



18+

МАРИНА СЕРГЕЕВНА
АГЛОНЕНКО

**«ТРАДИЦИОННАЯ
КУЛИНАРИЯ
БЛЮД ИЗ МЯСА,
РЫБЫ И ПЕЧЕНИ
НА ПРАЗДНИЧНОМ
СТОЛЕ»**

«МЯСО И РЫБА — ЭТО ВКУСНАЯ
ЗАКУСКА И ЕДА»

**Марина Сергеевна Аглоненко
«Традиционная кулинария
блюд из мяса, рыбы
и печени на праздничном
столе». «Мясо и рыба –
это вкусная закуска и еда»**

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70935250
ISBN 9785006430082*

Аннотация

Пришли или приехали гости, а угостить нечем. И поэтому хозяину можно приготовить из этой кулинарной книги вкусный шашлык на кефире. Остались сушки и их можно вымочить в молоке и кипятке. Сушки начиняем фаршем, заливаем майонезом и посыпаем сыром. Блюдо запекаем в духовке.

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	5
МЯСНОЙ ФАРШ И ЦЫПЛЕНОК	6
НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ	
цыпленок с плавленнным сыром и соусом	6
шарики из мясного фарша с начинкой	7
ГЛАВА ВТОРАЯ	8
ВКУСНЫЙ МЯСНОЙ РУЛЕТ И МЯСО	9
ИЗ ЯГОДНОГО СОУСА	
говядина в смородиновом желе	9
мясной рулет с овощами	10
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	11
ФАРШИРОВАННЫЕ СУШКИ И КОТЛЕТЫ	12
ИЗ ПЕЧЕНИ	
сушки с мясным фаршем	12
печень с жареным луком	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
ПЕТУШИННОЕ МЯСО И ПЕЧЕНЬ	16
петух в белом вине	16
оладьи из печени и яиц	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

**«Традиционная
кулинария блюд
из мяса, рыбы и печени
на праздничном столе»
«Мясо и рыба – это
вкусная закуска и еда»
Марина Сергеевна
Аглоненко**

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2024

ISBN 978-5-0064-3008-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

МЯСНОЙ ФАРШ И ЦЫПЛЕНОК НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ

цыпленок с плавленным сыром и соусом

Продукты: берем один килограмм цыпленка, двести грамм плавленного сыра, сто двадцать пять грамм сметаны.

Готовим цыпленка: цыпленка нужно разрубить на порционные кусочки, и уложить его нужно в смазанную сливочным маслом керамическую посуду или кастрюлю из жаропрочного стекла.

Сверху цыпленка нужно накрыть ломтиками плавленного сыра и полить сметаной. Запекать цыпленка нужно в нежаркой духовке около двух часов.

Готового цыпленка к столу нужно подавать с салатом из свежих овощей и жареным картофелем.

шарики из мясного фарша с начинкой

Продукты: берем свиной и говяжий фарш, специи, соль. Все нужно хорошо перемешать и разделить на шарики. Потом шарики нужно поместить на противень и посередине нужно сделать углубление и положить начинку.

Для приготовления начинки берем шампиньоны, морковь, лук и обжариваем по отдельности, потом соединяем и ложим в углубление.

Готовые шарики смазываем майонезом и посыпаем твердым сыром натертым на мелкой терке и жарим в духовке.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ВКУСНЫЙ МЯСНОЙ РУЛЕТ И МЯСО ИЗ ЯГОДНОГО СОУСА

говядина в смородиновом желе

Продукты: берем пятьсот грамм говядины, соль, перец, 0,5 чайной ложки горчичного порошка, тридцать миллилитров растительного масла, одну столовую ложку муки, один стакан воды, сто мл сливок, одну – две столовые ложки смородинового желе или варенья из черной смородины.

Готовим мясо с вареньем: отбитые ломтики мяса нужно обязательно подрумянить в масле, посолить, поперчить и посыпать горчичным порошком. Залив водой или бульоном мясо нужно тушить под крышкой до полного приготовления.

И в образовавшийся при тушении мяса сок нужно добавить разведенную холодной водой или сливками муку, смородиновое желе или варенье.

Варить нужно пять минут и варить сливки.

мясной рулет с овощами

Продукты: берем пятьсот грамм филе свинины, пять штук морковок, шесть – семь штук болгарских перцев, три – четыре помидора, укроп, петрушку, два зубчика чеснока, три столовые ложки майонеза, соль, перец, подсолнечное масло.

Готовим мясной рулет: свиное мясо нужно разделить на тонкие ломтики и хорошенько их нужно отбить. В майонез нужно добавить тертый чеснок и размешать. И этой массой нужно обязательно смазать с обеих сторон каждую отбивную из мяса.

Немного посолить, а потом нужно смешать мелко нарезанную петрушку вместе с укропом и этой зеленой смесью нужно обсыпать отбивные с одной стороны.

И на край отбивного кусочка нужно положить ломтик помидора и полосочку перца, завернуть рулетиком и обмотать ниткой.

Рулетики нужно обжарить со всех сторон на подсолнечном масле до корочки. И в утятнице нужно потушить нарезанные кубиками морковь и болгарский перец. Нужно посолить и аккуратно уложить туда отбивные. Тушить нужно до полного приготовления и перед подачей на стол с мясного рулета нужно обязательно снять нитки.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ФАРШИРОВАННЫЕ СУШКИ И КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНИ

сушки с мясным фаршем

Продукты: берем пятьсот грамм несладких сушек, и заливаем их одним литром молока и оставляем их на пять минут для набухания.

Готовим начинку: берем двести грамм мясного фарша, три зубчика чеснока, одну луковицу, 0,5 стакана отварного риса, два вареных яйца, специи (можно добавить и грибы).

Готовим фаршированные сушки: сушки нужно достать из молока и в центр каждой сушки нужно положить начинку, обмакнуть во взбитые яйца и нужно обязательно обжарить на сковороде на сливочном масле.

Потом сушки нужно положить в кастрюлю, залить их нужно сметаной, можно и майонезом или томатным соусом. Посыпать сушки нужно тертым сыром и поставить их нужно в теплую духовку на пятнадцать минут.

Второй способ приготовления фаршированных сушек: берем триста – четыреста грамм сушек, триста – триста пятьдесят грамм мясного фарша, приправу, майонез, соль и специи нужно добавлять по вкусу.

Готовим фаршированные сушки: в глубокую миску нужно налить кипятка и туда нужно опустить сушки. Сушки нужно держать до тех пор, пока они не станут мягкими.

Противень нужно обязательно смазать растительным маслом и нужно выложить на него сушки. И приправленный специями фарш нужно скатать небольшими шариками и выложить нужно на середину сушки, и чтобы не было видно дырочки. Фарш нужно обязательно посыпать приправой и каждую сушку нужно полить майонезом.

Блюдо нужно поставить в духовку на двадцать пять – тридцать минут.

печень с жареным луком

С печени нужно снять пленку, нарезать ее нужно кусочками величиной с котлетку. И каждый кусочек печени нужно поколоть ножом (разрыхлить).

С обеих сторон нужно посолить и поперчить. Печень нужно обвалить в муке и окунуть во взбитые яйца и сразу ее нужно положить на раскаленную сковороду.

В тарелку нужно выложить готовые котлетки из печени и посыпать их нужно обжаренным луком.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ПЕТУШИННОЕ МЯСО И ПЕЧЕНЬ

петух в белом вине

Продукты: берем тушку петуха, двести мл белого вина, двести грамм майонеза, два лимона, соль, душистый перец по вкусу.

Готовим петушиное мясо: подготовленную тушку петуха нужно натереть солью, перцем снаружи и внутри и обмазать майонезом.

Потом нужно взять шприц и набрать белое вино и в нескольких местах его нужно впрыснуть в мясо. И каждый укол не должен превышать два мл и уколы нужно делать наискосок.

Потом готовое петушиное мясо должно постоять один час. Потом его нужно еще раз обмазать майонезом. Запекать петушиное мясо в горячей духовке до полного приготовления и его нужно обязательно полить жиром.

Перед подачей на стол готовое мясо нужно обложить тонко нарезанными ломтиками лимона.

оладьи из печени и яиц

Продукты: берем пятьсот грамм печени (свиной или говяжьей), две большие луковицы, три яйца, две – три столовые ложки муки, 0,5 стакана молока, соду на кончике ножа, соль.

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.