

18+



**КУЛИНАРНЫЕ
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ
ЛУЧШИХ ГОСТЕЙ
ЗИМНЕГО
ПРАЗДНИКА**

Марина Аглоненко

**Кулинарные рецепты для лучших
гостей зимнего праздника.
Чудесный праздник настроения**

«Издательские решения»

Аглоненко М. С.

Кулинарные рецепты для лучших гостей зимнего праздника.
Чудесный праздник настроения / М. С. Аглоненко —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-651727-1

Приготовить вкусное мясо — это большое искусство. Очень важны тут приправы и специи. Но повара добавляют в мясо разные виды перца и алкоголь. Но винная добавка делает белок мяса мягче и подчеркивает вкус.

ISBN 978-5-00-651727-1

© Аглоненко М. С.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ЛЮБИМОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО	7
куриные крылышки с соусом	7
свиные ребра в глазури	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
ЛЮБИМЫЕ ПИРОЖКИ И ПЛОВ	10
пирожки со смешанным фаршем	10
вкусный плов из баранины	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
ВКУСНОЕ АЗУ И ПИРОЖОК С ГОВЯДИНОЙ	13
мясное азу в мультиварке	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Кулинарные рецепты для лучших гостей зимнего праздника Чудесный праздник настроения

Составитель Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, составитель, 2024

ISBN 978-5-0065-1727-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ЛЮБИМОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО

куриные крылышки с соусом

Продукты: берем десять штук куриных крыльев, шестьдесят мл соуса красного и три мл соуса желтого, соль, перец, приправу, растительное масло для фритюра.

Готовим соус: для соуса берем девяносто мл томатного сока, три капли острого соуса, четыре мл красного соуса, крупную морскую соль, черный перец грубого помола, пять граммов желтого соуса, десять мл водки, одну щепотку приправы.

Делаем сервировку: берем три стебля сельдерея, сорок пять мл красного соуса, один грамм зеленого рубленого лука.

Готовим вкусный соус: в сотейники нужно перемешать томатный сок, соусы, соль, перец и все нужно обязательно довести до кипения.

А потом нужно добавить водку и приправу и снова нужно довести до кипения и варить нужно пятнадцать секунд. А потом нужно влить одну чайную ложку воды и готовить нужно пять минут на слабом огне пять минут, помешивая и остудить.

А крылья нужно промыть и натереть соусом с солью и перцем. Выложить нужно на противень, выстланный бумагой и запекать нужно в духовке пятнадцать минут при температуре ста девяносто градусов.

А запеченные крылья нужно переложить во фритюр, разогретый до ста семидесяти пяти градусов и жарить нужно три минуты до золотистого цвета и хрустящей корочки.

А из фритюра нужно вынуть крылья и обсушить на бумажных полотенцах.

И горячие крылья нужно поместить в контейнер, залить их нужно соусом, накрыть крышкой и потрясти, чтобы они равномерно покрывались соусом.

А крылья нужно выложить на тарелку и посыпать приправой. Подавать нужно с оставшимся соусом и сельдереем.

свинные ребра в глазури

Продукты: берем четыреста пятьдесят грамм свиных ребер, шестьдесят мл закусочной глазури, сто грамм пряного риса, сто тридцать грамм овощей, один лимон для маринада, морскую соль, три зубчика чеснока, молотую паприку, белый молотый перец, тимьян, орегано.

Готовим закусочную глазурь: берем одну чайную ложку растительного масла, один зубчик рубленого чеснока, 0,5 луковицы красной рубленой, одну чайную ложку натурального меда, тридцать пять мл томатного кетчупа, сто пятьдесят мл кока – колы, десять мл яблочного уксуса, три мл острого соуса, одну щепотку сушеного тимьяна, перец черный грубого помола, пять мл соевого соуса, копченую паприку, десять мл рома.

Готовим подачу для блюда: берем сорок мл закусочной глазури, зелень петрушки рубленой.

Готовим блюдо: для приготовления глазури нужно в сотейники разогреть масло, добавить чеснок, лук и готовить нужно три минуты. А потом нужно добавить остальные ингредиенты, кроме рома, довести до кипения и варить нужно помешивая на слабом огне шестьдесят – восемьдесят минут до загустения.

И уварить нужно в два раза. А за две минуты до полного приготовления нужно добавить ром, перемешать и остудить.

Ребра нужно промыть и выложить в миску. Залить их нужно смесью воды и лимонного сока и оставить их нужно на двадцать минут.

А потом нужно приготовить смесь из чеснока, соли, паприки, белого перца, орегано, тимьяна. И замаринованные ребра нужно натереть смесью с двух сторон.

Духовку нужно разогреть до ста десяти градусов. А приготовленные ребра нужно завернуть в фольгу, выложить на решетку и нужно запекать в течение двух – двух с половиной часов.

Потом нужно вынуть из духовки и нужно удалить фольгу. Потом нужно разогреть сковороду – гриль, а ребра нужно выложить выпуклой стороной вниз и жарить нужно тридцать секунд, перекачивая их с края на край, чтобы они полностью прожарились.

Потом их нужно перевернуть и жарить нужно еще тридцать секунд выпуклой стороной вверх. Щипцами нужно переложить ребра на доску и обмазать глазурью.

На тарелку нужно выложить готовые ребра и рядом нужно поместить горку пряного риса, овощи и пиалу с закусочной глазурью.

А для приготовления пряного риса нужно смешать отварной рис с куркумой. А для соте нужно нарезать на кусочки разные овощи и обжарить.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ЛЮБИМЫЕ ПИРОЖКИ И ПЛОВ

пирожки со смешанным фаршем

Готовим тесто для пирожков: берем пятьсот – семьсот грамм муки, пятьсот грамм ряженки (или кефира), двести пятьдесят грамм сметаны, две столовые ложки сахара, одну столовую ложку сухих дрожжей, две – три столовые ложки растительного масла, три яйца, одну щепотку соли.

Готовим начинку для пирожков: берем триста грамм смешанного фарша (курица + говядина), одну крупную луковицу, триста грамм картофеля, сто мл молока.

Готовим пирожки: нужно обязательно замесить тесто, и для этого нужно смешать муку, сухие дрожжи, сахар и соль. А потом нужно добавить ряженку, сметану и два слегка взбитых яйца. Подсыпая муку нужно замесить мягкое тесто. Тесто нужно накрыть полотенцем и дать подняться один раз.

А для приготовления начинки нужно очистить лук и мелко нарезать. А картофель нужно очистить, промыть и нарезать его нужно мелкими кубиками.

Потом нужно соединить лук и картофель с фаршем, посолить и поперчить. Добавить нужно молоко и снова перемешать. А подошедшее тесто нужно разделить на тридцать кусочков, скатать нужно шарики. И каждый шарик нужно раскатать в лепешку. А в центр лепешки нужно горкой положить начинку. А края теста нужно свернуть так, чтобы получился треугольник. И также нужно слепить и остальные пирожки.

Также пирожки нужно выложить на смазанный маслом противень швом вниз. И пирожки нужно смазать взбитым яйцом. И дать нужно постоять двадцать минут. Пирожки нужно выпекать тридцать – тридцать пять минут при температуре двести градусов.

вкусный плов из баранины

Продукты: берем один килограмм риса, один килограмм мякоти баранины, один килограмм лука, один килограмм моркови, три головки чеснока, растительное масло, соль, набор специй для плова, зира, куркума.

Готовим плов: рис нужно промыть в воде несколько раз. Одну луковицу нужно оставить целой, а остальной лук нужно нарезать полукольцами, а морковь – брусочками. А мясо нужно нарезать крупными кусками.

В казане нужно разогреть один стакан масла, добавить нужно луковицу и готовить нужно семь минут. Луковицу нужно удалить, и нужно добавить нарезанный лук, жарить нужно до золотистого цвета и нужно переложить в миску. И в казан нужно добавить морковь, готовить нужно пять минут и выложить в миску.

И в казан нужно выложить мясо, жарить нужно десять минут, посолить и посыпать нужно зирой и куркумой. А воды нужно влить столько, чтобы мясо покрылось, и его нужно накрыть и тушить нужно пятнадцать – двадцать минут.

На мясо нужно выложить обжаренные морковь и лук и не нужно перемешивать. А сверху нужно слоем распределить рис, потом нужно посолить и посыпать специями для плова. И в центр риса нужно воткнуть три головки чеснока. И воду нужно влить столько, чтобы она была выше риса. И готовить нужно двадцать пять минут под крышкой на слабом огне.

И шумовкой нужно собрать рис с краев к центру, накрыть, выключить огонь и нужно дать постоять пятнадцать минут.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ВКУСНОЕ АЗУ И ПИРОЖОК С ГОВЯДИНОЙ

мясное азу в мультиварке

Продукты: берем восемьсот грамм мякоти говядины, шесть картофелин, две луковицы, одну столовую ложку томатной пасты, два соленых огурца, три зубчика чеснока, одну столовую ложку растительного масла, соль, лавровый лист, смесь перцев, куркуму, мускатный орех.

Готовим блюдо: мясо нужно промыть и крупно его нарезать. А лук нужно шинковать полукольцами. Огурцы нужно натереть на крупной терке. А чеснок нужно очистить и порубить. А картофель нужно очистить и нарезать его нужно крупными кубиками.

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.