

Запекаем мясо



Приятного аппетита



Запекаем мясо



Харьков



2012



Мясной рулет с грибами



Ингредиенты:

- свинина — 1 кг;
- сушеные белые грибы — 100 г;
- болгарский перец — 1 шт.;
- сыр — 200 г;
- чеснок — 2 зубчика;
- черный перец горошком — 1 ч. ложка;
- горчица — 2 ч. ложки;
- майонез — 1 ст. ложка;
- сухое белое вино — 100 мл;
- растительное масло — 3 ст. ложки;
- зеленый лук — 1 пучок;
- соль, перец — по вкусу.

Грибы залить кипятком и отставить на 30 минут. Свинину вымыть, обсушить. Сделать по центру надрез, не доходя до низа 1 см. Затем сделать надрезы вдоль пласта справа и слева, также не доходя до края 1 см. Раскрыть кусок мяса и отбить мясо в пласт. Посолить, поперчить, смазать горчицей.

Грибы и перец нарезать соломкой, зеленый лук и чеснок измельчить, сыр натереть на терке. Все смешать, посолить, поперчить, выложить на мясо. Свернуть мясо в рулет, обвязать суровой ниткой и уложить в форму для запекания. Для соуса смешать растительное масло, белое вино, черный перец горошком, майонез и соль. Разогреть духовку до 200 °С. Рулет полить соусом и поставить в духовку на 1,5 часа, периодически поливая рулет выделяющимся соком.

Свинные ребрышки с розмарином

Ингредиенты:

- свиные ребрышки — 1 кг;
- луковица — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- средние помидоры — 4 шт.;
- сладкий перец — 1 шт.;
- розмарин — 4—6 веточки;
- соль, молотый черный перец — по вкусу;
- оливковое масло — 50 мл;
- бальзамический уксус — 25 мл.

Приготовить маринад: 2—3 веточки розмарина порубить, зубчик чеснока выдавить, смешать оливковое масло с уксусом и добавить розмарин и чеснок. Ребрышки тщательно обмазать маринадом, накрыть форму пленкой и поставить в холодильник.

Лук нарезать полукольцами, порубить чеснок. Помидоры залить кипятком, очистить, нарезать кусочками. Перец нарезать кубиками. Обжарить ребрышки с обеих сторон и выложить в форму для запекания. Лук, чеснок и сладкий перец обжарить. Добавить помидоры, долить 50 мл воды. Посолить, поперчить и тушить на медленном огне 10 минут. В овощи добавить розмарин и выложить поверх ребрышек в форму для запекания, поставить в предварительно разогретую на 200 °С духовку. 30 минут запекать, не накрывая. Затем накрыть форму фольгой и оставить в духовке еще на 30 минут.





Пряный рулет из свинины

Ингредиенты:

- свинина (пашина) — 1,5 кг;
- соль — 1 ст. ложка;
- чеснок — 5—6 зубчиков;
- черный перец горошком — неполная чайная ложка;
- красный перец хлопьями — неполная чайная ложка;
- орегано (сушеный) — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.



Разогреть духовку до 200 °С. Пашину разрезать вдоль по толщине, не дорезая до конца 1 см по всей длине куска. Развернуть и разложить шкуркой вниз.

Раздавить чеснок, смешать его с солью, растереть, добавить свежемолотый черный перец, хлопья красного перца и орегано. Натереть полученной смесью верхнюю поверхность мяса. Скрутить пласт в плотный рулет шкуркой вверх. Обмотать рулет шпагатом. Завернуть в фольгу, сложенную в 3 слоя, и поместить на противень с решеткой. Поставить рулет в разогретую духовку на 2 часа.

Затем достать рулет из духовки, развернуть фольгу, проверить готовность мяса. Обмазать поверхность рулета выделившимся соком и убрать обратно в духовку до зарумянивания минут на 20—30.

Запеченная свинина «Сочная»

Ингредиенты:

- свинина — 1,5 кг;
- лук репчатый — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- уксус — 2 ст. ложки;
- мед — 1 ст. ложка;
- перец чили, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Чеснок истолочь, уксус смешать с медом, добавить перец чили, посолить, поперчить. Полученным маринадом натереть мясо.

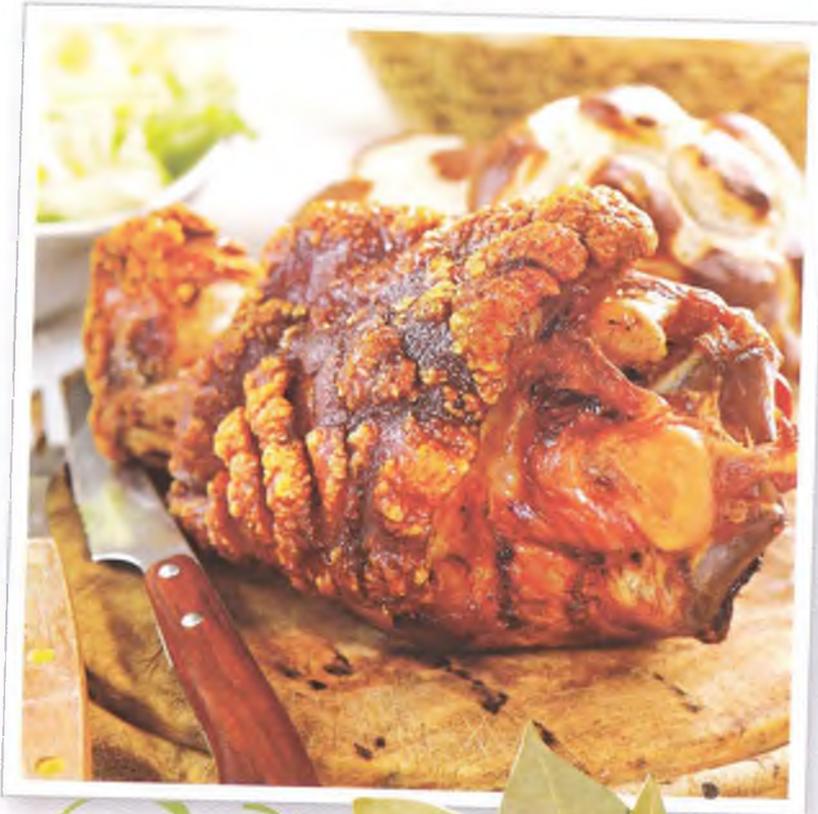
Лук порезать кольцами и выложить на дно емкости. Сверху положить мясо и накрыть вторым слоем лука. Плотно закрыть, поставить в холодильник на несколько часов, периодически переворачивать мясо в маринаде.

Мясо без лука выложить на противень и поставить в духовку, разогретую до 220 °С, на 15 минут. Затем полить мясо выделившимся соком, вылить на противень маринад, уменьшить температуру в духовке до 200 °С и запекать еще 15—20 минут.

☞ Если мясо мариновалось в холодильнике, его необходимо достать за час до приготовления — так сравняется температура между поверхностью и серединой куска, а мясо прожарится равномерно.



Свиное колено по-чешки



Ингредиенты:

- свиное колено — 1 шт.;
- пиво — 0,5 л;
- чеснок — 1 шт.;
- лук — 1 шт.;
- лавровый лист — 3 шт.;
- соль, перец черный молотый — по вкусу.

Свиное колено тщательно вымыть, натереть солью и перцем. Острым ножом неглубоко надрезать кожицу и в каждый надрез засунуть дольку чеснока (чем больше надрезов, тем вкуснее).

Глубокую форму слегка смазать растительным маслом и выложить в нее колено. Затем насыпать сверху нарезанный кольцами лук, накрошенный лавровый лист и залить одной бутылкой пива.

Плотно закрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Запекать, следя за тем, чтобы жидкости было достаточно, для чего периодически подливать пиво.

Через 30 минут крышку снять и, поливая пивом, печь еще полчаса.

☞ Любой вид мяса для сочности и аромата можно дополнительно нашпиговать салом и/или чесноком.



Ликантные свиные ребрышки

Ингредиенты:

- свиные ребрышки — 2 кг;
- лук — 2 шт.;
- растительное масло — 4 ст. ложки;
- чеснок — 1 зубчик;
- томат-паста — 4 ст. ложки;
- белый винный уксус — 4 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- базилик и тимьян — по ½ ч. ложки;
- мед — 2 ст. ложки;
- мясной бульон — 6 ст. ложек;
- соевый соус — 6 ст. ложек;
- горчица — 1 ч. ложка;
- соус «Табаско».



Лук очистить, порубить и обжарить в растительном масле. Чеснок измельчить, добавить в сковороду к луку и слегка обжарить. Томат-пасту добавить к луку. Приправить солью, пряными травами, медом, бульоном, соевым соусом, горчицей и каплей «Табаско». Соус довести до кипения и 10—15 минут тушить в открытой кастрюле. Сделать надрезы между ребрышками. Около 30 минут отваривать в подсоленной воде. Нагреть духовку до 225 °С. Мясо вынуть, обсушить и положить на решетку для жарения. Поставить под решеткой глубокий противень и 20 минут жарить мясо на средней полке духовки. Время от времени смазывать ребрышки соусом.

Фаршированный мясной рулет



Ингредиенты:

- филе свинины — 1 кг;
- бекон — 200 г;
- соль — 2 ч. ложки;
- белый перец — 1 ч. ложка;

Для начинки:

- грибы — 100 г;
- фарш — 200 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- тимьян (измельченный) — 3 ст. ложки;
- петрушка (измельченная) — ½ стакана;
- масло — 4 ст. ложки;
- соль — 1 ч. ложка;
- черный перец — 1 ч. ложка.

Кусок филе разрезать вдоль не до конца. Слегка отбить. Посолить, поперчить. На сковороде разогреть половину масла, поджарить измельченные лук и грибы. Смешать лук и грибы с фаршем (не жареным!). Добавить петрушку, тимьян, соль и черный перец. На филе разложить нарезанный тонкими ломтиками бекон. Сверху распределить начинку, скрутить рулет и связать суровой ниткой. Разогреть на сковороде остатки масла, поджаривать рулет до образования золотистой корочки со всех сторон. Затем слегка остудить и завернуть в пищевую фольгу. Запекать в духовке 1 час при температуре 175 °С.

Ветчина по-домашнему

Ингредиенты:

- свинина — 1—1,5 кг;
- репчатый лук — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- лавровый лист, петрушка, черный перец горошком, соль — по вкусу.

Свинину тщательно помыть и замочить в холодной воде на час. По истечении времени положить кусок мяса в кастрюлю и залить холодной водой. Затем довести до кипения, снять появившуюся пену, воду слить и снова залить мясо холодной водой.

Поставить кастрюлю с мясом на умеренный огонь, добавить разрезанную на 4 части луковицу, нарезанную кружками морковь, лавровый лист, горошины черного перца, зелень петрушки и соль. Довести мясо до кипения и варить на слабом огне в течение 40 минут.

По истечении времени мясо остудить и завернуть в фольгу. Поставить в нагретую до 200 °С духовку и запекать в течение 30 минут. Затем остудить, нарезать тонкими ломтиками и подать на стол.

☞ *Постное мясо (мясо без жира) можно запекать только полностью погрузив в соус, иначе оно будет сухим. Но, по сути, это уже не запекание, а тушение.*





Праздничная свинина

Ингредиенты:

- свиная нога без костей (вырезка для запекания) — 1,5 кг;
- мед — 6 ст. ложек;
- дижонская горчица — 4 ст. ложки;
- яблочный уксус — 2 ст. ложки;
- соевый соус — 3 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- молотый черный перец — по вкусу.

Разогреть духовку до 180 °С.

Мясо тщательно промыть, промокнуть бумажным полотенцем.

Для глазури необходимо мед, горчицу, уксус, соевый соус, соль и перец положить в небольшую миску и тщательно все смешать.

Положить свинину в форму для выпечки. Затем свинину необходимо тщательно смазать со всех сторон полученной глазурью.

Выпекать в предварительно разогретой духовке, не накрывая, пока внутренняя температура мяса не достигнет 70 °С, в течение 1 часа. После того как мясо приготовится, необходимо достать его из духовки и дать постоять 10 минут. Затем положить на блюдо и разрезать на тонкие кусочки.

☞ Если мясо запекают без маринада, его ни в коем случае не солят заранее, только в самом конце приготовления, иначе соль вытянет сок.



Свиной рулет

Ингредиенты:

- свиной балык — 1 кг;
- копченое сало — 300 г;
- сыр твердых сортов — 200—300 г;
- чеснок — 4—5 зубчиков;
- горчица в зернах;
- хреновина;
- любая приправа для мяса;
- майонез;
- перец черный молотый;
- соль.

Мякоть разрезать так, чтобы получился прямоугольник. Затем немного отбить, посолить, поперчить.

Промазать тонким слоем хреновины и горчицы. Сверху разложить равномерно по всей поверхности мелко порезанное сало, пропущенный через пресс чеснок и натертый сыр.

После этого свернуть плотно мясо в рулет и обвязать ниткой или скрепить зубочистками.

Посыпать специями, обмазать майонезом и завернуть в фольгу.

Выложить на противень и поставить в разогретую духовку. Запекать рулет примерно 1 час и 15 минут. Если хотите получить румяную корочку, то минут за 15 до окончания освободите от фольги.

Вынуть из духовки, снять нитку или зубочистки и разрезать ломтиками.





Запеченная с ананасами

Ингредиенты:

- свинина — 0,5 кг;
- ананасы консервированные (кольца) — 1 банка;
- сыр — 150—200 г;
- майонез — 100—150 г;
- соль, приправы — по вкусу;
- маслины;
- подсолнечное масло.

Нарезать свинину на порционные куски толщиной 0,8—0,9 см.

Мясо тщательно отбить молотком.

Противень или форму для запекания смазать подсолнечным маслом и уложить свинину. Мясо посолить и присыпать любимыми приправами и специями (можно взять, например, черный молотый перец, карри, смеси специй специально для свинины и др.).

Мясо полить майонезом.

Уложить кольца ананасов на каждый кусок свинины. В середину каждого колечка ананаса положить по маслине.

Сыр потереть на крупной терке и выложить его поверх ананасов. По желанию можно снова полить майонезом.

Поставить свинину с ананасами в разогретую духовку и запекать около 35—40 минут.

После того как мясо будет готово, вынуть его из духовки и подавать к столу.

Рулет «Украинский»

Ингредиенты:

- свинина (пашнина) — 2 кг;
- чеснок — 5—6 шт.;
- соль — по вкусу;
- перец черный молотый — по вкусу.

Взять пашнину, тщательно промыть. Затем мясо отбить, немного натереть перцем, солью, нашпиговать частью чеснока. Оставшейся чеснок пропустить через чесночницу и обильно натереть весь кусок мяса получившейся смесью. Свернуть хорошенько в рулет, перевязать нитками, положить в холодильник и оставить минимум на сутки.

Далее нагреть духовку до 200 °С. Рулет уложить в рукав для запекания и поставить в духовку. Через 30—40 минут разрезать рукав и запекать до румяной корочки, периодически поливая выделившимся соком, и готовить до готовности. После того как рулет будет готов, вынуть из духовки и подавать к столу горячим, но лучше всего остудить и подавать холодным.

☞ Если мясо запекают без соуса и не в фольге, пергаменте или тесте, в течение первых 10—25 минут его помещают в духовку на максимальный огонь (220—250 °С), создавая своеобразную корочку, благодаря которой оно остается сочным, и только потом температуру убавляют до 160—200 °С.





Запеченная свинина по-украински

Ингредиенты:

- свиная шейка — 1500 г;
- чеснок — 10 зубчиков;
- соль морская — 1 ч. ложка;
- перец черный молотый — 1 ч. ложка.



Очистить чеснок и разрезать каждый зубчик вдоль на 3—4 кусочка, чтобы было легче шпиговать мясо.

Острым ножом делать глубокие надрезы в мясе через каждые 5—10 см. В получившиеся отверстия вставить кусочки чеснока. Мясо со всех сторон посыпать солью, перцем и какими-нибудь ароматными травами (по вкусу).

Плотно завернуть мясо в фольгу и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1,5 часа. Для того чтобы получить мясную корочку, в духовке нужно прибавить температуру до 220 °С, фольгу открыть и хорошо полить мясо вытопившимся соком. Таким образом нужно готовить мясо до появления аппетитной золотистой корочки приблизительно 20—30 минут. Запеченную таким образом свинину можно есть в горячем и в холодном виде, а вытопившийся сок лучше не выливать, а слить в отдельную посуду и в дальнейшем использовать для приготовления соусов или супов.

Свинина под имбирно-персиковым соусом

Ингредиенты:

- свиная нога с костью — 4—5 кг;
- гвоздика — 2 ч. ложки;
- корица молотая — 0,25 ч. ложки;
- китайская горчица — 2 ст. ложки;
- коричневый сахар — 100 г;
- уксус яблочный — 2 ст. ложки;
- сок персиковый — 200 г;
- персики консервированные — 200 г;
- измельченный имбирь — 2 ч. ложки;
- красный перец острый — 1 шт.;
- палочка корицы.

Разогреть духовку до 170 °С. Мясо вымыть и просушить бумажным полотенцем. На коже сеткой или полосами сделать надрезы и вставить гвоздички. Положить мясо на сетку и в духовку на 1,5—2 часа.

Затем смешать половину сахара, корицу и горчицу. Отставив сухие компоненты в сторону, в кастрюле на среднем огне смешать и варить персиковый сок, яблочный уксус, консервированные персики и оставшийся сахар. Доведя смесь до кипения, добавить имбирь, красный перец и палочку корицы. Кипятить на слабом огне, пока персики не станут мягкими, а соус густым.

Достать свинину из духовки и покрыть ее смесью, поставить назад в духовку и готовить при 200 °С 20—30 минут до готовности.



Свинина, запеченная с соусом из слив



Ингредиенты:

- свинина без костей — 1 кг;
- сухое вино — ½ стакана;
- ягоды можжевельника — 3—4 шт.;
- жир — 1 ст. ложка;
- соль — по вкусу;
- черный молотый перец — по вкусу;
- порошок лаврового листа;
- сухие сливы или чернослив без косточек — 200 г;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- молотые сухари — 2 ст. ложки;
- специи — по вкусу.

Мясо вымыть и просушить бумажным полотенцем. Затем кусок свинины натереть солью, посыпать перцем, толчеными можжевельовыми ягодами, порошком лаврового листа, смазать жиром, полить вином и запекать в духовке около 2 часов, переворачивая и поливая стекающим соком.

Приготовить соус: предварительно распаренные в горячей воде сливы пропустить через мясорубку, добавить сухари, поджаренные на масле, смешать все с соком от мяса, вскипятить.

Мясо нарезать на порции, уложить на блюдо, полить соусом и подавать к столу.

Запеченные ребрышки в томатном соусе

Ингредиенты:

- свиные ребрышки — 1 кг;
- репчатый лук — 2 шт.;
- чернослив — 6 шт.;
- растительное масло;
- томатный соус или кетчуп — 100 г;
- майонез — 100 г;
- чеснок — 2 дольки;
- свежая петрушка — 1 пучок или ложка сушеной петрушки;
- соль и черный перец, специи — по вкусу.

Для соуса: взять майонез и томатный соус (кетчуп) в одинаковых количествах, добавить соль и специи, приправы. Мелко нарубить зелень петрушки, чеснок нарезать ломтиками. Добавить в соус. Хорошо перемешать, убрать в холодильник. Соус должен быть холодным.

Ребрышки нарубить небольшими кусочками, присыпать солью и перцем, обжарить в разогретом растительном масле до румяной корочки. Достать соус из холодильника, переложить в него ребрышки. В том же масле, где жарились ребра, обжарить нарезанный колечками лук.

Форму для запекания смазать маслом, плотно выложить ребрышки. Сверху положить жареный лук, нарезанный кусочками чернослив и полить остатками соуса. Поставить в духовку с температурой 200 °С, через 20 минут снизить ее до 170 °С и запекать еще 20 минут.



Свинина, запеченная с травами



Ингредиенты:

- мякоть свинины — 1,5 кг;
- базилик, кинза, эстрагон — по 3—4 веточки;
- кориандр — ½ ч. ложки;
- зира — 1 ч. ложка;
- чеснок — 4 зубчика;
- черный перец — 5 горошин;
- мускатный орех — щепотка;
- зеленая фасоль — 300 г;
- соль — по вкусу.

Мясо вымыть, сделать в нем надрезы, слегка посолить разрез. Чеснок порубить. Кориандр, зиру и черный перец растолочь в ступке, добавить к смеси тертый мускатный орех. Базилик, кинзу и эстрагон, не измельчая, вложить в разрез мяса вместе в нарезанным чесноком, присыпать ⅓ молотых специй. Придать мясу первоначальную форму и обвязать нитью.

Духовку разогреть до 200 °С. Посолить мясо снаружи и обмазать оставшимися специями. Завернуть в фольгу, положить в форму для запекания и запекать в духовке 50—60 минут. Затем снять с мяса фольгу, выложить вокруг него фасоль, перемешать ее с выделившимся из мяса соком и запекать мясо еще 20—30 минут без фольги. Готовое мясо нарезать порционными кусками и подать с фасолью.

Рулет из свинины

Ингредиенты:

- свинина (мякоть) — 1 кг;
- чернослив без косточек — 100 г;
- яблоко — 2 шт.;
- орех кедровый — 2 ст. ложки;
- масло сливочное — 1—2 ст. ложки
или маргарин — 1—2 ст. ложки;
- соль — по вкусу.

Мясо хорошо вымыть, просушить бумажным полотенцем. Свинину надрезать вдоль куска, развернуть, отбить, посолить и разложить на нее предварительно замоченный чернослив, орешки и нарезанные тонкими ломтиками яблоки. Подготовленное мясо свернуть рулетом, перевязать ниткой, уложить свинину, свернутую рулетом, на смазанный маслом противень и запечь рулет из свинины в духовке до готовности. При необходимости добавить воду.

Рулет освободить от нитки, нарезать ломтиками, полить соком, образовавшимся при запекании, и подать с отварным картофелем или отварным рисом.

☞ *Перед разрезанием и подачей на стол запеченное мясо оставляют в теплом месте под фольгой или полотенцем и дают ему отдохнуть 10—30 минут.*





Запеченная свинина «Великолепная»



Ингредиенты:

- свинина (лучше всего корейка) — 500 г;
- сыр — 200 г;
- помидор — 2 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- баклажан — 1 шт.;
- соль, перец черный молотый — по вкусу.

Сыр нарезать пластинами толщиной 3—4 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок почистить и порезать пластинками. Баклажаны вымыть и нарезать тонкими кружочками. Мясо вымыть, просушить бумажным полотенцем. В куске свинины сделать надрезы (не доходя до конца), толщиной около 1 см. Свинину посолить, поперчить (в надрезах тоже).

В каждый надрез положить сыр, помидор, чеснок, баклажан.

Завернуть свинину в фольгу, положить на противень и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 °С в течение часа. Затем вынуть, развернуть фольгу и подавать на стол.

Совет. На среднем огне мясо запекают из расчета 15—25 минут (в зависимости от вида мяса) на каждые 500 г для средней поджаристости. Дольше всего запекаются говядина и баранина, после идет свинина, затем телятина.

Запеченная свинина с соусом

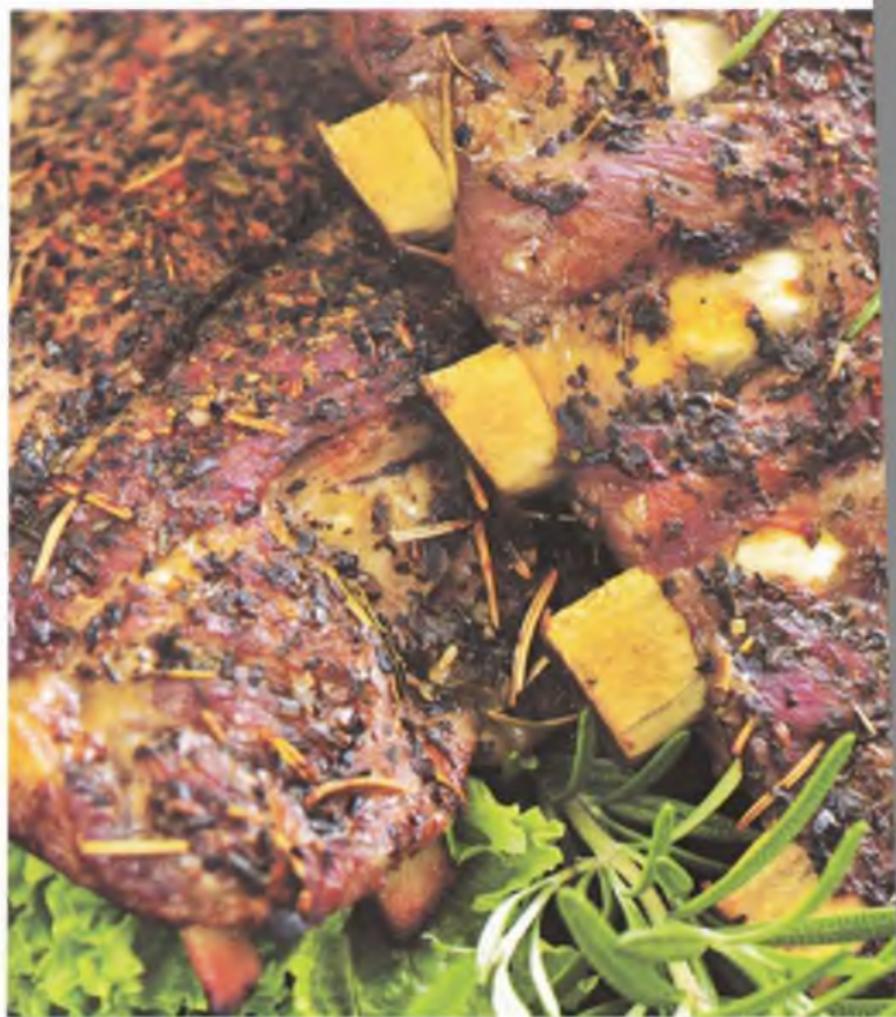
Ингредиенты:

- свиной ошеек — 1,2—1,5 кг;
- морковь — 1—2 шт.;
- гранат (крупный) — 1 шт.;
- апельсин (крупный) — 1 шт.;
- красное сухое вино — 150—200 мл;
- смесь пяти перцев — 1 ч. ложка;
- паприка сладкая — 1 ч. ложка;
- кориандр (не молотый) — 0,5 ч. ложки;
- соль — 1 ст. ложка;
- коньяк — 30 мл;
- мед — 1 ч. ложка;
- оливковое масло — 1 ст. ложка.

Смолоть перец, слегка раздавить зерна кориандра. С апельсина снять цедру. Смешать все специи с солью, цедрой апельсина и натереть этой смесью мясо. 1 ст. ложку оливкового масла равномерно растереть по всей поверхности мяса. Оставить промариноваться на пару часов. Морковь порезать кружочками и выложить дно посуды, в которой мясо будет запекаться. Выжать сок из граната и апельсина, смешать с вином. На порезанную морковь выложить мясо, залить смесью из сока и вина и поставить в духовку. Запекать под крышкой 1,5—2 часа. За 15—20 минут до конца запекания снять крышку и смазать мясо медово-коньячной смесью и периодически поливать образовавшимся при запекании соусом. Довести до готовности.







Запеченные свиные ребрышки

Ингредиенты:

- ребра свиные — 2,5 кг;
- лук — 300 г;
- пиво светлое — 250 г;
- масло растительное — 100 г;
- соль — 3 ст. ложки;
- смесь перцев — 1 ст. ложка;
- розмарин — 1 ст. ложка;
- тимьян — 1 ст. ложка;
- черный молотый перец — 1 ст. ложка;
- перец красный — 1 ч. ложка;
- лимон — 1 шт.;
- чеснок — 1 головка.



Сделать маринад. В посуду налить растительное масло, выдавить сок лимона (корку не выбрасывать), насыпать соль, смесь перца, розмарин, тимьян, красный перец, выдавить чеснок и перемешать.

На ребрах сделать поперек параллельные надрезы через 1—1,5 см, глубиной около 1 см. Сложить их в глубокую кастрюлю, залить маринадом, натереть каждый кусок. Оставить мариноваться на 3—4 часа.

Уложить ребра в рукав для запекания на противень, порезать лук, корку лимона, уложить вокруг мяса, завязать один край рукава, с другого края налить полбутылки пива и завязать. В рукаве сделать несколько проколов и поставить в духовку запекаться при температуре 200 °С на 1,5—2 часа.

Запеченная буженина

Ингредиенты:

- свинина — 1—1,5 кг;
- чеснок — по вкусу;
- черный молотый перец — по вкусу;
- базилик сушеный — по вкусу;
- прованские травы — по вкусу;
- лавровый лист — по вкусу;
- соль — по вкусу.

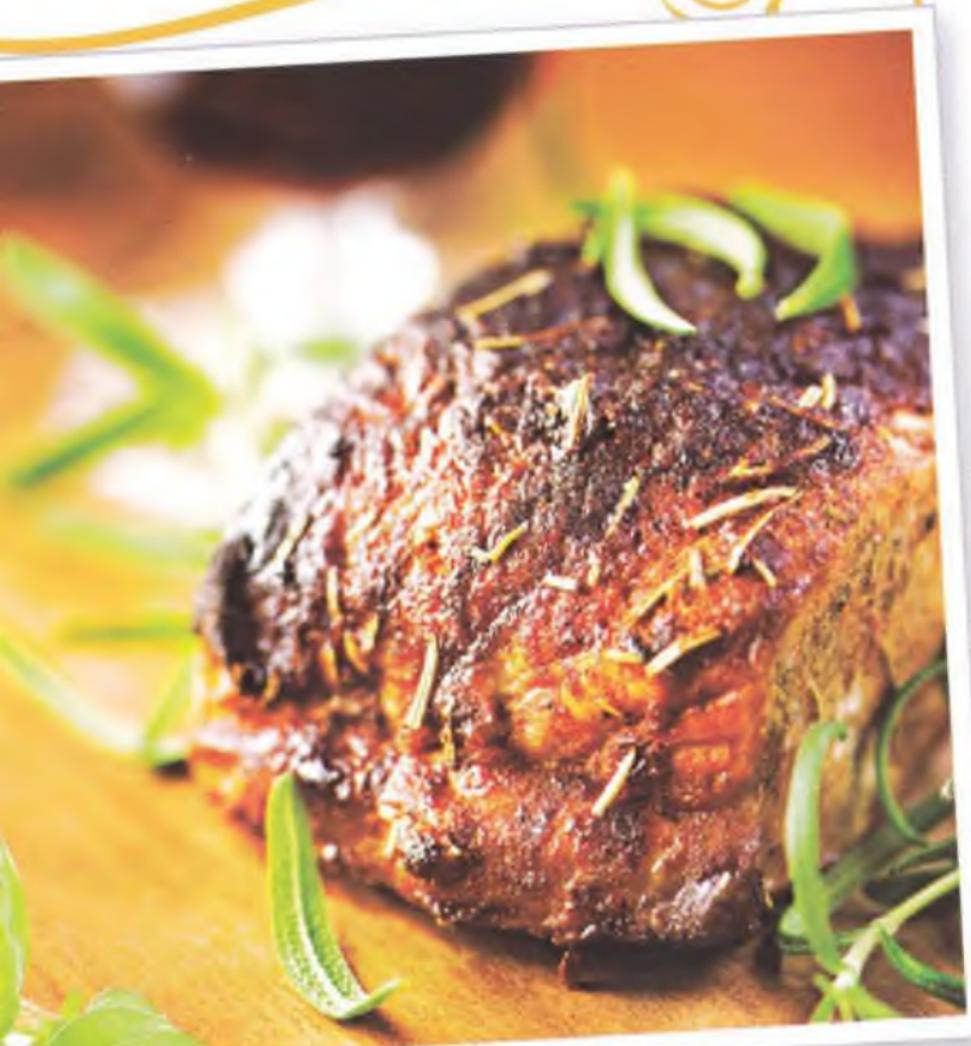
Свинину помыть и сделать глубокие надрезы. Соль смешать с перцем, добавить несколько зубчиков чеснока, разрезанных на 4—6 частей, и перемешать. Вложить смесь в надрезы в мясе.

Еще два зубчика чеснока измельчить и смешать с оставшимся перцем. Натереть полученной смесью кусок свинины, посыпать сушеным базиликом и прованскими травами. Положить несколько лавровых листочков и накрыть свинину пищевой пленкой. Положить в холодильник на сутки для маринования, после чего завернуть в фольгу.

Затем поставить в нагретую до 180—200 °С духовку и запекать в течение 1,5—2 часов.

За 15—20 минут до готовности фольгу развернуть и запечь до образования аппетитной румяной корочки. Готовую буженину вынуть из духовки, накрыть фольгой и оставить до полного остывания.





Рулет из свинины с черносливом



Ингредиенты:

- свинина (вырезка) — 1 кг;
- чернослив — 300 г;
- грецкие орехи — 200 г;
- чеснок — 2 шт.;
- соль — по вкусу;
- перец молотый — по вкусу;
- перец горошком — по вкусу;
- майонез — 3 ст. ложки.

Тщательно промыть мясо и обсушить с помощью бумажного полотенца.

Нарезать мясо крупными кусками и отбить с двух сторон.

Чернослив промыть и залить кипятком.

Очистить орехи, измельчать в кофемолке.

Мелко нарезать чернослив.

Мясные куски посолить и поперчить по вкусу.

Выкладывать их рядом тесно, чтобы не было зазоров. Смазать со всех сторон майонезом.

Выложить на майонез орехи и чернослив. Скрутить рулет, смазать со всех сторон майонезом.

Выложить рулет на фольгу и завернуть в нее.

Разогреть духовку до 250 °С.

Поставить противень в духовку. После того как рулет будет готов, вынуть его из духовки, развернуть фольгу, достать рулет. Нарезать рулет и украсить овощами и зеленью.

Свиная рулька

Ингредиенты:

- свиная рулька — 2 шт.;
- соевый соус — 2 ст. ложки;
- чеснок — 1 зубчик;
- оливковое масло — 1 ст. ложка;
- майонез — 1 ст. ложка;
- кетчуп — 0,5 ст. ложки;
- перец черный молотый — по вкусу;
- розмарин;
- базилик.

Свиную рульку очистить, обмыть и обсушить. Приготовить маринад. Для этого смешать соевый соус с измельченным чесноком, базиликом, розмарином и черным молотым перцем. Добавить кетчуп, майонез и оливковое масло. Приготовленным маринадом намазать рульку, отложить на 20—30 минут (можно на ночь). Положить в форму для запекания, накрыть крышкой или фольгой и печь до готовности, до образования румяной корочки (приблизительно 2—2,5 часа).

На гарнир можно подать любую зелень или салат из овощей. Рульку можно есть как горячую, так и холодную.

С готовой горячей рульки очень хорошо удаляется кость, поэтому удалите ее сразу.

Холодную рульку нарезать на порционные кусочки и подавать как ветчину.





Отбивные из ягненка с тимьяном



Ингредиенты:

- ягненок (корейка) — 8 ребрышек;
- соль — по вкусу;

для маринада:

- чеснок — 1 зубчик;
- тимьян (свежий) — 1 веточка;
- масло оливковое — 3 ст. ложки;
- черный перец — по вкусу.

Для маринада измельчить чеснок, снять у тимьяна листочки со стеблей (стебли не понадобятся). Смешать чеснок и тимьян с оливковым маслом, немного поперчить.

Разделить корейку на 8 отбивных, не прорезая мясо до конца. Косточку на каждой из них зачистить. Слегка отбить мясо тыльной стороной ножа. Положить корейку в контейнер, покрыть маринадом и оставить примерно на 1 час. Обсушить отбивные от маринада и выложить на хорошо разогретую решетку, жарить до готовности 10—15 минут. Посолить, поперчить и подавать. Если готовить отбивные в духовке, предварительно разогреть ее в режиме «гриль» до 210—220 °С. Жарить отбивные на решетке, установленной на противне, примерно 15 минут.

Запеченные бараньи ребрышки

Ингредиенты:

- ребрышки бараньи — 1500 г;
- ягодный уксус или сок — 250 мл;
- приправа ткемали — 5 ст. ложек;
- розмарин — 0,5 ч. ложки;
- хмели-сунели — 1–2 ч. ложек;
- соль, перец — по вкусу.

Бараньи ребрышки вымыть, обсушить бумажной салфеткой и обрезать лишний жир и пленки. Сложить ребрышки в глубокую посудину, натереть смесью сухих специй и соли.

Залить ягодным уксусом и как следует помешать и помять руками. Если нет такого уксуса, можно взять сок из кислых ягод или сухое вино. Ребрышки поставить мариноваться в холодильник минимум на сутки.

Перед запеканием вытащить ребрышки из холодильника. К этому времени практически весь маринад впитается.

Обмазать все ребрышки приправой ткемали (алыча, чеснок, зелень, жгучий перец).

Все ребрышки выложить свободно на противень, можно запекать в рукаве для запекания, или сначала прикрыть противень фольгой.

Запекать при 200 °С 1 час в рукаве, затем еще 1 час, разрезав, периодически переворачивая ребрышки и поливая их образовавшимся соком. Подавать с салатом и зеленью.





Ребра ягненка в тикантном маринаде



Ингредиенты:

- ребра ягненка — 1 кг 300 г;

для маринада:

- чеснок — 4 дольки;
- кунжутное масло — 2 ст. ложки;
- соевый соус — 2 ст. ложки;
- острая аджика — 2 ст. ложки;
- бальзамический яблочный уксус — 1 ст. ложка;
- сушеный базилик — 1 ч. ложка;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- лимонный перец — 1 ч. ложка;
- вустерский соус — 1 ст. ложка;
- петрушка (мелко порезать) — 1 пучок.

Для маринада: смешать чеснок, кунжутное масло, соевый соус, острую аджику, яблочный уксус, сушеный базилик, оливковое масло, лимонный перец, вустерский соус.

Ребра помыть, обсушить бумажным полотенцем. Положить ребра в маринад на 2 часа. После положить ребра в пакет для запекания. Завязать пакет, сделать несколько надрезов сверху. Запекать при температуре 180 °С около 40 минут. После пакет разрезать и запечь еще 10 минут.

Готовое блюдо можно посыпать зернами граната или петрушкой.

Баранья нога с розмарином и мятой

Ингредиенты:

- баранья нога — 1 шт.;
- лимон — 1 шт.;
- горчица — 2 ст. ложки;
- чеснок — 2 головки;
- розмарин — 1 пучок;
- базилик и мята — по 7 листиков;
- оливковое масло;
- соль и перец — по вкусу.

Одну головку чеснока очистить, зубчики размять ножом и положить их в оливковое масло. В полученный маринад положить баранью ногу и вымачивать двое суток.

В блендере измельчить очищенный чеснок и травы, заправить полученную смесь перцем, солью и горчицей. Добавить сок половины лимона и тщательно все перемешать.

Баранью ногу обмазать полученной массой, завернуть в фольгу и поставить в духовку, разогретую до 200—250 °С, на 40 минут. Затем фольгу снять и запекать еще полчаса.

☞ Если жарят мясо в духовке, его нужно поливать только горячей водой или бульоном, от холодной воды мясо станет жестким.



Черногорская рождественская «Агнетина печеница»



Ингредиенты:

- ребра бараньи — 1,2 кг;
- соль — по вкусу;
- перец черный (молотый) — по вкусу;
- розмарин — 1 горсть;
- чабрец — 1 горсть;
- чеснок — 5 зубчиков;
- масло оливковое — 2 ст. ложки.

Прежде всего баранину нужно тщательно вымыть от осколков разрубленных костей. Затем удалить лишний жир и, если есть, хрящи. Аккуратно отделить мясо от ребрышек до позвоночника. Далее немного надрубить там, где сочленяются позвонки, но при этом сохранить целостность куска.

Когда мясо разделано, приготовить пряную смесь для обмазки.

Мелко измельчить чеснок, добавить соль, молотый перец, листики чабреца, розмарина — все перемешать и влить оливковое масло.

Полученной смесью полностью обмазать мясо. Пласт мяса свернуть рулетом, ребрышки сформировать в «корону», туго перевязав жгутом. Косточки нужно обернуть фольгой, чтобы не горели.

А затем и весь кусок мяса обернуть фольгой, поместить в сковородку и отправить в духовку на час при 180 °С.

Баранья нога, запеченная с травами

Ингредиенты:

- баранья нога весом около 2 кг;
- сухие ягоды можжевельника, черный перец горошком, прованские травы;
- чеснок — 5—10 зубчиков;
- оливковое масло — 3—4 ст. ложки;
- крупная морская соль;
- свежий розмарин.

Измельчить сухие приправы, добавить к ним мелко порезанный чеснок, растертый розмарин, оливковое масло.

С бараньей ноги срезать лишний жир, натереть ногу смесью оливкового масла с приправами и посыпать солью, завернуть в фольгу и на несколько часов положить в холодильник мариноваться.

Достать мясо за несколько часов до запекания, развернуть, выложить на решетку и готовить при 230 °С. Под решетку поставить противень, куда налить небольшое количество горячей воды и белого вина. Через 10 минут после начала запекания перевернуть ногу, а еще через 10 минут уменьшить температуру до 180 °С. Готовить 1,5 часа.

Затем достать ногу из духовки, завернуть ее в фольгу и дать постоять 15—20 минут.



Запеченная баранина с овощами



Ингредиенты:

- баранина, антрекоты на кости — 800 г;
- картофель — 5–6 шт.;
- крупная морковь — 1 шт.;
- стебли сельдерея;
- лук репчатый — 2 шт.;
- помидоры — 3–4 шт.;
- чеснок, корень имбиря;
- смесь прованских трав;
- соль — по вкусу;
- перец — по вкусу;
- оливковое масло.

Замариновать мясо, натерев смесью из на-тертого имбиря, прованских трав и оливково-го масла. Выдержать ночь в холодильнике, за 2–3 часа до приготовления достать.

Подготовить овощи: картофель, морковь, лук, стебли сельдерея, чеснок, помидоры вымыть, почистить, нарезать.

Мясо обтереть от маринада и обжарить до румяной корочки. В жаровню на дно положить немного лука, на него сверху мясо, засыпать мясо картошкой, затем остальными овощами, не забывая солить и перчить, встряхивать, чтобы овощи улеглись плотно, вылить в жаровню сок, образовавшийся при жарке, закрыть крышкой и отправить в духовку на 50–55 минут при максимальной температуре, затем крышку снять и довести блюдо до готовности 10–15 минут при температуре 200–205 °С.

Медовая баранина, запеченная с картофелем

Ингредиенты:

для баранины:

- соль — ½ ч. ложки;
- черный молотый перец — ½ ч. ложки;
- порошок горчицы — 1 ч. ложка;
- баранья нога (примерно 1 кг) — ½ шт.;

для запеченного картофеля:

- крупный картофель (очищенный и порезанный на 4 части) — 500 г;
- растительное масло — 4 ст. ложки;
- свежий розмарин — 4 веточки;
- чеснок (мелко порезанный) — 1 зубчик;
- мед — 2 ст. ложки.

Разогреть духовку до 180 °С. Для приготовления баранины смешать приправы с горчичным порошком и втереть его в мясо. Положить в форму для духовки. Запекать в течение 1 часа. Отварить картофель до полуготовности в течение 5 минут в подсоленной воде. Воду слить. В форме соединить масло, розмарин, чеснок и положить картофель. Обвалить в масле. Поставить в духовку на 1 час.

Побрызгать баранину медом и полить образующимися соками за 10 минут до готовности. Затем достать баранину из духовки и положить на подогретое блюдо. Накрывать фольгой и оставить на 10—15 минут перед тем, как разрезать. Подавать баранину с картофелем.





Говядина, запеченная в фольге

Ингредиенты:

- говядина — 1 кг;
- морковь — 1 шт.;
- чеснок — 3—4 зубчика;
- репчатый лук — 1 шт.;
- зелень петрушки и укропа — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- специи — по вкусу.



Мясо помыть и обсушить. Зелень петрушки и укропа помыть и обсушить.

Морковь помыть, почистить и нарезать тонкими полосками.

Чеснок помыть, почистить и измельчить ножом.

Репчатый лук помыть, почистить и нарезать полукольцами.

В филе говядины прорезать небольшие углубления и начинить морковкой и чесноком. После этого кусок мяса натереть солью и специями со всех сторон.

Затем выложить на фольгу, в центр полукольца лука, на них веточки укропа и петрушки и сверху филе говядины. После этого мясо завернуть в два слоя фольги, выложить на противень и запекать в заранее разогретой духовке до 250 °С. Готовить в течение 40 минут. За 10 минут до готовности фольгу приоткрыть и готовить до готовности.

Ростбиф

Ингредиенты:

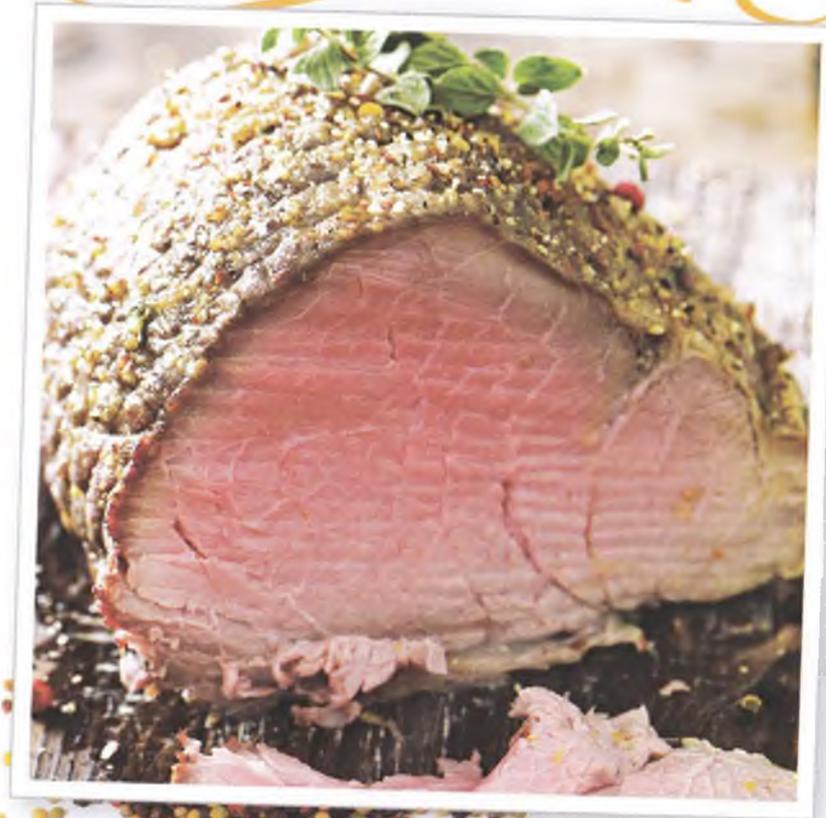
- говядина — 155 г;
- жир — 4 г;
- масло сливочное — 5 г;
- гарнир — 150 г;
- хрен (корень) — 15 г;
- мясной сок — 50 г;
- соль, перец — по вкусу.

Мясо посыпать солью, перцем, положить в сотейник или противень с очень горячим жиром и обжарить на сильном огне до образования корочки. После этого довести ростбиф до готовности в духовом шкафу в течение 20—30 минут, поливая через каждые 10—15 минут жиром, на котором он жарится.

Жир, оставшийся после жарки мяса, нагреть на слабом огне и, когда вода испарится, слить. Полученный мясной сок процедить.

Готовое горячее мясо нарезать поперек волокон по 2—3 кусочка на порцию, сбоку уложить стrogанный хрен, картофель (отварной или жареный) или сложный овощной гарнир, состоящий из 2—3 овощей и картофеля. Полить мясным соком и сливочным маслом.

☞ Мясо лучше солить и жарить непосредственно перед подачей на стол. Даже непродолжительное хранение жареного мяса ухудшает его вкус.



Говядина, запеченная в тесте по-русски



Ингредиенты:

- мякоть задней ноги — 2 кг;
- свиное сало — 300—400 г;
- репчатый лук — 3—4 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- специи для говядины;
- растительное масло для обжаривания;

для теста:

- мука — 500 г;
- сухие дрожжи — 1 ч. ложка;
- сахар и соль — по 2 ч. ложки;
- растительное масло — 10 ст. ложек;
- вода — 2 стакана.

Сало нарезать небольшими полосками, посолить, обвалить в специях. В мясе проделать ножом сквозные проколы, куда вставить сало. Лук нарезать, смешать со специями. Обвалить мясо в луке со специями и убрать в холодильник. Приготовить крутое тесто и раскатать. Мясо очистить и обжарить до образования корочки.

Мясо положить на тесто. Тесто собрать наверху. Лишнее тесто обрезать. Сверху тесто смазать яйцом. Поставить в разогретую до 220 °С духовку до зарумянивания поверхности теста. После этого затянуть мясо сверху фольгой, температуру уменьшить до 180 °С и запекать до готовности.

Говядина, шпигованная овощами

Ингредиенты:

- говядина — 600—700 г;
- чеснок — 8—10 зубчиков;
- морковь — 3 шт.;
- лук — 1 шт.;
- мука — 1—2 ст. ложки;
- лавровый лист, перец горошком, корень петрушки, цедра $\frac{1}{4}$ лимона;
- растительное масло;
- соль — по вкусу.

Мясо очистить от пленок. Чеснок и морковь нарезать брусочками. Нашпиговать ими мясо, натереть солью, специями и дать промариноваться несколько часов.

Затем мясо обвалить в муке и обжарить со всех сторон до румяной корочки. Положить говядину в сотейник, вылить жир, в котором она жарилась, и залить водой на $\frac{1}{2}$ емкости. Добавить лук, морковь, лавровый лист, перец, корешки петрушки и лимонную цедру. Тушить на слабом огне, время от времени переворачивая мясо.

☞ *Перед обжариванием крупных кусков мяса их обмывают, а затем обсушивают чистой тканью. Влажное мясо при обжаривании обильно выделяет сок, в этом случае значительно ухудшается вкус готового изделия.*





Говядина, запеченная куском

Ингредиенты:

- говядина — 700 г;
- соль — 2 ст. ложки;
- сахар — 1 ч. ложка;
- сок лимона — 2 ст. ложки;
- перец, лист лавровый, чеснок, горчица, растительное масло.



В 1 литре воды растворить 2 столовых ложки соли, 1 ч. ложку сахара и лимонный сок. Опустить в этот раствор помытое мясо. Добавить перец горошком и пару лавровых листочков. Положить на мясо тарелку и придавить прессом. Оставить при комнатной температуре минимум на 12 часов.

Затем мясо достать из рассола и намазать горчицей, растительным маслом, перцем. Сделать небольшие надрезы и воткнуть в них кусочки чеснока. Оставить на 30 минут.

Затем поместить в рукав для запекания, налить в него 100 мл воды и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Когда в рукаве закипит вода, нужно уменьшить температуру до 150—120 °С и запекать мясо 80 минут. Выключить духовку и оставить еще на 20 минут.



Стейк говяжий

Ингредиенты:

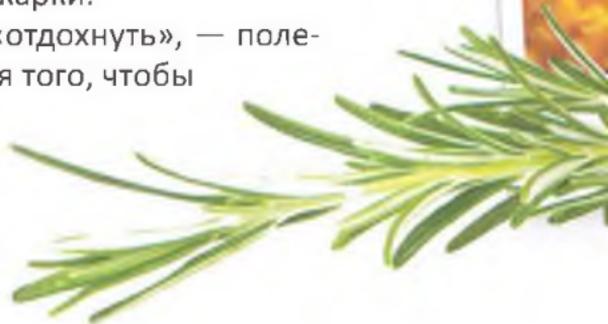
- вырезка говяжья — 1 кг;
- масло оливковое;
- соль, перец — по вкусу;
- травы (тимьян, розмарин) — по вкусу.

Говяжью вырезку обсушить на бумаге, очистить и разрезать на куски (3—4 штуки длиной 8—12 см).

Затем сдавить каждый кусок с двух сторон по направлению волокон. Толщина стейка должна составлять 2—3 см. Поперчить. Можно посолить на этой стадии, а можно и в самом конце приготовления. Замариновать стейк в масле с травами, а потом «бросить» его на горячую сковороду.

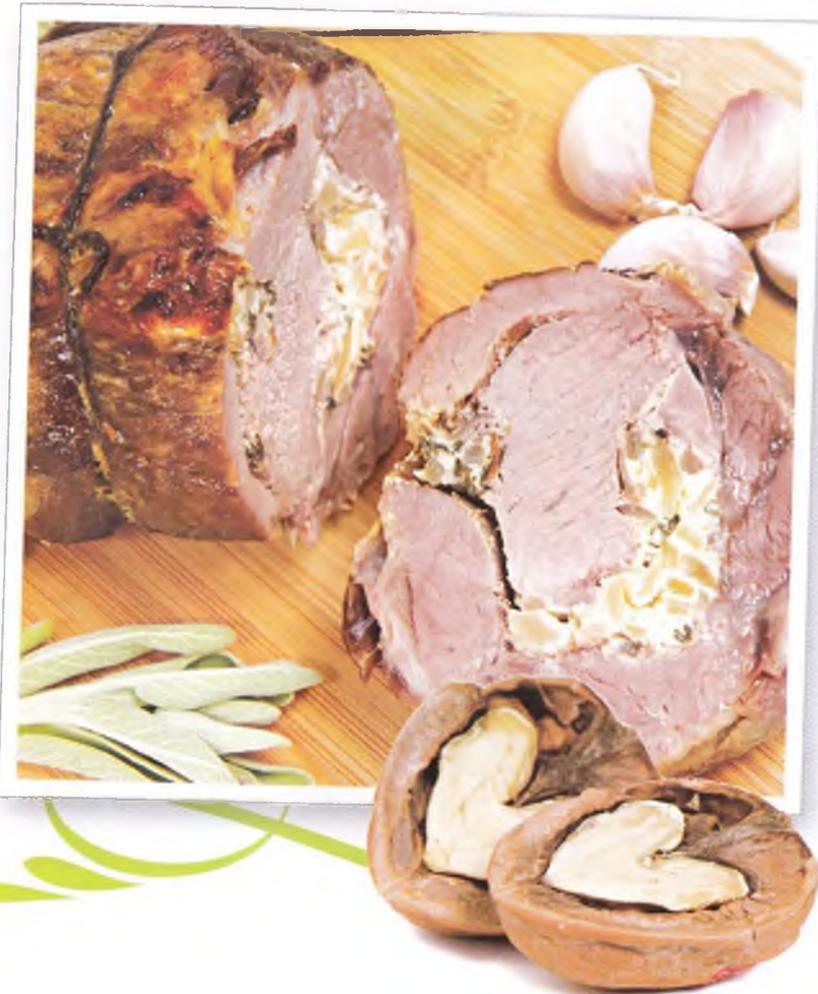
Обжарить по 4—5 минут с каждой стороны. Это нужно только для того, чтобы появившаяся корочка помешала соку вытекать. Можно положить сверху чеснок, травы для аромата. Довести в духовке при температуре 200 °С до нужной степени прожарки.

Подавать, дав мясу «отдохнуть», — полежать 3—4 минуты для того, чтобы внутреннее давление ослабло и сок не брызгал наружу.





Говядина, фаршированная грибами и орехами



Ингредиенты:

- говядина (толстый край) — 1 кг;
- грибы — 200 г;
- орехи — 2 ст. ложки;
- вино красное — 4 ст. ложки;
- бульон мясной — 1 л;
- мука пшеничная — 1 ст. ложка;
- чеснок — 4 зубчика;
- розмарин — 1 шт.;
- масло — 2 ст. ложки;
- соль, перец черный (молотый) — по вкусу.

Грибы вымыть, нарезать ломтиками, слегка обжарить на масле, соединить с орехами и розмарином, перемешать.

Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить.

На середину каждого куса положить грибную массу. Затем свернуть мясо рулетиками и перевязать их шпагатом.

Обжарить рулетики на масле до образования румяной корочки, затем выложить на противень, смазанный маслом, и жарить в духовке до готовности.

Бульон соединить с вином, тертым чесноком, ввести муку, пассерованную на масле, и варить соус до загустения.

При подаче полить соусом.

Стейк говяжий с грибами и мадерой

Ингредиенты:

- мадера — ½ стакана;
- говядина — 700 г;
- лук-шалот — 1 шт.;
- грибы свежие — 100 г;
- вода — 3—4 стакана;
- крахмал кукурузный — 1 ч. ложка;
- масло оливковое — 2 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- перец черный молотый — по вкусу.

Говяжью вырезку обсушить на бумаге, очистить и разрезать на куски. Затем сдавить каждый кусок с двух сторон по направлению волокон. Толщина стейка должна составлять 2—3 см. Стейки посыпать солью и перцем по вкусу.

Одну столовую ложку масла разогреть в сковороде и обжарить мясо на среднем огне 5—9 минут, перевернув один раз.

Стейки выложить на тарелки и прикрыть фольгой. Оставить на несколько минут.

В ту же сковородку налить одну ложку масла и пассеровать в нем мелко нарезанный лук-шалот 3—4 минуты. В лук добавить мадеру, ¼ чайной ложки соли, щепотку черного перца и готовить еще 2 минуты, быстро помешивая.

Одну ложку кукурузного крахмала всыпать с нарезанными грибами, продолжать активно перемешивать. Дождаться, когда соус станет густым. Подавать стейки, полив их соусом.





Содержание

Мясной рулет с грибами.....	2
Свиные ребрышки с розмарином	3
Пряный рулет из свинины	4
Запеченная свинина «Сочная»	5
Свиное колено по-чешски	6
Пикантные свиные ребрышки	7
Фаршированный мясной рулет.....	8
Ветчина по-домашнему	9
Праздничная свинина.....	10
Свиной рулет	11
Свинина, запеченная с ананасами	12
Рулет «Украинский».....	13
Запеченная свинина по-украински.....	14
Свинина под имбирно-персиковым соусом	15
Свинина, запеченная с соусом из слив	16
Запеченные ребрышки в томатном соусе	17
Свинина, запеченная с травами.....	18
Рулет из свинины	19
Запеченная свинина «Великолепная»	20
Запеченная свинина с соусом	21



Запеченные свиные ребрышки	22
Запеченная буженина.....	23
Рулет из свинины с черносливом	24
Свиная рулька	25
Отбивные из ягненка с тимьяном.....	26
Запеченные бараньи ребрышки.....	27
Ребра ягненка в пикантном маринаде.....	28
Баранья нога с розмарином и мятой.....	29
Черногорская рождественская «Ягнетина печеница»	30
Баранья нога, запеченная с травами.....	31
Запеченная баранина с овощами	32
Медовая баранина, запеченная с картофелем	33
Говядина, запеченная в фольге.....	34
Ростбиф.....	35
Говядина, запеченная в тесте по-русски	36
Говядина, шпигованная овощами.....	37
Говядина, запеченная куском	38
Стейк говяжий	39
Говядина, фаршированная грибами и орехами	40
Стейк говяжий с грибами и мадерой	41

Практичне видання
Серія «Смачного»

Запікаємо м'ясо
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.*
Художній редактор *Кандиба О.С.*
Макет і верстка *Кривошеї С.О.*
Коректор *Охріменко Н.Ф.*
Дизайн обкладинки *Кривошеї С.О.*

Підписано до друку 30.05.2012 р.
Формат 90х70/16. Папір крейдований.
Гарнітура Calibri. Друк офсетний.
Ум. друк. арк. 3,22. Тираж 5000. Зам. № 440.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»
Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

З питань придбання книг ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»

звертайтеся за телефонами:

(057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386

або надсилайте листи на адресу:

61005, м. Харків, пл. Повстання, 7/8

E-mail: zakaz@argprint.com.ua

Віддруковано з готового оригінал-макету
у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21, (057)759-99-60,
www.exp-print.com.ua

3-30 **Запікаємо м'ясо.**/Авт. упоряд. О. А. Альхабаш. — Х.: Аргумент Принт, 2012.— 44 с.— (Смачного).
ISBN 978-617-570-439-4
ISBN 978-617-570-459-2 (серія)

Ви любите готувати і намагаєтесь здивувати своїх рідних смачними стравами? У цій книзі Ви знайдете рецепти приготування запеченого м'яса. Страви зі свинини, яловичини, птиці та баранини: стейк, ростбїф, фаршироване м'ясо, м'ясний рулет та інші смачні страви на завжди посядуть гідне місце у Вашому меню.

УДК 641.5
ББК 36.997

Серия «Приятного аппетита»

Те, кто любит готовить, знают, что в приготовлении аппетитного запеченного мяса не меньше тонкостей и хитростей, чем в приготовлении самого сложного десерта. Тем не менее, мало кто откажется от кусочка запеченной говядины в тесте, бараньей ноги или свиных ребрышек под соусом. Да и не нужно этого делать! С нашими подробными рецептами и рекомендациями даже начинающий кулинар постигнет все премудрости приготовления запеченного мяса.



ISBN 978-617-570-439-4



9 786175 170439 4



Запекаем мясо – кулинарная книга, которая познакомит вас с интересными рецептами. Скачано с сайта <http://www.panatex.com.ua>. Приятного аппетита!!!!