

Серия книг:
Кулинария для каждого
Автор: Александр Катаев

20 лучших рецептов вторых блюд



приятного аппетита!

Александр Катаев

20 лучших рецептов вторых блюд

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=65088002
ISBN 9785005375452*

Аннотация

Дорогой читатель! Эта кулинарная книга из серии «Кулинария для каждого». В книге представлены простые рецепты вторых блюд, которые под силу приготовить любому желающему! Рецепты представлены в виде последовательных инструкций, что делает приготовление блюд простым и приятным. Приятного аппетита!

Содержание

РЕЦЕПТ №1 «КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ СО СВИНИНОЙ»	6
РЕЦЕПТ №2 «ОТБИВНУШКИ»	8
РЕЦЕПТ №3 «ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ»	10
РЕЦЕПТ №4 «ОВОЩНЫЕ КОТЛЕТЫ»	12
РЕЦЕПТ №5 «РУЛЕТЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ»	14
РЕЦЕПТ №6 «ТОМАТНАЯ КУРИЦА»	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

20 лучших рецептов вторых блюд

Александр Катаев

© Александр Катаев, 2021

ISBN 978-5-0053-7545-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Дорогой читатель!

Эта кулинарная книга из серии «Кулинария для каждого»

В книге представлены простые рецепты вторых блюд, которые под силу приготовить любому желающему!

Рецепты представлены в виде последовательных инструкций, что делает приготовление блюд простым и приятным.

Приятного аппетита!



РЕЦЕПТ №1 «КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ СО СВИНИНОЙ»

Ингредиенты:

- Свинина -500 г
- Картофель 500 г
- Морковь 100 г
- Лук репчатый 120 г
- Перец красный сладкий 100 г
- Чеснок 2—3 зубчика
- Лавровый лист 1 шт.
- Масло растительное 2 ст. л
- Соль и чёрный перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Нарезаем кусочками мясо;
- Около 10 минут обжариваем мясо на растительном масле, затем добавляем немного воды и тушим 30—40 минут
- Нарезаем лук, морковь и перец, слегка обжариваем и добавляем к мясу.
- Чистим и нарезаем картофель
- Кладем картофель к мясу;
- Добавляем перец и соль, кладем лавровый лист, добав-

ляем воду и тушим пока не приготовится картофель примерно минут 20.

– Приправить солью и перцем, добавить лавровый лист, влить воду или бульон и тушить до готовности картофеля, 20—25 минут.

– После приготовления посыпаем зеленью

– Тушеный картофель со свининой готов!

РЕЦЕПТ №2 «ОТБИВНУШКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш любой 500 г
- Мука пшеничная высшего сорта 2 ст. л
- Яйцо куриное 1 шт
- Масло растительное 2 ст. л
- Соль и перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Берем фарш и добавляем в него соль и перец, хорошо вымешивая.
- Взбиваем яйцо до однородности
- Формируем из фарша отбивные и панируем в муке с обеих сторон.
- Разогреваем сковороду с растительным маслом
- Опускаем по очереди отбивные в яйцо, затем кладем на сковороду и жарим с обеих сторон.
- Вкусные отбивнушки готовы.



РЕЦЕПТ №3 «ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сыр пармезан 250 гр
- Куриная грудка 250 гр
- Грибы 100 гр
- Сливки 100 мл
- Смесь перцев 1 щеп
- Соль 1 щеп
- Пшеничная мука 1 ст. л
- Лук репчатый 1 шт
- Масло растительное 30 гр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Заливаем воду в кастрюлю, кладём в нее куриную грудку и отвариваем
- Чистим и нарезаем лук и обжариваем на растительном масле
- Отвариваем грибы, нарезаем, и обжариваем вместе с луком;
- После того как куриная грудка сварится, достаем её

из воды и нарезаем кусочками;

– Кладем филе к луку и обжариваем;

– Разводим муку в сливках, добавляем к мясу и несколько минут тушим;

– Раскладываем притушенное мясо в горшочки;

– Натираем сыр, посыпаем сыром мясо и ставим на минут

15 в духовку, пока сыр не расплавится.

– Жульен куриный готов;

РЕЦЕПТ №4 «ОВОЩНЫЕ КОТЛЕТЫ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Оливковое масло 50—70 мл
- Кабачки 1 шт
- Помидор 1 шт
- Картофель 2 шт
- Лук репчатый 1 шт
- Соль 1 щеп
- Перец горошком 1 щеп
- Яйцо куриное 1 шт
- Мука пшеничная 3 ст.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Чистим картошку и кабачки. Затем картошку, кабачки и помидор натираем на терке;
- Нарезаем лук полукольцами
- Добавляем в натертые овощи яйцо, а также солим и перчим, затем хорошенько смешиваем;
- Теперь добавляем муку, всё это перемешиваем и формируем котлетки;
- Разогреваем духовку, помещаем котлетки в духовку

и запекаем примерно по 5 – 10 минут с каждой стороны
– Вкусные овощные котлетки готовы!



РЕЦЕПТ №5 «РУЛЕТЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриная грудка 300 г
- Шампиньоны 100 г
- Лук репчатый 30 г
- Картофель 1—2 Шт
- Соль по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу
- Молотая паприка по вкусу
- Масло растительное для жарки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Мелко нарезаем грибы – шампиньоны и лук
- Затем обжариваем их до готовности;
- Отбиваем куриную грудку, добавляем соль и перец
- В середину грудки кладём пожаренные шампиньоны с луком, затем сворачиваем, чтобы получился рулет и перевязываем кулинарной нитью;
- Снова приправляем солью и перцем
- Кладём в форму для духовки, рядом с рулетом кладем нарезанный картофель
- Помещаем всё это в духовку и запекаем 40—45 минут

при 180 градусах

– Рулет с курицей и грибами готов!

РЕЦЕПТ №6 «ТОМАТНАЯ КУРИЦА»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

– Куриное мясо, желательно грудка – 800 – 1000 г

– Морковь 250 г

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.