



Романова Виктория

Жаркое и печёное

Романова Алексеевна Виктория

Жаркое и печёное

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=72811682

SelfPub; 2025

Аннотация

«Жаркое и печёное» – книга о простой, честной и сытной еде, которая согревает дом ароматами и собирает людей за одним столом. Здесь собраны десятки рецептов, проверенных временем и понятных каждому: от классического жаркого до запечённого мяса, рыбы, птицы и овощей. Никакой «гастрономической экзотики» – только доступные продукты, понятные техники и глубокий вкус.

Каждый рецепт составлен так, чтобы его можно было повторить без спешки, без редких ингредиентов и без сложных процедур. Пошаговые инструкции, точные пропорции и логичная структура помогут даже начинающему кулинару уверенно готовить блюда, которые выглядят и пахнут как из семейной кухни детства.

В книге вы найдёте:

- жаркое из мяса, птицы и рыбы;
- запечённые блюда с картофелем, овощами и крупами;
- сочетания продуктов, которые работают всегда;
- блюда «на каждый день» и варианты для уютных домашних ужинов;

- приёмы, которые делают простое – вкусным, а недорогое – достойным праздничного стола.

Романова Виктория

Жаркое и печёное

Жаркое из курицы с картофелем и чесноком

Ингредиенты (на 4 порции):

Куриные бёдра – 800 г

Картофель – 700 г

Лук репчатый – 2 шт.

Чеснок – 5–6 зубчиков

Морковь – 1 шт.

Лавровый лист – 2 шт.

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Растительное масло – 2 ст. л.

Бульон или вода – 300 мл

Приготовление:

Куриные бёдра очистить от лишнего жира, посолить и поперчить.

В глубокой сковороде разогреть масло, обжарить курицу до золотистой корочки.

Добавить нарезанный полукольцами лук и жарить 3 минуты.

Ввести крупные кубики картофеля и моркови, перемешать.

Влить бульон, добавить лавровый лист и целые зубчики чеснока.

Накрыть крышкой и тушить на медленном огне 40–45 минут, пока картофель не станет мягким.

Перед подачей попробовать на соль и перец, при необходимости скорректировать вкус.

Свинина, запечённая в горчиной корке

Ингредиенты:

Свиной ошейк – 1 кг0

Горчица зернистая – 3 ст. л.0

Горчица обычная – 2 ст. л.0

Мёд – 1 ст. л.0

Чеснок – 4 зубчика0

Соль – 1,5 ч. л.0

Перец – 1 ч. л.

Приготовление:

Чеснок измельчить в пасту.

Смешать обе горчицы, мёд, соль, перец и чеснок.

Натрётъ получившейся смесью свинину.

Завернуть в плёнку и убрать в холодильник минимум на 2 часа (лучше на ночь).

Разогреть духовку до 180 градусов.

Выложить мясо в форму и запекать 1 час 20 минут.

После запекания дать мясу отдохнуть 10 минут, затем нарезать тонкими ломтями.

Курица, запечённая с лимоном и розмарином

Ингредиенты:0

Целая курица – 1,5 кг0

Лимон – 1 шт.0

Розмарин свежий – 2–3 веточки0

Чеснок – 6 зубчиков0

Соль – 1,5 ч. л.0

Перец – 1 ч. л.0

Оливковое масло – 2 ст. л.

Приготовление:

Курицу промыть и обсушить.

Лимон разрезать пополам, одну половину нарезать кружками, вторую выжать.

Смешать сок лимона, масло, соль, перец и измельчённый чеснок.

Натереть курицу маринадом.

Внутрь положить кружки лимона и розмарин.

Запекать при 190 градусах 1 час 15 минут.

Периодически поливать соком со дна формы.

Говяжий гуляш, томлёный в духовке

Ингредиенты:0

Говядина (лопатка или грудинка) – 900 г0

Лук – 2 шт.0

Морковь – 1 шт.0

Томатная паста – 1,5 ст. л.0

Паприка – 1 ст. л.0

Вода или бульон – 400 мл0

Соль – по вкусу0

Перец – по вкусу0

Мука – 1 ст. л.0

Масло – 1–2 ст. л.

Приготовление:

Говядину нарезать крупными кубами, посолить, поперчить и обвалить в муке.

Обжарить на сильном огне до румяной корочки.

Добавить лук и морковь, жарить ещё 5 минут.

Добавить томатную пасту, паприку, перемешать.

Переложить в форму, влить бульон.

Томить в духовке при 160 градусах 2,5–3 часа до мягкости.

Картофель, запечённый дольками с паприкой

Ингредиенты:0

Картофель – 1 кг0

Паприка – 1,5 ч. л.0

Чеснок сухой – 0,5 ч. л.0

Соль – 1 ч. л.0

Перец – 0,5 ч. л.0

Растительное масло – 3 ст. л.

Приготовление:

Разогреть духовку до 200 градусов.

Картофель нарезать крупными дольками.

Смешать специи с маслом.

Обвалить дольки в смеси.

Выложить на противень и печь 35–40 минут до румяности.

Жаркое из индейки с овощами

Ингредиенты:

Филе индейки – 700 г

Лук – 1 шт.

Болгарский перец – 2 шт.

Кабачок – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Соевый соус – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Масло – 2 ст. л.

Приготовление:

Индейку нарезать крупными кусками.

Обжарить на сильном огне до румяности.

Добавить лук, морковь и перец, жарить 5 минут.

Ввести кабачок и чеснок, перемешать.

Влить соевый соус и 100 мл воды.

Накрыть крышкой и тушить 25–30 минут.

Запечённые свиные рёбра в медово-соевом соусе

Ингредиенты:

Свиные рёбра – 1,2 кг

Мёд – 2 ст. л.

Соевый соус – 4 ст. л.

Чеснок – 4 зубчика

Паприка – 1 ч. л.0

Перец – 0,5 ч. л.

Приготовление:

Смешать мёд, соевый соус, специи и измельчённый чеснок.

Натреть маринадом рёбра и оставить минимум на 1 час.

Запекать при 180 градусах 1,5 часа, накрыв фольгой.

За 20 минут до конца снять фольгу и дать корочке подрумяниться.

Овощная запеканка с сыром

Ингредиенты:0

Картофель – 500 г0

Кабачки – 2 шт.0

Помидоры – 2 шт.0

Сыр твёрдый – 150 г0

Сливки 10–20 % – 150 мл0

Соль – по вкусу0

Перец – по вкусу0

Чеснок – 2 зубчика

Приготовление:

Овощи нарезать кружками.

В форму выкладывать слоями: картофель, кабачок, помидор.

Каждый слой посолить и поперчить.

Смешать сливки с измельчённым чесноком и полить сверху.

Посыпать тёртым сыром.

Запекать при 180 градусах 45–50 минут.

Запечённые куриные окорочка с томатами и луком

Ингредиенты:

Куриные окорочка – 4 шт.0

Помидоры – 3 шт.0

Лук – 2 шт.0

Чеснок – 4 зубчика0

Соль – по вкусу0

Перец – по вкусу0

Оливковое масло – 2 ст. л.0

Смесь итальянских трав – 1 ч. л.

Приготовление:

Окорочка натереть солью, перцем и травами.

Нарезать помидоры кружками, лук – полукольцами.

На дно формы выложить овощи, сверху – курицу.

Полить маслом.

Запекать при 190 градусах 55–60 минут.

Жаркое из баранины с луком и картофелем

Ингредиенты:0

Баранина (корейка или лопатка) – 800 г0

Картофель – 600 г0

Лук – 2 шт.0

Чеснок – 5 зубчиков0

Зира – 1 ч. л.0

Паприка – 1 ч. л.0

Соль – по вкусу0

Перец – по вкусу0

Вода – 300 мл0

Масло – 1 ст. л.

Приготовление:

Баранину нарезать кусками, посолить и обжарить до румяности.

Добавить лук и жарить 5 минут.

Ввести специи и чеснок.

Добавить картофель, перемешать.

Влить воду и тушить под крышкой 1,5 часа на слабом огне.

Куриные голени, запечённые в соусе барбекю

Ингредиенты:0

Куриные голени – 10 шт.0

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.