

Удачные шашлыки и другие кушанья для пикника начинаются дома с подбора оригинальных рецептов, приведенных в книге. Пользуясь ими, легко приготовить необычный маринад (составляющие которого часто держат в секрете), правильно подобрать специи и гарнир. Идеально подать к шашлыку салат из свежих овощей, заправив перед употреблением растительным (лучше оливковым) маслом и винным уксусом, и пряный либо острый соус, купленный или приготовленный дома.



ISBN 978-5-486-01254-9



9 785486 012549

Школа

Школа Кулинарии

ЖУРНАЛ
ПРОСТО
ВКУСНО
РЕКОМЕНДУЕТ



*Блюда на
открытом огне*



Использование текста и иллюстраций,
в том числе фрагментов, без разрешения правообладателя
запрещается и преследуется по закону

Блюда на открытом огне / Сост. И.С. Румянцева. — М.:
Б71 ООО «ТД «Издательство Мир книги», 2007. — 96 с.: ил.

Удачные шашлыки и другие кушанья для пикника начинают
себя дома с подбора оригинальных рецептов, приведенных в кни-
ге. Пользуясь ими, легко приготовить необычный маринад (со-
ставляющие которого часто держат в секрете), правильно
подобрать специи и гарнир. Идеально подать к шашлыку салат
из свежих овощей, заправив перед употреблением раститель-
ным (лучше оливковым) маслом и винным уксусом, и пряный
либо острый соус, купленный или приготовленный дома.

ББК 36.997

- © Румянцева И.С., составление, 2007
Copyright © 2005, Marshall Cavendish
Partworks Ltd. Фото и текст
на с. 6–23
© DeA Picture Library. Фото на с. 24,
62, 64, 66, 68, 76, 78, 82, 86
© ООО «ТД «Издательство
Мир книги», издание
на русском языке, 2007

ISBN 978-5-486-01254-9

Пицца «огнепоклонников»

Пищей, приготовленной на открытом огне, люди насыщаются
с древних времен. Зажаренные на костре, в очаге, на мангале или
барбекю кушанья неизменно вызывали и вызывают волчий ап-
петит.

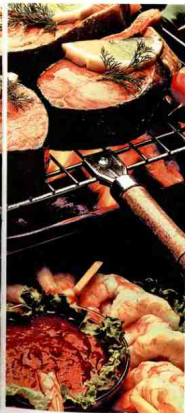
Дразнящий аромат жаренного на огне мяса, неповторимый
запах печеных в углях рыбы и картофеля, оригинальный вид го-
рячего фруктового десерта — все это великолепие, вкус которо-
го всегда необычен, сделает любой пикник на воздухе незабыва-
емым надолго.

В большинстве случаев самое главное для получения желае-
мого результата — правильный выбор и первоначальная подго-
товка продуктов (разделка, маринование, нализывание), чему
и посвящена предлагаемая книга.

Особое внимание следует уделить подготовке рыбы, так как
куски ее в процессе жарки могут падать с шампура или прили-
пать к решетке. Чтобы предотвратить это, рекомендуется посы-
пать куски рыбного филе солью и сахарным песком и выдержать
около 1 часа. Затем промыть и промариновать рыбу в маринаде
с желаемым ароматом, лучше не в кислой среде (лимон к шашлы-
ку подадите отдельно!).

На поверхности рыбного филе соль и сахар обеспечивают не-
которое обезвоживание верхних слоев мякоти. В результате фи-
ле остается нежным внутри, а на поверхности становится более
плотным.

Наряду с традиционными шашлыками, бастурмой, кебабами,
жигитори, барбекю из мяса, птицы и рыбы очень просто и быстро
приготовить на огне незатейливые блюда из сосисок, сарделек,
колбасы, овощей, рыжиков, шампиньонов.



Главное — маринование

В маринад традиционно добавляют уксус. Однако более благоприятно действуют на мясо простой йогурт, томатный и лимонный сок, сухое вино, кефир. Особенно оригинальными получаются шашлыки, замаринованные с соком граната, манго или папайи.

Кроме того, при мариновании мяса и рыбы полезно добавлять в маринад растительное масло, которое обеспечивает образование хрустящей золотистой корочки.



Кебаб традиционный

1,2 кг мякоти баранины, 6 луковиц, 80 г курдючного сала, 1 лимон, 3 ст. ложки водки, 1 ст. ложка винного уксуса, 1 ч. ложка сушеной зелени, 2 пучка пряной зелени, салат, перец молотый, соль.

1. Мякоть жирной баранины нарезать на куски. На такие же куски нарезать курдючное сало. Репчатый лук (4 штуки) очистить и пропустить через мясорубку. В эмалированной посуде из соли, перца, репчатого лука, уксуса, водки и пряной сушеной зелени приготовить маринад.

2. Положить в маринад мясо и сало, перемешать и поставить в холодильник на 6 часов.

3. Маринованные куски баранины нанизать на шампуры или шпажки, чередуя с кусками сала.

4. Жарить над раскаленными углями или на мангале, расположенном вертикально, периодически поворачивая, чтобы мясо прожаривалось равномерно.

5. Подать кебаб с репчатым луком, нарезанным кольцами, зеленью, салатом, дольками лимона.

Вариант

На гарнир можно предложить молодой картофель, отварную брокколи или зеленую фасоль.





Баранье филе с луком

700 г бараньего филе (шейная часть), 1 ст. ложка острого красного соуса, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 красные луковицы, кольцами, 2 ч. ложки сахарного песка, по 1 красному и зеленому сладкому перцу, полосками, 2 ч. ложки рубленого базилика, ароматизированный уксус, соль.

1. Натереть куски мяса острым красным соусом и солью, оставить на 2 часа.

2. На большой сковороде разогреть 1 ст. ложку оливкового масла, положить лук, добавить 1 ст. ложку воды, тушить на очень слабом огне, без крышки, 1 час, изредка помешивая. Всыпать сахарный песок, тушить еще 30 минут.

3. На другой сковороде разогреть оставшееся оливковое масло, обжарить кусочки сладкого перца до размягчения (2–3 минуты). Переложить сладкий перец на сковороду с луком. Влить ароматизированный уксус, размешать. Переложить массу в жаропрочное блюдо, сохранить в тепле (в нижней части духовки).

4. Обжарить маринованное мясо на решетке гриля (15–20 минут), переворачивая. Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками.

5. Положить ломтики баранины поверх лука со сладким перцем. Украсить зеленью.





Кебаб из баранины с кабачками

450 г бараньего филе (шейная часть), 450 г молодых кабачков, 14 зернышек кардамона (зеленых), 1 ст. ложка семян тмина, 6 ст. ложек йогурта, 2 толченых зубчика чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки свежего (или 1 ч. ложка сушеного) тимьяна, 1 ч. ложка лимонного сока, дольки лимона, соль.

1. Растолочь зерна кардамона вместе с семенами тмина в ступке.

2. Вылить в большую миску йогурт, добавить кардамон с тмином и чесноком, посолить. Мясо нарезать кубиками (2–3 см), положить в маринад. Закрыть миску пленкой и поставить в холо-

дильник на 6 часов (лучше — на ночь), перемешав 1 раз.

3. Нарезать кабачки ломтиками (2–3 см толщиной), смешать с оливковым маслом, тимьяном и лимонным соком. Поставить мариноваться на 30 минут.

4. Разогреть гриль, вынуть мясо из маринада, очистить от прилипших семян. Нанизать кубики мяса, перемежая их с кабачками, на 8 шампуров.

5. Обжаривать 20–25 минут до подрумянивания мяса и размягчения кабачков. Подать в горячем виде с долька лимона.



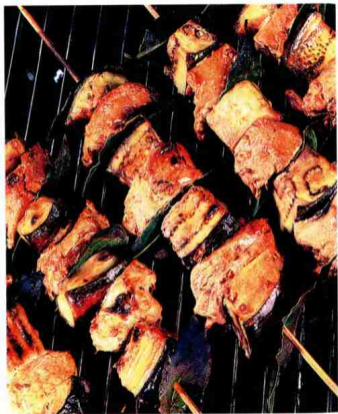
1



3



4



Кебаб из свинины с баклажаном

600 г свиного филе, кубиками, 1 баклажан, нарезанный кубиками, 6 зернышек кардамона, по 2 ч. ложки семян кориандра и тмина, 3 ст. ложки кефира, 1 ч. ложка паприки, сок 1/2 лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, 8 лавровых листьев, соль.

1. Баклажан положить в дуршлаг, посолить, поставить стекать на 30 минут.

2. Зерна кардамона смешать с семенами тмина и половиной семян кориандра, растолочь в ступке в порошок.

3. Толченые семена смешать с паприкой, залить соком лимона и кефиром, посолить, положить мясо и размешать,

чтобы оно полностью покрылось маринадом. Поставить в холодильник на 1 час.

4. Оставшиеся семена кориандра растолочь и залить в миске оливковым маслом.

5. Баклажан сполоснуть водой, положить в масло с толченым кориандром и поставить мариновать на 30 минут.

6. Разогреть гриль, нанизать кубики мяса, баклажана и лавровые листья на шампуры. Остатки маринада смешать и полить им кебабы.

7. Запекать до подрумянивания (около 5 минут) со всех сторон (можно на барбекю).





Индонезийский «сатай»

600 г говядины полосками, растительное масло, колечки лука, кусочки огурца.

Для маринада:

1 нашинкованная луковица, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 толченый зубчик чеснока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка молотого кориандра, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

Для соуса:

1 ст. ложка растительного масла, 1 нашинкованная луковица, 2 толченых зубчика чеснока, щепотка порошка чили (неострого), 8 ст. ложек арахисового масла, 150 мл густых сливок.

1. Смешать в миске кусочки мяса со всеми компонентами маринада. Оставить на 2–3 часа (лучше — на ночь).

2. Для соуса разогреть в кастрюле масло, обжарить лук и чеснок, помешивая. Добавить порошок чили и арахисовое масло, готовить 10 минут.

3. Влить сливки, тушить 2 минуты, размешивая, не доводя до кипения. Остудить.

4. Замочить в воде 12–18 бамбуковых шампуров (длиной 15 см). Нанизать на них по 4–5 полосок мяса на каждый.

5. Смазать маслом, обжарить на барбекю 5–6 минут, переворачивая. Подать, украсив колечками лука и кусочками огурца, с соусом в отдельной посуде.





Куриные крылышки с соусом

12 куриных крылышек.

Для маринада:

6 толченых зубчиков чеснока, 5 ст. ложек оливкового масла, сок 1 лимона, 2 ч. ложки паприки, 1/2 ч. ложки молотой смеси специй, 1/4 ч. ложки кайенского перца, 1/8 ч. ложки молотой корицы, черный перец молотый, соль.

Для соуса:

200 г ядер кедровых орехов, измельченных, 2 ломтика хлеба, без корочки, замоченных в воде, сок 3 лимонов, 2 толченых зубчика чеснока, дольки лимона, соль.

1. Положить куриные крылышки в большую миску. Смешать все компоненты маринада, залить крылыш-

ки, накрыть миску и поставить в холодильник на 2 часа (лучше — на ночь). Вынуть крылышки из маринада, дать согреться до комнатной температуры.

2. Для соуса замоченный хлеб отжать, вместе с ядрами орехов и другими компонентами положить в блендер.

3. Растереть хлеб и ядра орехов до кремообразного состояния, добавив при необходимости 1–2 ч. ложки воды.

4. Обжарить крылышки в гриле на среднем жару до готовности и образования румяной корочки (20 минут). Соус подать отдельно.



1



2



4



Кюфта острая

900 г филе баранины, 2 взбитых яйца, 1 зубчик толченого чеснока, 3 ст. ложки рубленой зелени кинзы, 1 нашинкованная луковица, по 1/2 ч. ложки молотого кориандра и тмина, зелень петрушки, соль.

Для соуса:

1 желток, 4 ст. ложки лимонного сока, 1–2 ст. ложки измельченной зелени кинзы.

1. Баранину очень мелко нарезать. Смешать все компоненты кюфты, кроме яиц, растереть в пюре. Постепенно втереть яйца.

2. Смоченными водой руками разделить мясную массу на порции. Насадить по две порции на шампур.

3. Размять каждую порцию вдоль шампура. Разогреть гриль, смазать противень, обжаривать мясо около 10 минут, поворачивая, до подрумянивания.

4. Для соуса взбить желток в густую пену, втереть лимонный сок и 1 стакан воды.

5. Поставить миску с желтками на водяную баню, довести, помешивая, до загустения, всыпать зелень кинзы. Сразу подать соус к мясу в горячем виде.

6. Готовую кюфту выложить на блюдо на свежие овощи, украсить зеленью петрушки.





Жареные свиные ребрышки

900 г ребрышек, 50 мл подсолнечного масла, 1 нашинкованная луковичка, 3 толченых зубчика чеснока, 100 г консервированных томатов, резаных, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка восточноресторанного соуса, 3 ч. ложки сладкой горчицы, сок 1 лимона, черный перец молотый, соль.

1. Вскипятить в большой кастрюле 2 л подсоленной воды и отварить ребрышки (40–50 минут). Воду слить.

2. На большой сковороде разогреть масло, припустить лук и чеснок до размягчения, не давая потемнеть. Добавить остальные компоненты маринада, довести до кипения, тушить 15 минут.

3. Положить ребрышки на блюдо, залить маринадом и поставить в холодное место на 2–3 часа.

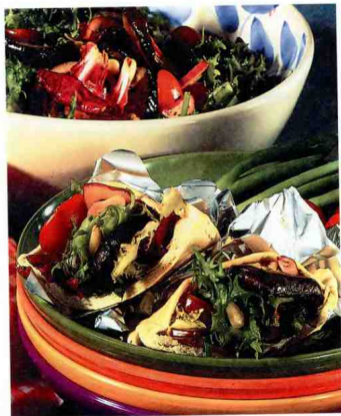
4. Разогреть гриль. Уложить ребрышки на решетку и запекать 20–30 минут, изредка переворачивая и поливая маринадом.

5. На гарнир к ребрышкам рекомендуется подать отварной картофель и салат из огурцов.

Хозяйке на заметку

Поскольку ребрышки едят чаще всего руками, не забудьте поставить на стол воду с лимоном и положить салфетки.





«Пита» с салатом на барбекю

1 баклажан, 8 ст. ложек оливкового масла, 1 толченый зубчик чеснока, 4 большие лепешки «пита», 1/2 красной луковицы, полукольцами, 16 помидоров «черри», 100 г смеси салатной зелени, 2 ст. ложки ядер кедровых орехов, 1/4 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка винного уксуса, 1 ч. ложка ароматизированного уксуса, 2 ст. ложки рубленой зелени майорана, черный перец молотый, соль.

1. Баклажан нарезать тонкими ломтиками, положить в дуршлаг и посолить. Оставить на 1 час, затем ополоснуть холодной водой и промокнуть.

2. Смешать оливковое масло с чесноком. «Питу» завер-

нуть в фольгу. Смешать в миске лук, томаты, салатную зелень и ядра орехов.

3. Смазать ломтики баклажана чесночным маслом. «Питу» в фольге подогреть на краю решетки барбекю. Ломтики баклажана обжарить (3–4 минуты).

4. Смешать сахарный песок со всем уксусом, майораном, солью и перцем, соединить с оставшимся чесночным маслом, тщательно размешать. Нарезанную салатную зелень смешать с баклажаном, залить заправкой.

5. Разрезать куски «питы» пополам, наполнить начинкой.





Морское ассорти

4 небольшие рыбы (по 250 г), 30 г сливочного масла, 1 лимон, креветки, мелкие осьминоги, морские гребешки, рубленая зелень, красный перец молотый, соль.

1. Очистить рыбу от чешуи, надрезать у головы, удалить жабры. Выпотрошить очищенную рыбу через отверстие, образовавшееся после удаления жабров (не разрезая брюшка).

2. Осторожно выскоблить внутренности и тщательно промыть рыбу, обсушить бумажным полотенцем.

3. Острым ножом сделать надрезы на коже в нескольких местах.

4. Снаружи и изнутри посыпать рыбу молотым перцем, солью, рубленой зеленью.

5. Смазать рыбу растопленным сливочным маслом.

6. Жарить рыбу над раскаленными углями, поворачивая и смазывая маслом. Сбрызнуть соком лимона.

7. Вместе с рыбой на решетке готовить креветок, осьминогов и другие морепродукты, посыпав солью и смазав маслом.

Хозяйке на заметку

Все морепродукты удивительно полезны. Они богаты витамином E, содержат фосфор.





«Огненные» рецепты

Какой же пикник на свежем воздухе обойдется без шашлыка, кебаба, грудинки или вырезки, запеченных на углях? Но этим перечислением не ограничивается ассортимент блюд, приготовляемых на открытом огне.

Вы имеете возможность отведать индонезийский «саттай», острую кюфту, чевапчичи, купаты, кошгеплеташ, мцвади, курицу по-картезиански, лосося по-японски, если воспользуетесь приведенными рецептами.



Баранина на барбекю

1,2 кг баранины (куски по 200 г), 2 луковицы, 1 стакан винного уксуса, 2 томата, 1 пучок кинзы, нарезанной, 2 сладких перца, черный перец молотый, соль.

1. Очистить репчатый лук и мелко нарезать или нашинковать. Мясо положить в эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым перцем.

2. Добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать.

3. Затем посуду с мясом накрыть крышкой и поставить в холодное место на 5–6 часов.

4. Подготовленное маринованное мясо жарить на барбекю или решетке гриля.

5. Рядом разместить для обжаривания сладкий перец и разрезанные пополам томаты.

6. Готовое кушанье выложить на блюдо, украсить зеленью кинзы.

Хозяйке на заметку

К такой баранине рекомендуется подать блюдо с крупно нарезанными свежими овощами или капустный салат. Его готовят из шинкованной белокачанной капусты, часто с натертым яблоком, сбрызнутым лимонным соком, морковью и пряной зеленью, заправленной густым майонезом.





Грудинка на вертеле

1,3 кг бараньей грудинки, 1 стакан красного вина, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 нарезанных зубчика чеснока, по 3 веточки мяты, аниса, шалфея, тмина, крупно нарезанных, зелень кудрявой петрушки, красный (или черный) перец молотый, соль.

1. Вымытую грудинку обсушить салфеткой, разложить на разделочной доске и острым ножом надрезать мясо по косточкам.
2. Затем сделать на баранине с внешней стороны надрезы и вдавить туда кусочки чеснока.
3. Подготовленную пряную зелень вложить между косточками и связать белыми хлопчатобумажными нитками.
4. Баранину выложить в эмалированную посуду и полить смесью вина с маслом, не-

сколько раз перевернуть. Накрыть крышкой и поставить в холодильник примерно на 1 час.

5. Мясо посолить, поперчить и насадить на вертел. Жарить на среднем огне около 40 минут, периодически переворачивая и поливая смесью вина с маслом.

6. При подаче разрезать нитки, удалить пряные травы, нарезать готовую баранину ломтями, украсить зеленью петрушки.





Баранина в мятном маринаде

4 куска мякоти баранины (по 200 г), 4 рубленые веточки перечной мяты, 1 луковица, нарезанная полукольцами, 1 толченый зубчик чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, тертая цедра и сок 1/2 лимона, пряная зелень, черный перец свежемолотый, соль.

1. Смешать рубленую перечную мяту, лук, чеснок, тертую цедру с соком лимона и оливковым маслом. Посолить и поперчить.

2. Полученным маринадом натереть куски баранины, вымыть и обсушенной салфеткой.

3. Затем положить мясо в эмалированную посуду, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.

4. Вынуть баранину, очистить ножом от маринада. Обжаривать на решетке, поливая маринадом, около

20 минут (важно мясо не пережарить).

5. Подать баранину с пряным рисом с фасолью, украсить веточками зелени.

Хозяйке на заметку

Если готовить рис для пикника, то его нужно отварить до готовности, сбрызнуть специями, маслом, смешать с тертым сыром, завернуть в конверты из фольги. При подаче рис в конвертах греют на решетке над углями.





Фрикадельки на шпажках

1 кг баранины, 2 молодых цукини, 8 томатов «черри», дольки лимона (или апельсина), 2 луковицы, 50 г сала (лучше курдючного), черный перец молотый, соль.

1. Мякоть баранины пропустить вместе с луком и салом через мясорубку.

2. Всыпать соль, перец и тщательно перемешивать в вязкую массу.

3. Подготовленную массу поставить в холодильник на 30 минут. Цукини вымыть, нарезать кружками.

4. Из фарша сформовать шарики, нанизать на шпажки (несколько шире, чем для шашлыка) вперемежку с цукини, томатами, дольками лимона (или апельсина).

5. Жарить над раскаленными углями, периодически поворачивая шпажки.

6. При подаче положить мясные шарики на шпажках на подогретое блюдо.

7. Для гарнира приготовить нарезанный кольцами сладкий лук, пряную зелень, салат. Отдельно подать шашлычный соус.

Вариант

Фрикадельки с цукини, томатами, луком и лимоном прекрасно запекаются в духовке, только времени потребуется немного больше.





Шашлык по-африкански

1–1,5 кг баранины, 1 кусочек корня имбиря, 8 зубчиков чеснока, 2 нарезанные луковичи, 1/2 стакана вина, 3 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка карри, 1/3 стакана уксуса, 1 ст. ложка масла, 3 лавровых листа, 1 рубленый стручок перца, 2 толченых листа лимона, розмарин, соль.

1. Баранину нарезать кубиками, уложить вместе со снятым с мяса жиром, нарезанным кубиками, в кастрюлю. Добавить имбирь, мелко нарубленный чеснок (2 зубчика), накрыть крышкой.

2. В глубокой сковороде на масле обжарить лук, добавить вино, воду, столовый уксус, сахарный песок, карри.

3. Довести до кипения, варить примерно 2 минуты. Снять с огня, остудить и залить полученным холодным маринадом мясо.

4. Добавить лавровый лист, толченые листья лимона, жгучий перец и потрясти посуду. Накрыть крышкой и оставить на ночь в прохладном месте.

5. Кусочки мяса нанизать на 6–8 шампуров, перемежая мясо с чесноком и жиром. Готовить над жарким костром, в гриле или барбекю.

6. Регулярно спрыскивать мясо маринадом. Готовый продукт посолить. К столу подать с рисом и соусом из подогретого маринада.





Шиш-кебаб

1,2 кг лопаточной части молодой ягнатины (без костей), 1–2 лимона, 1 цукини, 2 томата, 1 сладкий перец.

Для маринада:

0,5 л вина, 1/3 стакана оливкового масла, 1 ч. ложка свежего тимьяна, 1 ч. ложка свежей душицы, 1 ст. ложка черного перца горошком, 1 зубчик чеснока, 1 крупная луковица.

1. Срезать с мяса лишний жир и пленки, нарезать кубиками размером около 5 см.

2. Приготовить маринад из вина, оливкового масла, тимьяна, душицы, перца горошком, толченого чеснока и нарезанного кольцами лука.

3. Выдержать мясо в маринаде в течение 2–4 часа.

4. Вынуть мясо и обсушить его на бумажном полотенце.

5. Нарезать кубиками цукини, дольками — лимон. Раз-

резать на 4 части томаты. Бланшировать сладкий перец, очищенный от семян, и нарезать кусочками.

6. Нанизать мясо на шампуры, перемежая с овощами, дольками лимона. Обжарить с одной стороны на гриле или мангале. Сбрызнуть маринадом и обжарить с другой стороны.

Вариант

Шиш-кебаб можно дополнить кусочками грибов и баклажанов.





Шашлычки с перцем

600–800 г мякоти баранины, 3 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки порошка карри, кусочек корня имбиря, 8 разноцветных сладких перцев, соевый соус, лаваш.

1. Баранину очистить от пленок и лишнего жира, вымыть и нарезать на кубики.
2. Лук и чеснок очистить и вымыть. Нарезать 1 луковицу кубиками, 2 — кольцами. Чеснок и имбирь растолочь.
3. В глубокой эмалированной посуде смешать луковицу, нарезанную кубиками, чеснок, имбирь, соевый соус, карри (при необходимости посолить).
4. В посуду с этим маринадом положить баранину. Накрыть посуду крышкой и оставить на 1 день в холодильнике.
5. Маринованное мясо нанизать на деревянные палочки,

вымоченные в соленой воде, попеременно с кольцами лука. Положить под разогретый гриль и жарить по 7–10 минут с каждой стороны.

6. Сладкий разноцветный перец очистить от плодоножек и семян, вымыть, обсушить полотенцем. Запечь в разогретом гриле.
7. При подаче выложить на тарелку нарезанный лаваш. Сверху разместить шашлычок, гарнировать печеным перцем.





Чевапчичи и шницель на решетке

1 кг жирной баранины (или говядины), 1–2 яйца, по 1/2 ч. ложки молотой корицы и гвоздики, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, растительное масло, рубленая пряная зелень, соль.

1. Мякоть жирной баранины (или говядины) и лук 2 раза пропустить через мясорубку в миску. Чеснок очистить, измельчить и положить к мясу.

2. Влить яйцо и заправить черным молотым перцем, корицей, гвоздикой и солью.

3. Приготовленный фарш разделить на 2 части. Из одной части фарша сделать колбаски и на несколько часов поместить в холодильник.

4. Мясные колбаски — чевапчичи смазать растительным маслом и обжарить на барбекю или в гриле.

5. Из другой части фарша сформовать аккуратные лепешки величиной примерно с ладонь.

6. Поместить их на 2–3 часа в холодильник.

7. Смазать шницели растительным маслом. Жарить на решетке по 5 минут с каждой стороны, смазав еще раз растительным маслом.

8. При подаче готовые чевапчичи и шницели посыпать рубленой пряной зеленью.





Коштеплеташ

4 свиные отбивные (по 200 г), 2 ст. ложки винного уксуса, 1 стакан красного вина, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Для соуса:

2–3 томата, 3 зубчика чеснока, жгучий перец по вкусу, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка винного уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, рубленая зелень кинзы.

Для салата: 1 кочанный салат, 2 пучка молодого редиса, 50 г зеленого лука, 1 пучок укропа, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, сахарный песок, молотый перец и соль по вкусу.

1. В миске смешать винный уксус и красное вино.
2. В приготовленный маринад положить свинину, закрыть пленкой. Поместить в холодильник на 2–3 часа, перевернув 1–2 раза.
3. Смазать решетку растительным маслом. Жарить от-

бивные с двух сторон на сильном жару.

4. В конце готовки мясо посолить.
5. Отбивные подать к столу с острым соусом и салатом из свежих овощей.
6. Для соуса томаты очистить, разрезать пополам и аккуратно натереть на крупной терке.
7. Чеснок и жгучий перец измельчить, зелень нашинковать, все ингредиенты соуса тщательно смешать.
8. Для салата вымытые овощи нарезать, смешать в глубокой миске. Растительное масло смешать с уксусом. Добавить в смесь соль, сахарный песок, молотый перец и перемешать. Овощи полить приготовленной заправкой, перемешать, уложить в салатник.



Свинина по-деревенски

1 кг свиной вырезки, 3 ст. ложки соевого (или томатного) соуса, 2 ст. ложки коньяка, 4 ст. ложки растительного масла, пряная зелень, красный перец молотый, соль.

1. Мясо очистить от пленок и сухожилий, вымыть и надрезать верхний слой «крестом».

2. Смешать 3 ст. ложки масла, соус, коньяк, поперчить. Полученную смесь нанести на мясо.

3. Положить подготовленное мясо в кастрюлю, закрыть крышкой и оставить на 2 часа.

4. В течение этого времени мясо 2–3 раза перевернуть, затем вынуть и слегка натереть солью.

5. Разогреть гриль и жарить мясо примерно 25–30 минут при средней температуре, поливая маринадом.

6. Готовое мясо переложить на блюдо, полить оставшимся маринадом и нарезать на порционные куски.

7. Разложить куски мяса на тарелки, гарнировать тушеной или вареной фасолью, украсить зеленью.

Вариант

Если мясо после маринования нашпиговать небольшими полосками сала, то кушанье получится более сочным и ароматным.





Шашлык свиной

700 г свиной вырезки, 2 лимона, по 1 красному и зеленому сладкому перцу.

Для маринада:

1/4 стакана оливкового масла, 4 зубчика рубленого чеснока, щепотка шафрана, черный перец молотый, соль.

1. Нарезать свинину кубиками размером примерно 3 см, посолить и поперчить.

2. Лимоны нарезать тонкими кусочками. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, вымыть, нарезать на квадраты.

3. В миске смешать ингредиенты маринада.

4. Поместить в маринад свинину, перемешать и убрать на ночь в холодильник.

5. Утром замочить деревянные шпажки в воде (за 10 минут до жарки). Нанизать на них кусочки свинины, пере-

межая с кусочками лимона и сладким перцем.

6. Готовить на мангале или барбекю на среднем жару, постоянно переворачивая.

7. Подавать готовый шашлык с обжаренным в коже молодым картофелем.

Вариант

Классический рецепт предусматривает на гарнир с салатом и кусок свежей булки с хрустящей корочкой.





Отбивные-гриль в пряном маринаде

8 свиных отбивных (по 80 г), 4 очищенные луковицы, разрезанные пополам, 1 стакан красного вина, 1 ч. ложка корицы, 1 разорванный лавровый лист, 8 толченых ягод можжевельника, 2 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового), тертая цедра апельсина, черный перец молотый, соль.

1. Отбивные и половинки луковицы положить в эмалированную посуду. Залить маринадом из красного вина, корицы, ягод можжевельника, цедры с лавровым листом.

2. Посуду потрясти, чтобы маринад распределился равномерно, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.

3. Достать из маринада мясо, смазать маслом, посолить и поперчить. Маринад процедить.

4. Мясо аккуратно разместить на решетке, обжаривать до готовности (около 20 минут), поливая маринадом.

5. Подавать свинину по 2 отбивные на порцию, гарнировать жареным луком. Отдельно подать острый соус.

Хозяйке на заметку

Для таких отбивных особенно подходит соус из 3/4 стакана йогурта, 1/2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложек соуса чили и соли, смешанных в миксере.





«Огненный» стейк

800 г филе говядины, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 мл коньяка, 10 горошин черного перца, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Для соуса:

300 г брусники, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ч. ложка крахмала, 1/2 стакана белого сухого вина, молотая корица.

1. Бруснику промыть, отложить горсть ягод, остальные залить 2 стаканами холодной воды. Сварить до мягкости, отвар слить в отдельную посуду, а бруснику протереть через сито в кастрюлю.
2. Брусничное пюре развести небольшим количеством отвара, положить сахарный песок, молотую корицу, влить вино и прокипятить 5–7 минут.
3. Крахмал развести 2 ст. ложками холодного отвара, добавить в кастрюлю и, помешивая, довести до кипения. В готовый соус добавить отла-

женные спелые ягоды брусники.

4. Мясо промыть, зачистить от пленок и сухожилий, разрезать на порции. Каждый стейк надрезать по краю на глубину примерно 2 см перед тем, как жарить.
5. Очистить чеснок, растолочь его с солью и натереть им мясо. Черный перец крупно помолоть в мельнице. Смазать стейк растительным маслом.
6. Посыпать стейк свежемолотым перцем и обжарить в гриле с каждой стороны. Положить в огнеупорную посуду.
7. Немного подогреть коньяк, залить им стейк и поджечь. Когда коньяк выгорит, положить на стейк сливочное масло, подождать, пока оно растопится, и перевернуть стейк. Подать с брусничным соусом.



Мцвади из говядины

800 г говяжьей вырезки, 3 спелых томата, 1 нашинкованная луковица, 1–2 ст. ложки рубленой пряной зелени, 3 листика салата, черный перец молотый, соль.

1. Вырезку очистить от пленок и сухожилий, посолить.
2. Целиком нанизать на большой шампур и крепко привязать к нему толстой хлопчатобумажной ниткой.
3. Подготовленную таким образом вырезку жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, постоянно поворачивая шампур.
4. Готовый шашлык аккуратно нарезать плоскими продолговатыми ломтиками, уложить на блюдо, украсить листьями салата.
5. Томаты обмыть холодной водой, надеть на шампур

и жарить над раскаленными углями без пламени до готовности.

6. Готовые томаты снять с шампура, осторожно удалить кожуру, выложить в соответствующую посуду, измельчить.
7. Добавить соль, молотый черный перец, мелко нашинкованный репчатый лук и рубленую зелень.
8. Приготовленный соус подать к мцвади отдельно.





Мясо по-бразильски

800 г филея говядины (кусками по 200 г), 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4–5 ст. ложек оливкового масла, сок 1 лимона, по 2 веточки зелени петрушки, кориандра, мяты, 1 чили, 1–2 ст. ложки уксуса, 6 горошин черного перца, красный перец молотый, соль.

1. Репчатый лук и чеснок очистить и вымыть, 2 луковицы и 2 зубчика чеснока нарезать кубиками.

2. Смешать нарезанные лук и чеснок с дробленным черным перцем горошком, половиной сока лимона и 2 ст. ложками оливкового масла. Приправить солью.

3. Веточки кориандра, мяты и петрушки промыть и стряхнуть воду. Мята и 2 веточки кориандра порубить и перемешать с маринадом.

4. Залить приготовленным маринадом мясо в эмалиро-

ванной миске, закрыть крышкой и оставить на 12 часов в прохладном месте.

5. Для перечного соуса оставшиеся лук и чеснок измельчить в пюре с 3 ст. ложками оливкового масла и оставшейся половиной сока лимона.

6. Мелко порубить оставшуюся зелень. Острый чили нарезать маленькими кусочками. Перемешать рубленую зелень и чили с луково-чесочным пюре.

7. Соус приправить по вкусу уксусом, солью и красным молотым перцем.

8. Замаринованное мясо слегка отжать и жарить на решетке в течение 20–30 минут.

9. Готовое мясо выложить на сервировочные тарелки, гарнировать овощами. Перечный соус подать отдельно.



Вырезка с овощами

800 г вырезки говядины, 1 лимон, 1–2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки красного сухого вина, черный перец молотый, соль.

Для гарнира:

4 шт. картофеля, 8 кочанчиков брюссельской капусты, 4 маленькие морковки, 1 стакан молока, 2 веточки зелени тимьяна, соль.

1. Лимон вымыть, разрезать пополам и выжать сок. Лук-вицу очистить, вымыть и выжать сок. Чеснок очистить и растолочь.

2. Смешать сок лимона и лука, добавить чеснок, вино, посолить и поперчить.

3. В этой смеси замариновать мясо и оставить примерно на 2 часа.

4. Подготовленное мясо поджарить при средней температуре на решетке гриля в течение 15–20 минут до готовности.

5. Картофель (молодые клубни средней величины) очистить, вымыть и разрезать пополам.

6. Кочанчики брюссельской капусты срезать с основного стебля, тщательно вымыть и до употребления поместить в холодную воду.

7. Небольшие морковки очистить и вымыть.

8. В низкой кастрюле отварить подготовленные картофель, капусту и морковь в молоке до полуготовности, посолить.

9. Овощи вынуть из молока, затем обжарить их на решетке гриля.

10. Готовое мясо выложить на подогретое блюдо, рядом поместить готовые овощи.

11. Украсить кушанье веточками тимьяна.



Бастурма

1,2 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1/2 стакана винного уксуса, 4–5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, томаты, сладкий перец, лимоны, апельсины, черный перец молотый, соль.

1. Вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками. Сложить мясо в керамическую или эмалированную посуду.

2. Очистить репчатый лук и мелко нарезать. Мясо посыпать молотым черным перцем, луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать.

3. Закрывать посуду пленкой и выдержать ночь.

4. Замаринованное мясо нанизать на шпажки. Жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая.

5. Так же обжарить нанизанные на шпажки томаты, сладкий перец, кусочки лимонов и апельсинов.

Хозяйке на заметку

К бастурме подойдет соус из чернослива. Для него 200 г чернослива залить 1 стаканом горячей воды и отварить. Процедить, ягоды протереть через сито. Развести отваром до густоты сметаны, добавить толченый чеснок, соль, молотый перец, мелко нарезанную зелень, вскипятить и охладить.





Курица на огне по-картезиански

1 курица (800 г), 1 ч. ложка рубленого тимьяна, 1 лимон, пряная зелень, черный перец молотый, соль.

Для соуса:

50 г сливочного масла, 1-2 ч. ложки порошка горчицы, 1/2 ст. ложки цедры лимона, 1 ст. ложка рубленого розмарина, черный перец молотый, соль.

1. Для соуса положить в кастрюлю сливочное масло, порошок горчицы, розмарин, цедру лимона, влить несколько капель лимонного сока, посолить, поперчить.

2. Готовить соус на умеренном огне, пока не растопится сливочное масло, перемешать.

3. С курицы снять кожу, порубить на куски, посолить, поперчить, посыпать рубленым тимьяном.

4. Поместить куски курицы на решетку, полить частью

приготовленного соуса. Жарить до готовности (около 30 минут).

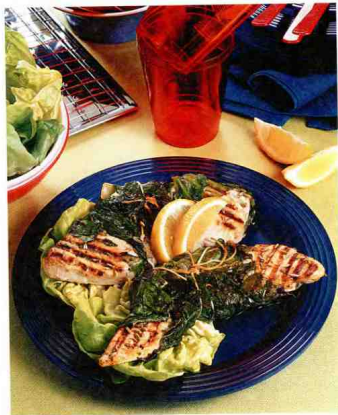
5. Выложить курицу на подогретое блюдо, украсить дольками лимона, пряной зеленью.

6. Отдельно подать приготовленный пряный соус.

Вариант

Курицу можно предварительно замариновать в смеси оливкового масла и лимонного сока, взятых в равных долях.





Куриные грудки по-португальски

4 куриные грудки (без костей), 1 ст. ложка растительного масла, 5 ст. ложек панировочных сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, листья салата, пряная зелень, дольки лимона, соль.

Для соуса:

200 г простого йогурта, 1 томат, 8–10 маслин, 1 зубчик чеснока, 1–2 ст. ложки порубленного зеленого лука, черный перец молотый, соль.

1. Куриные грудки обсушить бумажным полотенцем. Сливочное масло растопить. Сбрызнуть им грудки, посолить.

2. Решетку смазать растительным маслом. Грудки запанировать в сухарях. Выложить на решетку гриля или барбекю и жарить около 40 минут.

3. Для соуса измельчить маслины, чеснок, томат. Взбить в миксере все компоненты соуса, посолить, поперчить.

4. Выложить на блюдо листья салата, сверху разместить приготовленные грудки.

5. Украсить пряной зеленью, дольками лимона. Отдельно подать приготовленный соус с маслинами.

Вариант

Из куриных грудок получается отличный шашлык. Достаточно нарезать грудки на кусочки, посолить, поперчить и нанизать на шампуры. Жарить над углями или в гриле.





Шашлык из овощей и курицы

400 г куриного мяса, 1 молодой цукини, 4 томата, 2 початка кукурузы (молочной спелости).

Для маринада:

1 стакан меда, 5 ст. ложек острого томатного соуса, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 порубленная маленькая луковичка, 1 ст. ложка горчицы, соль.

1. Куриное мясо аккуратно нарезать квадратными кусочками.

2. Цукини, томаты, кукурузу очистить, обсушить полотенцем, нарезать кружочками.

3. В эмалированной посуде смешать компоненты маринада. Поместить в него куриное мясо на 3–4 часа.

4. Достать кусочки курицы из маринада. Нанизать на тонкие деревянные палочки, вымоченные в соленой воде, вперемежку с кружками цукини, томатов, кукурузы. Полить маринадом.

5. Жарить подготовленный шашлык на мангале или над раскаленными углями до готовности, поворачивая и поливая маринадом.

6. Подать к столу с сырым соусом или острым кетчупом.

Хозяйке на заметку

Для сырного соуса смешать в блендере 1 стакан сливок, 100 г тертого сыра, сок 1/2 лимона.





Индейка-гриль

800 г мяса индейки (филе, грудки, окорочка), 2 томата, 1 лимон, 4 шампиньона, 2 веточки петрушки.

Для маринада:

1/3 стакана лимонного сока, 1/4 стакана оливкового масла, 1/2 ч. ложки черного перца молотого, 1/4 ч. ложки сушеной душицы, соль.

1. Снять с индейки кожу, удалить сухожилия, нарезать мясо на кусочки. Томаты и лимон вымыть. Нарезать их кружками, грибы — кусочками.

2. Смешать все ингредиенты маринада в эмалированной посуде. Поместить в маринад кусочки индейки, перемешать. Оставить для маринования в холодильнике на 6–8 часов, а лучше на ночь.

3. Вынуть мясо из маринада. Жарить на барбекю или в гриле вместе с кружками томатов и кусочками грибов, поливая маринадом.

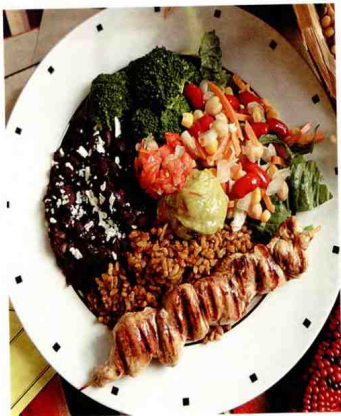
4. Выложить готовое кушанье на подогретое блюдо.

5. При подаче украсить индейку зеленью петрушки и кружками лимона.

Хозяйке на заметку

Для пикантного соуса к индейке смешать 200 г простого йогурта, 2 нарубленных зубчика чеснока, 100 г измельченных маринованных огурчиков, 1 ч. ложку горчицы, 1 ч. ложку сахарного песка и рубленый укроп.





Шашлык из цыпленка

4 грудки цыпленка (по 150 г), 1/3 стакана арахисового (или кукурузного) масла, 1/3 стакана сливок, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки кукурузной муки, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, сок 1 лимона, 2 ч. ложки порошка карри, 1 острый перчик, 3–4 веточки кинзы.

1. Грудки цыпленка вымыть, снять кожу и нарезать филе на небольшие кусочки. Положить в неглубокую посуду, полить соком лимона и посыпать порошком карри (1 ч. ложка). Оставить в маринаде на 1 час.

2. Небольшой острый перчик вымыть, очистить от семян и нарезать на очень маленькие кусочки.

3. Для соуса в кастрюлю налить сливки, уксус, соевый соус. Влить арахисовое масло, всыпать оставшийся по-

рошок карри, добавить кусочки острого перчика, кукурузную муку.

4. Варить при слабом нагреве, помешивая, чтобы смесь достигла однородной консистенции. Затем довести ее до кипения и дать покипеть 3 минуты, постоянно помешивая. Добавить сахарный песок и размешать.

5. Деревянные шампуры вымочить в соленой воде. Насадить на них кусочки маринованной грудки цыпленка. Смазать их со всех сторон маслом и обжаривать на гриле или барбекю в течение 8–10 минут.

6. Шампуры с шашлыком выложить на подогретые тарелки, полить приготовленным соусом, посыпать кинзой.

7. Гарнировать грудки рассыпчатым рисом, овощным салатом, тушеной фасолью.



Шашлык «Генеральский»

500 г куриной печени, 50 г копченой грудинки, 200 г зеленого лука, 2–3 красных сладких перца, 3 веточки мяты, сок 1 лимона, шашлычный соус, черный перец молотый, соль.

1. Куриную печень очистить от пленки, тщательно промыть. При необходимости нарезать квадратными ломтиками (толщиной примерно 15 мм).

2. Копченую грудинку также нарезать ровными ломтиками, но вдвое тоньше. Вымыть и нарезать на кусочки зеленого лука.

3. Нанизать на шампур печень, чередуя ее с ломтиками грудинки, кусочками зеленого лука и сладкого перца, листиками мяты. Сбрызнуть соком лимона, поперчить.

4. Жарить шашлык на мангале, барбекю, на решетке в электрогриле или в духовке.

5. За 2–3 минуты до готовности полить крепким раствором соли (10 г соли на 100 мл воды).

6. Подать шашлык с рассыпчатой рисовой кашей. В качестве гарнира подойдут и сырые овощи: зеленый лук, огурцы, томаты. Отдельно подать шашлычный соус.

Вариант

Также можно приготовить шашлык из кусочков курицы, сладкого перца, грибов, цукини.





Лосось по-японски

4 стейка лосося (по 200 г), 1 томат, 1 зеленый сладкий перец, 1 луковица, 2 ст. ложки водки, 3 ст. ложки кунжутного (или растительного) масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка измельченного корня имбиря, 3 ст. ложки соевого соуса.

1. В миске смешать венчиком кунжутное масло, водку, лимонный сок и корень имбиря.
2. Выложить в миску с маринадом рыбу. Мариновать лосося в холодильнике около 2 часов, периодически переворачивая.
3. Вымыть томат и сладкий перец, луковицу очистить, все измельчить и перемешать.
4. Выложить стейки на решетку. Обжарить с одной стороны 3–4 минуты. Перевернуть, сбрызнуть маринадом и жарить еще 3–4 минуты.

5. В конце жарки на каждый кусок рыбы выложить по 1 ч. ложке смеси овощей. Выложить рыбу на блюдо, полить соевым соусом.

Вариант

Для лосося на решетке можно приготовить более простой маринад. Стейки лосося положить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить 4 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, сок 1 лимона. Оставить на 1 час в холодильнике.





Рыбное филе с баклажанами

700 г рыбного филе, 1 баклажан, нарезанный кружками, красный салат, цедра лимона, полосками.

Для маринада:

2 ст. ложки тертого корня имбиря, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки измельченного зеленого лука, сок 1 лимона, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 зубчик измельченного чеснока.

1. Смешать оливковое масло, имбирь, зеленый лук, лимонный сок, чеснок, соевый соус. Взбить в блендере в однородный маринад.

2. В эмалированную миску влить маринад. Выложить в него в один слой рыбное филе, оставить на 2 часа. Затем рыбу перевернуть и выдержать еще 2 часа.

3. Вынуть рыбу из маринада. Жарить ее на решетке до готовности, рядом выложить кружки баклажана. Во время

жарки поливать рыбу и баклажан маринадом.

4. Маринад перелить в небольшую кастрюлю, уварить при слабом нагреве (20–30 минут) в пряный соус.

5. Выложить рыбу на подогретые порционные тарелки, гарнировать жареными баклажанами, листьями красного салата.

6. При подаче полить рыбу приготовленным соусом, украсить цедрой лимона.





Рыба-гриль

4 очищенных карася (или судака), 2 томата, нарезанных толстыми кружками, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, сок 1/2 лимона, черный перец свежемолотый, соль.

1. Рыбу выпотрошить (голову и хвост не отрезать), вымыть и обсушить салфеткой.
2. Муку смешать с солью и молотым перцем и обвалять в ней рыбу со всех сторон. Аккуратно смазать оливковым маслом.
3. Обжаривать рыбу на смазанной маслом решетке.
4. Рекомендуется разместить рядом кружки томатов (слегка подсоленных), обжарить на среднем жару примерно 20 минут, перевернуть.
5. При подаче снять рыбу с решетки, поместить на сер-

вировочное блюдо, сбрызнуть свежавыжатым соком лимона и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Хозяйке на заметку

Очень подходит к такой рыбе соус с хреном. Для его приготовления смешать 100 г тертого хрена, 200 г сметаны, 40 г томатного соуса, сок 1/2 лимона, посолить. Такой соус можно приготовить, заменив сметану и томатный соус оливковым майонезом (250 г).





Семга на решетке

4 филе семги, кеты или горбуши (по 200 г), 5 томатов, нарезанных кубиками, 1 нашинкованная большая луковица, 1 толченый зубчик чеснока, 1 ст. ложка горчицы, 3 ст. ложки томатного кетчупа, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка меда, 1 веточка петрушки, красный перец молотый, соль.

1. В глубокой сковороде растопить сливочное масло.
2. При умеренном нагреве обжарить лук с чесноком до прозрачности.
3. Положить к луку нарезанные томаты и потушить при слабом нагреве около 15 минут.
4. Добавить кетчуп, горчицу, сахарный песок, мед, посолить, поперчить.
5. Тушить примерно 20 минут, помешивая. Затем смесь

взбить в миксере в однородный маринад.

6. В плоском блюде залить рыбу приготовленным маринадом. Оставить на 2–3 часа в холодильнике.

7. Извлеченную из маринада рыбу обжаривать на решетке на сильном жару около 8 минут с каждой стороны.

8. При подаче рыбу гарнировать рисом и зеленой стручковой фасолью, а также картофелем. Украсить петрушкой.





Шашлык из осетрины

1 кг осетрины, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–3 луковицы, 2–3 томата, 1 лимон, пряная зелень, черный перец молотый, соль.

1. Осетрину очистить, аккуратно срезать хрящи, плавники и кожу.

2. Мякоть нарезать на куски, погрузить в кипящую воду и, помешивая, держать в ней 2–3 минуты, затем обмыть холодной водой.

3. Репчатый лук и пряную зелень очистить, вымыть, нарезать лук кольцами.

4. Томаты и лимон вымыть, нарезать кружочками или дольками.

5. Подготовленные куски осетрины посолить, поперчить. Затем нанизать их на вымоченные в соленой воде деревянные шпажки вперемежку с луком.

6. Перед жареньем на шпажках рыбу можно замариновать, перемешав ее с мелко нарезанным луком, пряной зеленью.

7. Жарить подготовленный шашлык на мангале или в электрогриле до румяной корочки, периодически смазывая маслом и переворачивая.

8. Шпажки с готовым шашлычком из осетрины выложить на овальное металлическое блюдо или порционные тарелки. Гарнировать нарезанными томатами и дольками лимона.

9. Отдельно подать в соуснике соус хрен или оливковый майонез.

Вариант

Прекрасные шашлычки получаются и из другой крупной рыбы с плотной мякотью.



Пряное блюдо из креветок и колбасы

200 г вареной колбасы (или шпикачков), 200 г очищенных креветок, 4 красные (или жемчужные) луковицы, 2 томата, по 1 красному и зеленому сладкому перцу, 1/2 измельченного острого перца, сок 1 лимона, пряная зелень, растительное масло.

1. Вареную колбасу (или шпикачки) нарезать толстыми кружками.

2. Красные (или жемчужные) луковицы очистить и нарезать дольками.

3. Томаты вымыть, обсушить и нарезать кусочками. Сладкий перец очистить от семян и перегородок. Вымыть, обсушить и нарезать квадратами.

4. Смазать шампуры растительным маслом.

5. Нанизать вперемежку колбасу, креветки, лук, кусочки

томатов и квадраты сладкого перца.

6. Жарить на мангале до готовности креветок.

7. Выложить шашлык на блюдо с вареным рисом. Посыпать кушанье измельченным острым перчиком, сбрызнуть лимонным соком, украсить пряной зеленью.

Вариант

Вместо креветок можно взять другие морепродукты.





Шашлык из креветок

400 г крупных (тигровых) креветок, 500 г креветок средней величины, 1 лимон, 3 томата, 2 зеленых сладких перца, кусочки лаврового листа, соль.

7. Рекомендуется гарнировать приготовленным на пару картофелем.

Вариант

1. Креветки очистить. Лимон вымыть, нарезать аккуратными дольками.

2. Зеленый сладкий перец и томаты вымыть, нарезать кусочками.

3. Нанизать на шампуры (или шпажки) крупные и средней величины креветки, посолить.

4. Чередовать их с кусочками томатов, сладкого перца, дольками лимона и кусочками лаврового листа.

5. Готовить шашлык на среднем жару на мангале или барбекю.

6. Готовые шашлыки выложить на подогретое блюдо или поднос.

Изысканный шашлык легко приготовить из шеек крупных тигровых креветок. Шейки креветок смазать оливковым маслом, обернуть каждую тонким ломтиком бекона. Затем нанизать на шампуры (или шпажки), можно вперемежку с томатами и сладким перцем. Обвалить в панировочных сухарях и готовить на среднем жару.





Дары моря на шпажках

300 г филе горбуши (или лосося), 200 г филе морского окуня, 8 очищенных креветок, 4–8 мелких осьминогов, 4–8 шампиньонов, 2 томата, 1 зеленый сладкий перец, 1 лимон.

Для маринада:

1 стакан оливкового масла, 1 стакан винного уксуса, 1/2 стакана вермута, 1 ч. ложка рубленой душицы, 1/2 ч. ложки рубленого тимьяна, 1 ст. ложка измельченной кинзы, соль.

Томаты и лимон вымыть, нарезать дольками.

4. Нанизать на шпажки попеременно рыбу, креветки, осьминогов, томаты, сладкий перец, грибы, дольки лимона.

5. Готовить на барбекю, иногда поливая маринадом и поворачивая.

Хозяйке на заметку

Набор морепродуктов в этом случае может быть произвольным.

1. В миске приготовить маринад. Смешать оливковое масло, винный уксус, вермут, рубленую зелень душицы, тимьяна и измельченную кинзу, посолить.

2. Филе горбуши (или лосося) и морского окуня нарезать крупными кусками и вместе с креветками поместить в миску с маринадом на 2–3 часа.

3. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, вымыть, нарезать квадратами.





Кабобс из морепродуктов с овощами

500 г любых морепродуктов (мидии, морские гребешки, кальмары, сушеные трепанги), 12 томатов «черри», по 1 желтому и зеленому сладкому перцу, пряная зелень, соль.

1. Подготовить (в зависимости от вида) и промыть морепродукты.
2. Томаты, зеленый и желтый сладкий перец вымыть. Из перца удалить семена и перегородки, нарезать квадратами.
3. Нанизать подготовленные морепродукты на шампуры вперемежку с томатами «черри» и квадратами сладкого перца.
4. Жарить подготовленный кабобс на решетке до готовности морепродуктов.
5. При подаче по желанию посолить, украсить пряной зеленью.

Хозяйке на заметку

К кабобсу можно подать соус из 200 г йогурта, 1 очищенного яблока, 1 ч. ложки смеси карри. Яблоко натереть на мелкой терке, смешать с йогуртом и карри.

Отличный соус получается из смеси мелко нарубленной луковицы (1/2), 1 маринованного огурца, маслин (3–4 шт.), зелени петрушки с 3/4 ст. ложки оливкового майонеза.



Купаты

1 кг мякоти свинины, 5 луковиц, кольцами, 1/2 стакана бульона, 3 толченых зубчика чеснока, 8 горошин черного перца, 3 ст. ложки зерен граната, 1/2 ст. ложки хмели-сунели, 1/4 ч. ложки молотой корицы, 4 бутона гвоздики, свиные кишки, 1 пучок петрушки, соль.

1. Свинину нарезать кусками, добавить 2 луковицы, пропустить через мясорубку.

2. В фарш добавить толченый чеснок, зерна граната, молотую корицу, гвоздику, хмели-сунели, черный перец, соль. Подлить немного горячего бульона или воды, тщательно вымесить.

3. Очищенные, помытые свиные кишки предварительно вымочить в воде. Заполнить их фаршем (неплотно), чтобы купаты при жарке не лопнули. Концы их перевязать нитками. Затем соединить, чтобы придать форму подковы.

4. Купаты надеть на шампуры (или шпажки). Жарить над раскаленными углями.

5. Подать купаты с кольцами лука и зеленью петрушки. Отдельно подать острый соус.

Соус ткемали

Перебранные и промытые ткемали (или алычу) (750 г) положить в кастрюлю. Залить водой так, чтобы она только покрывала их. Закрывать кастрюлю крышкой и варить на слабом огне. Когда ягоды разварятся, откинуть их на дуршлаг, протереть через сито и разбавить водой от варки. Зелень кинзы (1 пучок) вымыть и растолочь, 1 острый стручковый перец, чеснок (2 зубчика) и укроп (1 пучок) мелко порезать. Добавить все в соус, посолить, тщательно перемешать и довести до кипения. Варить до консистенции сметаны на слабом огне, остудить.

Указатель рецептов

Баранина в мятном маринаде	33
Баранина на барбекю	29
Баранье филе с луком	9
Бастурма	61
Вырезка с овощами	59
Грудинка на вертеле	31
Дары моря на шпажках	89
Жареные свиные ребрышки	21
Индейка-гриль	69
Индонезийский «сатай»	15
Кабобс из морепродуктов с овощами	91
Кебаб из баранины с кабачками	11
Кебаб из свинины с баклажаном	13
Кебаб традиционный	7
Кошгеплеташ	45
Купаты	92
Куриные грудки по-португальски	65
Куриные крылышки с соусом	17
Курица на огне по-картезиански	63
Кюфта острая	19
Лосось по-японски	75
Морское ассорти	25
Мцвади из говядины	55
Мясо по-бразильски	57
«Огненный» стейк	53
Отбивные-гриль в пряном маринаде	51
«Пита» с салатом на барбекю	23
Пряное блюдо из креветок и колбасы	85
Рыба-гриль	79
Рыбное филе с баклажанами	77

Свинина по-деревенски	47
Семга на решетке	81
Фрикадельки на шпажках	35
Чевапчики и шницель на решетке	43
Шашлык «Генеральский»	73
Шашлык из креветок	87
Шашлык из овощей и курицы	67
Шашлык из осетрины	83
Шашлык из цыпленка	71
Шашлык по-африкански	37
Шашлык свиной	49
Шашлычки с перцем	41
Шиш-кебаб	39

Содержание

Пицца «огнепоклонников»	3
Главное — маринование	5
«Огненные» рецепты	27
Указатель рецептов	94



Издательство «МИР КНИГИ» представляет серию

«Школа кулинарии»

КОПИЛ
ПРОСТО
ВКУСНО
КОММУНИТИ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

В ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РАЙ...

Гребешки с соевыми крабами, пикантная свинина с ядрами абрикосов, нежный паштет с имбирным сиропом, салат из авокадо, сладкие грузли с ледяным сорпризом... Все эти блюда так и просятся на праздничный стол! Их приготовление доставит Вам не меньшее удовольствие, чем самое роскошное застолье.

Книги серии «Школа кулинарии» позволят Вам воплотить в жизнь самые яркие фантазии, научат игроков создавать шедевры кулинарного искусства: традиционные русские и экзотические, рыбные и мясные, готовить ароматные супы и изысканные салаты, закуски на все случаи жизни и фантастические десерты. «Школа кулинарии» — это тысячи мелких секретов и нюансов, из которых складывается путь к вершине мастерства.

Для вкусной жизни!



Также в серии:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| Пицца, лазанья, макаронные | • Супы, борщи, окрошки |
| Фаршированные блюда | • Блюда в горшочках |
| Изысканные десерты | • Торты и пирожные и др. |

ООО «Торговый дом «Издательство Мир Книги»
 Отдел реализации: (495) 974-29-78, 974-29-79;
 факс: (495) 742-85-79 e-mail: commerce@mirknigi.ru

Каталог «Мир Книги» можно заказать по адресу:
 111116, г. Москва д/я 30 «МИР КНИГИ»,
 тн. (495) 974-2-974 e-mail: ocer@mirknigi.ru

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Серия «Школа кулинарии»

Составитель И.С. Румянцева

Редактор *Т.В. Левкина*
Технический редактор *С.В. Камышова*
Корректор *Н.В. Пятосина*
Оформление обложки *Д.И. Минеев*
Компьютерная верстка *В.Б. Знамеровский*

ООО «Торговый дом «Издательство Мир книги»
111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6

Отдел реализации:
тел. (495) 974-29-76, 974-29-75;
факс (495) 742-85-79
e-mail: commerce@mirknigi.ru

Подписано в печать 22.02.2007
Формат издания 70x108/32. Печ. л. 3,0. Усл. печ. л. 4,2.
Печать офсетная. Гарнитура «BalticaС».
Тираж 10 500 экз. Заказ № 0702010.



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97