



просто
вкусно

ДЕЛИКАТЕСЫ из СВИНИНЫ



28

вкусных
страниц



ДЕЛИКАТЕСЫ из СВИНИНЫ

*Диамант СПб
Валери СПб*
Санкт-Петербург
2007



Свинина — прекрасный продукт
для приготовления блюд на любой вкус
как для подачи в горячем виде
(шницеля и эскалопы,
натуральные котлеты и ростбифы),
так и в виде холодных закусок
(ветчина, буженина, различные рулеты).
А как хороши шашлыки и стейки,
приготовленные в барбекю или на гриле
из заранее замаринованного мяса!

Также в книге Вы найдете рекомендации
по правильному подбору мяса
к различным блюдам.

Удачи Вам!

28

вкусных
страниц

СОДЕРЖАНИЕ

- 1** Виды свинины и полуфабрикаты
- 3** Суп-пюре из овощей с гренками
- 4** Рагу из свинины и овощей
- 5** Буженина с розмарином
- 6** Карбонад под смородиновым соусом
- 7** Свиной стейк на решетке
- 8** Котлеты отбивные
- 9** Котлеты натуральные
- 10** Тушеная свинина с овощами
- 11** Свинина в капустных листьях
- 12** Свиные шашлычки
- 13** Свинная голова фаршированная
- 15** Стейк с ананасами
- 16** Каварма-кебаб из свинины
- 17** Жареная свиная ножка
- 18** Фаршированные свиные ножки
- 19** Каннеллони с ветчиной а-ля Верди
- 20** Рулетики с черносливом
- 21** Свиной рулет с ветчиной
- 22** Фаршированная свиная шейка
- 23** Биточки из рубленой свинины
- 24** Рулет из рубленой свинины
- 25** Рулетики с перцем и сыром
- 26** Рулетики из свинины
- 27** Свиные ребрышки с брусничным соусом
- 28** Котлеты на ребрышках

ВИДЫ СВИНИНЫ и ПОЛУФАБРИКАТЫ

1. Окорок. Это наиболее компактный и богатый мясом кусок свинины. Мясо покрыто тонким слоем жира, который и придает ему своеобразный вкус. Обычно окорок разрезают на составные части:



бедро (окорочок) — самый нежный кусочек окорока, прекрасно подходит для быстрого жарения, приготовления шницелей и антрекотов или для запекания целым куском;



лодыжка — подходит для приготовления шницелей, духового жаркого целым куском, отварных и копченых рулетов;



орех — хотя эта часть окорока пронизана жилами, но мясо очень нежное и подходит для быстрого жарения, изготовления окорока «орех», жарения или отваривания целым куском;



нижняя лодыжка (ветчина) — в большинстве случаев используют для жаркого или рулетов, изготовления вареной или копченой ветчины, шницелей.

2. Свиные ножки (холодец, голяшки) — передние и задние. Их можно варить и жарить, фаршировать.



3. Копыта (нижние части свиных ножек). Их продают свежими или копчеными, можно варить, жарить, запекать в гриле, фаршировать.





4. Свиная спинка. Состоит из трех частей:

седло — это часть спины с короткими ребрами, филейными частями и почками. Его можно варить, жарить, запекать в гриле. Свиная филейная вырезка из седла — самая нежная, сочная и постная часть свиной туши. Ее запекают целиком или в массе, которая образует хрустящую корочку (слоеном тесте и т. д.), или завернув в овощи;



котлета (корейка) — прекрасное мясо этой части обычно делят на ребра и котлетную часть, оно превосходно для жарения;



шейка (затылочная часть) — из этой части готовят тушеные блюда, жаркое, гуляш, бефстроганов, рагу, отваривают целым куском.



5. Лопатка. Делится обычно на плечевую часть и лепесток. Из нее готовят ветчину, гуляш, рагу, используют для фарша.

6. Толстые ребра (грудинка, грудной огузок) — эту часть туши обычно варят и жарят, из грудного огузка готовят мясо на ребрышках, гуляш.



7. Подреберная часть — мясо с костями или без них. Его можно фаршировать, жарить, тушить, варить или коптить.

8. Сало (со спины). Годится для заворачивания, шпигования постного мяса, приготовления паштетов, соления и копчения.



СУП-ПЮРЕ

из ОВОЩЕЙ с ГРЕНКАМИ

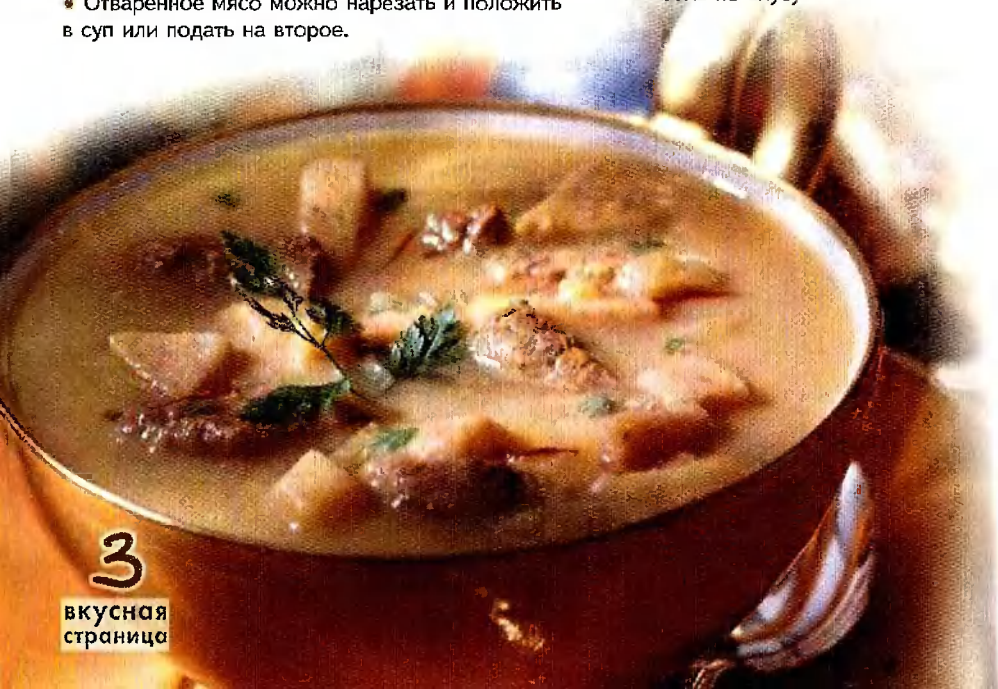
- Поставить варить мясо в 3–3½ л воды. Через 2–3 часа нашинкованные морковь, брюкву, петрушку, сельдерей, лук-порей и репчатый лук слегка обжарить на жире, опустить в бульон, предварительно вынув из него мясо, и варить 15–25 мин до готовности. Затем протереть их через сито.

- Спассеровать муку без масла, развести ее бульоном до консистенции сметаны, добавить протертые овощи, все перемешать и соединить с оставшимся бульоном. Суп кипятить 10–15 мин, помешивая от дна, снять с огня, ввести в него льезон из желтка, сливок и сливочного масла и заправить солью.

- К супу подать гренки из белого хлеба в виде мелких кубиков.

- Отваренное мясо можно нарезать и положить в суп или подать на второе.

- 1 кг мяса с костью
- 1 кг картофеля
- по 150 г моркови и брюквы
- по 40 г корня петрушки, корня сельдерея и лука-порея
- 1 головка репчатого лука
- 60 г муки
- 90 г жира
- 1 яичный желток
- ¾ стакана сливок
- 30 г сливочного масла
- 125 г белого хлеба для гренок
- соль по вкусу



РАГУ из СВИНИНЫ и ОВОЩЕЙ

- 1 кг нежирной свинины
- 3–5 моркови
- 8–10 мелких головок репчатого лука
- 500 г картофеля
- по 15 г корня сельдерея и петрушки
- 5–6 горошин душистого перца
- лавровый лист
- 25 г пшеничной муки
- 40 г свиного жира для жарки
- соль, зелень
- Свинину нарезать кусочками и обжарить с жиром в сотейнике или гусятнице. Залить водой, накрыть крышкой и поставить тушить. Морковь и картофель очистить, нарезать крупными кусками. Чеснок, корни сельдерея и петрушки измельчить.
- Через 1 час к мясу добавить нарезанные овощи и очищенный от кожуры лук, измельченные корни и чеснок, лавровый лист, перец, соль.
- За 30–40 мин до готовности мяса обжарить на жире муку до светло-коричневого цвета, развести ее мясным бульоном, перелить к мясу и тушить до готовности.
- Перед подачей посыпать зеленью петрушки.



БУЖЕНИНА С РОЗМАРИНОМ

- Окорок или его часть вымыть, обсушить, натереть солью и перцем.
- Положить в сотейник жирной стороной вверх, полить 100–150 мл воды, посыпать измельченным розмарином.
- Поставить в нагретую духовку и довести до готовности, периодически поливая выделившимся соком (обычно для приготовления буженины достаточно 1,5–2 часа).
- Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого можно в конце жарения прикрыть мясо фольгой.
- 1–1,5 кг окорока (бедро) без кожи
- розмарин
- соль, перец



КАРБОНАД

под СМОРОДИНОВЫМ СОУСОМ

- 1 кг филе корейки
- 40 г соли
- 0,1 г тертого мускатного ореха или 1 долька чеснока

Смородиновый соус:

Слить с противня 4 ст. л. жира, прибавить 100 мл 10%-ных сливок, немного проварить. Добавить 1 ст. л. черносмородинового желе, приправить солью и перцем по вкусу, хорошо перемешать.

- Корейку (толстую мышцу корейки, отличающуюся более светлой окраской) с тонким слоем жира (0,5–1 см) промыть и обсушить.
- Жир надрезать «елочкой» и натереть смесью соли с толченым чесноком или с тертым мускатным орехом.
- Уложить на противень и поставить в духовку на 2–3 часа, время от времени поливая выделившимся соком.
- Перед подачей полить смородиновым соусом.



СВИНОЙ СТЕЙК

на РЕШЕТКЕ

- Удалить с мяса лишний жир и жилы. Смешать вино, мед, растительное масло, тмин и чеснок. Уложить котлеты в мелкую неметаллическую посуду, залить маринадом. Закрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов, переворачивая время от времени.
- Подготовить и прогреть барбекю. Уложить котлеты на горячую решетку или крышку барбекю, жарить по 8 мин с каждой стороны.
- Подавать горячими.

На 6 порций:

- 6 кусков свинины от филейной части
- 180 мл белого вина
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. молотого тмина
- 2 измельченные дольки чеснока



КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ

На 4 порции:

- 600 г свинины (корейки)
- 60 г сливочного масла на мясо
- 50–70 г сливочного или топленого масла для жарения
- 60 г сухарей
- 1 яйцо

- Свиную корейку разделить на 4 куска поперек волокон и каждый отбить молотком так, чтобы получился тонкий слой мяса. Положить сверху кусочек сливочного масла и свернуть ломтик пополам.
- Каждую котлету обмакнуть во взбитое яйцо и обвалить в сухарях. Обжарить котлеты в глубокой сковороде в сливочном или топленом масле.
- Подавать к столу горячими с овощами, жареным картофелем, томатным соусом.



КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

- Корейку нарезать широкими порционными кусками так, чтобы при каждом из них была реберная кость. Отбить мясо слегка тыжкой, перерезать сухожилия и срезать неровности с кромок.
- Котлеты посолить и жарить с обеих сторон на сковороде или в сотейнике с сильно разогретым жиром до образования поджаристой корочки. Затем котлеты перевернуть и поджарить с другой стороны.
- Хорошо обжаренные котлеты поставить в духовку на 5—10 мин.
- При подаче котлеты положить на блюдо или тарелку, а в посуду, в которой они жарились, налить бульон, прокипятить его, процедить и полить полученным мясным соком котлеты.
- 700 г корейки
- 75 г свиного сала
- крепкий мясной бульон из обжаренных костей
- соль



ТУШЕНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ

- 1,5 кг свинины (окорок)
- $\frac{3}{4}$ стакана смальца
- 2–3 моркови
- 1–2 стебля сельдерея
- 2–3 корня петрушки
- 1–2 головки репчатого лука
- 1 лавровый лист
- 15–20 горошин черного перца
- 100 мл белого вина
- 1 ст. л. пшеничной муки
- 2 ст. л. жира
- 2 ст. л. уксуса
- копченое или соленое сало
- Мясо нашпиговать кусочками сала и обжарить в посуде со смальцем с обеих сторон, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка.
- К обжаренному мясу добавить мелко нарезанные морковь, сельдерей, корень петрушки, репчатый лук. Влить 2 стакана горячей воды и добавить завернутые в марлю лавровый лист и черный перец. Тушить на среднем огне до готовности. Перед окончанием тушения влить вино.
- Готовое мясо переложить на блюдо и острым ножом нарезать на ломтики. Вынуть из овощей марлю с лавровым листом и перцем.
- Спассеровать муку с жиром, развести пассеровку уксусом и полученным при тушении соусом с овощами. Варить 5–10 мин, выложить на свинину.



СВИНИНА в КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЯХ

- Снять с кочана шесть верхних крупных листьев и отварить в течение 3–5 мин, пока они не станут мягкими. Срезать с них стебли до толщины листа. Лук разделить на перышки и отварить до мягкости, вынуть шумовкой и промокнуть бумажными полотенцами.

- Со свинины срезать жир. Смешать тимьян, черный перец, 1 ч. л. соли, натереть свинину этой смесью. Завернуть мясо в листья, перевязать отваренными перьями лука (вы можете связать два перышка, чтобы «веревочки» были подлиннее). Выложить свинину на противень и залить бульоном, приготовленным из 2 стаканов горячей воды и бульонного кубика.

- Запекать в духовке 1 час, время от времени поливая бульоном.

На 12 порций:

- 1 кочан капусты (1,5 кг)
- 1 пучок зеленого лука
- 1,5 кг филейной вырезки
- $\frac{1}{2}$ ч. л. сухого тимьяна
- $\frac{1}{4}$ ч. л. молотого черного перца
- соль
- 1 кубик куриного бульона



СВИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ

- 600 г филе или мякоти задней ноги или лопатки
- 200 г зеленого лука
- 50 г свиного сала или сливочного масла
- 1 головка репчатого лука
- 50 г винного уксуса или лимонного сока
- соль
- дробленый черный перец
- Нарезать мясо кубиками со стороной 2,5 см. Стебли зеленого лука порезать полосками длиной 3 см.
- Куски мяса посолить, посыпать черным перцем и мелко натертым репчатым луком. Смочить винным уксусом или лимонным соком, смешать и оставить на 4–6 часов в холодном месте.
- Перед жаркой куски мяса нанизать на шпажки по 4–5 кусочков, чередуя с зеленым луком. Смазать растопленным салом или маслом и жарить на решетке над горячими углями (либо в электрогриле) до готовности.
- Подавать на блюде, не снимая со шпажек.



просто
вкусно

СВИНАЯ ГОЛОВА

ФАРШИРОВАННАЯ



- Свиная голова весом до 3 кг
- 2 свиных уха (отдельно)
- 500 г говяжьих мозгов
- 2–3 лавровых листа
- по 1 головке чеснока и репчатого лука
- 100 мл 10%-ных сливок
- 1 яйцо
- 100 г топленого масла
- горчица
- соль, перец

• Свиную голову и уши опалить, отскоблить и удалить глазные яблоки. Замочить в холодной воде на 4–5 часов.

• Голову и уши промыть, залить холодной водой, довести до кипения. Как закипит посолить, положить лавровый лист, чеснок, лук. Примерно через 1,5 часа голову вынуть и оставить охлаждаться. Уши варить дольше на самом маленьком огне, до тех пор, пока хрящи не станут мягкими.

• Мозги отварить в подсоленной воде в течение 10–15 мин, вынуть из воды и охладить. Остывшие мозги очистить от пленок и нарезать ломтиками толщиной в 1 см. Взбить сливки и яйцо, посолить. Обмакнуть в смесь ломтики мозгов и обжарить их на топленом масле до румяной корочки. Отложить остывать.

• Остывшую голову аккуратно освободить от костей, стараясь не повредить кожу: начать с низа шейной части и постепенно, отделяя мясо маленьким ножом, продвигаться к челюстям и вверх к лобной части. Аккуратно освободить пяточок. Для упрощения можно сделать разрез снизу головы, тогда работать будет значительно легче.

• Свиной язык очистить и порезать ломтиками, мясо мелко нарезать. Сваренные уши нарезать мелкими кусочками и смешать с мясом.

• Голову выложить изнутри обжаренными мозгами, наполнить мясом, в середину уложить кусочки языка. Немного мозгов должно остаться.

• Закрывать разрез и обвязать нитками. Смазать голову маслом и горчицей, обернуть ушей фольгой. Уложить голову в смазанную маслом форму, поставить в духовку и выпекать до образования золотистой корочки (приблизительно 30 мин).

• **Горячий способ подачи:** за 10 мин до окончания жарки уложить в форму вокруг головы оставшиеся мозги. Подать блюдо горячим прямо в форме с зеленью и отварным картофелем, удалив большую часть ниток и сняв фольгу с ушей.

• **Холодный способ подачи:** процедить бульон, оставшийся от варки головы, растворить 40 г желатина в 300 мл холодного бульона, размешать и поставить на 40–50 мин для набухания. В 700 мл горячего бульона положить разбухший желатин, размешать до полного его растворения, процедить.

• Обжаренную голову вынуть из духовки и установить на блюдо. Снять фольгу с ушей и большую часть ниток. Полужастывшим желе полить голову и поставить остывать в холодильник. Остаткам желе дать застыть. При подаче обложить голову обжаренными мозгами, маринованными фруктами и нарубленным желе. Можно украсить зеленью, цветами из взбитого масла и ягод.

СТЕЙК С АНАНАСАМИ

- Слить сок консервированного ананаса в отдельную посуду. Смешать ананасовый и апельсиновый соки, уксус, сахар и соус.

- Удалить со стейков жир и жилы. Уложить стейки в мелкую неметаллическую посуду и залить приготовленным маринадом.

Закрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов, переворачивая время от времени.

- Вынуть и обсушить стейки, маринад сохранить. Жарить стейки до готовности на сковороде с растительным маслом или на крышке барбекю.

- Вылить оставшийся маринад в другую сковороду, растереть муку с 1 ст. л. холодного маринада и добавить в сковороду. Довести до кипения и готовить на среднем огне, пока маринад не упарится и не загустеет. За 5 мин до готовности добавить кусочки ананаса и перца. Немедленно вылить его на приготовленные стейки.

- 3 свиных стейка от корейки (по 200 г каждый)

- 1 зеленый сладкий перец

- 250 г консервированных ананасов

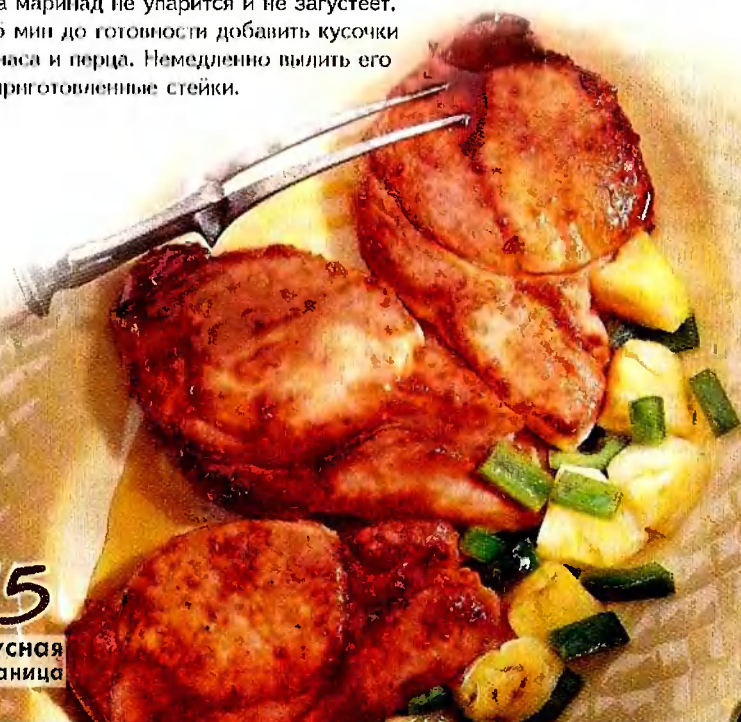
- 150 мл апельсинового сока

- 35 мл белого уксуса

- 1 ст. л. сахара

- 1 ч. л. соуса чили

- 1/2 ст. л. муки



КАВАРМА-КЕБАБ из СВИНИНЫ

- 800 г свинины
- $\frac{1}{2}$ стакана смальца
- 2 головки репчатого лука
- 3 стручка красного сладкого перца
- по $\frac{1}{2}$ ч. л. молотого красного и черного перца
- 100 мл вина
- соль
- Нарезать мелкими кусочками нежирную свинину, положить в подходящую кастрюлю со смальцем, обжарить и вынуть на тарелку.
- В оставшемся жире спассеровать мелко нарезанный репчатый лук, посолить его и смешать с молотыми красным и черным перцем. Затем влить $\frac{1}{2}$ стакана воды и вино. Добавить нарезанные соломкой стручки красного перца и снова положить мясо в кастрюлю.
- Тушить на слабом огне, пока жидкость не выпарится.



ЖАРЕНАЯ СВИНАЯ НОЖКА

- Свиную ножку промыть и обсушить. Шкуру надрезать ромбиками глубиной в 1 см, для чего нанести диагональные надрезы в противоположных направлениях. Окорок посолить, поперчить, посыпать тимьяном.

- Уложить в жаропрочную форму, накрыть крышкой и запекать в микроволновой печи 20 мин при мощности 360 Вт в режиме с циркуляцией воздуха при температуре 200° С.

- Овощи, петрушку и лук помыть и крупно нарезать. Вынуть жаркое из печи и осторожно вдавить гвоздики в центры ромбиков. Переложить ножку на решетку, овощи и зелень поместить в поддон и добавить бульон из жаропрочной формы. Установить решетку на поддон и поместить в микроволновую печь в нижнее положение. Жарить еще 20–25 мин, пока корочка не станет хрустящей.

- После окончания жарки мясо вынуть из печи, завернуть в фольгу и оставить постоять 10–15 мин. Перед подачей к столу смазать кисточкой ромбики брусничным конфитюром и украсить брусникой.

- 1 свиная ножка (около 1 кг)
- молотый черный перец
- соль
- 1 ч. л. молотого тимьяна
- 1 морковь
- 1 стебель зеленого лука
- 50 г корня сельдерея
- 30–50 г петрушки
- 1 маленькая головка репчатого лука
- 20 г гвоздики
- 100 г брусничного конфитюра
- ягоды брусники



ФАРШИРОВАННЫЕ СВИНЫЕ НОЖКИ

- 1 свиная передняя ножка (голяшка)
- 1 ст. л. меда
- 1 морковь
- 1 головка репчатого лука
- 50 г корня сельдерея
- зелень петрушки и сельдерея
- соль, черный перец горошком
- 2–3 лавровых листа

Для фарша:

- 200 г белокочанной капусты
- 2 ст. л. растительного масла
- 6–10 сухих ягод можжевельника
- 2–3 чернослива
- 1 головка репчатого лука
- сок $\frac{1}{2}$ лимона
- соль, молотый черный перец

● Ножку тщательно зачистить, промыть, положить в кастрюлю с холодной водой (2 л воды на 1 кг) и варить при слабом кипении 1,5–2 часа. После этого в кастрюлю с ножкой добавить коренья, нарезанные ломтиками, нашинкованный репчатый лук, связанные в пучок зелень петрушки и сельдерея, лавровый лист, черный перец. Варить ножку до тех пор, пока она не станет мягкой (2,5–3,5 часа).

● Приготовить фарш: лук мелко нарубить и спассеровать на масле, капусту нашинковать, продукты смешать, добавить чернослив, можжевельник, лимонный сок, немного бульона, оставшегося после варки ножки и потушить. Прежде чем снять с огня, добавить специй.

● Готовую ножку вынуть, остудить и, стараясь не повредить кожу, осторожно удалить кость и мясо. Мелко нарубить мясо, добавить фарш и тушить 10 мин.

● Нафаршировать полученной смесью ножку, скрепить края зубочистками, смазать ее медом. Запекать в духовке 10–15 мин.



КАННЕЛЛОНИ

с ВЕТЧИНОЙ *а-ля* ВЕРДИ

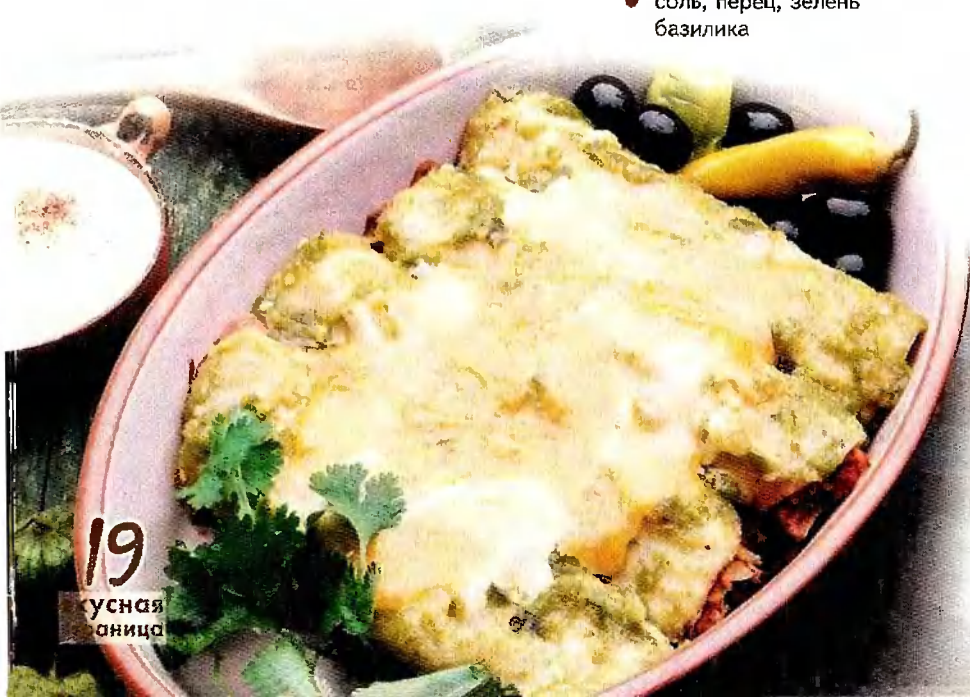
- Каннеллони отварить в кипящей подсоленной воде с 1 ст. л. оливкового масла в течение 3–5 мин, откинуть на дуршлаг. Ополоснуть холодной водой и снова откинуть на дуршлаг.

- Лук измельчить и обжарить на оливковом или сливочном масле до прозрачности. Ветчину нарезать небольшими кусочками, смешать с нарезанным мелкими кубиками плавленым сыром, луком, 1 взбитым яйцом, мускатным орехом, посолить и поперчить по вкусу.

- Начинить полученной массой каннеллони, уложить их и половину олив в жаропрочную посуду, посыпать зеленью базилика, измельченными оставшимися оливками, залить двумя взбитыми со сливками яйцами, посыпать тертым сыром и печь в предварительно нагретой духовке в течение 20–30 мин.

На 4 порции:

- 8 трубочек каннеллони
- 8 ломтиков вареной ветчины
- 50 г тертого сыра
- 150 г плавленного сыра
- 3 яйца
- 1 щепотка свеженатертого мускатного ореха
- по 4–6 зеленых и черных оливок
- 2 стручка маринованного острого перца
- 100 мл сливок или сметаны
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль, перец, зелень базилика



РУЛЕТКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

- 7 порционных кусков свинины по 250 г
 - 150 г говяжьей печени
 - 150 г свиного фарша
 - 400 г чернослива
 - 1 стакан сливового сока
 - растительное масло
 - 50 г миндаля
 - соль, перец, тимьян
- Чернослив залить водой и проварить. Снять с плиты, дать остыть и вынуть косточки. Половину чернослива измельчить.
 - Куски мяса вымыть и обсушить, отбить, разрезать пополам, посыпать специями. Измельченную печень и фарш смешать, посолить.
 - На ломтики мяса выложить фарш и измельченный чернослив, скрутить и обвязать нитками.
 - Рулетики выложить в сотейник, обжарить в масле на большом огне. В промежутки между рулетиками выложить остальной чернослив и миндаль, добавить сок и немного воды, тушить до готовности.



СВИНОЙ РУЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ

- Спассеровать на сливочном масле измельченный лук до золотистого цвета. Снять кожу с ветчины. Половину ветчины нарезать тонкими ломтиками, остальную — мелкими кусочками. Помидоры освободить от семян и нарезать кубиками. Белок мелко порубить. Чеснок истолочь.

- Положить кусочки ветчины и помидоры в лук и жарить 3 мин. Добавить в сковороду чеснок, зелень, лимонную цедру, хорошо перемешать и дать охладиться. Взбить яйцо и влить на сковороду, посолить, поперчить и хорошо размешать.

- На нежирной стороне свинины разложить ломтики ветчины и приготовленный фарш, оставляя незаполненными края около 4 см. Свернуть рулет, перевязать нитью через 2–3 см и выложить на противень с небольшим количеством растительного масла швом вниз. Посыпать солью и перцем. Накрыть фольгой и запекать $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{3}{4}$ часа.

- За 30 мин до окончания приготовления снять фольгу, чтобы рулет подрумянился.

- 1–1,5 кг свинины (подреберной части без костей или филе)

- растительное масло

Для начинки:

- 25 г сливочного масла
- 1 большая головка репчатого лука
- 1–2 помидора
- 400 г отварной ветчины
- 1 белок от сваренного вкрутую яйца
- 2 дольки чеснока
- 2 ст. л. смеси зелени (тимьян, петрушка и розмарин)
- тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона
- 1 яйцо
- соль, молотый черный перец



ФАРШИРОВАННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

- 1 кг свинины (шейка)
- 50 г майонеза
- соль, молотый черный перец
- чеснок по вкусу

Для начинки:

- 3–4 китайских яблочка или 1 большое красное яблоко
- 200 г яблочного пюре
- 2–4 шт кураги

• Мясо обмыть холодной водой, обсушить, натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком по вкусу. Завернуть в пергаментную бумагу и положить в холодильник на 3–6 часов.

• Яблоки и курагу промыть, мелко нарезать, соединить с яблочным пюре, перемешать.

• После того как мясо слегка замаринуется, острым ножом сделать глубокий продольный надрез, внутрь поместить начинку, соединить края надреза. Смазать поверхность мяса майонезом, обернуть его в фольгу и уложить на противень. Запекать в предварительно нагретой до 200°–220°С духовке около 1 часа.

• Перед подачей нарезать ломтями, посыпать зеленью петрушки. Гарнировать клюквой и клюквенным желе.



БИТОЧКИ

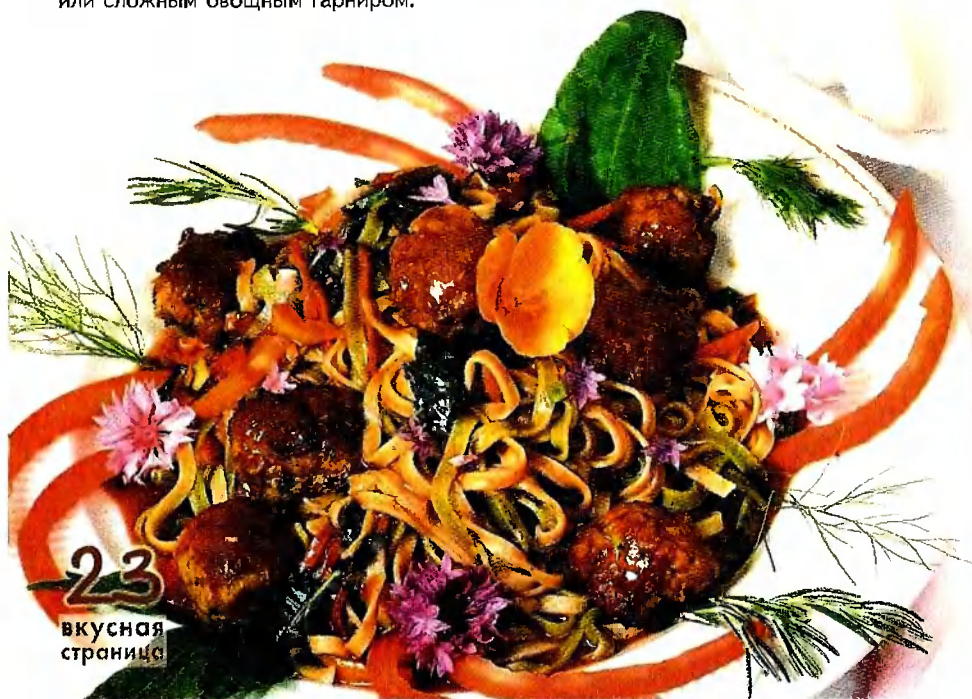
113 РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ

• Репчатый лук мелко порубить и спассеровать на топленом свином сале до золотистого цвета. Зеленый лук мелко порезать.

• Мякоть не очень жирной свинины, преимущественно от передней ноги, и все мелкие куски, получаемые при разделке свиной туши, пропустить через мясорубку, посолить, добавить 50 мл холодной воды, репчатый и зеленый лук, перец, хорошо перемешать. Из приготовленной массы сформовать биточки. Жарить на сковороде с жиром до полной готовности за 10 мин до подачи.

• При подаче биточки положить на блюдо или тарелку, а на сковороду, на которой они жарились, подлить 1–2 ст. л. бульона или воды, прокипятить, процедить и полить этим соком биточки. Гарнировать картофелем, макаронами или сложным овощным гарниром.

- 700 г свинины
- 35 г топленого свиного сала
- 1 головка репчатого лука
- 5–10 г зеленого лука
- соль, перец



РУЛЕТ

из РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ

- 750 г свиного фарша
- 4 яйца
- по 2 ст. л. молодого зеленого горошка (или консервированного) и консервированной кукурузы
- 1–2 моркови
- 2–3 ст. л. растопленного сливочного масла
- $\frac{1}{2}$ стакана жира
- соль, перец
- Морковь почистить, отварить, мелко нарезать. 3 яйца отварить вкрутую, очистить и разрезать пополам.
- В довольно жирный фарш добавить 1 яйцо, растопленное масло, горошек, кукурузу, морковь, соль, перец, 2–3 ст. л. холодной воды. Хорошо перемешать.
- Подготовленный фарш разложить на прямоугольный лист бумаги (стол или доску, на которую помещена бумага, подпылить мукой) и разровнять так, чтобы получился ровный слой. Посередине выложить в ряд половинки вареных яиц, после чего оформить рулет и поместить его на смазанный маслом противень.
- Сверху рулет полить жиром и запечь в умеренно горячей духовке.



РУЛЕТКИ с ПЕРЦЕМ и СЫРОМ

- Стручки сладкого перца (желательно длинные и узкие) вымыть, освободить от семян и семяносец и опустить на 1–2 мин в горячую воду. Сыр нарезать ломтиками или брусочками.
- Мясо промыть, обсушить, нарезать на 4 части и отбить молотком так, чтобы получились большие тонкие куски мяса.
- Вложить внутрь каждого стручка перца брусочек или свернутый ломтик сыра. Плотно обернуть мясом стручки перца с сыром, посолить по вкусу, запанировать в муке и, смочив взбитым яйцом, в сухарях.
- Жарить рулетики во фритюрнице 5–7 мин, при температуре 180°С.
- 500–600 г свинины (филе или корейка)
- 4 больших стручка сладкого перца
- 200 г мягкого сыра
- 25 г пшеничной муки
- 75 г панировочных сухарей
- 1 яйцо
- соль по вкусу



РУЛЕТИКИ из СВИНИНЫ

На 4–5 порций:

- 600 г корейки
- 1 яйцо
- панировочные сухари

Для начинки:

- 100 г филе свинины
- 100 г филе говядины
- 2–3 дольки чеснока
- 1 головка репчатого лука
- 1 ломтик белого хлеба без корочек
- 1 ст. л. сметаны
- соль, перец

● Филе свинины и говядины пропустить через мясорубку, второй раз — вместе с размоченным в воде белым хлебом. Добавить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, соль, черный молотый перец, сметану, 2 ст. л. воды, все хорошо перемешать.

● Корейку разрезать поперек волокон, отбить, посолить, поперчить. На один край выложить начинку, скатать мясо тугими рулетиками, обвалять во взбитом яйце и панировочных сухарях.

● Жарить во фритюрнице 7–10 мин при температуре 200°С.



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

- Удалить со свиных ребрышек лишний жир и жилы. Натереть перцем и солью.
- Смешать протертую бруснику, херес, соевый соус, мед, чеснок и имбирь в сковороде, тщательно перемешать. Добавить ребрышки к этой смеси, довести до кипения, убавить огонь и тушить 15 мин, закрыв крышкой и время от времени переворачивая.
- Переложить соус и ребрышки в мелкую неметаллическую посуду и охладить. Закрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь.
- Жарить на решетке барбекю или на противне в духовке до готовности, переворачивая и смазывая соусом.
- 1 кг свиных ребрышек одним или несколькими кусками
- 400 г протертой брусники
- 125 мл хереса
- 100 г соевого соуса
- 2 ст. л. меда
- 2–3 истолченные дольки чеснока
- 3 ст. л. тертого имбиря



КОТЛЕТЫ на РЕБРЫШКАХ

На 4 порции:

- 500–600 г корейки (с ребрами)
- 1 ст. л. томатного кетчупа
- 1 ст. л. меда
- 1 ст. л. соевого соуса
- $\frac{1}{2}$ ч. л. истолченного чеснока
- $\frac{1}{2}$ стакана пива
- молотый черный перец
- соль

- Корейку нарезать на куски вместе с реберной частью. Мясо слегка отбить, придав овальную форму.
- Приготовить маринад, смешав кетчуп, мед, соевый соус, чеснок, пиво, перец и соль по вкусу. Мясо положить в маринад не менее чем на сутки, поместить в холодильник, переворачивая каждые 5–6 часов.
- Извлечь мясо из маринада и жарить на решетке в гриле 15–20 мин с каждой стороны.





ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СВИНИНЫ

Ответственный редактор: Каргин В. А.
Дизайн серии: Филимонова А. С.
Составитель: Вайник В. А.
Верстка: Лютиков А. Г.

Подписано в печать 18.01.07
Формат 60×100 1/16. Тираж 20 000. Заказ №
Бумага мелованная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 2
Уч.-изд. л. 2,54

Отпечатано в типографии ООО «Ирикон»
СПб, пр. Шота Руставели, дом 13

ООО «Диамант СПб»
Тел. (812) 521-75-28
(812) 520-25-59

По вопросам оптовых закупок литературы
обращаться по тел. (812) 521-75-28

Авторы могут обращаться по почте:
diamant@mail.axon.ru
valery_spd@land.ru



просто
вкусно

ДЕЛИКАТЕСЫ из СВИНИНЫ

Свинина — прекрасный продукт для приготовления блюд на любой вкус как для подачи в горячем виде (шницеля и эскалопы, натуральные котлеты и ростбифы), так и в виде холодных закусок (ветчина, буженина, различные рулеты). А как хороши шашлыки и стейки, приготовленные в барбекю или на гриле!

Такие в книге Вы найдете рекомендации по правильному подбору мяса к различным блюдам.

Удачи Вам!

ISBN 5-86188-054-9



9 785861 880541

ISBN 5-86188-096-4



9 785861 880961

