



НАТАЛЬЯ СТРИЖ

СВИНИНА И КУРИЦА

ЗВЕЗДНЫЙ ДУЭТ



Наталья Стриж

Свинина и курица: звездный дуэт

«Автор»

2024

Стриж Н.

Свинина и курица: звездный дуэт / Н. Стриж — «Автор», 2024

Любители свинины и курицы ликуйте! Эта книга откроет перед вами неповторимые рецепты из двух видов мяса, сочетающие в себе сочность и нежность. От классических блюд до современных интерпретаций — в каждом рецепте найдется что-то, что удовлетворит самый требовательный вкус.

© Стриж Н., 2024

© Автор, 2024

Содержание

Введение	5
Свинина в медовом маринаде с горьким шоколадом	6
Свинина с карри и куркумой	8
Свинина в апельсиново-клюквенном соусе	10
Свинина с медовой глазурью и розой	12
Свинина с медом и горчицей	14
Свинина с имбирем и соевым соусом	16
Свинина в апельсиновом маринаде	18
Свинина классический рецепт	20
Свинина в медовой глазури с чили	22
Свинина с тмином и горчицей	24
Свинина с розмарином и чесноком	26
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Наталья Стриж

Свинина и курица: звездный дуэт

Введение

Представляю вашему вниманию кулинарную книгу «Звездный дуэт: Свинина и курица» кулинарные шедевры, которые проведут вас по аппетитному путешествию в мир изысканной мясной кухни.

Любители свинины и курицы ликуйте!

Эта книга откроет перед вами неповторимые рецепты из двух видов мяса, сочетающие в себе сочность и нежность.

От классических блюд до современных интерпретаций – в каждом рецепте найдется что-то, что удовлетворит самый требовательный вкус.

«Звездный дуэт: Свинина и курица» идеально подходит как для опытных кулинаров, так и для новичков.

С пошаговыми инструкциями и наглядными фотографиями вы сможете легко приготовить каждое блюдо и произвести впечатление на своих друзей и семью.

Приготовьтесь к гастрономическому приключению со «Звездным дуэтом: Свинина и курица».

Побалуйте свои вкусовые рецепторы изысканными блюдами, которые порадуют любителей мяса всех возрастов.

Свинина в медовом маринаде с горьким шоколадом



Вам понадобится:

- 1,5 – 2 кг свинины
- 200 г меда
- 100 г горького шоколада
- 4—5 зубчиков чеснока
- 2 лавровых листа
- 1 ч. л. соли
- ½ ч. л. черного перца
- ½ ч. л. красного молотого перца
- ½ ч. л. гвоздики
- ½ ч. л. кориандра
- ½ ч. л. кумина

½ ч. л. сушеного тмина
2 ст. л. оливкового масла

Приготовление:

Подготовьте маринад.

В миске соедините мед, горький шоколад, прессованный чеснок, лавровые листья, соль, черный и красный перец, гвоздику, кориандр, кумин и сушеный тмин.

Хорошо перемешайте все ингредиенты.

Нарежьте свиное мясо на куски, приблизительно 2—3 см толщиной или ломтики, и положите их в большой пластиковый пакет или глубокую миску.

Залейте мясо маринадом, обеспечивая равномерное покрытие каждого куска.

Закройте пакет или миску и поставьте в холодильник на 6—8 часов, предпочтительно на ночь, чтобы мясо пропиталось ароматами маринада.

Перед приготовлением мясо выньте из маринада и дайте ему слегка обсохнуть при комнатной температуре.

Разогрейте духовку до 180° С.

В сковороде нагрейте оливковое масло и обжаривайте куски буженины с обеих сторон до золотистой корки.

Затем перенесите обжаренные куски мяса на противень и поставьте в разогретую духовку.

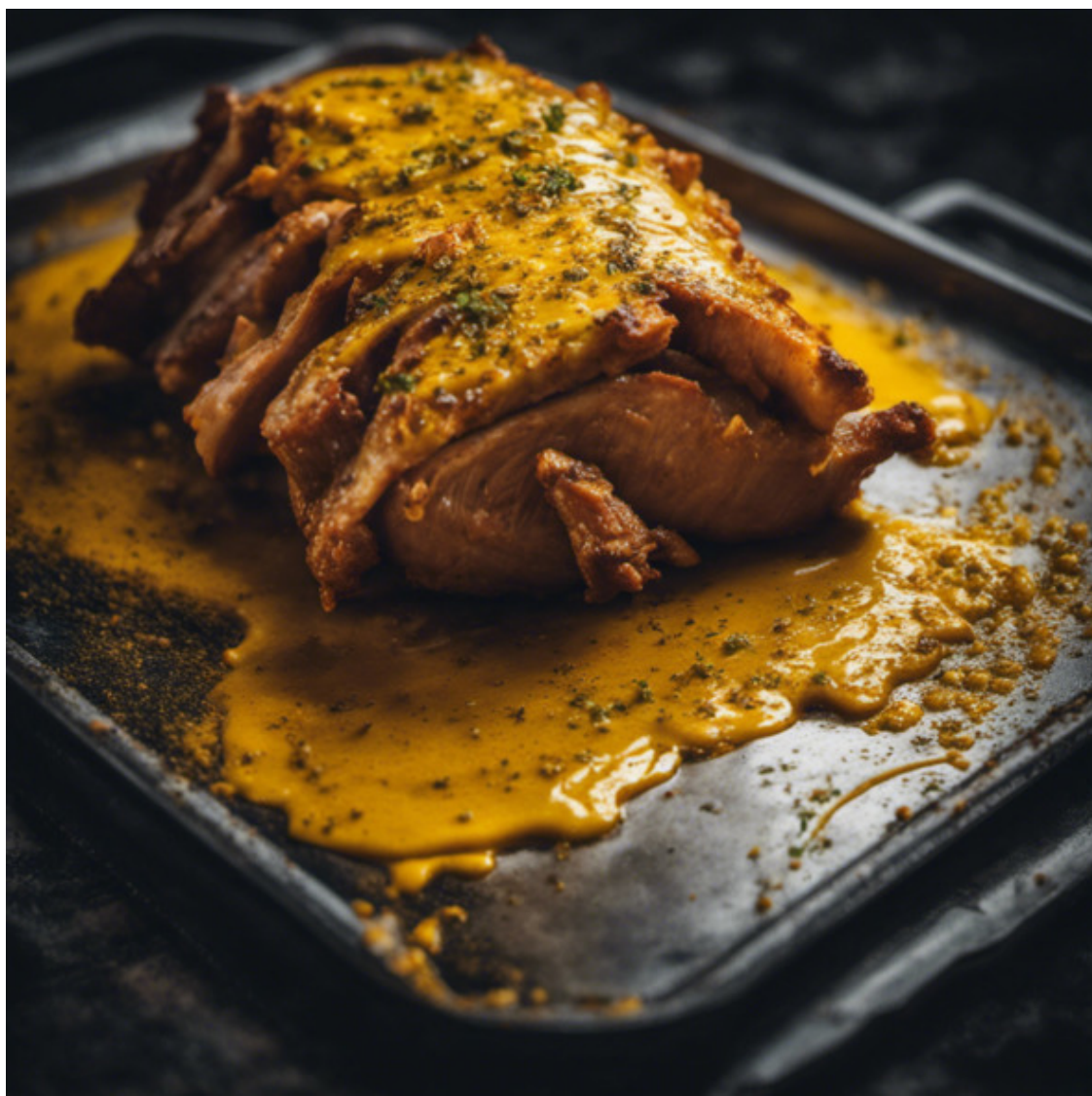
Готовьте буженину в течение 30—40 минут, периодически поливая оставшимся маринадом, пока мясо не станет мягким и прогретым до нужной внутренней температуры (примерно 70° С).

Подавайте буженину в медовом маринаде с горьким шоколадом горячей, нарезанной порциями.

Можно подать с картофельным пюре, луком или овощным гарниром по вашему выбору.

Приятного аппетита!

Свинина с карри и куркумой



Вам понадобится:

500 г свинины
2 ст. л. растительного масла
1 большая луковица, нарезанная кубиками
3—4 чесночных зубчика, измельченных
1 ст. л. карри-порошка
1 ч. л. куркумы
1 ч. л. имбиря, молотого
1 ч. л. кумина, молотого
1 ч. л. кориандра, молотого
1 ч. л. кинзы, молотой
соль и перец по вкусу

400 мл кокосового молока

1 ст. л. лимонного сока

свежая кинза и ломтики лайма для подачи (по желанию)

Приготовление:

Нарежьте буженину на небольшие кусочки.

В большой сковороде разогрейте растительное масло на среднем огне.

Добавьте лук и чеснок, обжаривайте их до мягкости.

Добавьте карри-порошок, куркуму, имбирь, кумин, кориандр, кинзу, соль и перец.

Обжаривайте при постоянном помешивании еще 1—2 минуты, пока специи не начнут выделять аромат.

Добавьте нарезанную буженину и обжаривайте до коричневой корки.

Влейте кокосовое молоко в сковороду и доведите до кипения.

Затем уменьшите огонь и пусть мясо тушится в кокосовом молоке при закрытой крышке около 30—40 минут, пока мясо не станет мягким и нежным.

Перед подачей добавьте лимонный сок и еще раз перемешайте.

Попробуйте блюдо и при необходимости отрегулируйте вкус соли и перца.

Подавайте буженину с карри и куркумой горячей, посыпанной свежей кинзой и украшенной ломтиками лайма.

Можно подавать с рисом или хлебом.

Приятного аппетита!

Свинина в апельсиново-клюквенном соусе



Вам понадобится:

1—2 кг свинины
соль и перец по вкусу
2 ст. л. оливкового масла
1 чашка свежей клюквы
1 стакан свежавыжатого апельсинового сока
1 ст. л. меда
ломтики свежего апельсина для украшения

Приготовление:

Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов.

Натрите буженину солью, перцем и оливковым маслом, чтобы покрыть ее со всех сторон.

Заверните мясо в пергамент и переложите его на противень и запекайте в предварительно разогретой духовке примерно на 20—25 минут при 180 градусах, затем снизьте температуру до 150 градусов и готовьте еще 1—2 часа (время может варьироваться в зависимости от размера куска мяса).

Проверьте готовность, проколите мясо вилкой, сок должен быть прозрачным.

В то время как буженина готовится, приготовьте соус.

В кастрюле смешайте апельсиновый сок, клюкву и мед.

Поставьте на средний огонь и доведите до кипения, затем уменьшите огонь и готовьте, помешивая время от времени, пока соус не загустеет и не станет гладким.

Это займет примерно 15—20 минут.

Когда буженина будет готова, нарежьте ее на порционные куски и полейте соусом.

Украсьте ломтиками свежего апельсина.

Подавайте горячим.

Приятного аппетита!

Свинина с медовой глазурью и розой



Вам понадобится:

1,5—2 кг свинины
2—3 ст. л. соли
1 ч. л. черного перца
2 ч. л. меда

Для медовой глазури:

½ чашки меда
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. горчицы

Для украшения:

свежие лепестки роз

Приготовление:

Подготовьте буженину: вымойте ее и обсушите бумажными полотенцами.

По всей поверхности мяса сделайте несколько неглубоких надрезов.

В глубокой миске смешайте соль, черный перец и мед.

Эту смесь нанесите на буженину со всех сторон.

Плотно заверните мясо в пленку и оставьте в холодильнике на ночь (минимум 12 часов) для маринования.

Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов С.

Распакуйте буженину и уберите избыток маринада.

Разместите буженину на противне, покрытом пергаментом, и отправьте в духовку.

Выпекайте буженину около 30—40 минут или до тех пор, пока она не станет золотистой и хорошо прожаренной.

В это время подготовьте медовую глазурь: в небольшой кастрюле смешайте мед, соевый соус и горчицу.

Разогрейте на слабом огне, постоянно помешивая, пока глазурь не станет гладкой и начнет немного загустевать.

Когда буженина будет готова, выньте ее из духовки и нанесите медовую глазурь на всю поверхность мяса, используя кисточку.

Верните буженину в духовку и выпекайте еще около 10—15 минут, пока глазурь не начнет пузыриться и карамелизоваться.

Когда буженина будет готова, выньте ее из духовки и дайте немного остыть.

Украсьте буженину свежими лепестками роз.

Вы можете аккуратно прикрепить их к глазури с помощью меда.

Подавайте буженину порционно порезанной, украшенную лепестками.

Это блюдо идеально подходит для праздничных ужинов или особых мероприятий.

Приятного аппетита!

Свинина с медом и горчицей



Вам понадобится:

- 1,5—2 кг свиного окорока
- 3 ст. л. меда
- 2 ст. л. горчицы
- 3—4 зубчика чеснока (по желанию)
- 1 ст. л. соли
- 1 ч. л. черного перца
- 1 ч. л. сушеного розмарина (по желанию)

Приготовление:

Подготовьте свиной окорок, удалив лишний жир и обработав его солью, перцем и розмарином.

Переложите его в миску.

Для приготовления маринада, смешайте мед, горчицу и измельченный чеснок (если используете) в небольшой миске.

Намажьте буженину получившимся маринадом со всех сторон.

Обязательно помассируйте мясо, чтобы маринад равномерно покрыл поверхность окорока.

Накройте миску пленкой или закройте крышкой и оставьте буженину в холодильнике на несколько часов или лучше на ночь, чтобы мясо пропиталось ароматами меда и горчицы.

Разогрейте духовку до 160° С.

Выложите буженину на противень, при этом можно использовать решетку для жарки, чтобы лишний сок стекал в противень.

Выпекайте буженину в разогретой духовке в течение 1,5—2 часов, периодически поливая мясо вытекшими соками.

Мясо должно быть золотистым с аппетитной корочкой.

Когда буженина будет готова, достаньте ее из духовки и дайте отдохнуть 15—20 минут, чтобы соки равномерно распределились по мясу.

Нарежьте буженину на порционные куски и подавайте горячей.

При желании, украсьте зеленью или овощами.

Этот рецепт придаст буженине невероятный вкус и аромат благодаря сочетанию меда и горчицы.

Приятного аппетита!

Свинина с имбирем и соевым соусом



Вам понадобится:

1,5 кг свинины
3 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. меда
2 ст. л. свежего имбиря, натертого
3 зубчика чеснока, измельченного
1 ч. л. кунжутного масла
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нарежьте буженину на куски, при этом старайтесь сделать их равными по размеру.

В глубокой миске смешайте соевый соус, мед, натертый имбирь, измельченный чеснок, кунжутное масло, соль и перец.

Это будет ваш маринад.

Положите куски буженины в маринад и хорошо перемешайте, чтобы они равномерно покрылись.

Покройте миску пленкой или закройте крышкой, и оставьте мясо мариноваться в холодильнике на несколько часов, предпочтительно на ночь, чтобы оно впитало ароматы.

Предварительно разогрейте гриль или сковороду.

Выньте буженину из маринада и обсушите ее бумажным полотенцем.

Обжаривайте куски буженины на гриле или сковороде до золотистой корки с обеих сторон.

Это займет примерно 5—7 минут с каждой стороны, в зависимости от толщины кусков мяса.

Пока буженина готовится, вы можете периодически посматривать на нее и периодически накрывать крышкой, чтобы она хорошо прогревалась и обжаривалась равномерно.

Как только буженина будет готова, снимите ее с гриля или выньте из сковороды и дайте немного остыть перед подачей.

Подавайте буженину с имбирем и соевым соусом горячей.

Можете посыпать сверху кунжутом и порезанной зеленью для украшения.

Приятного аппетита!

Свинина в апельсиновом маринаде



Вам понадобится:

- 1,5 – 2 кг свиного мяса
- 4 апельсина (сок и цедра)
- 4—5 зубчиков чеснока, измельченных
- 1 луковица, измельченная
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. черного перца
- ½ ч. л. молотой гвоздики
- ½ ч. л. молотого имбиря
- ½ ч. л. кориандра (по желанию)
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. оливкового масла

Приготовление:

В глубокой миске смешайте сок и цедру апельсинов, чеснок, лук, соль, перец, гвоздику, имбирь, кориандр (если используете) и мед.

Это станет вашим маринадом.

Подготовьте буженину, удалите лишний жир и пленки.

Можно оставить небольшой слой жира для вкуса.

Натрите мясо маринадом, обильно покрывая со всех сторон.

Уложите буженину в плотно закрывающийся пластиковый пакет или плотно заверните в пленку.

Затем поместите в холодильник и маринуйте как минимум 4 часа, предпочтительно на ночь, чтобы мясо могло хорошо пропитаться апельсиновым вкусом.

Предварительно разогрейте духовку до 160° С.

Выньте буженину из маринада.

Переложите мясо на противень, обложенный фольгой или покрытый пергаментной бумагой.

Полейте буженину оливковым маслом.

Запекайте буженину в разогретой духовке в течение 1,5 – 2 часов, пока она не станет золотистой и достигнет внутренней температуры 70° С.

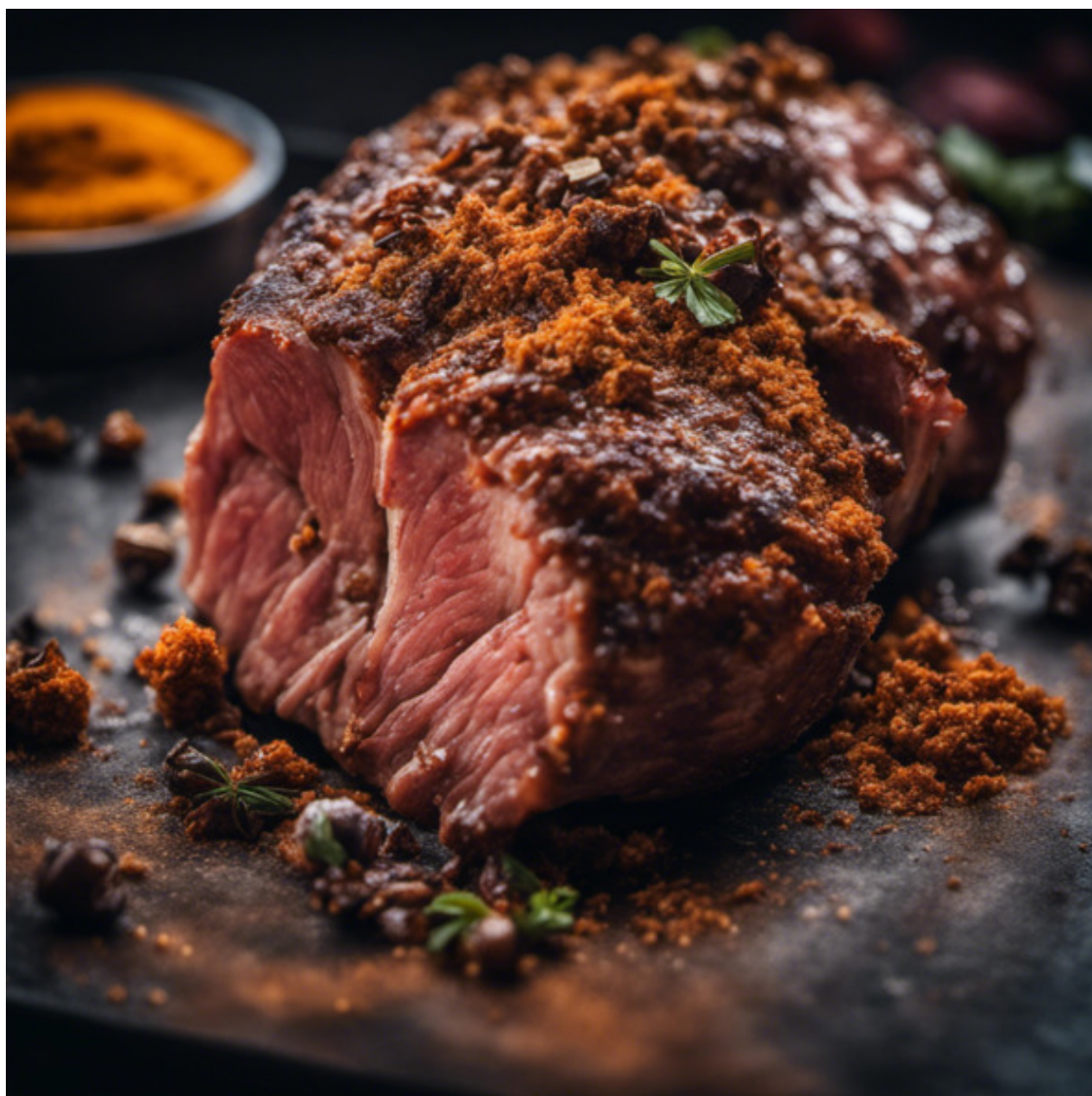
По окончании приготовления, выньте буженину из духовки и дайте ей отдохнуть 10—15 минут перед нарезкой.

Нарежьте буженину тонкими ломтями и подавайте с овощами или гарниром по вашему выбору.

Этот апельсиновый маринад добавит буженине неповторимый вкус и аромат.

Приятного аппетита!

Свинина классический рецепт



Вам понадобится:

1,5 – 2 кг свиной шеи или грудинки
3—4 зубчика чеснока
2—3 лавровых листа
1 ч. л. соли
½ ч. л. черного перца
½ ч. л. семян кориандра (по желанию)
½ ч. л. кумина (по желанию)
½ ч. л. паприки (по желанию)
вода для варки

Приготовление:

Подготовьте мясо, вымойте его и обсушите бумажным полотенцем.

Нарежьте чеснок на тонкие пластины.

В большую кастрюлю влейте воду и доведите ее до кипения.

Положите мясо в кастрюлю и варите его на среднем огне в течение 5—10 минут, чтобы удалить лишние примеси и кровь.

Слейте воду, затем добавьте свежую воду в кастрюлю, достаточно, чтобы полностью покрыть мясо.

Добавьте соль, чеснок, лавровый лист, черный перец и другие приправы (по желанию).

Продолжайте варить буженину на низком огне, накрыв кастрюлю крышкой, в течение 2—2,5 часов, пока мясо не станет мягким и легко отделяется от костей.

Когда буженина будет готова, остудите ее в воде.

Затем выньте мясо из кастрюли, обсушите его и оставьте остывать.

Если хотите, вы можете подвергнуть буженину дополнительной термической обработке, например, запечь в духовке при температуре 180 градусов С в течение 15—20 минут, чтобы придать ей золотистую корку.

После охлаждения нарежьте буженину тонкими ломтиками или кубиками и подавайте.

Классическая буженина отлично сочетается с горчицей, хреном, картофельным пюре и другими гарнирами по вашему выбору.

Приятного аппетита!

Свинина в медовой глазури с чили



Вам понадобится:

- 1,5—2 кг свинины
- ¼ чашки меда
- 2 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 ч. л. красного чили-порошка (по вкусу)
- 2 ч. л. соли
- 1 ч. л. черного перца

Приготовление:

Подготовьте буженину, промойте ее в холодной воде и обсушите бумажными полотенцами.

В миске смешайте мед, соевый соус, оливковое масло, красный чили-порошок, соль и черный перец.

Это будет ваша глазурь для буженины.

С помощью кисти равномерно нанесите медово-чили глазурь на буженину со всех сторон.

Подготовьте гриль.

Если у вас есть гриль с крышкой, предварительно разогрейте его до средней температуры.

Если вы используете угольный гриль, распределите уголь равномерно.

Положите буженину на гриль, накройте крышкой и готовьте при средней температуре около 45—60 минут.

Время готовки может варьироваться в зависимости от толщины мяса и температуры гриля.

Регулярно переворачивайте буженину и периодически наносите оставшуюся глазурь на мясо.

Буженина будет готова, когда ее внутренняя температура достигнет 71—74° С.

Используйте мясной термометр для проверки.

Как только буженина будет готова, снимите ее с гриля и дайте отдохнуть 10—15 минут, затем нарежьте ее на порции.

Подавайте буженину с дополнительной медово-чили глазурью, как соусом, и любыми гарнирами по вашему выбору.

Этот рецепт придаст вашей домашней буженине сладко-острый вкус и сделает ее невероятно аппетитной.

Приятного аппетита!

Свинина с тмином и горчицей



Вам понадобится:

1,5 – 2 кг свинины
2 ст. л. тмина
2 ст. л. горчицы (по вкусу)
4—5 зубцов чеснока
соль по вкусу
сахар по вкусу
перец по вкусу

Приготовление:

Обработайте кусок мяса, промойте его и удалите лишний жир.

Затем смешайте соль и сахар в равных пропорциях и тщательно натрите мясо смесью. Заверните буженину в пленку и оставьте в холодильнике на ночь (8—12 часов).

На следующий день, промойте мясо под холодной водой, чтобы избавиться от лишней соли и сахара.

Затем просушите его бумажным полотенцем.

Разогрейте духовку до 180° С.

В небольшой миске смешайте тмин, горчицу, прессованный чеснок, соль и перец.

Получится паста.

Равномерно нанесите пасту на поверхность буженины.

Можно использовать кисть для кулинарии.

Заверните буженину в фольгу или пекарский пакет.

Переложите ее в противень и отправьте в разогретую духовку.

Готовьте буженину приблизительно 1,5 – 2 часа.

Время может варьироваться в зависимости от размера куска мяса и температуры духовки.

Для более точного определения готовности, используйте мясной термометр.

Температура в самом толстом месте должна быть около 70° С.

Когда буженина будет готова, достаньте ее из духовки и оставьте отдохнуть 10—15 минут.

После отдыха нарежьте буженину на тонкие ломтики и подавайте горячей.

Буженину с тмином и горчицей можно подавать с картофельным пюре, свежими овощами или горчичным соусом по желанию.

Приятного аппетита!

Свинина с розмарином и чесноком



Вам понадобится:

1 кг свинины (выберите кусок с кожей)
4—5 зубчиков чеснока, нарезанных тонкими ломтиками
2—3 веточки свежего розмарина
2 ст. л. оливкового масла
соль и черный перец по вкусу

Приготовление:

Начните с того, чтобы хорошо промыть буженину под холодной водой и обсушить бумажными полотенцами.

Разогрейте духовку до 160 градусов С.

Сделайте надрезы в коже буженины, располагая их чередующимися рядами.

Вставьте в эти надрезы тонкие ломтики чеснока.

Слегка посолите и поперчите мясо со всех сторон.

В миске смешайте оливковое масло и розмарин, затем равномерно намазывайте эту смесь по всей поверхности буженины.

Уложите буженину на противень или в глубокую сковороду, подходящую для духовки.

Запекайте буженину в предварительно разогретой духовке в течение 1,5—2 часов, или до тех пор, пока внутренняя температура мяса не достигнет 70—75 градусов С (используйте мясной термометр).

Когда буженина будет готова, выньте ее из духовки и дайте отдохнуть под фольгой в течение 10—15 минут.

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.