



С. Крыжановский,
М. Вититнова

«**ПОЛНЫЙ
СОВРЕМЕННЫЙ
СПРАВОЧНИК
ЛЕКАРСТВЕННЫХ
ПРЕПАРАТОВ**»

Издание второе,
переработанное
и дополненное

Самое полное издание в России, содержащее описание более 12 000 препаратов и их лекарственных форм. Информация в справочнике содержит: русское и латинское наименование лекарства, перечень его синонимов, фармакологическое действие, показания, дозировки, побочные явления и противопоказания, формы выпуска и условия хранения. Вы сможете ознакомиться со всей группой аналогичных лекарственных средств и их комбинированным применением. Справочник одобрен Фармакологическим комитетом РФ и будет полезен в каждой семье.

Объем 1216 стр., 210×270 мм, твердый переплет, золотое тиснение.

Вы можете получить
«**ПОЛНЫЙ СОВРЕМЕННЫЙ СПРАВОЧНИК
ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ**»,
отправив заявку по адресу:
129336, Москва, а/я 6.

Вы также можете заказать бесплатный каталог книги
нашего издательства.

Книги высылаются наложенным платежом
(оплата на почте при получении).

ISBN 5-7905-0536-4



9 795790 506368

В заявке обязательно укажите
свою фамилию, имя, отчество,
полный почтовый адрес (с индексом)
и количество заказываемых экземпляров.



СЕРИЯ

И ОДИН РЕЦЕПТ

**В ГОСТИ НА
ШАШЛЫЧОК-С**



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2003

„1000 И ОДИН РЕЦЕПТ”

Содержание:

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	3
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ	11
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	14
РЫБНЫЙ ШАШЛЫК	16
ШАШЛЫК ИЗ ДИЧИ И СУБПРОДУКТОВ	22
ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ	25
ВСЕ ДЕЛО В СОУСЕ	27

Приятного аппетита!

Составитель: Надежда Лебедева

Художественное оформление:

Петр Навдаев

Верстка и макет: Дмитрий Грошев

Корректор: Марина Успенская

© Н. Лебедева, Д. Грошев, составление, 2003

© Издательский дом «РИПОЛ КЛАССИК»,
оформление, 2003

ISBN 5-7905-0636-4

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Продукты: 200 г сала, 1 кг баранины, 2-3 луковицы, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки кориандра, 1 чайная ложка черного или красного молотого перца, 4 столовые ложки уксуса.

Приготовление: Мякоть баранины и сало нарезать кусочками массой около 15-16 г, посолить, поперчить, посыпать кориандром, пересыпать тонко нашинкованным луком, залить виноградным уксусом, все хорошо перемешать, поместить в эмалированную кастрюлю, придавить сверху грузом, накрыть марлей и поставить на 4-24 часа в прохладное место.

Подготовленное мясо нанизать на шпажки по 6 кусочков, на конце - сало. Жарить мясо над горящими углями сначала с одной, а затем - с другой стороны до образования румяной корочки. Если от капель стекающего жира появляется пламя, его нужно сразу же гасить, сбрызнув водой.

При подаче к столу шашлык на шпажках выложить на блюдо, гарнировать большим количеством свежей зелени, кольцами репчатого лука, дольками помидоров, салатом из свежих овощей.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

Продукты: 1 кг молодой баранины (корейки), 3-5 луковиц, соль, черный и красный молотый перец, сок лимона, чеснок.

Приготовление: Корейку нарезать на кусочки примерно по 30-35 г, посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым репчатым луком, измельченным чесноком, сбрызнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6-8 часов. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры и жарить на углях, в электрогриле или газовой духовке до готовности.

К шашлыку обязательно подавать много зелени - кинзы, петрушки, базилика, эстрагона, зеленого лука и т.п.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

Продукты: 240 г баранины, 10 г лука для маринования, 1 помидор, 1 баранья почка, 5 г сливочного масла, по 30 г зеленого и репчатого лука для гарнира, 0,5 лимона, 30 г соуса ткемали.

Приготовление: Мякоть баранины нарезать поперек на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями, для чего лук мелко порезать, смочить лимонным соком, перемешать с мясом, посолить, поперчить и уложить в неокисляющуюся посуду на 4-6 часов.

Перед жаркой кусок мяса надеть на шпажку вместе с зачищенной от пленки бараньей почкой с одного конца и некрупным помидором с другого. Мясо смазать сливочным маслом и жарить на решетке над углями или на вертеле. При подаче на стол жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки и выложить на блюдо. Блюдо украсить зеленью и подавать с соусом ткемали.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ (2)

Продукты: 240 г баранины, 50 г курдючного сала 50 г репчатого лука, 10 г водки или коньяка, 3 г винного уксуса, соль, красный молотый перец, зелень.

Приготовление: Мякоть жирной баранины нарезать кусками диаметром от 100 до 150 мм и толщиной 30-40 мм, посолить, посыпать перцем и мелко нарезанной зеленью и репчатым луком, сложить в эмалированную кастрюлю, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, поставить груз и оставить в холодном месте на 6-7 часов.

Перед жаркой куски маринованной баранины нанизать на шампур вперемешку с ломтями сырого курдючного сала. Шампур с мясом установить перед огнем вертикально, периодически поворачивая с таким расчетом, чтобы мясо жарилось равномерно по всей поверхности. Как только повер-

хность мяса прожарится на глубину около 6-8 мм, срезать его острым ножом в виде тонких ломтиков. Оставшееся на шпажке мясо снова жарить, затем снова срезать и жарить так до тех пор, пока все мясо не будет изжарено.

При подаче на стол ломтики мяса выложить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами, зеленью.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ

Продукты: 150 г баранины, 20 г курдючного сала, 80 г лука, 0,5 столовой ложки муки, 1 г аниса, 20 г уксуса, зелень, красный молотый перец, соль.

Приготовление: Мякоть баранины нарезать кусочками по 15-20 г, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить нашинкованный репчатый лук, винный уксус, анис, красный перец, перемешать все это с бараниной, уплотнить и оставить в холодном месте на 3-4 часа. Перед жаркой кусочки баранины нанизать на небольшие шампуры вперемежку с кружками сырого репчатого лука, посыпать пшеничной мукой, на конец каждого шампура насадить по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями.

Готовые шашлыки подавать тотчас после жарки на шампурах, посыпав зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С РИСОМ

Продукты: 320 г баранины, 60 г репчатого лука, 100 г риса, 40 г топленого масла, 0,5 лимона, зеленый лук, красный перец, соль.

Приготовление: Баранину нарезать на кусочки весом по 30-40 г и замариновать. Для этого куски мяса посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным репчатым луком, смочить винным уксусом или лимонным соком, перемешать, уложить в неокисляющуюся посуду и оставить на 4-6 часов в холодном месте.

Перед жаркой мясо нанизать на шпажку вперемежку с кольцами сырого репчатого лука или без лука и жарить на вертеле или решетке.

Готовый шашлык снять со шпажки и положить на блюдо с рассыпчатой рисовой кашей, сваренной на бульоне из костей баранины. Для украшения с одного конца шашлыка положить дольку лимона, а с другой – нарезанный зеленый лук.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Продукты: 320 г баранины, 100 г репчатого лука, 40 г 3%-го уксуса, сахар на кончике ножа, соль, перец.

Приготовление: Баранину нарезать кусочками весом по 15 г, посолить, посыпать перцем, смочить уксусом, добавить небольшое количество тонко нарезанного лука, перемешать и мариновать в глиняной или эмалированной посуде в течение 6-8 часов. Затем подготовленное мясо надеть на шпажку и жарить над горящими древесными углями. При подаче на стол готовый шашлык посыпать репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и замаринованным в уксусе с сахаром.

ШАШЛЫК ПО-КАЗАХСКИ

Продукты: 220 г баранины (корейка, задняя нога), 30 г репчатого лука, соль, перец.

Приготовление: Мягкую часть баранины посолить и выдержать 2-3 часа в холодном месте. Затем нарезать кусочками по 15 г и надеть на шпажку. Жарить над древесными углями в мангале до готовности (до образования румяной корочки), периодически смачивая мясо раствором соли с перцем. При подаче на стол посыпать тонко нарезанным луком.

БАСТУРМЕ ПО-КАЗАХСКИ

Продукты: 240 г баранины, 60 г репчатого лука, 20 г 3%-го уксуса, 5 г топленого бараньего сала, 1 помидор, зеленый лук, соль, перец.

Приготовление: Баранину (корейку, заднюю ногу) нарезать из расчета по 2-3 кусочка на порцию, слегка отбить тыльной стороной ладони, посолить, посыпать перцем, добавить нарезанный кру-

жочками репчатый лук, залить уксусом и мариновать 3-4 часа в холодном месте.

На середину мяса уложить нарезанные дольками свежие или красные соленые помидоры и репчатый лук, с которым мариновалось мясо. Мясо завернуть трубочкой в виде колбаски. Надеть на шпажку вместе с мясом целый помидор и жарить над горящими углями, время от времени смазывая мясо жиром. Подавать с зеленым луком.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

Продукты: 240 г баранины, 25 г зеленого или репчатого лука, специи, 0,5 лимона или соус ткемали.

Приготовление: Баранину порезать на куски весом по 35-40 г, посолить, нанизать на шпажку и жарить над древесными углями. На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами, лимон или ткемали. Кроме того, можно подать жаренные на вертеле помидоры, баклажаны или соленья. Баклажаны предварительно следует нафаршировать курдючным салом с солью, перцем и зеленью.

При подаче на стол блюдо украсить зеленью петрушки. Мясо старых животных для улучшения вкуса следует предварительно замариновать.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Продукты: 240 г баранины, 10 г бараньего сала, 15 г репчатого лука (для фарша), 40 г зеленого лука, зелень, лаваш, 25 г воды, соль, перец, сумах (сушеный барбарис).

Приготовление: Баранину, репчатый лук и баранье сало (курдюк) пропустить через мясорубку или порубить, заправить солью и перцем. Полученный фарш сформовать в виде сарделек, нанизать на шпажку и обжарить над раскаленными углями. Сумах подается отдельно. Готовое блюдо подать с лавашом, луком и зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С КУРДЮЧНЫМ САЛОМ

Продукты: 320 г баранины, 60 г курдючного сала, 60 г

репчатого или зеленого лука, 100 г помидоров, 0,5 лимона, 30 г соуса, перец.

Приготовление: Баранину без костей нарезать кусочками весом по 20-25 г, поперчить, смочить соком лимона, смешанного с тертым луком, положить в глиняную или деревянную посуду и выдержать на холоде 5-6 часов. Курдючное сало варить куском в течение получаса, затем нарезать тонкими кусочками и надеть вперемежку с бараниной на шампур. Жарить шашлык в мангале, периодически поливая баранину раствором соли.

На гарнир подать тонко нарезанный репчатый или зеленый лук, помидоры, острый холодный соус.

ШАШЛЫК АРМЯНСКИЙ

Продукты: 300 г баранины, 20 г курдючного сала, 50 г репчатого лука, 10 г коньяка или водки, 2 г 3%-го уксуса или 0,2 г лимонной кислоты, сушеная зелень (укроп, мята, кинза), соль, красный перец, свежая зелень.

Приготовление: Мякоть жирной баранины нарезать на куски толщиной 4 см, посыпать перцем, солью, мелко нарезанным луком, добавить лимонную кислоту или уксус, коньяк (водку), сушеную зелень и поставить на 6-7 часов в холодное место для маринования.

Подготовленные куски мяса нанизывать на шпажку так, чтобы они чередовались с кусками курдючного сала, и жарить на мангале, периодически поворачивая шпажку, расположенную вертикально. После обжаривания срезать внешний слой мяса и сала на тарелку.

При подаче на стол гарнировать репчатым луком, нарезанным кружками. На гарнир можно подать также овощи, жаренные на вертеле.

ШАШЛЫК С ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ

Продукты: 500 г баранины, 4 луковицы, 2 чайные ложки сухого розмарина, 100 г сала, 0,5 чайной ложки молотого

перца, 1 зубчик чеснока, 0,5 чайной ложки соли, 2 столовые ложки масла.

Приготовление: Мясо порезать на кусочки примерно по 3 см. Каждую луковицу разрезать на 8 частей, сало порезать довольно большими кубиками и обвалить в перце. Наколоть баранину, вперемежку с ломтиками лука в розмарине и сала на шампуры, сбрызнуть маслом, в которое добавлен чеснок, и оставить на 3 часа. Подготовленный шашлык обжаривать на решетке в течение 10-15 минут.

ШАШЛЫК ПО-ЮГОСЛАВСКИ

Продукты: 1 кг баранины, 3 луковицы, 3 стручка сладкого красного перца, 4 острых красных перца, 4 помидора, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка белого перца, 1 столовая ложка красного сладкого перца, 3 столовые ложки масла.

Приготовление: Настоящий югославский шашлык готовится на углях, но его можно приготовить и в электрическом гриле.

Мясо разрезать на кусочки примерно по 6 см, лук нарезать колечками. Разрезать перец на 4 части, удалить сердцевину, затем разрезать каждый ломтик пополам еще раз. Помидоры разрезать на 8 частей.

Мясо посолить, поперчить, обвалить в сладком перце. Все компоненты наколоть на шампур и полить маслом. Готовить в гриле или на углях примерно 25 минут. Шампур при этом нужно равномерно поворачивать и сбрызгивать маслом.

ГРУДИНКА МОЛОДОГО БАРАШКА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 1,2 кг грудинки молодого барашка, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1,5 столовые ложки сливочного масла, 60 г панировочных сухарей, 1 столовая ложка муки, 0,6 л томатного соуса, шпинат, черный молотый перец, соль.

Приготовление: Мясо нарезать на порции, залить водой, добавить коренья и отварить до мягкости. Затем вынуть из бульона, осторожно отделить от костей и положить под легкий пресс. Посыпать перцем, солью, мукой, обмакнуть в растопленное масло, запанировать в сухарях и обжарить на

решетке до готовности. Гарнировать шпинатом. Подавать с томатным соусом.

БИТОЧКИ ИЗ БАРАНИНЫ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 1,2 кг баранины, 2 луковицы, черный молотый перец, тмин, растительное масло, соль.

Приготовление: Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, затем порубить ножом на смоченной водой доске, посолить, перемешать и выдержать 6-8 часов в холодильнике. По истечении этого времени в фарш добавить измельченный лук, перец, тмин и хорошо вымешать. Из полученной массы сформовать биточки и обжарить их на решетке над углями.

ЧЕВАПЧИЧИ

Продукты: 800 г баранины, 400 г говядины, 320 г грудинки варено-копченой, 180 г лука репчатого, 50 г жира для смазки решетки.

Для гарнира: 200 г репчатого лука, соль, перец.

Приготовление: Подготовленную баранину, говядину, грудинку и пассерованный репчатый лук пропустить через мясорубку. Массу заправить солью, красным молотым перцем, тщательно перемешать и сформовать колбаски длиной 5 см и толщиной 2 см.

Чевапчичи обжаривать на смазанной жиром решетке, над раскаленными углями. Во время обжарки их необходимо все время переворачивать. Готовые колбаски должны быть снаружи коричневыми, а внутри – сочными и красноватыми. В качестве гарнира к блюду подают шинкованный репчатый лук с солью и перцем.

Примечание: Чевапчичи можно также готовить из свинины и говядины или из одной говядины.

ШАШЛЫК В КАСТРЮЛЕ

Продукты: 320 г баранины, 40 г бараньего топленого сала, 60 г граната, 80 г репчатого лука, соль, перец.

Приготовление: Баранину нарезать на куски по 40 г, об-

жарить до готовности на сковороде, посолить, поперчить и припустить в закрытой посуде.

При подаче на стол посыпать сырым рубленным луком и полить соком граната.

АРМЯНСКИЙ ШАШЛЫК

Продукты: 300 г баранины, 20 г курдючного сала, 50 г репчатого лука, 10 г коньяка или водки, 0,2 г лимонной кислоты или 2 г 3%-ого уксуса, красный перец, зелень сушеная разная (мята, укроп, кинза), 20 г свежей зелени.

Приготовление: Мякоть жирной баранины нарезать на куски толщиной 4 см, посыпать солью, перцем, мелко нарезанным луком, добавить лимонную кислоту и коньяк или водку, сушеную зелень и поставить в холодное место на 6-7 часов для маринования.

Маринованные куски мяса нанизывать на шампур так, чтобы они чередовались с кусками курдючного сала, и жарить на мангале, периодически поворачивая шампур, расположенный вертикально. После обжаривания срезать внешний слой сала и мяса на тарелку.

При подаче на стол гарнировать кружочками репчатого лука. На гарнир можно подать и овощи, жаренные на вертеле – помидоры, картофель, баклажаны.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

БАСТУРМА

Продукты: 310 г филе говядины, 40 г репчатого лука, 10 г винного уксуса, 5 г топленого масла, специи.

Приготовление: Филе или мясо 1-го сорта нарезать кубиками по 30 г, добавить рубленный лук, соль, черный перец,

белый винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и мариновать в глиняной посуде 2-3 дня. Затем подготовленное мясо нанизать на вертел и жарить над древесными углями до готовности. Во время жарки периодически смазывать мясо топленным маслом.

БАСТУРМА (МАРИНОВАННЫЙ ШАШЛЫК)

Продукты: 200 г говядины, 30 г репчатого лука, 30 г винного уксуса, 40 г зеленого лука, 0,5 лимона, зелень базилика, кинза, соль, перец.

Приготовление: Вырезку нарезать на куски весом по 30-40 г, положить в посуду, посыпать солью, перцем и рубленым репчатым луком, залить уксусом и поставить в холодное место на 5-6 часов. Куски мяса, надетые на шампур, жарить над раскаленными углями без пламени. На гарнир подать лук зеленый и из маринада, зелень, лимон.

МЯСНОЕ ФИЛЕ НА РЕШЕТКЕ ИЛИ НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 320 г говядины (вырезка), 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г огурцов или помидоров, 50 г репчатого лука, 0,5 лимона, соль, перец, зелень.

Приготовление: Вырезку нарезать по 1 куску на порцию. Куски мяса смазать растопленным сливочным маслом и положить на сильно нагретую решетку, установленную над горящими без дыма и пламени древесными углями. Перед тем, как выкладывать мясо, по нагретым прутьям решетки следует провести 2-3 раза куском свиного шпига. Поджарить мясо с обеих сторон. Готовое мясо посыпать солью и перцем.

При жарке на вертеле мясо нанизать на шампур и жарить, вращая над горящими углями.

Готовое филе положить на тарелку, гарнировать помидорами, кольцами репчатого лука или зеленым луком, веточками петрушки и долькой лимона. Помидоры или свежие шампиньоны для гарнира можно жарить одновременно с филе на решетке или на вертеле.

ФИЛЕ, ЖАРЕННОЕ ЦЕЛИКОМ НА РЕШЕТКЕ ИЛИ ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 320 г говядины (вырезка), 10 г сливочного масла, 100 г помидоров, 0,5 лимона, по 50 г репчатого и зеленого лука, зелень, соль, перец.

Приготовление: Целую вырезку зачистить, надеть на шампур, обвязать толстыми нитками и жарить на решетке или на вертеле до готовности. Если мясо нежирное, то перед жаркой вырезку можно нашпиговать свиным салом, нарезанным тонкими брусочками.

Готовое мясо гарнировать ломтиками помидоров, лимона, зелению, кольцами репчатого лука.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 280 г телятины, 20 г сливочного или оливкового масла, 40 г белого хлеба, соль.

Приготовление: Зачищенные котлеты (куски мяса с косточкой) посолить, смазать оливковым или растопленным сливочным маслом или, окунув их в растопленное сливочное масло, запанировать в крошках пшеничного хлеба. Подготовленные котлеты положить на хорошо разогретую над углями решетку и жарить примерно 15 минут, периодически переворачивая их с одной стороны на другую. Непанированные котлеты во время жарки необходимо время от времени смазывать маслом.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

Продукты: 320 г говядины, 80 г шпига, 20 г свиного топленого сала, 30 г сливочного масла, 10 г мясного сока, 100 г репчатого лука, соль, перец.

Приготовление: Мясо (вырезку) нарезать на куски весом 20-25 г, отбить тыжкой до толщины 5 мм. Свиной шпиг нарезать тонкими ломтиками (2-3 мм) размером примерно 50x45 мм. Ломтики мяса нанизать на шпажку вперемешку со шпигом так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса. Шашлык на шпажке обрывать, срезав выступающие кромки кусочков мяса. Перед жаркой мясо посолить, попер-

чить и поджарить над углями, периодически поливая растопленным жиром, или на сковороде со свиным салом.

При подаче на середину блюда положить горкой рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне, и полить ее сливочным маслом и мясным соком. На кашу поместить готовый шашлык, освободив его от шпажки, а на него - кольца поджаренного репчатого лука.

АНТРЕКОТ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 320 г говядины (край), 10 г сливочного масла, соль, перец, зелень.

Приготовление: Мясо нарезать кусками, смазать растопленным сливочным маслом и положить на сильно нагретую смазанную жиром решетку, установленную над горящими без дыма и пламени углями. Поджарить мясо с обеих сторон и сразу после жарки посолить его и поперчить. Необходимо учитывать, что чем толще кусок мяса, тем дальше от огня должна находиться решетка (в противном случае мясо подгорит). Готовый антрекот подавать, посыпав зеленью.

ЛАНГЕТ В СУХАРЯХ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 300 г говядины, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 40 г пшеничного хлеба, 100 г соуса, соль, перец, зелень.

Приготовление: Мясо (вырезку) нарезать по 4 куса на порцию, слегка отбить тыжкой, посыпать солью, перцем, смочить во взбитом сыром яйце и запанировать в крошках пшеничного хлеба. Сбрызнуть мясо сливочным маслом и поджарить на решетке над углями или в электрогриле. При подаче посыпать зеленью. Отдельно подать острый соус.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Продукты: 220 г свинины, 20 г уксуса, по 80 г репчатого

ИЗ СВИНИНЫ

и зеленого лука, 20 г свиного сала, 300 г рисовой каши (на гарнир), перец, соль, зелень.

Приготовление: Шашлык можно готовить из любой части свинины, но лучше всего использовать мякоть задней ноги и лопатки, срезав лишний жир, т.е. оставив его на мясе слоем не больше 5-7 мм. Мясо разрезать на куски по 30-40 г, посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым репчатым луком, измельченным чесноком, сбрызнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6-8 часов. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры и жарить на углях, в электрогриле или газовой духовке до готовности.

Готовый шашлык подавать с рассыпчатой рисовой кашей и поджаренным репчатым луком или без риса с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами и лимоном.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ЛУКОМ

Продукты: 600 г нежирной свинины, 5-6 луковиц, соль, черный и красный молотый перец.

Приготовление: Свинину нарезать кусочками по 15-20 г, посолить, поперчить, обильно пересыпать нарезанным кольцами репчатым луком, все поместить в эмалированную кастрюлю, сверху положить груз и оставить в холодильнике на 5-6 часов. Затем кусочки свинины нанизать на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях, в электрогриле, в духовке или на сковороде с жиром.

СВИНИНА НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 500 г мяса (свинины, баранины или говядины), 1 стакан йогурта или кислого молока, 3 луковицы, 3 яйца, 1 небольшая свекла, 0,5 стакана масла или маргарина, 1 столовая ложка кориандра, 0,5 чайной ложки соли, 1\3 чайной ложки порошка имбиря, 1\3 чайной ложки молотой корицы, 0,5 чайной ложки кардамона, 3 шт. гвоздики, 1\4 чайной ложки приправы каракумы или порошка кэрри (можно использовать также другие пряности по вкусу).

Приготовление: Из йогурта или молока, имбиря и соли приготовить маринад. Мясо порезать на кубики величиной

2-3 см и положить в этот маринад на несколько часов. Затем распустить половину указанного в рецептуре количества масла, добавить мясо и мелко нарубленный лук, посыпать кориандром и влить 0,5 стакана воды. Поставить тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости, затем перемешать с остальными пряностями. Кастрюлю хорошо встряхнуть несколько раз и оставить еще на 5 минут на слабом огне.

Яйца отварить вкрутую и очистить. Лук очистить и отварить в течение 15 минут, после чего нарезать тонкими ломтиками. Свеклу очистить, нарезать тоже тонкими ломтиками и отварить в течение 15 минут. Взять кубики мяса, яйца, лук и ломтики свеклы, насадить поочередно на вертел и посыпать порошком кэрри. Готовить над углями или на сковороде, периодически поливая жиром.

ШАШЛЫК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ С ЧЕСНОКОМ

Продукты: 500 г баранины или свинины, ломтики лука, соль, перец.

Для чесночного соуса: 5 долек чеснока, 10 зернышек миндаля, 2 столовые ложки мягких хлебных крошек, 0,5 стакана растительного масла, 1 желток, 0,5 лимона, соль.

Приготовление: Мясо порезать на небольшие кусочки, насадить на вертел попеременно с колечками репчатого лука, сильно посолить, поперчить и обжарить над раскаленными углями. К готовому шашлыку подавать чесночную пасту-соус.

Соус: Чеснок и миндаль натереть, затем растолочь вместе с хлебными крошками, ввести желток и, постоянно помешивая, влить подсолнечное масло. Соус приправить соком лимона и посолить, после чего на некоторое время поставить на холод.

РЫБНЫЙ ШАШЛЫК

Существуют два способа жарения на открытом огне: над раскаленными углями (на решетке) и на вертеле. На решетке

жарят порционные куски мяса или рыбы или даже целые некрупные тушки рыбы. Перед обжариванием рыбу обсушивают чистой тканью, солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и обваливают в молотых сухарях. Либо предварительно маринуют в растительном масле с добавлением лимонного сока, измельченной зелени, соли, перца и используют без панировки. Решетку нагревают над углями, смазывают жиром (лучше всего - кусочком свиного шпика), на металлические прутья решетки укладывают рыбу и обжаривают ее с обеих сторон. На гарнир к рыбе, жаренной на решетке, можно подать жареный картофель. Украшают ее кусочками лимона, помидоров, веточками свежей зелени. Соус (томатный или майонез) сервируют отдельно.

На вертеле жарят преимущественно рыбу осетровых пород. Подготовленную рыбу нарезают на порционные или более мелкие куски без кожи и костей, нанизывают на шампур и обжаривают на открытом огне. В процессе жарения рыбу надо время от времени поливать жиром. Готовую рыбу выкладывают на блюдо и украшают ломтиками лимона, тонкими колечками репчатого лука или крупно нарезанным зеленым луком.

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

Продукты: 200 г рыбы (осетрина, севрюга, лосось), 1 столовая ложка сметаны, сок лимона, 80 г лука, соль, зелень петрушки.

Приготовление: Обработанную рыбу с кожей разделить на куски (из расчета 1-2 куса на порцию), надеть на вертел, посолить, смазать сметаной и обжарить над древесными углями. На гарнир к шашлыку подать репчатый лук или лимон.

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

Продукты: 400 г филе рыбы (капитан, нототения), 1 головка репчатого лука, сливочное масло. Для маринада: 1 головка репчатого лука, 20 г уксуса, перец, соль.

Приготовление: Филе нарезать кусочками и залить маринадом на 15-20 минут. Затем куски рыбы наколоть на шпажку или гладкую деревянную палочку попеременно с кольцами

репчатого лука. Жарить в сливочном масле до образования румяной корочки, после чего поставить шашлык в духовку и довести до готовности. К готовому шашлыку можно подать острый томатный соус.

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Продукты: 600-800 г рыбы, 2 столовые ложки муки, 2,5 столовые ложки сливочного масла, 1/4 лимона, соль, черный молотый перец.

Приготовление: Подготовленную рыбу без кожи и костей нарезать порционными кусками, ошпарить, промыть, обсушить, а затем посолить, поперчить, обвалять в муке. Куски осетра нанизать на шпажки и жарить над горячими углями, время от времени поливая растопленным сливочным маслом.

Готовые куски рыбы выложить на блюдо, полить маслом, украсить ломтиками лимона и веточками петрушки.

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСИНЫ

Продукты: 1,2 кг лососины, 3 столовые ложки подсолнечного масла, 5-6 щепоток черного перца, 2 большие головки лука, соль, мука или сухари для панировки.

Приготовление: Лососину вымыть, очистить от кожи и костей, нарезать кусочками, посолить, поперчить и нанизать на шпажки или положить на решетку над углями. Лук мелко порезать, завернуть в марлю и выжать сок на все куски лососины, после чего обсыпать их мукой и жарить до готовности, время от времени сбрызгивая маслом.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ, ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Продукты: 1,2 кг рыбы (осетрина, севрюга или лосось), 1 столовая ложка сметаны, 1 лимон или 250 г гранатового сока, 7 головок репчатого лука, 60 г зелени петрушки, соль.

Приготовление: Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать на порционные куски, нанизать на вертел, посолить, смазать сметаной и жарить на горячих углях. Готовую рыбу

выложить на тарелку и гарнировать лимоном или гранатовым соком и нарезанной зеленью.

УГОРЬ НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 500-750 г угря, 1-2 свежих огурца, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1-2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, жир для жарения, мука.

Приготовление: Угря очистить, снять с него кожицу, разрезать на куски длиной по 2 см. Огурцы очистить, разрезать пополам, освободить от семян, разделить на кусочки длиной 2 см и залить горячим бульоном. Поочередно насадить на вертел кусочки угря и огурца, посолить, поперчить, обвалять в муке и зажарить над горячими углями, периодически обильно поливая сильно разогретым жиром. Подавать с маслом, растертым вместе с зеленью.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 370 г рыбы (осетрина, севрюга или лосось), 10 г сметаны, 40 г лимона или 100 г гранатового сока, 160 г лука, 20 г зелени петрушки.

Приготовление: Обработанную рыбу с кожей (2-4 куски на порцию) надеть на вертел, посыпать солью, смазать сметаной и жарить над древесными углями. На гарнир подать нарезанный кольцами репчатый лук, дольки лимона или гранатовый сок.

ФОРЕЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 370 г мелкой форели, 40 г сока граната, 10 г сливочного масла, 15 г зелени петрушки, соль, перец.

Приготовление: Рыбу выпотрошить со стороны головы не разрезая брюшка, затем промыть, посыпать солью, перцем, надеть на шпажку (шампур) и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая рыбу маслом. При подаче на стол полить соком граната. На гарнир подать зелень и овощи.

КАМБАЛА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 1 кг рыбы, 2 столовые ложки топленого или растительного масла, 1,5 столовой ложки муки или сухарей, 1/4 лимона, соль.

Приготовление: Подготовленную рыбу выпотрошить, крупную - разрезать пополам, мелкую использовать целиком (кожу с темной стороны снять). Промыть и обсушить в чистой ткани, затем смазать маслом, посолить и обвалить в муке или сухарях. Обжарить с обеих сторон на смазанной жиром решетке до готовности. Готовую рыбу выложить на блюдо и украсить ломтиками лимона. На гарнир хорошо подать салат из свежих овощей.

РЫБА НА РЕШЕТКЕ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Продукты: 800-1000 г рыбы, 150 г растительного масла, 50 г муки или сухарей, чеснок, 150 г грецких орехов, 2-3 яйца, черный молотый перец, соль, уксус, зелень петрушки.

Приготовление: Рыбу обработать, удалить голову и плавники, нарезать на куски (если рыба крупная), посолить, смазать растительным маслом, обвалить в муке или сухарях и обжарить на смазанной жиром решетке с обеих сторон. Куски готовой рыбы уложить на блюдо в виде круга, оставив в середине место для соуса.

Соус: Чеснок растолочь, добавить толченые орехи, растительное масло, уксус и воды столько, сколько понадобится, чтобы получился густой соус. Полученный соус выложить на середину тарелки с рыбой.

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками и уложить по краю тарелки. Сверху яйца посолить, поперчить и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

КАРП ЦИЛ САЗАН ЖАРЕННЫЙ, СО СМЕТАНОЙ

Продукты: 1 кг рыбы, 2 яйца, 3-4 столовые ложки молотых сухарей, 2 столовые ложки топленого или растительного масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Приготовление: Подготовленную рыбу нарезать порци-

онными кусками без костей. Посолить, выдержать в прохладном месте 15 минут, обтереть чистой тканью, смочить в яйце и обвалить в сухарях. Обжарить на раскаленной решетке, смазанной жиром, с обеих сторон. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить сметаной и посыпать измельченной зеленью.

КЕФАЛЬ, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ, С ЛИМОННЫМ СОКОМ

Продукты: 1,2 кг рыбы, 3 столовые ложки муки или сухарей, 50 г растительного масла, сок 1 лимона или 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 50 г сливочного масла.

Приготовление: Рыбу помыть, почистить, распотрошить, посолить по вкусу, смазать растительным маслом, обвалить в сухарях и обжарить с обеих сторон на смазанной жиром решетке. Готовую рыбу уложить на блюдо, посыпать нарезанной зеленью петрушки, полить соком лимона или разведенной лимонной кислотой, полить растопленным сливочным маслом.

КЛЫКАЧ, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

Продукты: 800 г клыкача, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 лимона или 2-3 щепотки лимонной кислоты, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление: Подготовленную рыбу нарезать на куски, посыпать солью, перцем, добавить зелень петрушки, масло, сок лимона или раствор лимонной кислоты, перемешать и поставить на 30 минут в холодильник для маринования. Подготовленные куски рыбы жарить на открытом огне. Для этого над раскаленными древесными углями положить на выступы для жарения шашлыков металлическую решетку, прогреть ее и намазать свиным шпиком, после чего уложить на нее маринованные куски рыбы и пожарить с обеих сторон до готовности. На поверхности жареного куса рыбы должны появиться полосы от решетки.

При подаче на стол готовую рыбу выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом. Отдельно в соус-

нике подать томатный соус или холодный майонез с корн-шонами.

КОРЮШКА ЦИЛ САЛАКА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 600 г рыбы, 1,5 столовой ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовление: Подготовленную рыбу промыть, обсушить в чистой ткани, посолить, хорошо смазать растительным маслом и выложить на решетку. Жарить над раскаленными углями с двух сторон до готовности. Готовую рыбу выложить на блюдо и залить растопленным сливочным маслом. На гарнир можно подать салат из свежих овощей.

ШАШЛЫК ИЗ ДИЧИ И СУБПРОДУКТОВ

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНКИ

Продукты: 220 г говяжьей печени, 120 г курдючного сала, зелень, соль.

Приготовление: Печенку нарезать на прямоугольные куски толщиной 1,5-2 см весом по 15-20 г, а курдючное сало - квадратиками или кружочками. Сало надеть на шпажку вперемежку с кусочками печени и жарить над раскаленными углями в мангале, периодически поливая раствором соли (из расчета 100 г соли на 1 л воды). Готовый шашлык подавать на шпажке по 3-4 шт. на порцию, посыпав зеленью.

ПЕЧЕНКА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ НА ШПАЖКЕ

Продукты: 200 г печени (гуся, индейки), 30 г свиной копченой грудинки, 40 г шампиньонов или белых грибов, 10 г сливочного масла, соль, перец, острый соус.

Приготовление: Обработать печенку и разрезать на кусочки, затем погрузить в кипяток на 1 минуту, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, обсушить и нанизать на вертел вперемежку с тонкими ломтиками свиной копченой грудинки примерно такого же размера, предварительно ошпаренными, и ломтиками слегка поджаренных шампиньонов или белых грибов. Все это посыпать солью, перцем и обжарить на решетке над углями, предварительно смазав решетку маслом. Подавать с острым соусом.

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНКИ

Продукты: 150 г печени (бараньей, телячьей или свиной), 30 г грудинки, 60 г лука, 10 г свиного или бараньего топленого сала, 300 г рисовой каши, соус.

Приготовление: Печенку нарезать квадратными ломтиками толщиной около 15 мм. Нанизать их на шампур вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала и грудинки, нарезанными так же, как печенка, но вдвое тоньше.

Жарить шашлык над горящими без дыма и пламени древесными углями или в электрогриле, и за 2-3 минуты до окончания жарки полить крепким раствором соли (10 г соли на 100 г воды). Шашлык можно также посыпать солью и перцем перед жаркой и жарить на решетке, вертеле или на сковороде с топленным салом.

Подавать шашлык с рассыпчатой рисовой кашей и жареным луком или с сырым репчатым и зеленым луком, огурцом и помидорами. Отдельно подать соус.

ФИЛЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 240 г мясного филе, сливочное масло, 25 г репчатого лука, гарнир (лимон или ткемали), соль, зелень.

Приготовление: Хвостовую часть вырезки или целую вырезку зачистить, надеть на вертел, посолить и жарить над древесными углями до готовности. По мере жарки смазывать сливочным маслом. На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами, лимон или ткемали. Кроме того, можно подать жаренные на вертеле помидоры, баклажаны

или соления. Баклажаны предварительно следует нафаршировать курдючным салом с солью, перцем и зеленью.

ГАРНИР К ШАШЛЫКАМ

Продукты: 170 г помидоров, 150 г баклажанов, 20 г сала, сладкий перец, 40 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, зелень петрушки и укропа, соль.

Приготовление: Помидоры, сладкий перец, лук очистить. Лук нарезать кольцами, зеленый лук - на куски по 4-5 см, лимон - дольками. Баклажаны с кожей надрезать вдоль, положить внутрь куски курдючного сала и жарить вместе с целыми стручками перца, помидорами, надетыми на шампур, над раскаленными углями. После этого с овощей снять кожицу, посыпать зеленью и подать к шашлыку.

ШАШЛЫК ИЗ МЯСА ЛАНУ, ЛОСЯ, ОЛЕНЯ ИЛИ ДИКОЙ КОЗЫ

Продукты: 400 г мяса, 10 г сливочного или оливкового масла (для жарки), по 40 г зеленого и репчатого лука, 150 г огурцов, помидоров или солений.

Для маринада: 20 г винного уксуса, 4-5 горошин черного перца, 20 г репчатого лука, 1-2 дольки чеснока, сахар на кончике ножа, соль, лавровый лист.

Приготовление: Мясо (мякоть) нарезать кусками по 30-40 г, положить в неокисляющую посуду, залить маринадом и выдержать в холодном месте 10-12 часов. За 10 минут до подачи маринованное мясо нанизать на шампуры и жарить на решетке или вертеле, периодически смазывая мясо оливковым, растопленным сливочным маслом или топленым свиным салом.

Подавать шашлык с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами, огурцами, сливами, виноградом. Отдельно к шашлыку подать острый соус - ткемали или любой другой.

Маринад: Виноградный уксус развести равным количеством кипяченой холодной воды, добавить натертый на терке или пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченый черный перец и разломанный на мелкие кусочки лавровый лист.

ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 5 телячьих почек, 50 г сливочного масла, 400 г помидоров, 1 лимон, зелень, соль.

Приготовление: С телячьих почек, если они очень жирные, срезать жир, оставив его слоем не более 10 мм. Надрезать почки по длине так, чтобы обе ее половинки образовали один плоский кусок. Затем обе половинки почки проткнуть крест-накрест двумя короткими шпажками, посолить, смазать растопленным сливочным маслом и жарить на решетке над углями или в электрогриле.

При подаче вынуть шпажки, положить почки на блюдо, рядом уложить свежие или поджаренные на решетке помидоры и дольки лимона. Украсить веточками зелени.

ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ

ИНДЕЙКА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 1,2 кг индейки (филейная часть), 120 г сала-шпика, 5 столовых ложек сливочного масла, 1 лимон, изюм, черный молотый перец, соль.

Приготовление: Филейную часть тушки птицы покрыть тонкими ломтиками сала-шпик, обвязать ниткой, посолить, поперчить и жарить на вертеле над горячими углями, медленно поворачивая и периодически поливая растопленным сливочным маслом. Готовое блюдо гарнировать отварным рисом с потрохами индейки и изюмом, а также салатом.

ЦЫПЛЕНОК С ГРУДИНКОЙ И ОВОЩАМИ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 360 г цыпленка, 40 г сливочного масла, 100 г пшеничного хлеба, 30 г свиной копченой грудинки, 100 г помидоров, 100 г кабачков без семян или баклажанов, соль, зелень.

Приготовление: Подготовленного сырого цыпленка разрезать на порционные куски. Надрезать суставы на ножках и крылышках, слегка отбить тупкой, придав кускам более плоскую форму, посолить, поперчить, смазать маслом и жарить на решетке над углями без дыма и огня. За несколько минут до готовности смазать цыпленка растопленным сливочным маслом, запанировать в крошках белого хлеба и снова жарить на решетке до образования поджаристой корочки.

При подаче на блюдо выложить гренки из белого хлеба, обжаренные с маслом, на них - порции цыпленка, вокруг уложить поджаренные ломтики свиной грудинки, дольки помидоров и ломтики поджаренных кабачков или баклажанов, полить маслом и украсить зеленью.

КУРОПАТКА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ, С ШАМПИНЬОНАМИ

Продукты: 1 куропатка, 1-2 столовые ложки сливочного масла, 80 г шампиньонов, 0,5 лимона, соль, перец, зелень, 80 г коричневого мясного бульона.

Приготовление: Разрезать вдоль спинку куропатки, надрезать суставы ножек и крылышек, грудную кость, расплющить слегка тупкой, посыпать солью, перцем, смазать растопленным сливочным маслом и жарить на смазанной жиром решетке.

При подаче на стол куропатку уложить на блюдо, обложить поджаренными на решетке головками шампиньонов. Вокруг куропатки налить крепкий мясной бульон, смешанный с лимонным соком, и украсить зеленью.

ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ, ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 1 цыпленок, 10 г топленого масла или жира птицы, 100 г сыра сулугуни, 30 г граната.

Приготовление: Сыр сулугуни мелко нарезать, смешать с зернышками граната, нафаршировать этой смесью цыплят, после чего зашить их шпагатом и жарить на вертеле над углями, периодически поливая жиром.

ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ

Продукты: 1 цыпленок, 1 столовая ложка сливочного масла, 75 г соуса ткемали.

Приготовление: Цыпленка заправить, смазать сливочным маслом, нанизать на вертел и обжарить над древесными углями. Соус ткемали подавать отдельно.

ПЕРЕПЕЛА В СУХАРИХ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

Продукты: 2 перепела, 10 г сливочного масла, 20 г белого хлеба, 100 г шампиньонов, перец, зелень.

Приготовление: Подготовить перепелов, разрезав их вдоль со стороны спины и удалив все косточки. Тушки посыпать солью, перцем, смочить в растопленном сливочном масле, запанировать в хлебных крошках и жарить на смазанной жиром решетке над раскаленными углями.

При подаче на стол перепелов гарнировать головками вареных шампиньонов, подогретых в масле. Украсить зеленью.

ВСЕ ДЕЛО В СОУСЕ

КРАСНЫЙ СОУС ОСНОВНОЙ

Продукты: 1 л мясного бульона, 30 г сливочного маргарина, 80 г моркови, 20 г корня петрушки, 40 г репчатого лука, 50 г пшеничной муки, 200 г томата-пюре, 25 г сахара, 150 г вина, 70 г сливочного масла.

Приготовление: Из мясных костей сварить коричневый бульон и процедить. 1/5 бульона слить в отдельную посуду, охладить, всыпать просеянную, спассерованную без жира пшеничную муку и размешать так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованные корни и лук, нагреть до кипения, влить бульон с мукой, размешать и, помешивая, варить при слабом

кипении около 1 часа. В конце варки добавить сахар и процедить. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

БЕЛЫЙ СОУС ОСНОВНОЙ

Продукты: 1100 г бульона, 50 г муки, 50 г сливочного масла.

Приготовление: Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 40-50 минут при слабом кипении, часто помешивая. Готовый соус процедить.

КРАСНЫЙ СОУС С ВИНОМ

Продукты: 100 г красного соуса, 100 г вина.

Приготовление: Готовый горячий соус посолить, поперчить, нагреть до кипения, положить сливочное масло и хорошо перемешать, после чего влить виноградное вино - мадеру, портвейн или херес.

ЛУКОВЫЙ СОУС

Продукты: 800 г красного основного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 5 г сахара, 75 г 9%-го уксуса, соль, перец горошком, лавровый лист.

Приготовление: Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 10 минут. Затем влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 15 минут. Готовый соус заправить сливочным маслом.

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С УКСУСОМ

Продукты: 850 г красного основного соуса, 100 г бульона, 100 г очень крепкого бульона, 75 г 9%-го виноградного уксуса, 70 г сливочного масла, 20 г репчатого лука, 40 г корня

петрушки или сельдерея, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке, красный перец, соль, зелень.

Приготовление: Мелко нарезанные корни и лук залить уксусом и бульоном, положить пряности (тмин, гвоздику, мускат, зелень петрушки) и тушить при слабом кипении под закрытой крышкой 20-25 минут. Когда жидкость уварится на $\frac{2}{3}$, влить красный основной соус и варить еще 20 минут. В конце варки добавить сильно концентрированный бульон, соль и немного сахара. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

СОУС С СУХИМ ВИНОМ И ЭСТРАГОНОМ

Продукты: 850 красного основного соуса, 70 г сливочного масла, 100 г белого вина, 100 г очень крепкого бульона, 40 г репчатого лука, 40 г моркови, по 25 г петрушки и сельдерея, 40 г эстрагона, соль, молотый перец.

Приготовление: Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нарезать и спассеровать на масле, затем влить белое вино, положить стебли эстрагона и уварить вино на $\frac{1}{3}$ первоначального объема. Эту смесь соединить с красным соусом и крепким бульоном и варить 30 минут. Заправить солью, перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.

СОУС С КРАСНЫМ ВИНОМ И ЧЕСНОКОМ

Продукты: 800 г красного основного соуса, 150 г ветчинных костей, 100 г красного вина, 200 г виноградного уксуса, 50 г зеленого лука, по 60 г сельдерея и петрушки, 5 г чеснока, перец горошком, перец красный острый, соль.

Приготовление: В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дробленые ветчинные кости, измельченную петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 20 минут. Затем влить горячий красный соус и варить до консистенции сливок. После этого соус процедить, влить в него красное вино, положить красный перец, соль и снова вскипятить.

СОУС С ШАМПИньОНАМИ И ПОМИДОРАМИ

Продукты: 650 г основного красного соуса, 30 г сливочного масла, 60 г сливочного маргарина, 100 г свежих помидоров, 300 г репчатого лука, 100 г шампиньонов, 100 г белого виноградного вина, 10 г эстрагона, 10 г зелени петрушки.

Приготовление: Мелко нашинкованный лук пассеровать на маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на маргарине, после чего добавить пассерованный лук. В смесь положить нарезанные дольками помидоры, влить белое вино и тушить под закрытой крышкой в течение 15 минут. Влить красный основной соус и кипятить еще 10 минут. В готовый соус добавить соль, рубленую зелень, листики эстрагона, перемешать и заправить сливочным маслом.

СОУС ОСТРЫЙ С ЭСТРАГОНОМ

Продукты: 800 г белого соуса, 100 г 9%-го уксуса, 4 желтка, 140 г сливочного масла, 20 г эстрагона, 50 г репчатого лука, 20 г петрушки, 1 г перца горошком.

Приготовление: Мелко нашинкованный лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить 10 минут. Затем влить белый соус и продолжать варку еще 10 минут, после чего соус охладить до 70 градусов, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом (для этого влить желтки в глубокий соейник, добавить холодную воду, нарезанное кусочками сливочное масло и варить при непрерывном помешивании. Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить), размешать, посолить и процедить.

ТОМАТНЫЙ СОУС С ВИНОМ

Продукты: 900 г томатного соуса, 100 г белого сухого вина, 70 г сливочного масла.

Приготовление: Готовый томатный соус нагреть до кипения, влить в него виноградное сухое белое вино и заправить сливочным маслом.

ТОМАТНЫЙ СОУС ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Продукты: 1,5 кг помидоров, 300 г сливочного масла, 1 г молотого перца.

Приготовление: Свежие помидоры перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку. Затем протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус уже нельзя кипятить.

СОУС САЦИВИ

Продукты: 100 г сливочного масла, 300 г грецких орехов, 250 г репчатого лука, 30 г пшеничной муки, 2-3 яичных желтка, 24 г чеснока, 100 г винного уксуса, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 5 г красного перца, по 0,2 г шафрана и лаврового листа, 25 г свежей зелени, 2 г сушеной зелени, 20 г соли.

Приготовление: Мелко нарубленный лук и чеснок пассеровать на сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона, добавить муку, развести бульоном, проварить и отставить.

Мелко толченые орехи смешать с сушеной и свежей зеленью, красным молотым перцем, желтками, настойкой шафрана и кипяченным винным уксусом со специями. Полученную смесь ввести в подготовленный соус и, помешивая, нагреть, не доводя до кипения.

СОУС САЦЕБЕЛИ

Продукты: 200 г ядер грецких орехов, 210 г репчатого лука, 200 г винного уксуса, 20 г чеснока, щепотка красного молотого перца, 20 г соли, 35 г зелени мяты и кинзы, 500 г бульона или воды.

Приготовление: Толченые орехи развести уксусом, добавить мясной бульон или кипяченую воду, сырой рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.

В гости на шашлычок-с / Сост. Н. Лебедева, Д. Грошев.—
В11 М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2003.— 32 с.— (Тысяча и один рецепт).

ISBN 5-7905-0636-4

УДК 641/642
ББК 36.991

Практическое издание
Серия «Тысяча и один рецепт»

В ГОСТИ НА ШАШЛЫЧОК-С

Составители Надежда Лебедева, Дмитрий Грошев

Художественное оформление: *П. Навдаев*
Верстка и макет: *Д. Грошев*
Корректор *М. Успенская*

Оригинал-макет подписан к печати 2.07.2003 г.
Формат 84×108/32. Гарнитура «Таймс».
Печ. л. 2,0. Усл. печ. л. 1,68. Тираж 12000 экз.
Заказ № 1471.

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

«РИПОЛ КЛАССИК»
125315, Москва, Амбулаторный 2-й пр., д. 8, стр. 1, комн. 12
ЛР № 064925 от 16.01.97 г.

ИД «РИПОЛ КЛАССИК»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии
ФГУП «Издательство «Самарский Дом печати»
443080, г. Самара, пр. К. Маркса, 201.
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов.