. Запекаем в духовке при 180° примерно 40-45 минут. Куриный рулет в лаваше готов!



Королевский рулет

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Бекон сырокопч. — 500 г
- Картофель — 3 шт.
- Куриное филе — 200 г
- Зеленый лук — 40 г
- Мягкий сыр — 300 г
- Соль и специи: красная паприка, черный молотый перец — по вкусу

ПРОЦЕСС

Берем прямоугольную форму для запекания 10 x 20 см. Сначала раскладываем бекон по всем сторонам формы, чтобы внутри формы он шел внахлест, и его ломтики свисали со всех сторон формы, как на фото.



В слегка подсоленной воде до полуготовности отвариваем картофель, нарезаем кружочками и выкладываем его на бекон. Картофель сверху присыпаем сладкой паприкой, солим и перчим по вкусу. На картофель укладываем куриное филе, разрезанное на тонкие слайсы. Подсаливаем и перчим по вкусу, посыпаем мелко нарезанным зеленым луком. Повторяем ещё раз: картофель, куриное филе и лук. Далее по всей поверхности кладем тертый на крупной терке сыр. Закрываем все слои свисающими с формы ломтиками бекона. Запекаем в разогретой до 200° духовке 45 минут под фольгой, затем фольгу убираем и для зарумянивания готовим ещё 15 минут. Можно подавать к столу и как горячее, и как холодное блюдо. Королевский рулет готов!

Рулет из рульки



ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Рулька свиная — 1 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Лук репчатый — 3 шт. средн.
- Чеснок — 1 головка
- Лавровый лист — 3 шт.
- Перец душистый — 3 гор.
- Перец черный горошек — по вкусу
- Соль — 1 ст.л.

Начинка:

- Красный болгарск. перец — 0,5 шт.
- Петрушка — 30 г
- Зеленый лук — 30 г
- Перец черный молотый — 1 ч.л.
- Чеснок — 2 зубчика

ПРОЦЕСС

В кастрюлю кладем рульку, целую морковь, лук в шелухе, головку чеснока и заливаем водой. Солим, сыпем перец, кладем лавровый лист и варим 3,5 часа с закрытой крышкой на маленьком огне.

По готовности вытаскиваем рульку, отделяем мясо от кости и снимаем шкурку. Мясо крупно нарезаем.

Начинка. Разрезанный на небольшие кубики болгарский перец, черный молотый перец, измельченные: петрушку, зеленый лук и чеснок добавляем к мясу. Все хорошо перемешиваем.

Форму для кекса застилаем пленкой, на дно кладем шкурку от рульки. И выкладываем начинку.

Сверху кладем шкурку и плотно закрываем пленкой. На рулет ставим пресс потяжелее и отправляем в холодильник на ночь, а лучше на сутки. Рулет из рульки готов!



Мясной рулет

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа (на 2 рулета):

- Фарш из говядины и свинины — 600 г
- Куриный фарш — 400 г
- Лук репчатый — 1 шт. крупн.
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Панировочные сухари — 1/2 стакана
- Соль — по вкусу
- Перец — по вкусу
- Приправы — по вкусу
- Чеснок — 1-2 зубчика
- Сливки 10% — 100 г

Начинка на выбор:

- Яйцо
- Лук и яйцо
- Грибы
- Сыр и зелень
- Шпинат
- Капуста
- Отварная морковь
- Зелёный горошек
- Болгарский перец

Варианты могут быть любые.

ПРОЦЕСС

В миску добавляем фарш, обжаренный до золотистого цвета лук, яйцо, соль, перец, приправы, чеснок и сливки. Все перемешиваем и даем постоять минут 30, прикрыв миску, чтобы не подсыхала смесь.

Берем кусок пищевой плёнки, растягиваем фарш близко к прямоугольной форме и выкладываем на него начинку. Сворачиваем рулет, закрываем фольгой и отправляем в духовку на 40 минут при температуре 160°.

Затем фольгу снимаем, поднимаем температуру до 200° и запекаем еще 15 мин.

Когда рулет подрумянится — можно вынимать.

Подать к столу можно и в горячем, и в холодном виде.

Мясной рулет готов!

Мясной рулет с макаронами

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 200 г
- Курица — 400 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Яйцо куриное — 1 шт. + 1 желток
- Соль, перец — по вкусу
- Макароны длинные толстые — 150 г
- Сыр (например, моцарелла) — 100 г
- Масло подсолн. — для смазывания

ПРОЦЕСС

Говядину прокручиваем в фарш, измельчаем лук, солим, перчим, добавляем 1 яйцо. Все смешиваем. Макароны варим в подсоленной воде до полуготовности. Расстилаем пищевую пленку, выкладываем на нее фарш и формируем прямоугольную лепешку, толщиной в 1 см. Для этого сверху накрываем еще одним слоем пищевой пленки и руками, с нажимом, разглаживаем фарш со всех сторон. Финально можно выровнять скалкой для теста. Затем верхнюю пленку снимаем и укладываем на фарш макароны бок о бок по длинной стороне лепешки и по всей ее площади. Сверху посыпаем мелко натертым сыром. С помощью нижней пленки лепешку сворачиваем в рулет. Заворачиваем рулет в фольгу, смазав ее маслом (чтобы рулет не прилип) и отправляем в разогретую до 200° духовку на 40-50 минут.

За 20 минут до готовности, рулет разворачиваем, смазываем желтком, чтобы он подрумянился и допекаем. Мясной рулет с макаронами готов!

25 огненных рецептов от любимых блогеров

Ленивые голубцы



● ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Фарш — 400 г
- Капуста — 500 г
- Морковь — 1 шт.
- Лук — 1 шт.
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Рис (вареный) — 1 стакан

Соус:

- Томатный сок — 1,5 ст.
- Сметана (или йогурт) — 200 г
- Вода кипяченая — 0,5 ст.

● ПРОЦЕСС

Основа. Мелко шинкуем капусту.

Морковь чистим и натираем, лук мелко режем.

Рис отвариваем до полуготовности.

В фарш вводим яйца, добавляем овощи, рис, перемешиваем. Солим по вкусу.

Формируем голубцы и обжариваем с 2-х сторон.

Соус. Смешиваем сметану, сок и воду.

Выкладываем голубцы в кастрюлю

и заливаем получившимся соусом.

Тушим на медленном огне 30 минут.

Ленивые голубцы готовы!



Чахохбили из курицы

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Курица (бедро, голень) ~ 1 кг
- Лук репчатый — 2 шт. крупн.
- Чеснок — 2 головки
- Помидоры — около 0,5 кг или густой томатный сок/пюре — 0,4 л (отлично из томатов в собств. соку)
- Вино красное сухое — 200 мл
- Травы: кинза и петрушка — по небольшому пучку
- Перец черный (или смесь) — 1 ст.л. (или 1/2) без горки
- Хмели-сунели — 1/2 ст.л. б/горки
- Соль — около 1 ст.л. б/горки
- Масло подсолн. — для жарки

ПРОЦЕСС

Натираем курицу солью. Это вся соль, которая участвует в рецепте. Поэтому, — сколько уйдет, — в разумных пределах. Тут же режем на порционные куски. Можно и не резать, а оставить целыми частями (бедро, голень). Кидаем курицу на раскаленную сковороду без масла и обжариваем со всех сторон. Важно — без масла. В этом случае, вся сочность останется внутри. Не до готовности, а достаточно быстро до приятной румяной корочки. Складываем в казан/кастрюлю. Мелко режем лук и чеснок. Чеснок мы именно режем, но, если нет времени, то можно и подавить. Обжариваем лук и чеснок на «куриной» сковороде и отправляем к курице. Заливаем курицу с луком и чесноком томатным пюре (если используем помидоры, то предварительно их измельчаем в блендере) и добавляем перец. Тушим 15 минут. Добавляем вино и тушим все на медленном огне 40 минут. За 10 минут до готовности добавляем травы и хмели-сунели. В качестве декора кидаем на раскаленную сковороду томаты черри, предварительно подержав их пару минут в кипятке. Крышку прикрыть на 1-2 минуты. К такому блюду отлично подать картошечку! Чахохбили из курицы готово!

Говядина в горшочке с грибами и кабачками

● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 600 г
- Шампиньоны — 300 г
- Сыр (например, моцарелла для пиццы) — 150 г
- Кабачок — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 5-6 зубчиков
- Соль, молотый черный перец, йогурт, соевый соус — по вкусу

● ПРОЦЕСС

Говядину режем небольшими кусочками. Выкладываем в посуду для запекания. Поливаем соевым соусом, посыпаем солью и специями. Ставим в духовку, нагретую до 200°. Пока мясо запекается, обжариваем грибы. Режем мелко лук, натираем морковь. Добавляем их в грибы и продолжаем жарить, помешивая. Кабачок чистим и режем небольшими кубиками. Чеснок и зелень измельчаем. Сковороду снимаем с огня. Добавляем сырые кабачки, чеснок, зелень, йогурт и перемешиваем. Мясо достаем из духовки. Выкладываем полученную овощную смесь сверху на мясо и все перемешиваем. Запекаем еще 15 минут. Далее посыпаем тертым сыром и запекаем еще немного до появления румяной корочки. Говядина в горшочке с грибами и кабачками готова!



Баранина с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина на косточке — 600 г
- Перец сладкий — 2 шт.
- Томаты — 3 шт. (небольшие)
- Острый красный перец — 2 шт.
- Молодой картофель — 300 г
- Пучок кинзы — по вкусу



ПРОЦЕСС

Баранину обжариваем в высокой сковороде, добавляем кипяток и тушим 30-40 минут, пока мясо не будет легко отделяться от косточки.

Разделяем мясо, отделяя косточку и возвращаем в бульон.

Косточки тоже пока оставляем в бульоне.

Добавляем молодой картофель, порезанный на 4 дольки.

Мелко рубим и добавляем помидоры (кожицу лучше снять, обдав кипятком помидор).

Пассируем перец и добавляем в баранину (просто слегка его обжариваем).

Все это тушим вместе до готовности картофеля около 15 минут.

В самом конце добавляем острый перец, вынимаем косточку, солим, добавляем кинзу. Баранина с овощами готова!

Куриные голени в лодочке

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Куриные голени — 8 шт. (на 4 лодочки)
- Соль — по вкусу
- Приправа для курицы — по вкусу
- Картофель — 7-8 шт.
- Лук репчатый — 3-4 шт. средн.
- Приправа для картофеля — по вкусу
- Бекон — чтобы все голени завернуть

Соус:

- Томатный соус (например, сацебели) — 2 ст.л.
- Майонез — 2 ст.л.
- Чеснок — 1 зубчик

ПРОЦЕСС

Делаем по 2 надреза на каждой куриной голени с 2-х сторон. Кладем в емкость, солим, добавляем приправу для курицы.

Соус. Смешиваем томатный соус, майонез и измельченный чеснок. Заливаем готовым соусом курицу и все хорошенько перемешиваем. Закрываем емкость пищевой пленкой и ставим мариноваться в холодильник на 2 часа.

Из пергамента делаем лодочки (как на фото) из расчета 2 голени на 1 лодочку. На дно лодочки кладем, порезанный кружочками картофель, кольца лука, солим и добавляем приправу для картофеля.

Каждую ножку оборачиваем в бекон и выкладываем на картофель. Запекаем под фольгой 50 минут при 200°. Затем фольгу убираем и отправляем подрумяниваться еще на 20 минут при той же температуре. Куриные голени в лодочке готовы!



Вкусный плов в казане

● ИНГРЕДИЕНТЫ

На казан 12 л:

- Говядина вырезка — 2 кг
- Лук репчатый — 800 г
- Морковь — 2 кг
- Чеснок — 4 головки
- Острый перец — 3-4 стручка
- Масло подсолн. — 250 мл
- Рис длиннозерный (Басмати) — 1,5 кг
- Специи: зира, куркума, черный молотый перец — по вкусу
- Соль — 1 ч.л. с горкой
- Барбарис сушеный — по вкусу

● ПРОЦЕСС

Нагреваем казан, выливаем масло так, чтобы даже стенки казана были в масле.

Выкладываем порезанное на небольшие кусочки мясо, постоянно перемешиваем. Обжариваем

до золотистой корочки — мясо важно запечатать (оно должно обжариться, а не тушиться).

Добавляем к мясу лук, порезанный полукольцами, черный молотый перец и зиру, обжариваем ещё 5-7 минут. Добавляем порезанную на брусочки морковь, куркуму, соль, по желанию — щепотку сушеного барбариса. Заливаем двумя литрами кипятка и готовим зирвак примерно 20-25 минут. Промываем рис до тех пор, пока не уйдёт весь крахмал. Высыпаем рис поверх моркови, не перемешиваем, а разравниваем его по всей поверхности казана. Огонь делаем слабым, чтобы ничего не подгорело.

Через шумовку аккуратно заливаем кипятком примерно на 1,5 см выше риса и оставляем на 10 минут. В рис углубляем головки чеснока, у которых предварительно срезали попки, чтобы оголить все зубчики. Готовим под закрытой крышкой ещё 10 минут. Затем снимаем крышку, заглубляем в рис стручки красного острого перца. А в центре делаем несколько равномерных отверстий в рисе, через которые будет выходить лишняя жидкость и снова закрываем крышкой на 10 минут.

Снимаем крышку, аккуратно вынимаем стручки перца и головки чеснока, всё перемешиваем и оставляем плов «отдохнуть» на 5-10 минут.

Плов выкладываем на большое блюдо, сверху головки чеснока и стручки перца для красоты. Вкусный плов в казане готов!

25 огненных рецептов от любимых блогеров

Нежнейшая курочка в мультиварке



● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Куриные бедра (или любые части) — 800 г
- Соевый маринад Терияки — 1 ст.л.
- Соевый соус — 1 ст.л.
- Горчица — 1 ст.л.

● ПРОЦЕСС

В рукав для запекания укладываем курицу. Туда же добавляем все ингредиенты, обмазывая ими мясо. Сворачиваем пакет, не создавая вакуум. Ставим в режим «выпечка» на 50 минут. Нежнейшая курочка в мультиварке готова!





Ася @asinitarelki



Марина @agrocult



Екатерина @evesna



Людмила @LudmilaKudasova



Марина @zacvetet



Яна @yana_sad_19



Татьяна @tanya_derzhits



Дарья @daryasetm

Жми на имена ♥ идём в гости!





Солнечной
Весны!

