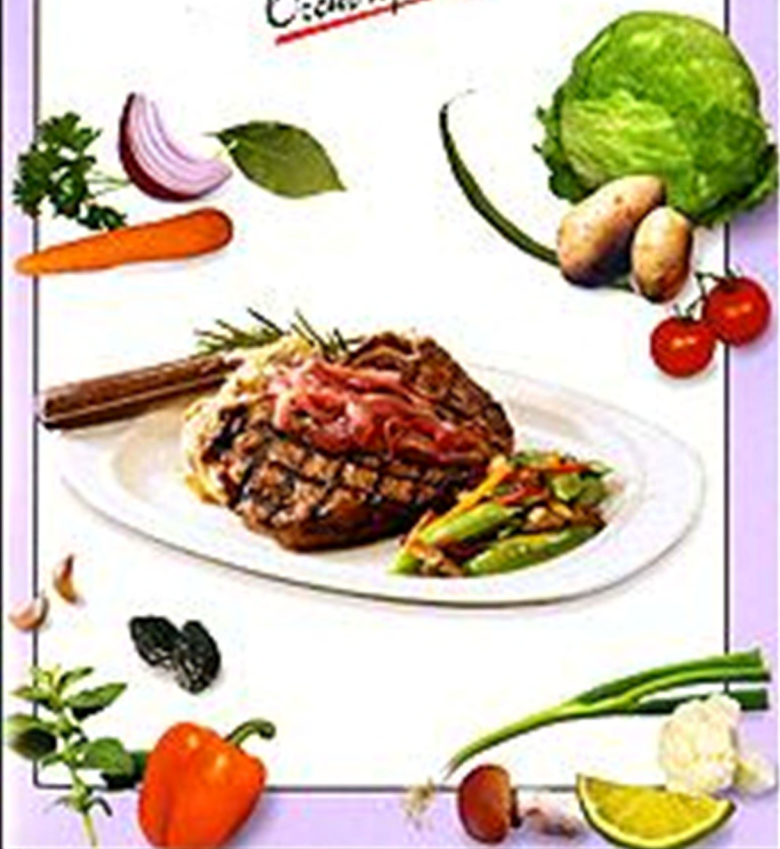


КАЗАН, МАНГАЛ

Бези ырдано!



Очень просто!

КАЗАН И МАНГАЛ



Санкт-Петербург

Терция

Москва

ЭКСМО

2010

УДК 641/642
ББК 36.997
К 14

Составитель *Г. С. Выдревич*

Казан и мангал / [сост. Г. Выдревич]. — М. : Эксмо ;
К 14 СПб. : Терция, 2010. — 64 с.

ISBN 978-5-699-42870-0

Блюда, приготовленные и в казане, и на мангале, отличаются особым вкусом и ароматом. Строго следуя приведенным рецептам или экспериментируя, вы можете порадовать себя и близких новыми решениями, устроить праздник даже в будний день.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-42870-0

© «Терция», составление,
оформление, 2010
© ООО «Издательство «Эксмо», 2010

ПРЕДИСЛОВИЕ

Казан — это кастрюля, похожая на котел, с полукруглым дном. Обычно его устанавливают на специальную треногу, под которой разводят огонь (ее можно поставить и на обычную кухонную плиту, на гриль, в духовку). Стенки казана — толстые, округлые, нагреваются они равномерно, и благодаря этому блюда, приготовленные в нем, долго держат тепло. Их даже не доводят до готовности: снятые с огня, они продолжают томиться в собственном соку. Интересно, что еда в казане не пригорает, даже если огонь под ним очень сильный.

Самое известное блюдо, готовящееся в казане, — плов. В нем также получают изумительные по вкусу супы (шурпа), различные рагу, каши.

В наших магазинах покупателям предлагают казаны из чугуна, алюминия или меди, встречаются также с антипригарным покрытием, эмалированные. Две последние разновидности — это не настоящий казан, а лишь его имитация. В них, например, нельзя приготовить настоящий плов, так как невозможно получить нужный температурный режим. Самый хороший казан — из литого чугуна. Неплох и алюминиевый при одном обязательном условии — необходимой толщине стен. В принципе, казан может заменить и более известная в России так называемая утятница (или гусятница): у нее тоже толстые стенки из пористого материала, вот только дно плоское, поэтому



и жар поступает преимущественно через него, а стенки нагреваются позднее.

Еще одна интересная деталь: старый казан всегда лучше нового. Объясняется это просто. По мере использования казан пропитывается маслом или жиром, и это улучшает его естественные антипригарные свойства. Кроме того, это едва ли не вечная посуда: особого ухода не требует, а служит десятилетиями, так как ни повредить, ни разбить казан невозможно.

Классический *мангал* — это медная жаровня, чаша на ножках с двумя ручками и полусферической крышкой, внутрь которой ставят медную же или глиняную чашу с горячими углями. На крышку можно поставить посуду с разогревающейся едой. (Да-да, похоже на то, что мы называем барбекю.)

В России мангалом именуют прямоугольную металлическую коробку на ножках (без решетки и крышки). В ней подготавливают угли, а затем над ними готовят разные блюда, прежде всего шашлыки.

В наших магазинах можно отыскать самые разнообразные мангалы. Наиболее простой — одноразовый. Это лоток из алюминиевой фольги с проволочной решеткой, установленный на тонких ножках. В лоток кладут уголь, а на решетке готовят пищу. Очень удобный вариант, если вы выезжаете на пикники крайне редко.

Если вы любите отдыхать на природе, вам, пожалуй, подойдет складной мангал, очень удобный в транспортировке, элементарный в эксплуатации. Места он занимает мало, весит немного, устанавливается быстро и без проблем. Есть лишь одна беда. Стенки таких мангалов — тонкие, и со временем они коробятся. Так что на долгую их службу рассчитывать не приходится.

Существуют и стационарные мангалы, которые удобно устанавливать на дачном участке. Обычно это довольно простая конструкция, изготовленная из металла или кирпича.



первых, с таким мангалом вы всегда зависите от погоды: сильный дождь или ветер лишат вас удовольствия полакомиться шашлычком. На зиму мангал нужно укрыть от снега, который может его повредить. Можно, правда, установить навес или поставить мангал в беседке. Это, конечно, вариант для тех, кто любит принимать гостей и щедро угощать их.

Собственно, не обязательно даже покупать мангал. Его можно соорудить из нескольких кирпичей или крупных камней. В этом случае место, где будут готовиться угли, нужно засыпать песком (что несложно сделать, если вы отдыхаете на берегу озера или реки) или выстлать каким-нибудь другим негорючим материалом. А вместо шампуров можно использовать вымоченные в воде прутья.

КАЗАН



Рулетики с овощами

500 г смешанного фарша, 1 кг репчатого лука, 700 г моркови, 1 стакан сметаны, 5 ст. ложек плавленого сыра, 0,5 стакана майонеза, 4 яйца, 0,5 ст. ложки негашеной соды, 500–700 мл говяжьего или куриного бульона, 2,5 стакана муки, растительное масло, соль.

Приготовить тесто. Яйца разбить в стакан, отмерить такое же количество (по объему) сметаны и майонеза. Ингредиенты соединить, перемешать с помощью миксера до образования однородной массы. После этого добавить соду, тщательно перемешать. Затем небольшими порциями ввести муку, не прекращая перемешивать. Должно получиться эластичное, не крутое тесто. Накрывать посуду крышкой, дать настояться.

Примерно четверть лука нарезать маленькими кубиками, соединить с фаршем, посолить по вкусу (можно добавить приправы), тщательно перемешать.

Оставшийся лук нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и морковь соединить, обжарить.



Настоявшееся тесто разделить на четыре части, раскатать каждую в тонкий пласт. На пласти нанести фарш тонким слоем, разровнять его. Сформовать рулеты.

На дно казана положить слой лука с морковью, разровнять, положить сверху рулет. На рулет нанести слой овощей, сверху положить следующий рулет. Продолжать, пока не закончатся продукты.

Приготовить соус. Соединить бульон, оставшиеся майонез и сметану, а также сыр, тщательно перемешать. Получившимся соусом залить рулеты так, чтобы он доходил примерно до середины верхнего рулета.

Казан закрыть крышкой, поставить на огонь, довести жидкость до кипения. Томить на среднем огне около 1 ч. Жидкость должна полностью выкипеть.



Макарон шурва (мясной суп с макаронами)

300 г баранины или говядины, 2–3 средних клубня картофеля, 2 средние моркови (1 средняя репа или редька), 200 г макарон, 2 средних помидора или 1 ст. ложка томатной пасты, 2 средние луковицы, 50 мл растительного масла, 1 лавровый лист, 10–15 г зелени (петрушки, укропа, кинзы, зеленого лука или чеснока), черный или красный молотый перец, соль.

Мясо целым куском промыть, положить в казан с холодной водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять пену, посолить, добавить специи и морковь, нарезанную крупной соломкой (можно репу или редьку). Варить до готовности овощей. Вынуть мясо и нарезать его порционными кусочками.



В отдельной посуде на растительном масле обжарить лук, нарезанный тонкими кольцами, с помидорами или томатом, положить куски вареного мяса, немного потушить.

В кипящий бульон положить макароны и картофель, нарезанный крупной соломкой. Заправить суп поджаркой и довести до готовности. Готовое блюдо разлить по тарелкам и посыпать рубленой зеленью и молотым перцем.



Жареные баклажаны

1 кг баклажанов, 5 разноцветных стручков сладкого перца, 1 стручок жгучего перца, 2 луковицы, 3 средних помидора, 4 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, зелень, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 1–1,5 ч. ложки соли.

Баклажаны вымыть, нарезать брусочками, посолить, дать настояться, затем залить холодной водой, перемешать.

Лук нарезать полукольцами. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать широкой соломкой. Жгучий перец вымыть и обсушить. Помидоры вымыть, произвольно нарезать.

Масло вылить в казан, раскалить. Положить лук и обжарить его до золотистого цвета. Добавить сладкий и острый (целиком) перец. Перемешать, жарить в течение 2–3 мин. Затем положить помидоры, перемешать. Баклажаны извлечь из воды, отжать и добавить к овощам. Посолить и поперчить, тщательно перемешать. Уменьшить огонь до слабого, накрыть казан крышкой. Тушить в течение 10–15 мин. Минут за пять до конца приготовления добавить мелко на-



резанные зелень и чеснок, влить соевый соус, перемешать. Готовое блюдо остудить и подавать как закуску.



Свинина по-болгарски

1–1,5 кг мякоти свинины с жиром, 2,5–3 кг белокочанной капусты, 1 стакан риса, 150 г томатной пасты, 4–5 шт. лаврового листа, черный молотый перец, красный молотый перец, молотая паприка, соль.

Мясо вымыть, обсушить, срезать жир. Мясо и жир нарезать крупными кусками.

Казан поставить на сильный огонь и раскалить. Положить мясо и жир, посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист. Готовить, помешивая, пока жир не начнет растапливаться. После этого убавить огонь до среднего и обжарить мясо почти до готовности.

Кочан очистить от грязных и поврежденных листьев, нашинковать широкой соломкой. Лук нарезать полукольцами. Капусту и лук добавить к мясу, перемешать. Огонь убавить до слабого, тушить около 15 мин. После этого положить промытый рис и томатную пасту. Тщательно перемешать. Влить столько воды, чтобы она покрыла все продукты в казане. Тушить до готовности риса.



Плов со свининой и цыпленком

2 стакана риса, 1 небольшой цыпленок, 250 г нежирной свинины, 1 небольшая луковича, 0,5 стакана



кетчупа, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 стакан красного маринованного перца или лечо, 15 г зелени петрушки или укропа, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Рис перебрать, промыть и обжарить на растительном масле. Свинину нарезать небольшими кубиками, обжарить с кетчупом. Цыпленка разрубить на небольшие кусочки и обжарить вместе с мелко нарезанным луком и кетчупом.

В казан положить слоями рис, свинину, курицу с луком, залить бульоном или водой и тушить на слабом огне. За 10 мин до готовности добавить зеленый горошек, маринованный перец или лечо, посолить и поперчить.

Готовый плов посыпать зеленью.



Ленивые голубцы

0,5 кочана белокочанной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 700 г мясного фарша, 1 яйцо, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, укроп, черный молотый перец, соль.

Для соуса: майонез, 10% -е сливки и кетчуп в пропорции 1:1:1.

Капусту очистить от грязных и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Одну луковицу нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Петрушку и укроп мелко порубить. Ингредиенты (кроме зелени) соединить, положить в глубокую посуду, добавить много воды и потушить до полуготовности. Зелень



Приготовить фарш. Оставшийся лук и чеснок мелко порубить. К мясному фаршу добавить лук, чеснок и яйцо, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Сформовать маленькие шарики.

Приготовить соус. Соединить майонез, сливки и кетчуп, тщательно перемешать.

В разогретый казан выложить слоями овощи и мясные шарики, повторяя слои, пока не закончатся продукты. Сверху должны находиться овощи. Залить все соусом. Казан накрыть крышкой. Тушить на слабом огне около полчаса.

Сливки можно заменить сметаной.



Спагетти с мясным соусом

400 г спагетти, 500 г мякоти телятины, 3 луковицы, 2 моркови, 3 стручка сладкого перца, 300 г белокочанной капусты, 2 редьки, 2 свеклы, 3 дольки чеснока, 4–5 клубней картофеля, растительное масло, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарезать. Морковь, картофель, редьку и свеклу вымыть, очистить, нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать кубиками. Капусту нарезать так же. Чеснок порубить.

В казане раскалить растительное масло. Положить мясо. Жарить, помешивая, в течение 10 мин, затем посолить и поперчить по вкусу. После этого добавить лук и морковь, перемешать и жарить в течение 5 мин. Потом положить капусту, картофель и свеклу, перемешать и жарить в течение 5 мин. Затем добавить редьку, сладкий перец и чеснок,



перемешать. Жарить до готовности всех овощей и мяса.

Спагетти отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить на блюдо кольцом. В середину выложить мясной соус. Посыпать измельченной зеленью.



Казан кебаб (баранина в собственном соку)

500 г жирной баранины, 500 г репчатого лука, зелень, черный молотый перец, соль.

Баранину тщательно промыть под струей холодной воды, нарезать небольшими кусками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Зелень мелко нашинковать.

Все ингредиенты положить в казан, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и плотно закрыть крышкой. Тушить на слабом огне в течение 1–1,5 ч, периодически помешивая.



Рис с овощами

2 стакана риса, 400 г замороженной стручковой фасоли, 1 банка консервированной кукурузы, 2 моркови, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, растительное масло, бульон, черный молотый перец, соль.

Рис промыть в проточной воде, обсушить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук нарезать небольшими кубиками.



Масло разогреть в казане, обжарить в нем морковь на сильном огне, постоянно помешивая. Посолить и поперчить по вкусу (можно добавить любые специи по вкусу). Затем положить лук и лавровый лист. Жарить, помешивая, пока лук не станет прозрачным. Добавить рис и, постоянно помешивая, обжарить его до светло-золотистого цвета. После этого влить столько бульона (мясного или куриного), чтобы он на 3–4 см покрыл овощи с рисом. Готовить, пока жидкость не впитается почти полностью. Затем положить фасоль, аккуратно перемешать. Томить до готовности фасоли, потом добавить кукурузу, снова перемешать. Снять казан с огня, накрыть крышкой и дать настояться.



Плов

500–600 г куриного мяса или говядины, 1 кг пропаренного риса, 2 кг моркови, 1 пакетик приправы для плова, 1 крупная луковица, 1–1,5 л воды, растительное масло, зира, соль.

Мясо вымыть, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Рис вымочить в горячей воде в течение 20–30 мин, а затем промыть в холодной воде несколько раз, пока вода не станет прозрачной.

Казан разогреть. На дно казана влить масло слоем 2–2,5 см, раскалить. Положить лук, обжарить, помешивая, до золотистого цвета. После этого добавить мясо, обжарить. Затем добавить морковь, перемешать. Готовить, помешивая, пока морковь не начнет оседать. Влить воду, положить приправу и немного размятой зиры. Готовить, пока морковь не станет мягкой. Затем положить рис, слегка



примять его так, чтобы жидкость выступила над поверхностью риса. Готовить до полуготовности риса. После этого слегка перемешать, собрать рис горкой, сделать в нем несколько лунок. Закрыть казан крышкой и дать потомиться на слабом огне около получаса.



Машкичири (каша из маша и риса)

300 г маша (мелкоплодной фасоли), 300 г риса, 300 г мяса, 400 г жира, 2–3 моркови, 2 клубня картофеля, 3 луковицы, 2–3 помидора, зелень, красный стручковый перец, соль.

Рис и маш перебрать и промыть. Мясо (баранину или говядину) нарезать кусочками, лук — кольцами, морковь — соломкой, картофель — кубиками. В казане разогреть жир, спассеровать в нем лук и обжарить мясо, положить нарезанные помидоры и потушить вместе с мясом. Затем добавить морковь и довести все продукты до полуготовности. После этого налить воду, всыпать маш и варить на слабом огне до тех пор, пока оболочка маша не растрескается. Потом положить рис и продолжать варить, часто помешивая. Посолить по вкусу, заправить кашу красным стручковым перцем. Когда маш и рис разварятся и влага испарится, снять казан с огня, закрыть крышкой и дать постоять 10–15 мин. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью.



Плов с цветной капустой

350 г риса басмати, 800 г цветной капусты, 150 г замороженного зеленого горошка, 2 луковицы шалот,



2 дольки чеснока, 500 мл воды, 300 мл кокосового молока, 1 корень имбиря (3 см), 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сока лайма, 5 бутонов гвоздики, 0,5 ч. ложки куркумы, 0,5 ч. ложки кайенского перца, сахар, соль.

Рис залить холодной водой, дать настояться в течение получаса. После этого воду слить, рис промыть и обсушить. Цветную капусту вымыть, обсушить, разобрать на соцветия. Горошек разморозить. Лук мелко нарезать. Чеснок и имбирь порубить.

В казане разогреть смесь растительного и сливочного масла, положить в него капусту. Непрерывно помешивая, обжарить в течение 10 мин, а затем переложить в другую посуду. В масло положить лук. Обжаривать, помешивая, пока он не приобретет золотистый оттенок. Добавить чеснок, имбирь, гвоздику, перец и куркуму, перемешать. Затем положить капусту, горошек и рис, залить смесью кокосового молока, горячей воды и сока лайма. Посолить по вкусу, всыпать сахар (также по вкусу). Перемешать, довести до кипения.

Накрыть казан крышкой, убавить огонь до слабого, тушить в течение 15–20 мин. После этого снять с огня, перемешать плов, снова накрыть его крышкой и дать настояться в течение 5–10 мин.



Плов, приготовленный в духовке

1 кг пропаренного риса, 500 г баранины, 4 крупные луковицы, 6 шт. крупной моркови, 1 головка чеснока,



1 ч. ложка зиры, 3 ст. ложки барбариса, 2 ст. ложки соевого соуса, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Рис промыть в проточной воде. Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками. Лук нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Масло раскалить в глубокой сковороде, положить мясо и обжаривать его, помешивая, около 10 мин. Переложить в казан. На эту же сковороду положить лук и морковь, обжарить до золотистого цвета, выложить на мясо, разровнять. Рис посолить и поперчить по вкусу, добавить соевый соус, перемешать. Выложить на сковороду, подрумянить. Затем положить барбарис и зиру, перемешать. Выложить на морковь с луком. В рис воткнуть очищенную головку чеснока. Влить столько воды, чтобы она превышала уровень риса примерно на 2 см.

Накрыть казан крышкой, поставить в духовку, разогретую до 180° С, на 40 мин. После этого перемешать плов и подать.



Нут хурак

200 г баранины, 80 г гороха (нута), 20 г курдючного сала, 0,5 луковицы, зелень, специи, соль.

Горох перебрать и вымочить в холодной воде в течение нескольких часов. Сменить воду, переложить горох в казан и поставить на огонь.



окончания варки положить мелко нарезанный репчатый лук и зелень. Приправить специями по вкусу.

подавая на стол, сначала выложить горох, а сверху — кусочки мяса и сала.



Плов по-болгарски

1,5 стакана риса, 3 стакана воды, 3 луковицы, 5–6 помидоров, 2 стручка сладкого перца, 5 ст. ложек растительного масла, соль.

Лук мелко порубить. Перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими колечками. Помидоры вымыть, мелко нарезать.

Масло разогреть в казане, обжарить в нем лук, пока он не станет мягким. Добавить сладкий перец, промытый рис и помидоры. Перемешать, влить воду, посолить по вкусу. Накрыть казан крышкой. Готовить в разогретой духовке в течение 20–30 мин.

Готовый плов выложить на блюдо.



Арабский плов с капустой

600 г мякоти говядины, 200 г белокочанной или цветной капусты, 1,2 кг риса, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками, слегка отбить, посолить и поперчить по вкусу, обмазать



топленным маслом и обжарить в сковороде до образования румяной корочки.

Белокочанную капусту тонко нашинковать, посолить по вкусу, положить в казан и потушить с небольшим количеством растительного масла. (Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, залить горячей водой, дать настояться в течение 10–15 мин, переложить в казан с небольшим количеством растительного масла и потушить.) Капусту переложить из казана в другую посуду. Рис промыть в проточной воде, обсушить. Лук мелко порубить, спрессовать.

В казан положить слоями мясо, капусту, рис и лук. Влить 500 мл холодной воды, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть крышкой. Тушить на слабом огне до готовности.



Свинные ребрышки с грибами

2 кг свинины на ребрах, 500 г шампиньонов, 1 морковь, 2 луковицы, 1 гранат, зелень, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Для гарнира: отварной картофель.

Мясо вымыть, разрезать вдоль ребер, а затем нарубить порционными кусками. Подрумянить над открытым огнем.

Грибы тщательно вымыть. Мелкие шампиньоны оставить целыми, крупные разрезать пополам. Лук крупно нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, обсушить. Гранат очистить, извлечь зерна.

Растительное масло раскалить в казане, подрумянить в нем лук. Добавить морковь и, помешивая, обжарить до полуготовности. Положить грибы. Обжарить, помешивая. Затем сверху положить свинные ребрышки, по-



сыпать зернами граната, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть все нерезаной зеленью. Тушить на слабом огне около 1 ч.

Картофель вымыть, очистить, отварить, выложить на блюдо. Сверху разместить свиные ребрышки с овощами и грибами.



Плов с долмой

1,5 кг баранины, 350–400 г курдючного сала, 3–4 луковицы, 1 кг моркови, 1 кг узбекского риса, 4 яйца, 3 дольки чеснока, 2–4 стручка острого перца, 40–50 виноградных листьев, черная зира, черный молотый перец, соль.

Приготовить фарш для долмы. 500 г мяса мелко порубить острым ножом. Одну луковицу мелко нарезать. Примерно половину курдючного сала нарезать небольшими кусочками. Ингредиенты соединить, перемешать (можно добавить зелень по вкусу), обжарить до тех пор, пока мясо не побелеет, слегка остудить, слегка посолить и поперчить.

Виноградные листья вымыть, обсушить. Сформовать долму. Лист положить на ладонь, выложить на него примерно 1 ч. ложку фарша, завернуть, прижав сначала мизинцем, затем большим пальцем, потом безымянным и, наконец, указательным.

Подготовленную долму нанизать на толстую нитку, прокалывая с одного конца и собрав «ожерелье». Короткие «хвостики» связать, чтобы долма не развернулась.

Рис тщательно промыть, а затем вымочить в холодной воде. Оставшееся мясо вымыть, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать колечками или полукольцами, оставшееся



курдючное сало — кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить.

Сало положить в разогретый казан и растопить до образования шкварок. Шкварки извлечь. В вытопленное сало положить лук и обжарить его до золотистого цвета. После этого положить мясо, обжарить. Добавить морковь. Когда она слегка осядет, перемешать. Положить целые яйца. Обжарить, очень аккуратно помешивая, следя за тем, чтобы не повредить яйца и чтобы их всегда накрывала морковь. Жарить, пока морковь не станет мягкой, но еще не будет ломаться. Влить столько воды, чтобы она покрыла все продукты. Добавить очищенный чеснок целыми дольками и целые стручки острого перца. Довести до кипения, положить «ожерелье» из долмы. Посыпать зирой. Варить примерно полчаса. Посолить по вкусу. Аккуратно извлечь долму и яйца, переложить их в другую посуду.

Вымоченный рис обсушить и положить в казан. Влить 1–1,5 л горячей воды (выше уровня риса на 1–1,5 см), прибавить огонь до сильного. Варить, пока почти вся жидкость не впитается. Убавить огонь до слабого, снова положить долму и яйца, присыпать зирой. Готовить, пока не впитается вся жидкость. Накрывать казан миской (предпочтительно эмалированной), убавить огонь до минимального, потомить в течение 20 мин. Снять миску, аккуратно извлечь долму, яйца, чеснок и перец. Плов перемешать с помощью шумовки снизу вверх.



Жаркое с грибами

1 кг картофеля, 500 г свежих грибов, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 1 крупная морковь, растительное масло, черный молотый перец, соль.



Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Грибы очистить, вымыть, крупно нарезать. Лук нарезать тонкими полукольцами. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

Грибы обжарить вместе с луком в растительном масле.

В казане разогреть масло, обжарить в нем морковь и сладкий перец. Добавить картофель и, помешивая, подрумянить его. Посолить и поперчить по вкусу. Влить столько воды, чтобы она едва покрывала овощи. Довести до кипения, уменьшить огонь до слабого, накрыть казан крышкой. Тушить в течение 15 мин. После этого положить грибы с луком, перемешать, прокипятить в течение 10 мин.



Свинина с картофелем

1 кг свинины, 3–4 луковицы, 500 г картофеля, 2 стручка сладкого перца, 2 помидора, 1 небольшая головка чеснока, 70 г топленого масла, 25 г зелени сельдерея, тмин, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками, посолить и поперчить по вкусу. Лук мелко порубить. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать колечками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, мелко порубить. Зелень сельдерея вымыть, мелко нарезать.

Масло растопить в казане, обжарить в нем лук, пока он не станет прозрачным. Добавить мясо, пере-



мешать, потушить, пока сок, выделенный мясом, не выкипит. Влить немного горячей воды или бульона, тушить до готовности. Добавить картофель, чеснок, сладкий перец и тмин по вкусу. Влить столько воды, чтобы она покрыла продукты. Тушить на слабом огне до готовности. Минут за пять до конца приготовления добавить помидоры и зелень сельдерея.



«Праздничный переполох»

300 г любого мяса, 3 луковицы, 3 моркови, 3 помидора, 2–3 дольки чеснока, 1,5 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 1 л воды, мука, соевый соус, приправа для маринования мяса, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками, залить соевым соусом, добавить приправу, перемешать. Мариновать в течение 1–1,5 ч.

Одну луковицу мелко порубить, две нарезать тонкими полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать кубиками.

В казане разогреть половину сливочного масла, обжарить в нем измельченный лук и морковь, затем добавить мясо и помидоры. Помешивая, обжарить в течение нескольких минут, влить немного воды и тушить в течение получаса.

Из муки, воды и небольшого количества соли замесить крутое пресное тесто, раскатать его в два тонких пласта. В сковороде растопить оставшееся масло, подрумянить в нем лук, нарезанный полукольцами. На пласты теста выложить

лук вместе с маслом, разровнять. Сформовать рулетики, нарезать их кусочками по 2–3 см.



Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными ломтиками.

В казан на мясо с овощами выложить слоями картофель и рулетики. Влить столько воды, чтобы она доходила до верхнего слоя, не покрывая его. Казан накрыть крышкой, довести до кипения. Томить на слабом огне в течение 25–30 мин. В конце приготовления добавить измельченный чеснок.



Шурпа

На 7–8-литровый казан: 1 кг мякоти баранины на ребрах, 4 крупные моркови, 6 белых луковиц, 5 средних клубней картофеля, 1 небольшая головка чеснока, 1 банка помидоров в собственном соку, 3–4 стручка сладкого перца, 10–15 г зелени петрушки, 10–15 г укропа, 10–15 г кинзы, 10–12 горошин черного перца, 1 десертная ложка молотой паприки, 1 десертная ложка зиры, 1 десертная ложка молотого кориандра, молотый кайенский перец, лавровый лист, растительное масло, соль.

Мясо вымыть, разрезать вдоль ребер, а затем порубить кусочками длиной 3–5 см. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–3 мм. Лук нарезать тонкими колечками. Картофель очистить, вымыть, каждый клубень разрезать на четыре части. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать соломкой. Чеснок очистить, разобрать на дольки, мелко порубить. Петрушку, укроп и кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Разогреть казан, влить в него растительное масло и раскалить до появления белого дыма. Положить



мясо. Обжарить, постоянно помешивая, до образования румяной корочки. Сверху выложить лук, потомить, не перемешивая, около 10 мин. Перемешать. Обжарить, помешивая, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Затем добавить морковь. Потомить, не перемешивая, около 10 мин. После этого, постоянно помешивая, довести морковь до полуготовности. Потом положить сладкий перец и нарезанные помидоры вместе с соком, перемешать. Влить примерно полстакана воды, приправить черным и кайенским перцем, паприкой, зирой и лавровым листом, посолить по вкусу. Перемешать. Готовить в течение 15–20 мин, постоянно помешивая. Затем добавить картофель, влить столько воды, чтобы она доходила практически до краев казана, всыпать половину зелени. Накрыть крышкой, усилить огонь, довести до кипения. Снять крышку, убавить огонь до среднего, варить около 40 мин, не давая шурпе сильно кипеть. При необходимости еще раз посолить.

Готовую шурпу разлить по тарелкам, посыпать чесноком и оставшейся зеленью.



Овощной плов

300 г риса, 2 луковицы, 4–5 стручков сладкого перца, 2 ст. ложки томата-тюре, 600 мл воды, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, куркума, белый молотый перец, соль.

Воду довести до кипения, посолить, всыпать рис. Варить до полуготовности, откинуть на сито, промыть холодной водой, обсушить.



воды куркуму, перемешать. Накрыть казан крышкой. Готовить на очень слабом огне в течение 25–30 мин.

Лук нарезать тонкими кольцами. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими кольцами. Лук и перец обжарить в растительном масле с томатом-пюре, влить столько воды, чтобы она едва покрывала овощи, посолить и поперчить по вкусу, тушить до готовности.

Рис выложить на блюдо, сверху положить тушеные овощи с томатом.



Грибной плов с овощами

2 стакана риса, 15–20 крупных шампиньонов, 2 крупных баклажана, 2 стручка сладкого перца, 1 луковица, 3–4 помидора, 1 морковь, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 1,5 стакана мясного бульона или воды, укроп, соль.

Баклажаны очистить, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Баклажаны и помидоры обжарить на растительном масле.

Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Перец и морковь потушить со сливочным маслом в течение 5 мин.

Грибы тщательно вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Грибы с луком обжарить в растительном масле.

Рис промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито, обсушить.



Овощи и грибы положить в казан, сверху выложить рис. Залить бульоном или водой, посолить по вкусу. Тушить на слабом огне до готовности.

Готовый плов посыпать измельченным укропом.



Язу по-татарски

500 г говядины или баранины, 7–8 клубней картофеля, 1–2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки томатной пасты, растительное масло, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами, огурцы — соломкой или кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

В казане разогреть растительное масло, положить мясо и, помешивая, обжарить, пока оно не побелеет. Добавить лук и обжаривать, пока он не станет мягким. Затем положить соленые огурцы и томатную пасту, влить немного воды, накрыть казан крышкой. Тушить до готовности мяса.

Картофель обжарить в сковороде с растительным маслом до полуготовности, а затем добавить его к мясу. Положить лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу, посыпать измельченным чесноком. Перемешать и тушить до готовности.



Рис по-бирмански

800 г риса, 4–5 долек чеснока, 70 мл растительного масла, 70 г сливочного масла или маргарина, соль.



Рис перебрать и промыть. Казан раскалить, влить в него растительное масло, положить сливочное масло или маргарин. Когда сливочное масло растопится, положить целые дольки чеснока, обжарить его до появления характерного запаха, влить столько воды, чтобы ее уровень на 2–3 см был выше изначального уровня масла, немного поварить. После этого добавить рис, разровнять. Влить столько горячей воды, чтобы она поднималась над рисом на два пальца. Посолить по вкусу. Варить на сильном огне, пока рис не впитает всю жидкость. Убавить огонь до минимального, рис собрать горкой. Казан закрыть крышкой. Между крышкой и казаном проложить скрученное жгутом полотенце. Томить около получаса.

В рис можно также добавить кусочек корицы.



Говядина с овощами

400 г мякоти говядины, 2 средние моркови, 2 средние луковицы, 2–3 клубня картофеля, 1 стручок сладкого перца, 1 помидор, 4–5 долек чеснока, 100 мл бульона, 70 мл растительного масла, 70 мл соевого соуса, 20–25 г зелени петрушки, 20–25 г кинзы, имбирь, красный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Залить соевым соусом, добавить измельченный чеснок, имбирь и красный перец по вкусу. Перемешать. Мариновать в течение получаса.

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой или брусочками. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегород-



док, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Масло раскалить в казане, положить замаринованное мясо. Жарить, постоянно помешивая, в течение 5 мин. Добавить морковь, лук и картофель. Жарить, помешивая, в течение 7–8 мин. Затем положить сладкий перец и помидоры, влить бульон, перемешать. Тушить в течение 20 мин. За 5–7 мин до конца приготовления добавить зелень.



Parу

500 г нежирной мякоти свинины или куриного мяса, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 400 г свежих лесных грибов или шампиньонов, 3 дольки чеснока, 3 лавровых листа, растительное масло, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками толщиной от 0,5 до 0,8 см. Лук нарезать соломкой. Грибы очистить, вымыть, нарезать пластинами (шампиньоны достаточно тщательно вымыть). Чеснок нарезать тонкими кружочками.

Картофель обжарить в сковороде на растительном масле небольшими порциями.

Мясо положить в казан, добавить немного растительного масла, обжарить. Добавить лук и чеснок, перемешать. Слегка обжарить, положить грибы. Потушить до готовности. Положить картофель, посолить и поперчить по вкусу, влить немного воды, аккуратно перемешать. Тушить в течение 10–12 мин. За пару минут до конца приготовления



Готовому рагу дать настояться под крышкой, а затем извлечь лавровый лист. Свежие грибы можно заменить сухими. Их надо вымочить в молоке и нарезать соломкой.



Казанская солянка

400 г любого мяса, 2 крупные луковицы, 400 г соленых огурцов, 120–150 г чернослива без косточек, 100 г томат-пюре, 1,5 л бульона, 1 ст. ложка растительного масла, зелень, катык (простокваша из овечьего молока), черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, некрупно нарезать. Лук нарезать тонкими полукольцами. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать.

В казане разогреть масло, обжарить в нем мясо с луком. Добавить огурцы, чернослив и томат-пюре, перемешать, потушить до полуготовности мяса. Влить бульон, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Варить до готовности.

Готовую солянку заправить катыком, посыпать измельченной зеленью.



Сладкий плов

2 стакана риса, 80 мл растительного или топленого масла, 0,3 стакана кураги, 0,3 стакана чернослива без косточек, кардамон, гвоздика, корица, шафран, сахар, соль.



Масло раскалить в казане, всыпать в него рис и слегка обжарить. Добавить курагу и чернослив, положить по вкусу кардамон, гвоздику, корицу, шафран, сахар и соль. Обжаривать в течение еще 5–7 мин, время от времени помешивая. Влить столько воды, чтобы она превышала уровень продуктов на 2–3 см. Довести до кипения и варить на сильном огне, пока рис не впитает жидкость. Прикрыть казан крышкой, уменьшить огонь до слабого. Томить до готовности.



Телятина со сливками

600 г мякоти телятины, 2 моркови, 2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 80 мл сливок, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и чеснок мелко нарезать.

Мясо положить в казан, посолить и поперчить по вкусу, залить сливками и тушить на слабом огне до полуготовности. Затем добавить морковь, лук и чеснок, перемешать и тушить до готовности. При необходимости можно влить немного воды.



Бахш

1 кг узбекского (или любого неклеякого) риса, 300 г мякоти баранины, 300 г бараньей печени, 300 г курдючного сала, 60 мл оливкового масла, 1–2 луковицы, 200–250 г



кинзы, 10–15 г укропа, 10–15 г зелени петрушки, 10–15 г зеленого лука, 2 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Рис перебрать, тщательно промыть, вымочить в холодной воде в течение 2 ч.

Мясо вымыть, обсушить очень мелко порубить острым ножом (не пропускать через мясорубку!). Печень вымыть, нарезать ломтиками, опустить на несколько секунд в горячую воду, а затем порубить, как мясо. Сало очень мелко нарезать. Кинзу, петрушку, зеленый лук и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук мелко нарезать.

Нагреть казан, раскалить в нем оливковое масло до появления белого дыма. Положить мясо и обжарить, непрерывно помешивая, пока оно не побелеет. Добавить печень и, продолжая помешивать, обжарить ее, пока она не посветлеет. После этого положить сало. Непрерывно помешивая, обжаривать в течение 2–3 мин, затем положить зелень. Обжаривать, пока зелень не потемнеет. Влить 1–1,5 л горячей воды, уменьшить огонь до среднего и потушить в течение нескольких минут. Положить черный перец, посолить по вкусу (лучше слегка пересолить: лишнюю соль впитает рис).

Рис откинуть на сито, добавить лук и немного масла, перемешать. Получившуюся смесь положить в казан и разровнять. Аккуратно через сито или шумовку влить 700–800 мл воды. Прибавить огонь до максимального. Готовить, следя за тем, чтобы бахш кипел равномерно по всей поверхности. Если этого не происходит, переложить рис в места наиболее бурного кипения. Готовить, пока не впитается вся жидкость. Если к этому времени рис не сварился, влить еще немного воды. Варить практически до готовности риса, после чего уменьшить огонь и тщательно перемешать в течение нескольких минут. После этого накрыть казан



тяжелой крышкой или миской, потомить в течение 20 мин. Снять с огня, перемешать, выложить на большое блюдо.

Подавать на блюде, не разделяя на порции.



Плов по-таджикски

3 стакана риса, 400 г баранины, 1 зачищенная баранья кость, 5–6 шт. моркови, 5–6 луковиц, 1 стакан жира, 2 ч. ложки смеси пряностей (барбариса, зиры, черного молотого перца), соль.

Мясо нарезать маленькими кусочками. Четыре-пять луковиц тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Рис вымочить в холодной воде до набухания, откинуть на сито, обсушить.

Жир положить в казан, разогреть, обжарить в нем кость и целую очищенную луковицу. Лук и кость извлечь, положить в жир мясо, нарезанный лук и морковь. Перемешать, обжарить. Влить необходимое количество воды, посолить, положить пряности. Немного поварить на слабом огне, затем добавить рис, разровнять его, довести до кипения, накрыть посуду крышкой, довести блюдо до готовности.



Домляма

1 кг жирной говядины, баранины или телятины, 5 луковиц, 3 крупные моркови, 3 стручка сладкого перца, 2 баклажана, 3 крупных помидора, 6 клубней картофеля, 2–



3 листа белокочанной капусты, 1 ч. ложка семян кинзы, 0,5 ч. ложки куркумы, тмин, черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать крупными кусками. Лук нарезать колечками. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать колечками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками.

В казан положить куски мяса жиром вниз. Посолить, поперчить, посыпать семенами кинзы и тмином, поперчить. Затем выложить лук, посолить и поперчить по вкусу. Следующий слой — морковь, посыпанная куркумой. Посолить. После этого выложить баклажаны, посолить. На них — сладкий перец, помидоры и картофель, пересыпая каждый слой солью и перцем. Закрывать капустными листьями.

Казан закрыть крышкой, поставить на минимальный огонь. Томить в течение 3 ч.



Басма

1 кг любого мяса (можно с костями и жиром), 1 кг репчатого лука, 700 г картофеля, 350 г моркови, 1 средний кочан белокочанной капусты, 3 помидора, 1 баклажан, 2 стручка сладкого перца, 1 яблоко, 2 огурца, 5–6 долек чеснока, 1 стручок жгучего перца, стручковая фасоль, зелень, кориандр, зира, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Лук нарезать полукольцами, помидоры —



кружочками или дольками. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Чеснок очистить. Жгучий перец вымыть и обсушить.

Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать колечками или соломкой. Кочан разобрать на листья.

Баклажан вымыть, нарезать кружочками. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

На дно казана положить куски мяса жиром или костями вниз. Посолить, посыпать небольшим количеством зиры и кориандра. Затем положить баклажан, лук и помидоры, посолить. После этого выложить морковь, картофель, чеснок, сладкий и жгучий перец. Снова посолить, посыпать небольшим количеством зиры. Выложить яблоко и огурцы. Накрывать капустными листьями.

Казан плотно закрыть, чтобы не выходил пар. Готовить на среднем огне, пока не закипит выделившийся сок. После этого убавить огонь до слабого и варить в течение примерно 45–60 мин.

На большое блюдо выложить продукты в обратном порядке. Полить образовавшимся бульоном или подать его отдельно.



Шашлык в казане

750 г мякоти баранины, 300 г репчатого лука, 100 г укропа, 100 г кинзы, 1 стручок жгучего красного перца, соль.



и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать, соединить с луком и аккуратно перемешать.

В казан выложить слоями мясо и смесь лука с зеленью (не меньше чем до середины казана). В предпоследний слой положить стручок перца, разрезанный пополам.

Накрыть крышкой, поставить на очень слабый огонь и томить в течение 3 ч.

МАНГАЛ



Шашлык из курицы в ореховом маринаде

1,5 кг куриного мяса, 2–3 луковицы, 3–4 дольки чеснока, 3 ст. ложки ядер любых орехов, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Орехи обжарить и растолочь. Чеснок раздавить или натереть на терке. Лук мелко порубить. Ингредиенты соединить, добавить растительное масло по вкусу и перемешать.

Куриное мясо нарезать средними кусочками, натереть ореховой смесью и выдержать в ней около полчаса. После этого посолить и поперчить по вкусу.

Подготовленную курицу нанизать на шампуры. Обжарить над горячими углями до готовности, постоянно поворачивая.



Шашлык из судака

1 кг филе судака, 500 г сала, 1 лимон, черный молотый перец, соль.



Филе судака вымыть, обсушить, нарезать кусками весом по 40–50 г, посолить и поперчить по вкусу, дать немного настояться. Сало нарезать тонкими ломтиками такого размера, чтобы в них можно было завернуть кусочки рыбы. (Если сало соленое, рыбу можно не солить или уменьшить количество соли.)

Кусочки рыбы завернуть в ломтики сала, сформовав рулетики, скрепить их деревянными зубочистками, нанизать на тонкие шампуры. Жарить над раскаленными углями, часто поворачивая, до готовности. В процессе приготовления сбрызнуть лимонным соком.



Говядина в горчичном маринаде с банановым соусом

1 кг мякоти говядины.

Для маринада: 3 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка белого сухого вина, сок и цедра 1 лимона, 1 ч. ложка белого молотого перца.

Для соуса: 2 банана, 200 г сметаны, 0,5 апельсина, 1 ч. ложка меда, 0,25 ч. ложки порошка карри, 0,25 лимона, 0,5 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 1 ч. ложка горчицы, белый молотый перец, соль.

Приготовить маринад: смешать горчицу, вино, лимонный сок, добавить цедру и перец, тщательно перемешать. Положить в маринад небольшие куски говядины. Мариновать не менее 6 ч.

Приготовить соус. Бананы очистить, мякоть раздавить вилкой. Добавить мед и карри, тщательно



перемешать. Из апельсина и лимона выжать сок, влить в соус. Положить зелень. Добавить горчицу, снова перемешать. Дать настояться в течение 1 ч, после чего добавить сметану, посолить и поперчить по вкусу и еще раз перемешать.

Замаринованное мясо выложить на решетку, обжарить над раскаленными углями с двух сторон до готовности. Соус подать отдельно.



Шашлык из свежих грибов с томатом-пюре

500 г крепких свежих грибов, 150 г сала, 1–2 луковицы, 3 ст. ложки томата-пюре, черный молотый перец, соль.

Грибы очистить, тщательно вымыть, опустить в кипящую воду. Варить в течение 10–15 мин, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Лук нарезать толстыми колечками, сало — небольшими кубиками.

Грибы нанизать на шампуры попеременно с луком и салом. Готовить над раскаленными углями, часто поворачивая. За несколько минут до готовности смазать томатом-пюре, посолить и поперчить по вкусу.

Грибы лучше выбирать небольшие, примерно одинаковые по размеру.



Овощи на мангале

3 баклажана, 3 стручка сладкого перца, 3 помидора, 2 луковицы, 50 г кинзы, чеснок, черный молотый перец, соль.



Баклажаны, сладкий перец, помидоры и кинзу вымыть, обсушить. Лук и чеснок (количество — по вкусу) очистить.

Баклажаны, перец и помидоры положить на решетку, поставить на мангал с открытым сильным огнем. Запечь, переворачивая, пока кожица не обуглится и не начнет лопаться (мякоть должна развариться). После этого снять с решетки, опустить в таз с холодной водой, очистить от кожицы. У сладкого перца удалить семена.

Запеченные овощи размять вилкой или очень мелко порубить ножом. Лук, чеснок и кинзу мелко нарезать.

Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Можно добавить немного уксуса, чтобы закуска стала острее.



Куриные крылышки с абрикосовым чатни

1 кг куриных крыльев.

Для маринада: 2 ст. ложки растительного масла, 10 см имбиря, 0,5 лимона, 50 г меда, 1 ч. ложка горчицы.

Для чатни: 100 г кураги, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 небольшой стручок острого красного перца, 1 долька чеснока, винный уксус, порошок карри, соль.

Приготовить маринад. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке, добавить мед, растительное масло, горчицу и лимонный сок. Тщательно перемешать.

Крылышки обвалять в маринаде, выдержать около 15 мин, нанизать на шампуры, обжарить над раскаленными углями, в процессе приготовления несколько раз перевернуть.



Приготовить соус. Курагу отварить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг, отвар сохранить. Курагу мелко нарезать и обжарить в масле в течение 5 мин, помешивая. Перец вымыть, обсушить, очистить от семян, мелко нарезать, добавить к кураге, перемешать. Обжаривать еще 5 мин, после чего снять посуду с огня и остудить. С помощью блендера приготовить пюре, влить в него 2 ст. ложки отвара, добавить уксус, карри и соль по вкусу и тщательно перемешать.

Готовый соус подать к крылышкам отдельно.



Свиной шашлык с черносливом

1 кг свиной вырезки, 500 г крупного чернослива без косточек, 750 мл сухого белого вина, 2 ч. ложки белого перца горошком, 2 бутона гвоздики, 2 ч. ложки семян кориандра, 6 ст. ложек топленого масла, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Чернослив залить вином, добавить белый перец, гвоздику, кориандр, слегка посолить. Накрыть посуду крышкой. Варить на слабом огне в течение 10 мин, снять посуду с огня и дать черносливу настояться в течение получаса. Затем вынуть ягоды из маринада и обсушить.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками размером примерно с чернослив, добавить красный и черный перец, посолить по вкусу, перемешать.

Свинину нанизать на шампуры попеременно с черносливом.

40 Масло разогреть на большой сковороде и обжарить в нем шашлыки в течение 15–20 мин до образования



румяной корочки. Готовый шашлык подавать горячим.



Шашлык из овощей

5 баклажанов, 10 помидоров, 10 стручков сладкого перца, растительное масло, уксус, орегано, соль.

Баклажаны, помидоры и сладкий перец тщательно вымыть, обсушить. Нанизать на шампуры (каждый овощ — отдельно, сначала готовятся баклажаны, затем перец, а потом помидоры), обжарить на открытом огне до образования черной кожицы (она должна лопнуть, а овощи — стать мягкими).

Овощи слегка остудить, очистить (сладкий перец — не только от кожицы, но и от сердцевины), мелко нарезать. Добавить измельченный орегано, растительное масло, уксус и соль по вкусу, перемешать.



Бараний шашлык с кабачками

1–2 кг мякоти задней ноги молодого барашка, 1–2 средних кабачка, 3 яйца, зелень, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера, посолить. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить.

Мясо и кабачки попеременно нанизать на шампуры, подрумянить над тлеющими углями, переворачивая.



Затем шашлык остудить в течение 10 мин, смочить во взбитых яйцах, посыпать измельченной зеленью и снова поджарить над углями.

Готовый шашлык подавать сразу же. К нему хорошо подать много разнообразной зелени.



Шашлык из лосося с медом

600 г филе лосося, 5 ст. ложек жидкого меда, 6 ст. ложек соевого соуса, 1 стручок перца чили, соль.

Филе лосося вымыть, обсушить, нарезать крупными кусочками. Перец чили вымыть, обсушить, очистить от семян, нарезать тонкой соломкой. Добавить к перцу мед и соевый соус, прогреть на слабом огне. Получившуюся смесь слегка остудить и залить ею рыбу.

Кусочки лосося нанизать на деревянные шпажки. На мангал с раскаленными углями положить решетку, на решетку — лист фольги, сверху — шашлыки. Жарить, смазывая медовой смесью и часто поворачивая, в течение 5–7 мин.

Готовый шашлык посолить по вкусу.



Грибной шашлык

1 кг шампиньонов, 5 луковиц, 300 г курдючного сала, 100 г сливочного масла, зелень, соль.

42 Грибы тщательно вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, снова довести ее до кипения. Ва-



рить в течение 20 мин, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить.

Лук нарезать толстыми колечками, курдючное сало — кубиками.

Грибы нанизать на шпажки вперемежку с луком и салом. Смазать сливочным маслом. Жарить над раскаленными углями, часто поворачивая.

Готовые шашлыки выложить на блюдо, не снимая со шпажек. Посыпать измельченной зеленью.



Бекон на решетке

600 г бекона, 8 ст. ложек крошек черствого белого хлеба.

Бекон нарезать толстыми ломтиками. Разделочную доску посыпать хлебными крошками, выложить на них ломтики бекона, сверху поместить гнет, чтобы крошки плотно прижались. Жарить быстро на сильно нагретой решетке над углями с небольшим огнем, часто переворачивая. Сразу же подавать.



Шашлык из грибов с колбасой

200 г шляпок свежих грибов, 300 г полукопченой колбасы, 1 луковица, 2–3 помидора, 25 г зеленого лука, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Шляпки грибов тщательно вымыть, обсушить, слегка обжарить в небольшом количестве сливочно-



го масла. Колбасу нарезать кружочками толщиной около 2 см. Луковицу разрезать на четыре дольки, обдать крутым кипятком, остудить и обсушить.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками.

Грибы нанизать на шампуры попеременно с колбасой, луком и помидорами, посолить, смазать растопленным сливочным маслом. Готовить над раскаленными углями, часто поворачивая, чтобы ингредиенты прожарились равномерно. Готовые шашлыки выложить на блюдо, поперчить, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



Шашлык из креветок по-креольски

500 г очищенных сырых креветок, 2 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1 ст. ложка приправы для рыбы, кус-кус, черный молотый перец, соль.

Для кус-куса: 200 г манной крупы, 200 мл воды, 20 г сливочного масла, мука, соль.

Приготовить кус-кус. Манную крупу высыпать на поднос, разровнять, сбрызнуть соленой водой. Растирать кругообразными движениями, пока крупа не собьется в комочки. Слегка припылить мукой и снова растирать, пока комочки не достигнут размера зерна проса. Высыпать их в сито, поставить на кастрюлю с кипящей водой, накрыть ее крышкой и сложенным в четыре раза полотенцем. Варить на пару в течение 1 ч. Готовый кус-кус перемешать со сливочным маслом.

Лук нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать ломтиками.



Креветки соединить с приправой для рыбы, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Креветки нанизать на шампуры попеременно с луком и сладким перцем. Готовить в предварительно разогретой духовке или на гриле в течение 5–7 мин, пока креветки не покраснеют. В процессе приготовления один-два раза перевернуть, чтобы креветки обжарились равномерно.

Готовый шашлык подать вместе с кус-кусом. Кус-кус можно перемешать с измельченным зеленым луком, чесноком и тимьяном.



Шашлык-ассорти из морской рыбы

2 кг филе ставриды, трески и морского окуня, лимонный сок, зелень укропа и петрушки, сметана, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать кусочками среднего размера, посолить и поперчить по вкусу, посыпать измельченной зеленью, полить лимонным соком. Мариновать в течение 1 ч. Затем рыбу смазать сметаной, нанизать на шампуры. Жарить над тлеющими углями до готовности.



Шашлык из форели

1 кг форели, 1,5 лимона, 1 луковица, белый молотый перец, соль.

Форель очистить, выпотрошить, тщательно вымыть, удалить кости. Получившееся филе нарезать



крупными кусками, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Дать настояться в течение 1 ч.

Луковицу разрезать пополам, натереть ею шампуры. На шампуры нанизать куски форели, не прижимая их друг к другу. Готовить на раскаленных углях около 5 мин, затем обильно полить свежим лимонным соком и жарить до готовности. В процессе приготовления шампуры несколько раз повернуть, чтобы рыба прожарилась равномерно.

К готовым шашлыкам можно подать свежие овощи и разную зелень.



Шашлык из картофеля

1–2 кг картофеля с ровными клубнями, растительное масло, овощи, соль.

Картофель тщательно вымыть с помощью щетки, обсушить. Каждый клубень разрезать вдоль на шесть одинаковых ломтиков, опустить их в кипящее масло, обжарить до золотистого цвета, вынуть из фритюра шумовкой и обсушить.

Ломтики картофеля нанизать на шампуры, посолить по вкусу, выложить на блюдо. К шашлыку подать любые свежие овощи. Можно также подать моченую бруснику, соленые или маринованные грибы, квашеную капусту.



Шашлык из курицы

800 г куриного мяса без костей и кожи, 4 луковицы, 1 лимон, 250 г аджики, соль.



Куриное мясо вымыть, обсушить, нарезать средними кусочками. Лук очистить, нарезать тонкими колечками или пропустить через мясорубку. Из лимона отжать сок.

Соединить лук и лимонный сок, добавить аджику, тщательно перемешать. В получившийся маринад положить кусочки курицы, перемешать. Прижать гнетом и мариновать в течение 2–3 ч. (Если маринад получится очень острым, нужно уменьшить количество аджики, если слишком пресным — добавить по вкусу красный жгучий перец.)

Замаринованное мясо нанизать на шампуры так, чтобы они плотно примыкали друг к другу. Обжарить на раскаленных углях, время от времени переворачивая. Готовность можно проверить, проткнув кусок курицы: выделившийся сок должен быть прозрачным.



Шашлык из лесных грибов с салом

600 г шляпок свежих лесных грибов (подосиновиков, подберезовиков, маслят и др.), 120 г сала, 4 луковицы, 25 г зеленого лука, 25 г укропа, белый или черный молотый перец, соль.

Грибы тщательно вымыть (при необходимости — очистить), опустить в кипящую воду. Варить около 20 мин, откинуть на дуршлаг и остудить.

Сало нарезать тонкими ломтиками, совпадающими по размеру со шляпками грибов. Репчатый лук нарезать толстыми колечками.

Грибы нанизать на шампуры вперемежку с колечками лука и ломтиками сала. Посолить и поперчить по вкусу.



Готовить над раскаленными углями, часто поворачивая шампуры, чтобы ингредиенты прожарились равномерно и не подгорели.

Готовые шашлыки выложить на блюдо с зеленым луком и укропом.



Люля-кебаб

1 кг смешанного (свиного и говяжьего) фарша, 2 небольшие луковицы, 25 г кинзы, 1–1,5 ст. ложки зиры, черный молотый перец, соль.

Лук очистить, очень мелко порубить острым ножом. Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать. Фарш соединить с луком и зеленью, добавить зиру, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Из получившейся смеси сформовать нетяжелые короткие колбаски, нанизать их на вымоченные в холодной воде деревянные шпажки.

Готовить над раскаленными углями, переворачивая (по 10–15 мин с каждой стороны).



Куриный шашлык по-восточному (вариант 1)

600 г куриных грудок без кожи и костей, 2 стручка сладкого перца, 500 г консервированных помидоров.

Для маринада: 2 ст. ложки оливкового масла, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка томата-пюре, чабрец, душица, красный молотый перец, соль.



Приготовить маринад. Томат-пюре растереть с оливковым маслом до образования однородной массы. Добавить мелко нарубленный чеснок, измельченные чабрец и душицу, молотый красный перец. Тщательно перемешать.

Куриные грудки вымыть, обсушить, слегка отбить деревянным молоточком, нарезать тонкими ломтиками, залить маринадом, перемешать. Мариновать в прохладном месте около 2 ч.

Консервированные помидоры аккуратно выложить на сито, обсушить. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать крупными кубиками, пробланшировать в кипящей воде в течение 1–2 мин, обсушить и остудить. Замаринованное мясо свернуть трубочками, нанизать на шампуры попеременно с помидорами и кусочками сладкого перца. Посолить и поперчить по вкусу, сбрызнуть оливковым маслом.

Шампуры положить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку. Готовить около 15 мин.

Шашлыки также можно приготовить в микроволновой печи (в течение 5 мин на полной мощности) или на гриле — время от времени переворачивая.



Куриный шашлык по-восточному (вариант 2)

1 кг куриных грудок без костей и кожи, 1 молодой кабачок, 500 г шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, соевый соус, херес или белое сухое вино, белый молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, крупно нарезать. Кабачок тщательно вымыть и нарезать тонкими кружоч-



ками. Некрупные шампиньоны вымыть, обсушить. Перец вымыть, очистить от плодоножек, семян и перегородок, нарезать крупными кусками.

Ингредиенты соединить, залить соевым соусом. Добавить немного вина, поперчить по вкусу, аккуратно перемешать. Мариновать в течение 1–2 ч. После этого куриное мясо нанизать на шампуры попеременно с кабачком (кружочки свернуть рулетами), грибами и сладким перцем.

Жарить над раскаленными углями, часто поворачивая. Готовые шашлыки при необходимости посолить.



Шашлык из баранины

1,5–2 кг мякоти баранины, 3 луковицы, 2 лимона, 200 г аджики, 10 шляпок крупных шампиньонов или небольших боровиков, 3–5 помидоров, 1 огурец, 1 баклажан, 100 г мякоти тыквы, 50 г ветчины, 20 г шпика, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 мл белого сухого вина, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать некрупными кусочками.

Приготовить маринад. Одну луковицу мелко порубить. Из одного лимона отжать сок. Лук залить соком, добавить аджику, слегка посолить, тщательно перемешать.

В маринад положить мясо, перемешать, прижать гнетом. Мариновать в течение 3–4 ч.

Оставшийся лук нарезать кружочками, лимон — колечками. Шляпки грибов тщательно вымыть и обсушить. Помидоры и огурец вымыть, нарезать толстыми кружочками. Баклажан тщательно вымыть, нарезать кружочками. Ветчину нарезать средними кубиками, шпик — тонкими



Замаринованное мясо нанизать на шампуры попеременно с овощами, ветчиной и шпиком. Смазать оливковым маслом.

Жарить над раскаленными углями, переворачивая и сбрызгивая маринадом и белым вином. На угли можно положить веточки полыни или чабреца, зерна кардамона или семена укропа — для запаха.



Шашлык из бараньих почек

1 кг бараньих почек, 500 г помидоров, 50 мл винного уксуса, 25 г зеленого лука, черный молотый перец, соль.

Бараньи почки несколько раз тщательно промыть в проточной холодной воде, нарезать некрупными кусочками, посолить и поперчить по вкусу. Нанизать на вымоченные в холодной воде деревянные шпажки. Готовить над раскаленными углями, поворачивая.

Помидоры вымыть, обсушить, нанизать на шампуры, запечь над раскаленными углями, пока не начнет лопаться кожица. Слегка остудить, очистить от кожицы.

Готовый шашлык выложить на блюдо, не снимая со шпажек, полить уксусом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Вокруг разложить запеченные помидоры.



Куриный шашлык с белыми грибами

400 г куриного филе, 300 г шляпок свежих белых грибов, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки



сливочного масла, 0,5 ч. ложки молотой паприки, 12 веточек розмарина, соль.

Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать крупными кубиками. С веточек розмарина снять листья, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Добавить паприку, оливковое масло, посолить по вкусу, перемешать. В получившуюся смесь положить кусочки курицы, перемешать. Мариновать в течение 10–15 мин.

Шляпки белых грибов тщательно вымыть, обсушить. Каждую разрезать на четыре части и смазать сливочным маслом. На деревянные шпажки или вымоченные в холодной воде веточки розмарина нанизать замаринованное мясо попеременно со шляпками грибов.

Готовить на гриле в течение 6–8 мин, время от времени поворачивая, чтобы шашлыки прожарились равномерно.



Баклажаны на мангале

8–10 мелких баклажанов, сало, чеснок, соль.

Для соуса: 250 г майонеза, 1 головка чеснока, 50 г разной зелени.

Баклажаны вымыть, сделать глубокий надрез на вогнутой стороне (не прорезать насквозь). Натереть изнутри солью. В каждый баклажан положить по 1–2 дольки раздавленного чеснока, вложить по ломтику сала по всей длине баклажана.

Подготовленные овощи нанизать на шампуры (поперек), запечь над раскаленными углями по 10–15 мин с каждой стороны (сначала установить разрезом вверх).

Приготовить соус. Чеснок очистить, разобрать на дольки, пропустить через пресс. Зелень вымыть, об-



сушить, мелко нарезать. Ингредиенты соединить, добавить майонез, тщательно перемешать.

Соус подать к готовым баклажанам (их можно нарезать поперек ломтиками).



Шашлык из утки с лимонным соком

1 кг мяса утки, 1 лимон, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки винного уксуса, черный молотый перец, соль.

Мясо утки вымыть, обсушить, нарезать крупными кубиками, посолить и поперчить по вкусу, нанизать на шампуры. Из лимона выжать сок, развести его водой в пропорции 1:1. Шашлыки обжарить до готовности над раскаленными углями, сбрызгивая смесью лимонного сока с водой и переворачивая, чтобы мясо прожарилось равномерно.

Лук нарезать колечками, посолить по вкусу, залить винным уксусом и замариновать в течение 5 мин.

Готовый шашлык выложить на блюдо вместе с луком.



Шашлыки из баклажанов с курдючным салом

2 кг баклажанов, 400 г курдючного сала, черный молотый перец, соль.

Баклажаны (средние по размеру) вымыть, обсушить. На каждом овоще сделать глубокий продольный надрез и поместить в него тонкие пластинки курдючного



сала. Подготовленные овощи нанизать на шампуры, прокалывая их поперек. Жарить над раскаленными углями, часто поворачивая, до готовности (готовые баклажаны должны стать мягкими).

Готовые шашлыки посолить и поперчить по вкусу.



Шашлык из говяжьей печени

3 кг говяжьей печени, 500 г курдючного сала, кинза, молотый жгучий красный перец, соль.

Говяжью печень вымыть, нарезать средними кусочками. Сало нарезать соответствующими кусками. Нанизать вперемежку на шампуры, посолить и поперчить по вкусу.

Готовить над раскаленными углями, часто поворачивая. Готовый шашлык подать с кинзой.



Шашлык из осетрины

1 кг осетрины, 2 средние луковицы, 400 г помидоров, 150 г зеленого лука, 2 лимона, 1 ч. ложка сливочного масла, белый молотый перец, соль.

Рыбу очистить от кожи и хряща, нарезать кубиками среднего размера. Добавить натертый на мелкой терке или пропущенный через мясорубку лук, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Нанизать куски рыбы на шампуры и обжарить на гриле или над углями в течение 10 мин.



Готовый шашлык подать с помидорами, обжаренными в гриле, крупно нарезанным зеленым луком и ломтиками лимона.



Карпы на мангале

6–8 некрупных карпов, 2–3 луковицы, майонез, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть. Лук нарезать очень тонкими колечками, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного майонеза, тщательно перемешать. Получившуюся смесь вложить в брюшки карпов, края разрезов соединить и прижать. Подготовленные тушки посолить и поперчить, смазать тонким слоем майонеза, положить на двойную решетку. Решетку закрыть.

Готовить над горячими (но не раскаленными) углями, чтобы успел пропечься лук. В процессе приготовления несколько раз перевернуть.



Шашлык из телячьего сердца

500 г телячьего сердца, 2 дольки чеснока, 2 стручка сладкого зеленого перца, 2 стручка жгучего перца, 1 лимон, 1 луковица, 100 мл 3%-го уксуса, 150 мл оливкового масла, красный молотый перец, соль.

Телячье сердце разрезать пополам, тщательно вымыть, очистить от прожилок, нарезать кубиками.



Приготовить маринад. Чеснок растолочь. Сладкий и жгучий перец вымыть, очистить от семян, мелко нарезать. Ингредиенты соединить, добавить уксус, посолить по вкусу, перемешать.

Кусочки мяса положить в маринад, перемешать. Выдерживать в прохладном месте в течение суток. Замаринованное мясо нанизать на шампуры, обжарить над раскаленными углями до готовности.

Приготовить соус. Соединить оливковое масло и лимонный сок, добавить натертый на мелкой терке лук. Растереть деревянной ложкой до образования однородной массы (перемешивать в одну сторону).

Готовый шашлык полить соусом.



Запеченная свиная рулька

1 свиная рулька на кости, 200 г молодого мелкого картофеля, 50 г сливочного масла, 70 г меда, 2 л темного пива, 15 г укропа, 30 мл сметаны, 15 г перечной смеси, соль.

Свиную рульку тщательно вымыть и обскоблить острым ножом. Приготовить маринад. Пиво соединить с медом и перечной смесью, посолить по вкусу. Тщательно перемешать. В маринад положить рульку, прижать ее гнетом и мариновать в течение суток.

Замаринованную рульку нанизать на вертел. Готовить над раскаленными углями, поворачивая и время от времени поливая маринадом. Готовность можно проверить, проколотив рульку ножом или шампуром. Они должны легко входить в мясо, а выделившийся сок должен быть прозрачным.



Приготовить гарнир. Молодой картофель тщательно вымыть (можно не очищать), отварить целыми клубнями. Выложить на блюдо, полить сметаной, посыпать измельченным укропом.



Тунец с зеленым луком

4 стейка тунца, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки белого винного уксуса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ст. ложка подсолнечного масла, зеленый лук, тертый имбирь, соль.

Соединить соевый соус, кунжутное масло, уксус, сахар, имбирь, тщательно перемешать.

В получившийся маринад опустить рыбу. Мариновать в течение 30 мин в холодном месте.

Замаринованного тунца обтереть, смазать подсолнечным маслом, положить на решетку, обжарить над раскаленными углями с двух сторон.

Зеленый лук крупно нарезать, посыпать им рыбу.



Шашлык по-индийски

1 кг мякоти баранины, 400 мл кислого молока или натурального йогурта, 3 луковицы, 4 яйца, 2 свеклы, 200 мл растительного масла, 2 ст. ложки кориандра, 1 ч. ложка кардиомона, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 6 бутонов гвоздики, 0,5 ч. ложки порошка карри, 1 ч. ложки соли.



Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера, залить молоком или йогуртом, добавить имбирь и соль. Мариновать несколько

часов.

Половину масла вылить в металлическую посуду, положить замаринованное мясо, мелко нарезанный лук (1,5–2 луковицы), кориандр. Влить 1 стакан воды. Тушить на слабом огне, пока не испарится половина жидкости.

После этого добавить кардамон, корицу, гвоздику, перемешать, встряхнуть посуду несколько раз. Подержать на слабом огне еще 5 мин.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать ломтиками. Свеклу очистить, нарезать тонкими ломтиками. Оставшийся лук нарезать колечками.

Мясо, яйцо, лук и свеклу нанизать вперемежку на шампуры, полить оставшимся маслом, обсушить, посыпать карри. Жарить над раскаленными углями до готовности.



Шашлык из свинины с луком и яблоками

500 г постной мякоти свинины, 3 луковицы, 5 помидоров, 2 стручка сладкого перца, 5 маринованных или консервированных яблок, 2 ст. ложки растительного или сливочного масла, острый соус, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать кубиками, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Лук обдать крутым кипятком, выдержать в нем несколько минут, обсушить и остудить. Помидоры вымыть, обсушить, каждый разрезать пополам. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, каждый стручок разрезать вдоль пополам или на че-



тыре части. Яблоқи разрезать пополам или на четыре части.

Мясо нанизать на шампуры попеременно с луком и яблоками, смазать растительным или сливочным маслом и острым соусом. Обжарить над раскаленными углями до готовности. Помидоры и стручки перца также нанизать на шампуры и потомить на углях. Подать к шашлыкам.

К готовым шашлыкам можно подать также разнообразную зелень, свежие огурцы и помидоры, отварной или печеный картофель.



Шашлык по-турецки

600 г баранины, 150 г сала, 3 луковицы, 1 помидор, 2–3 дольки чеснока, 300 г риса, 2 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, уксус, душистый молотый перец, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать кубиками или кружочками. Две луковицы нарезать тонкими колечками, чеснок мелко порубить.

Мясо посолить по вкусу, посыпать чесноком, душистым и черным перцем, полить уксусом. Уложить в миску слоями попеременно с луком, накрыть посуду крышкой и мариновать в течение 2–3 ч.

Оставшийся лук мелко нарезать, обжарить в масле.

Рис вымыть, опустить в кипящую воду (объем воды в два раза больше объема риса), добавить лук, томатную пасту. Посолить по вкусу, перемешать. Варить на слабом огне, пока рис не впитает всю жидкость. После этого перемешать и запечь в гриле до готовности.



Сало нарезать тонкими ломтиками, помидоры — кружочками. Замаринованное мясо нанизать на шампуры вперемежку с салом. На каждый шампур надеть также несколько кружочков помидора и колечек лука. Жарить над раскаленными углями или в гриле до готовности. Рис выложить на блюдо, на него положить шашлыки на шампурах. Посыпать зеленью петрушки.



Шашлык из молодой баранины по-охотничьи

700 г баранины, 200 г свежих грибов, 3–4 стручка сладкого перца, 4 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Мясо посолить и посыпать черным молотым перцем, дать немного настояться. Грибы перебрать и вымыть, крупные разрезать пополам, посолить. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать толстыми кольцами. Нанизать на шампур, чередуя перец, мясо, гриб и т. д. Подготовленный шашлык смазать маслом и зажарить на раскаленных углях, поворачивая время от времени шампур, чтобы мясо, грибы и перец не подгорели. Зажаренный шашлык выложить на любые крупные листья, завернуть его и выдержать 5–6 мин, чтобы баранина немного обмякла.



Рыба в фольге

1 крупная рыба (не менее 700 г), 1 луковица, зелень, лимонный сок, растительное или сливочное масло, черный молотый перец, соль.



Рыбу (форель, макрель, сига, щуку, линя и др.) очистить, удалить жабры и плавники. Аккуратно вспороть брюшко и удалить внутренности. Затем рыбу тщательно вымыть, посолить и поперчить снаружи и изнутри, сбрызнуть лимонным соком.

Подготовленную тушку положить на лист фольги, обильно смазанный маслом, края фольги загнуть, чтобы получился противень. Лук и зелень мелко порубить, посыпать ими рыбу.

Фольгу положить на решетку. Запекать над раскаленными углями до готовности. Во время приготовления один раз перевернуть.

Фольгу можно полностью закрыть. В этом случае время приготовления будет немного меньше.



Мясо с сыром

4 шницеля или котлеты, 4 ломтика сыра, растительное масло, красный молотый перец, соль.

Мясо натереть перцем с солью, смазать маслом и обжарить с двух сторон на решетке, установленной над раскаленными углями. Незадолго до конца приготовления положить на каждый кусок по ломтику сыра.



Печеные помидоры

1 кг твердых помидоров, сливочное масло, зелень, чеснок, соль.



Помидоры вымыть, обсушить. На каждом помидоре сделать крестообразный надрез, положить их в форму из фольги, смазанную маслом, надрезом вверх.

Форму поставить на решетку. Запекать над раскаленными углями в течение 5–7 мин, после чего аккуратно раздвинуть кожицу, положить в надрез кусочек масла, посолить, смазать раздавленным чесноком, посыпать мелко нарезанной зеленью. Запекать еще в течение 5–10 мин.

Вместо масла (или одновременно с ним) можно использовать сыр, натертый на мелкой терке.

Готовые помидоры подавать горячими.



Картофель, запеченный в фольге

4–5 клубней картофеля, 200 г бекона, 4–5 ломтиков сыра, зелень, соль.

Картофель очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Зелень порубить.

Подготовить 4–5 квадратных кусков фольги. На каждый выложить картофель, несколько ломтиков бекона, а сверху — ломтик сыра. Посолить по вкусу. Из фольги сформовать мешочек и поставить его на решетку. Запекать над углями 15–20 мин.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Казан.	6
Мангал.	36

Издание для досуга

КАЗАН И МАНГАЛ

Ответственный редактор *М. Яновская*
Художник *А. Вайник*
Художественные редакторы *Н. Кудря, А. Лютиков*
Корректор *И. Иванова*

ООО «Издательский дом «Терция»,
191144, Санкт-Петербург,
ул. Моисеенко, д. 3, лит. А, пом. 5Н
E-mail: phtercia@post.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

*По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»*
E-mail: international@eksmo-sale.ru

*International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

*По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.*
E-mail: vlpzakaz@eksmo.ru

Подписано в печать 28.04.2010.
Формат 70x100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,59.
Тираж 15000 экз. Заказ № 3739

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 978-5-899-42870-0



9 785699 428700 >

