



Наталья Антипова

*Готовим дома.
Часть 3.
Блюда из мяса*

Домашние рецепты

Наталья Антипьева

**Готовим дома. Часть 3. Блюда
из мяса. Домашние рецепты**

«Издательские решения»

Антипьева Н.

Готовим дома. Часть 3. Блюда из мяса. Домашние рецепты /
Н. Антипьева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-930398-1

Размышления о том, как вкусно и красиво готовить дома. Рецепты
приготовления разнообразных блюд из мяса, приготовленных и заснятых
автором.

ISBN 978-5-44-930398-1

© Антипьева Н.
© Издательские решения

Содержание

БАРАНИНА	6
Баранина в собственном соку в горшочках	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Готовим дома. Часть 3. Блюда из мяса

Домашние рецепты

Наталья Антипьева

*Меня зовут Наталья Антипьева, я кулинар-любитель
и фотограф кулинарных рецептов.*

© Наталья Антипьева, 2018

ISBN 978-5-4493-0398-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Я долгое время работаю фудфотографом и кулинаром на многих сайтах в Интернете.

Моя цель – научить вас полюбить готовить вкусно и красиво! Не просто научить готовить, а именно полюбить этот процесс! Поверьте, как только вы поймете, что вам нравится готовить, красиво подавать самую простую еду – это сразу оценят ваши друзья и семья. Ведь, готовя с любовью, человек становится счастливее сам, и делает этим счастливее окружающих. И еда, приготовленная с любовью, как давно известно, приносит не только насыщение, но и духовное удовлетворение.

Я предлагаю вам готовить из натуральных продуктов. Это предполагает, что на страницах этой книги вы не встретите рецептов из крабовых палочек, маргарина и тому подобного «зелья». Единственное нарушение этого правила – иногда в салатах я использую промышленный майонез, но при этом беру марки хороших производителей, отвечающих за качество своей продукции. Все фотографии, которыми сопровождаются рецепты, я делаю сама.

Большинство рецептов относится к бюджетной категории, не требуют особых заморочек и доступны всем, будь это выпечка, первые блюда или закуски.

Это 3 часть книги, она включает рецепты из разных видов мяса и курицы, приготовленные и заснятые мною. Часть этих рецептов давно размещена на кулинарных сайтах – пройдя по указанным ссылкам вы можете познакомиться с подробными пошаговыми фотографиями процесса. Он-лайн удобно смотреть рецепт, когда Интернет под рукой. Книгу же можно скачать и поместить в переносной планшет или смарт, которыми можно пользоваться автономно.

Желаю вам порадовать себя и своих близких сытными, ароматными холодными и горячими блюдами из мяса!

БАРАНИНА

Баранина в собственном соку в горшочках



Баранина в горшочках¹

Баранина в горшочках – простое и вкусное блюдо, мясо может быть на косточке – ребра или седло барашка, например. Если берете мясо одним куском, то баранину нарежьте среднего размера кусочками. Пряности можно взять любые, отлично с бараниной сочетаются мята и тимьян. Если ваши горшочки без крышек, то отверстие просто прикрывается тестом.

Ингредиенты:

баранина на косточке – 500 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень, паприка молотая, тимьян, черный молотый перец, тесто дрожжевое – 200 г (чтобы закрыть горшочек).

Мясо с косточкой нарубите кусочками, подходящими для горшочков по размеру. Сложите мясо в миску, добавьте сухие пряности, соль. Хорошо перетрите руками мясо с солью, чтобы пряности проникли в баранину.

Произвольно порежьте лук и зелень. Добавьте их к мясу и снова хорошо перемешайте. Поставьте в холодильник на час-полтора.

После этого разложите мясо вместе с маринадом в горшочки, уложите сверху крупные дольки помидора.

Из теста сделайте «крышечки» и плотно залепите горлышки горшочков. Поставьте в духовку, нагретую до 250 градусов на полтора-два часа, через полчаса убавив жар до 160 градусов.

¹ <https://webspoon.ru/receipt/baranina-v-sobstvennom-soku-v-gorshochkakh>

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.