

Холодцы и заливные блюда

Автор-составитель Г. М. Треер



Только истинно русский человек знает, чем еда отличается от закуски.

Маленькие хитрости для большого удовольствия

Если вы думаете, что холодец, студень, рацитурa и галантин разные названия одного и того же блюда, то вы совершенно правы. Холодец и студень – по-нашему, рацитурa – по румынски и по-молдавски, галантин – уж конечно по-французски. Разумеется, не без некоторых национальных особенностей, но все эти кушанья – потомки наваристого бульона с мясом и костями, известного с незапамятных времен.

Суровые мужчины – древние охотники – приносили пойманную дичь, а хранительницы очага долго-долго ее варили. У них получался отличный крепкий бульон и волшебного вкуса мясо, ведь оно, конечно, было не замороженным. Кормильцы племени, их домочадцы и пришедшие к ним с миром послы соседних племен с удовольствием поглощали и свежеприготовленное блюдо, и то, чем оно становилось на следующий день, – отменный первобытный холодец.

Похоже, с тех далеких времен мало что изменилось – и в этом случае к счастью. Благодаря творческому подходу кулинаров мы получили рецепты изысканных студней и заливного из баранины, индейки, курицы, петуха, карпа, морепродуктов, овощей, грибов, фруктов и ягод, блюд из стерляди и щуки, из которых получается лучшее заливное.

Предприимчивые средневековые французы придумали варить вместе птицу, дичь, свинину, телятину и кролика. Они измельчали мясо в фарш, смешивали со специями и яйцами, разводили полученным бульоном до консистенции густой сметаны и выставляли на холод, иногда даже клали под пресс. Так родился галантин, что в переводе со старофранцузского означает «желе».

Во времена увлечения всем французским в Россию «понаехали» не только ученые мужи, но и повара. Они привезли с собой рецепт галантина и усовершенствовали славянский студень: осветляли бульоны, слегка подкрашивали их куркумой, шафраном и лимонной цедрой, добавляли дополнительные желирующие вещества. Спасибо французам: наш студень стал заливным – любимым блюдом царей, вельмож и прочей знати.

Чтобы приготовленному вами холодцу или заливному позавидовал придворный повар, не забудьте о некоторых секретах и правилах. Вот они.

Для того чтобы мясной бульон был изначально прозрачным, сразу после закипания уменьшите огонь до минимума и поварите будущую густую часть холодца до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

Если вам нужен прозрачный холодец, – используйте говядину. Холодец из свинины будет мутным, хотя если добавить при варке лук и удалить жир, то бульон получится прозрачным. Очень удобно и быстро варить холодец в скороварке. Для этого вымойте мясо и положите в скороварку. Добавьте лук, морковь, лавровый лист, перец и соль. После закипания поварите мясо 40–50 минут.

Свиные, говяжьи, куриные ножки и головы замочите на 5–10 часов, затем тщательно очистите верхний слой. На 1 часть мяса или ножек вам потребуется 2 части воды, чтобы бульон не выкипел быстро. Не подливайте воду в процессе варки, иначе бульон получится мутным.

Когда бульон начнет кипеть, положите в него немного мяса без костей. Спустя 2–3 часа добавьте лавровый лист, перец горошком, лук и морковь. Поварите все еще около 3–4 часов и посолите за 1 час до окончания варки. Солить нужно так, чтобы холодец был немного пересолен. Полученный бульон обязательно процедите через сито.

Чтобы определить, правильно ли сварен холодец, капните на пальцы немного бульона: если пальцы слипаются, то холодец застынет без желатина. Подавайте холодец с горчицей, хреном или со сметаной, взбитой с зеленью и чесноком. Отдельно подайте соленые и маринованные овощи.

Чтобы не сомневаться в том, застынет заливное или не застынет, в одну десятую требующейся жидкости добавьте соответственно одну десятую желатина. Растворите, налейте в ложку и поместите ее на 5 минут в морозильную камеру. Если пропорции правильные, за это время желатин застынет.

Количество желатина для получения желе определяется его крепостью. Например, для бульона из-под сваренного с головой и кожей судака хватает 1–2 г желатина на 1 стакан. Для того же объема куриного бульона требуется 4–5 г желатина. Наибольшее количество желатина требует бульон из овощей: для получения качественного желе используйте 6–7 г желатина на 1 стакан овощного бульона. Желатин замачивайте в холодной воде: 5 частей воды на 1 часть желатина.

При приготовлении заливного из рыбы главное – не переварить рыбу, чтобы она сохранила структуру и внешний вид. К заливному из мяса и рыбы подавайте хрен с уксусом или хрен со сметаной, всевозможные пряности, соусы, например, майонез, различные салаты и овощи – соленые и маринованные.

С пожеланием быстрого застывания Г. Треер, автор-составитель

Раздел «Мясоедовский»

Блюда из говядины и телятины

//-- Студень из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом --
//

//-- «Подмосковный» --//

1 кг говядины (ножки, губы)

1–2 шт. моркови

2–3 луковицы

чеснок, сваренные вкрутую яйца, лавровый лист, зелень петрушки, черный перец горошком и соль – по вкусу

Говяжьи ножки и губы опалите и разрежьте на куски, разрубив кости. Затем вымочите в холодной воде в течение 3–4 часов, почистите щеткой, промойте холодной водой и положите в кастрюлю.

Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 8-10 см. Доведите до кипения и поварите на слабом огне 6–7 часов, периодически снимая жир с поверхности бульона, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

За 1 час 30 минут до готовности добавьте морковь, лук, зелень петрушки, лавровый лист и черный перец горошком. После варки снимите с поверхности весь жир и извлеките лавровый лист.

Отделите мясо от костей, нарубите его или пропустите через мясорубку. Затем смешайте с процеженным бульоном и доведите до кипения, добавив соль. Положите пропущенный через пресс чеснок, перемешайте и разлейте в формы или глубокие блюда.

Перед разливкой в формы положите нарезанные кружками яйца. В этом случае форму залейте на треть, дайте остыть, уложите в ряд кружки яиц, снова залейте студнем, уложите кружки яиц и т. д.

Перед подачей форму окуните в горячую воду, переверните содержимое на блюдо и украсьте веточками петрушки. Подавайте с хреном, смешанным с уксусом, горчицей, сметанным соусом с хреном, с огурцами, салатом из белокочанной и краснокочанной капусты.

//-- Заливное из говядины с яйцами, печеной морковью, луком и зеленью --//

//-- «Гороховецкое» --//

1 кг – 1 кг 500 г мякоти говядины

3 сваренные вкрутую яйца

3 белка

1 шт. моркови

1 луковица

2 ст. ложки желатина

любая зелень, перец и соль – по вкусу

Мясо очистите от пленок и сухожилий, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала мясо. Посолите, поперчите и добавьте слегка испеченные лук и морковь. Поварите все на слабом огне до готовности, снимая пену. Готовое мясо извлеките из бульона, остудите и нарежьте поперек волокон на порционные ломтики.

В полученный горячий бульон, постоянно помешивая, опустите яичные белки, чтобы осветлить бульон. Желатин растворите в 1 стакане холодной воды (на 1 л бульона) и дайте набухнуть. В осветленный бульон влейте набухший желатин и подогрейте на слабом огне, не доводя до кипения.

Когда желе начнет застывать, влейте его в форму. Поверх застывшего слоя уложите ломтики мяса, залейте их желе и дайте ему застыть. Затем разложите нарезанные кружками вареные яйца, ломтики вареной моркови, рубленую зелень и залейте все оставшимся желе. Форму поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом --//

//-- «Смоленский» --//

3 кг говяжьей голени

2 шт. моркови

2 луковицы

1 головка чеснока

4 сваренные вкрутую яйца

1–2 лавровые листа

перец и соль – по вкусу

Мясо вымойте, положите в 5-литровую кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите содержимое до кипения, снимите пену, накройте крышкой и поварите, посолив, 3–4 часа на минимальном огне. За 1 час – 1 час 30 минут до окончания варки положите лук и морковь. В конце варки добавьте лавровый

лист.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, мелко нарежьте и разложите в формы. Из бульона извлеките лук, морковь, лавровый лист, добавьте соль, перец, мелко нарезанный чеснок и снимите с огня.

Поверх мяса в формах разложите нарезанные кружками яйца и фигурно нарезанную вареную морковь. Все аккуратно залейте горячим процеженным бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с горчицей, хреном со свеклой.

//-- Студень из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем --//

//-- «Осташковский» --//

700 г говяжьей голени и ушей

300 г нежирной говяжьей мякоти

1 шт. моркови

1 луковица

3 зубчика чеснока

3–4 лавровых листа

1 пучок петрушки

перец и соль – по вкусу

Говяжью голень, уши опалите, очистите, голень разрубите на куски. Подготовленное мясо залейте холодной водой (на 1 кг продуктов – около 2 л воды) и поварите при слабом кипении в течение 6–8 часов, периодически снимая жир. Спустя 3–4 часа от начала варки добавьте говяжью мякоть. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, перец и соль.

Готовое мясо извлеките из бульона, слегка охладите и отделите от костей. Затем мелко нарубите, смешайте с процеженным бульоном, посолите (20 г соли на 1 кг студня) и поварите еще не менее 30 минут. По окончании варки добавьте пропущенный через пресс чеснок. Все охладите, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном, солеными овощами и русским квасом.

//-- Заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой --//

//-- «Яйца Фаберже» --//

100–150 г вареной говядины

6 яиц

300 мл мясного бульона

15–20 ягод клюквы

1 ст. ложка желатина

веточки петрушки – для украшения

Яйца положите на 5-10 минут в теплую воду, обработайте 2 %-ным раствором пищевой соды и продезинфицируйте 5 минут в 0,5 %-ном растворе хлорамина. Затем яйца тщательно промойте в проточной воде.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды и дайте набухнуть, пока крупинки не станут прозрачными. Откиньте желатин на мелкое сито или марлю.

Бульон процедите, нагрейте до 40 °С, смешайте с набухшим желатином, доведите до кипения и охладите до комнатной температуры.

У яиц осторожно надколите нижнюю часть, вылейте содержимое в отдельную посуду, скорлупу тщательно промойте, не нарушая ее. Установите скорлупу вертикально в какой-либо емкости, заполните скорлупу на четверть мясным желе и охладите.

После того как желе застынет, опустите в скорлупу несколько ломтиков мяса, веточку зелени, 2–3 ягоды клюквы и полностью залейте мясным желе. Когда оно застынет, скорлупу очистите и уложите заливное в форме яиц на блюдо. Подавайте с хреном или соусом из хрена и сметаны, украсив

веточками петрушки.

//-- Студень из говяжьих ножек и мякоти с корнем петрушки, луком и чесноком под соусом из хрена --
//

//-- «Суздальский» --//

- 1 кг нежирной мякоти говядины
- 2 говяжьи ножки по 400–500 г
- 2 шт. моркови
- 1 луковица
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 корень петрушки 0.5 стакана соуса из хрена с уксусом или сметаной
- соль – по вкусу

Говяжьи ножки опалите, промойте, залейте холодной водой (2 л 500 мл – 3 л на 1 кг продуктов) и поварите при слабом кипении под крышкой, периодически снимая пену и жир. Через 3–4 часа добавьте говяжью мякоть и поварите все еще 2 часа. За 1 час до окончания варки добавьте лук, морковь, корень петрушки и соль.

Готовое мясо отделите от костей, грубых хрящей и сухожилий. Бульон процедите, мясные продукты мелко нарежьте, смешайте с бульоном, посолите и поварите при слабом кипении 10 минут. По окончании варки добавьте мелко рубленый чеснок.

Студень разлейте в предварительно ошпаренные формы и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом из хрена с уксусом или сметаной.

//-- Заливное из телятины с салом, свеклой, морковью, луком, зеленым салатом, хреном и майонезом --
-//

//-- «По-львовски» --//

- 3 кг филе телятины
- 3 мелко нарубленные телячьи ножки
- 100 г сала
- 1 шт. крупной свеклы
- 3 шт. моркови
- 3 луковицы
- 3–4 лавровых листа
- 50 г топленого масла
- 15 горошин черного перца
- соль – по вкусу

Для гарнира:

- 1 шт. небольшой свеклы
- 100 г зеленого салата
- 10 г тертого корня хрена
- 2 ст. ложки майонеза

Телятину нашпигуйте салом, натрите солью и обжарьте в глубокой жаровне на топленом масле со всех сторон. Добавьте овощи, телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолите и залейте водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в жаровне продукты на 4–5 см.

Накройте крышкой, доведите до кипения на сильном огне, снимите пену и поварите на минимальном огне до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, нарежьте тонкими ломтиками и уложите на глубокое блюдо.

Полученный бульон процедите через сито и посолите. Залейте мясо бульоном и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя разложите вырезанные из листьев салата

кружки. На каждый из них положите небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, натертой на мелкой терке. Подавайте с майонезом.

//-- Студень из телячьих ножек с яйцами, морковью, лавровым листом, корнем петрушки и перцем --//

//-- «Уренгойский» --//

- 4 телячьи ножки
- 5–6 сваренных вкрутую яиц
- 2 шт. моркови
- 2 луковицы
- 1 корень петрушки
- 3 лавровых листа
- черный перец горошком и соль – по вкусу

Ошпаренные телячьи ножки вытрите насухо полотенцем и опалите. Ножки разрежьте вдоль, отделите мякоть от костей и промойте. Кости разрубите на несколько частей и положите все в кастрюлю.

Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала продукты на 4–5 см. Добавьте морковь, корень петрушки, лук, лавровый лист, немного перца и поварите все 3–4 часа на слабом огне под крышкой.

В конце варки снимите жир, удалите корни, лук и лавровый лист. Мясо отделите от костей, нарубите или пропустите через мясорубку. Кости положите в бульон и поварите до тех пор, пока не останется 5–6 стаканов бульона.

Затем бульон процедите, смешайте с мясом, посолите и разлейте в формы в 2–3 приема, перекладывая студень кружками яиц. Все остудите и поместите в холодильник. Подавайте со сметанным соусом с хреном, горчицей, хреном с уксусом, зеленым салатом, заправленным сметаной с уксусом, и огурцами.

//-- Заливное из постной говядины с луком, морковью, кукурузой, стеблем сельдерея и яйцами --//

//-- «Старочеркасское» --//

- 500–600 г постной говядины
- 100 г консервированной кукурузы
- 4–5 сваренных вкрутую яиц
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 стебель черешкового сельдерея
- 20 г желатина
- 1 лавровый лист
- 3 горошины черного перца
- соль – по вкусу

Морковь, лук и сельдерей очистите и крупно нарежьте. Говядину вымойте и вместе с овощами положите в кастрюлю с 2 л горячей воды. Доведите до кипения, уменьшите огонь, посолите и поварите до готовности. За 10 минут до окончания варки добавьте лавровый лист и черный перец горошком.

Готовое мясо извлеките из бульона, остудите и нарежьте тонкими ломтиками. Бульон процедите. Яйца нарежьте полукружиями. Желатин растворите в горячем процеженном бульоне.

На дно конусообразной формы положите треть нормы кукурузы. Влейте немного бульона с желатином так, чтобы он только покрывал кукурузу, и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время в центр формы уложите горкой ломтики говядины. По краям поместите полукружия яиц, влейте оставшийся бульон и поместите в холодильник на 10 минут.

Затем поверх застывшего слоя уложите оставшуюся кукурузу и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму с заливным переверните на блюдо. Сверху положите горячее

полотенце и подержите его до тех пор, пока заливное не отделится от формы.

//-- Студень из телячьей мякоти, головы, ножек и грудинки с луком-пореем, корнем петрушки и овощным салатом --//

//-- «Шахер-махер» --//

1 кг мякоти телятины

1 телячья голова

1 телячья ножка

300 г телячьей грудинки

лук, морковь, лук-порей, корень петрушки, специи и соль – по вкусу

Очищенную телячью голову разрубите пополам и удалите мозги. Очищенные ножки, грудинку и плечевую часть разрубите на куски. Мясо промойте, положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы оно было полностью покрыто. Содержимому дайте закипеть и снимите пену.

Затем добавьте очищенные лук, морковь, лук-порей, корень петрушки, соль и поварите все на слабом огне под крышкой до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. В конце варки добавьте лавровый лист. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и пропустите через мясорубку.

Молотое мясо смешайте с процеженным бульоном и доведите до кипения. Затем разлейте в смоченные водой формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с уксусом, горчицей, хреном и овощным салатом.

//-- Заливное из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой --//

//-- «Пятигорское» --//

500 г телятины

250 мл виноградного сока

1 шт. вареной моркови

1 сваренное вкрутую яйцо

1 лимон и немного лимонного сока

10 крупных виноградин

10 г желатина

растительное масло, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Филе нарежьте кусочками, отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовое мясо уложите в форму, разложите дольки лимона, нарезанную кружками морковь, ломтики вареного яйца, разрезанные пополам виноградины и листочки петрушки.

Желатин разведите обязательно в 100 мл воды. Подготовленный желатин смешайте с виноградным и лимонным соком и залейте содержимое формы. Поместите ее в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из говяжьих или телячьих ножек с луком, морковью, лавровым листом, чесноком и яйцами --//

//-- «Алапаевский» --//

1 кг говяжьих или телячьих ножек

2–3 шт. моркови

2 луковицы

3–4 зубчика чеснока

1 сваренное вкрутую яйцо

1 лавровый лист

перец и соль – по вкусу

Говяжьи ножки опалите, тщательно вымойте щеткой и разрежьте на части. Кости разрубите и

вымочите все в холодной воде в течение 3–4 часов. Затем промойте, положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 10 см (на 1 кг мяса – около 2 л воды).

Поварите все 10–12 часов на слабом огне под крышкой, слегка помешивая и периодически снимая жир и пену. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, лавровый лист, немного чеснока и перец.

Когда бульон отстоится, снимите жир. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте и смешайте с процеженным бульоном. Добавьте оставшийся измельченный чеснок, соль и перец.

Разлейте в формы на треть, дайте студню немного застыть, осторожно положите нарезанное кружками яйцо и залейте оставшимся бульоном. Поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

//-- Заливное из говядины с чесноком, луком, петрушкой и лавровым листом --//

//-- «Семейное традиционное» --//

500 г говядины (филейный край или другая мякоть)

2 луковицы

2–3 зубчика чеснока

1 пакетик желатина

зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Говядину куском залейте холодной водой, доведите до кипения и слейте воду. Залейте вновь водой и поварите 4–5 часов на слабом огне, периодически снимая пену. За 1 час до готовности в бульон добавьте неочищенный лук, перец, лавровый лист и соль.

Готовое мясо извлеките из бульона, бульон остудите. Желатин залейте на 40 минут 1 стаканом охлажденного бульона. Набухший желатин прогрейте вместе с оставшимся бульоном, помешивая и не доводя до кипения. Затем остудите и добавьте мелко нарезанный чеснок.

Мясо нарежьте одинаковыми ломтиками и уложите на блюдо. Залейте смесью из бульона и желатина и разложите на блюде зелень петрушки. Подавайте с хреном, горчицей и аджикой.

//-- Холодец из говяжьих ножек с луковой шелухой, яйцами, морковью, хреном и чесноком --//

//-- «По-черновицки» --//

2 небольшие говяжьи ножки

2 шт. моркови

3 луковицы

4–5 зубчиков чеснока

3–4 сваренные вкрутую яйца

1 лавровый лист

хрен, перец и соль – по вкусу

Ножки очистите, ошпарьте, снова очистите и нарубите кусками. Залейте холодной водой (5–6 л), доведите до кипения и поварите 7–8 часов на слабом огне. За 30 минут до окончания варки положите очищенную целую морковь и лук. Шелуху от лука вымойте, положите в кастрюлю, все посолите, поперчите и добавьте лавровый лист.

Готовый бульон процедите. Отделите мясо от костей, нарубите его и разложите в формы. В каждую из них положите рубленый чеснок, нарезанную кружками вареную морковь и залейте бульоном. Затем осторожно разложите нарезанные кружками яйца, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из говяжьей печени с грибами, орехами, зеленью, луком и морковью --//

//-- «В бутылке» --//

600 г говяжьей печени

300 г любых грибов

1 шт. моркови

1 луковица
1 пакетик быстрорастворимого желатина
4 горошины душистого перца
растительное масло, любая зелень, любые орехи, перец и соль – по вкусу

Печень залейте горячей водой и поварите до готовности с добавлением лука, моркови, зелени, перца и соли. Готовую печень извлеките из бульона, остудите и нарежьте ломтиками. Полученный бульон процедите через 2 слоя марли, добавьте в него желатин и дайте ему полностью раствориться.

Вареную морковь нарежьте полукружиями. Грибы очистите, помойте, нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив. В пластиковую бутылку со срезанным верхом положите нарезанную печень вместе с зеленью, нарезанными орехами, морковью и обжаренными грибами.

Залейте все смесью из бульона и желатина, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Готовое блюдо легко извлекается из бутылки.

//-- Студень из говяжьего котлетного мяса с морковью, яйцами, петрушкой, маринованным чесноком, свеклой, стручковым перцем и солеными помидорами --//

//-- «Старосветский» --//



800–900 г говядины (котлетное мясо голени)

1 шт. моркови
1 луковица
1 сваренное вкрутую яйцо
1 небольшой корень петрушки с зеленью
12 г желатина
лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Котлетное мясо, не отделяя от кости, залейте холодной водой и поварите 3–5 часов при слабом кипении. За 1 час до окончания варки положите морковь, лук, корень петрушки и перец горошком.

Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, бульон процедите.

Желатин замочите в холодной воде и оставьте для набухания. Мясо мелко нарубите, положите в бульон, посолите, поварите 20–25 минут и добавьте подготовленный желатин. Чеснок измельчите и положите в конце варки. Затем бульон доведите до кипения, разлейте в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

//-- Заливное в горшочке из говядины с салом, луком-шалотом, белым вином, эстрагоном и тимьяном --//

//-- «Из меню очень дорогого ресторана» --//

- 1 кг говядины
- 150 г сала
- 4 головки репчатого лука
- 2 головки лука-шалота
- 100 мл сухого белого вина
- 100 мл бульона
- 2 ст. ложки муки 0.5 ч. ложки уксуса с эстрагоном
- 15 г желатина
- 1 веточка эстрагона
- 1 ст. ложка тимьяна
- 1 ст. ложка лаврового листа в порошке
- 20 г сливочного масла
- перец и соль – по вкусу

Смешайте сухое белое вино с бульоном. Нарезьте мякоть говядины и свиное сало тонкими ломтиками. Репчатый лук и лук-шалот очистите, очень мелко нарежьте и перемешайте. Внутреннюю поверхность глиняного горшочка смажьте сливочным маслом, уложите слой ломтиков свиного сала, затем – слой ломтиков говядины, посыпьте репчатым луком и луком-шалотом, тимьяном, лавровым листом, солью и перцем.

Снова уложите слой ломтиков свиного сала, затем – говядины, посыпьте оставшимся репчатым луком и луком-шалотом, тимьяном, лавровым листом, посолите, поперчите, полейте смесью из сухого белого вина и бульона. Горшочек накройте.

Нагрейте духовку до умеренной температуры. Перемешайте муку с небольшим количеством воды, полученным тестом смажьте зазор между горшочком и крышкой. В большую кастрюлю налейте горячую воду, поставьте горшочек в воду и поместите все на 3 часа в духовку.

Растворите желатин в холодной воле, смешайте с уксусом и нагрейте, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Откройте горшочек, вынув из духовки, слейте в миску соус, образовавшийся после варки, и перемешайте его с желе. В горшочек уложите веточку эстрагона, аккуратно залейте желе и поместите на 12 часов в холодильник.

//-- Холодец из обжаренного бычьего хвоста с луком, гвоздикой, петрушкой, уксусом и яйцами --//

//-- «Бузулукский» --//

- 1 бычий хвост
- 1 крупная луковица
- 2 сваренные вкрутую яйца
- 6 ст. ложек муки
- 2 ст. ложки уксуса
- 1 лавровый лист
- 8 бутонов гвоздики
- 1 пучок петрушки
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ч. ложка черного перца горошком

соль – по вкусу

Бычий хвост нарубите кусками длиной 10–15 см, обваляйте в муке, стряхните лишнюю муку и обжарьте со всех сторон на сливочном масле до золотистого цвета. Бутоны гвоздики воткните в очищенную луковицу.

Положите луковицу, петрушку, перец, лавровый лист и обжаренные куски хвоста в широкую кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 4 пальца. Доведите до кипения, снимите пену и поварите все на минимальном огне 5 часов.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и мелко нарубите. Кости положите в бульон, удалите луковицу, петрушку и лавровый лист. Поставьте бульон на средний огонь, выпарите наполовину, остудите, процедите и влейте уксус.

Яйца нарежьте ломтиками и вместе с мясом разложите в формы. Залейте подготовленным бульоном, накройте пленкой и поместите на 3 часа в холодильник.

//-- Порционное заливное из говяжьего печеночного паштета с швейцарским сыром, майонезом, хреном, зеленым салатом и свеклой --//

//-- «На зависть Европе» --//

500 г говяжьей печени

300 г несоленого сала

150 г швейцарского сыра

2 ломтика белого хлеба

1 шт. моркови

2 луковицы

2 лавровых листа

1 стакан молока

1 ст. ложка растительного масла

1 ч. ложка черного перца горошком

соль – по вкусу

Для желе:

4 стакана мясного бульона

2 ст. ложки желатина

Для украшения:

100 г зеленого салата

1 шт. свеклы

2 корня хрена

200 г майонеза

2 ст. ложки сахара

Печень вымойте, сало и очищенную морковь нарежьте кусочками, положите все в кастрюлю и влейте полтора стакана воды. Добавьте лавровый лист, перец, соль, накройте крышкой и потушите на среднем огне.

Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета и добавьте в кастрюлю. Когда вода выпарится, сало станет прозрачным и морковь мягкой, снимите кастрюлю с огня и остудите ее содержимое.

Выбросьте лавровый лист, все остальное пропустите 3 раза через мясорубку, добавив замоченный в молоке и отжатый хлеб. Добавьте тертый сыр и все тщательно перемешайте. Из полученной массы скатайте тонкую колбаску и поместите ее в холодильник.

Бульон процедите, вскипятите, влейте в него предварительно замоченный в воде желатин и

прогрейте до его полного растворения. Часть полученного желе налейте в формочки и слегка остудите. Колбаску из паштета нарежьте кружками, уложите в формочки, залейте оставшимся желе и охладите.

Перед подачей заливное извлеките из формочек и разложите на блюде, покрытом листьями салата. Каждую порцию украсьте 1 ч. ложкой смеси из вареной и натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

//-- Холодец из говяжьей ножки с приправой для зельца, морковью, луком и чесноком --//

//-- «Мценский» --//

- 1 говяжья ножка
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 лавровый лист
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 пакетик приправы для холодца и зельца
- 50 г желатина на 1 л бульона
- любая зелень – по вкусу

Ножку промойте, залейте холодной водой (на 1 кг мяса – 1 л 500 мл воды) и поварите 4–5 часов, периодически снимая пену. За 1 час – 1 час 30 минут до конца варки добавьте нарезанную соломкой морковь, нашинкованный лук и лавровый лист. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите мясо от костей, мелко нарубите и положите в процеженный бульон вместе с приправой.

Затем добавьте набухший желатин, предварительно разведенный в небольшом количестве холодной воды. Доведите до кипения, добавьте мелко нарубленный чеснок, перемешайте, разлейте в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном и горчицей, украсив любой рубленой зеленью.

//-- Заливное из говядины с перепелиными яйцами, сладким перцем, луком, зеленью и морковью --//

//-- «Девушкино» --//

- 300 г вареной говядины
- 18–20 перепелиных яиц
- 2 шт. вареной моркови
- 1 шт. вареного сладкого красного перца
- 1 луковица
- 1 л мясного бульона
- 50 г желатина
- любая зелень, перец и соль – по вкусу

Яйца сварите и очистите от скорлупы. Желатин растворите в холодной воде и дайте набухнуть. Затем добавьте в бульон, посолите, поперчите, доведите до кипения, но не кипятите, и остудите. Морковь нарежьте кружками, сладкий перец – полосками. Зелень измельчите.

Форму выстелите пищевой пленкой и уложите подготовленные яйца, морковь, сладкий перец и зелень. Залейте все смесью бульона и желатина и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя уложите нарезанное ломтиками мясо, залейте оставшейся смесью и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из верхней части говяжьей ножки и мякоти с чесноком, морковью и лавровым листом --//

//-- «Тугаевский» --//

- 1 говяжья нога (верхняя часть до коленного сустава)
- 300–400 г мякоти говядины
- 1 шт. моркови
- 3 зубчика чеснока

2–3 ст. ложки желатина
3 лавровых листа
10 горошин черного перца
2–3 ч. ложки соли

Говяжьё ножку опалите, разрубите на 3–4 части и замочите на 3–4 часа (лучше на ночь) в холодной воде. Куски ножки тщательно выскоблите ножом, положите в большую кастрюлю и залейте 2–3 л холодной воды. Доведите до кипения, снимите пену и поварите на слабом огне 4–6 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

За 1 час до окончания варки добавьте мясо, соль, перец, лавровый лист и морковь. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите мясо от костей, мякоть и мясо мелко нарежьте.

Желатин замочите в 200 мл холодной воды и оставьте набухать. Затем емкость с желатином поместите на водяную баню и, помешивая, доведите до полного растворения. Подготовленный желатин влейте в бульон и прогрейте.

Бульон процедите, немного добавьте к подготовленному мясу и перемешайте. Полученную массу разложите в формы и разровняйте. В форму опустите ложку и по ней осторожно тонкой струйкой влейте оставшийся бульон, чтобы получилось два слоя: внизу слой мяса, сверху слой прозрачного желе. Все остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из говяжьего или телячьего языка с корнем петрушки, сельдерея, яйцами, морковью и зеленым горошком --//

//-- «Галичское» --//

1 говяжий или телячий язык средней величины
1–2 шт. моркови
1–2 луковицы
1 корень петрушки
1 корень сельдерея
2 сваренные вкрутую яйца
10–15 г желатина на 500 мл воды
зеленый горошек, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Тщательно промытый говяжий язык опустите в кипящую воду, положите лук, морковь, корни и поварите около 4 часов. За 15–20 минут до готовности посолите и добавьте специи. Лавровый лист положите за 5 минут до готовности.

Готовый язык опустите в холодную воду, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Бульон процедите через 2–3 слоя марли. В холодную воду всыпьте, помешивая, желатин и оставьте для набухания. В процеженный горячий бульон добавьте набухший желатин, доведите до кипения, чтобы желатин полностью растворился в бульоне, но не кипятите.

В формочки разложите кусочки языка, вареной моркови, зеленый горошек, зелень петрушки и кружки яиц.

Залейте все подготовленным бульоном с желатином и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном, майонезом или горчицей.

//-- Заливное из фаршированного говяжьего языка с маслинами, сыром, чесноком, морковью, петрушкой и сливками --//

//-- «Булонское» --//

1 кг вареного говяжьего языка
100 г маслин без косточек
1 шт. вареной моркови
3 ст. ложки сливочного сыра с пряными травами
800 мл мясного бульона

100 мл сливок 15 %-ной жирности
2 зубчика чеснока
40 г желатина

2 пучка петрушки
соль – по вкусу

Морковь натрите на крупной терке, смешайте с сыром и пропущенным через пресс чесноком. Полученную массу тщательно перемешайте. Подготовленный язык разрежьте вдоль на 2 части, середину удалите и нафаршируйте морковно-сырной массой.

Предварительно замоченный и набухший желатин при непрерывном помешивании растворите в горячем мясном бульоне, не доводя до кипения. Отлейте 100 мл бульона, оставшийся бульон взбейте со сливками и посолите.

Прозрачный бульон налейте в форму и поместите в холодильник до застывания. Маслины разрежьте на половинки и вместе с листочками петрушки распределите, чуть вдавливая, поверх застывшего слоя. Затем аккуратно полейте частью прозрачной смеси из бульона и желатина и поместите на 5 минут в холодильник.

Сложите вместе половинки языка, уложите в форму и залейте оставшейся прозрачной смесью. Поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму на несколько секунд опустите в горячую воду и переверните содержимое на блюдо.

//-- Заливное из говяжьего языка под орехово-изюмным соусом --//

//-- «На хлебной горке» --//

1 кг 500 г – 2 кг говяжьего языка
1 буханка серого хлеба
200 г плавленого сыра
1 шт. моркови
1 луковица
3 зубчика чеснока
1 стебель черешкового сельдерея
10 г желатина
2 ст. ложки сахара
3 веточки петрушки
3 веточки кинзы
2 ст. ложки сливочного масла
1 лавровый лист
5–6 горошин черного перца
соль – по вкусу

Для соуса:

100 г очищенных грецких орехов 0.5 стакана изюма
3 ст. ложки лимонной цедры 0.5 стакана винного уксуса
2 ст. ложки сливочного масла

Говяжий язык тщательно вымойте щеткой, положите в кастрюлю и залейте 2 л холодной воды. На сильном огне доведите до кипения, снимите пену, уменьшите огонь и посолите. Лук, морковь и сельдерей нарежьте произвольными кусочками, добавьте в бульон, накройте кастрюлю крышкой и поварите все 2–3 часа.

За 10 минут до окончания варки положите лавровый лист и черный перец горошком. Готовый язык извлеките из бульона, бульон процедите. Язык поместите на 3–4 минуты под струю холодной воды,

очистите от кожицы и срежьте подязычную мускульную ткань.

Подготовленный язык положите в кастрюлю с процеженным бульоном, еще раз доведите до кипения и снимите с огня. Затем извлеките из бульона, положите в емкость и поместите на 20 минут в холодильник, чтобы язык лучше резался. Спустя это время нарежьте наискосок аккуратными ломтиками толщиной 6–8 мм (нарезку начинайте непосредственно перед заливкой желе, чтобы язык не засох и не потемнел).

С буханки хлеба срежьте корку, зелень мелко нарежьте, чеснок нашинкуйте. Хлебную мякоть разотрите с плавленым сыром, измельченной зеленью, пропущенным через пресс чесноком и 2 ст. ложками сливочного масла. Из полученной массы сделайте горку в центре блюда.

Желатин залейте 1 стаканом холодной кипяченой воды. Когда желатин набухнет, разведите его в 500 мл процеженного бульона, поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения, но не кипятите.

Окуните каждый ломтик языка в желе и уложите на хлебную горку так, чтобы ломтики заходили друг на друга примерно на 1 см. С помощью кулинарной кисти равномерно распределите оставшееся желе по горке с языком, оставив 2 ст. ложки желе для украшения. Готовое блюдо поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом, украсив оставшимся желе, нарезанным кубиками.

Для соуса изюм обдайте крутым кипятком и дайте настояться 10–15 минут. Растопите в сотейнике оставшееся сливочное масло. Грецкие орехи измельчите в блендере или с помощью деревянной толкушки, положите в масло и размешайте до получения однородной массы. Продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой полтора стакана бульона из-под языка. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь до минимума и поварите без крышки 5 минут.

Всыпьте сахар в небольшую сковороду, влейте уксус, поместите на средний огонь и, постоянно помешивая, поварите до тех пор, пока смесь не станет коричневого цвета. Полученный сахарный сироп вместе с изюмом и лимонной цедрой добавьте к орехам. Подавайте соус как в горячем, так и в холодном виде.

//-- Заливное из говядины с маринованными фруктами и желе из белого вина, мадеры и эстрагона по-французски --//

//-- «Антуражное» --//

500 г мякоти говядины

1–2 шт. моркови

1 луковица

2 сваренные вкрутую яйца

2 стакана мясного желе

маринованные фрукты, любая зелень, черный и душистый перец горошком, соль – по вкусу

Для желе:

1 л мясного или куриного бульона

2 белка 0.5 стакана сухого белого вина

0.5 стакана мадеры или хереса

2 ст. ложки желатина

1 лавровый лист

5 горошин черного перца

1 ст. ложка уксуса

2–3 веточки эстрагона

Мясо сварите до готовности в подсоленной воде с морковью, луком, специями и солью. Готовое мясо извлеките из бульона, охладите, нарежьте ломтиками и уложите на блюдо. Украсьте кружками яиц, вареной моркови и маринованными фруктами.

Залейте все тонким слоем желе и поместите в холодильник до застывания. Затем влейте оставшееся желе и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом из хрена.

Для желе говяжий или куриный бульон тщательно процедите и добавьте 1 белок. Желатин растворите в холодной воде и оставьте для набухания. Добавьте в бульон подготовленный желатин, взбитый с водой оставшийся белок, сухое вино, мадеру или херес, специи, зелень эстрагона и доведите все до кипения. Затем влейте уксус, перемешайте, процедите через салфетку и остудите.

//-- Заливное из телячьей вырезки с луком-пореем, стручковым перцем, базиликом, вином и вермутом --//

//-- «Пьяненькое» --//

2 кг телячьей вырезки

3–4 шт. моркови

1 луковица

3 шт. сладкого перца разного цвета

3 стебля лука-порея 0.5 стручка острого перца

3 сваренные вкрутую яйца

350 мл сухого красного вина

100 мл белого вермута

3 ст. л. желатина

зелень петрушки и базилика, смесь специй для мяса, перец и соль – по вкусу

В кипящую воду положите лук, специи, острый перец, нарезанную кружками морковь, вырезку куском, влейте вермут и поварите до готовности. За 5 минут до окончания варки влейте красное вино.

Готовое мясо извлеките из бульона и нарежьте ломтиками. Желатин замочите в стакане холодной воды и оставьте для набухания. Бульон процедите и смешайте с подготовленным желатином. Сладкий перец нарежьте тонкими кольцами, лук-порей – соломкой.

В формочки налейте немного полученного желе и дайте ему застыть. Поверх застывшего слоя уложите ломтики мяса, лук-порей, кружки яиц, сладкий перец и залейте все оставшимся желе. Поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив листочками петрушки и базилика.

Блюда из свинины

//-- Студень из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой --//

//-- «Голландский бутерброд» --//

300 г мякоти жирной свинины

50 г свиной печени

70–80 г изюма

200 г гречневой муки

растительное масло, мука, коричневый сахар, смесь из мускатного ореха, перца и молотой гвоздики (роммельграуд), соль – по вкусу

Свиную печень, свинину нарежьте маленькими кусочками и сварите до готовности в 1 л воды. В процеженный бульон добавьте изюм, смесь роммельграуд, соль и дайте закипеть. Затем добавьте гречневую муку и поварите все на слабом огне 10 минут.

Готовый студень влейте в форму и остудите. Остывший студень нарежьте кусочками, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Обжаренные кусочки уложите на хлеб и посыпьте коричневым сахаром.

//-- Холодец из свиной рульки с вешенками, корнем сельдерея, чесноком, морковью и савойской капустой --//

//-- «Большой оригинал» --//

1 кг свиной рульки
200 г вешенок
2 шт. моркови
2 луковицы
100 г корня сельдерея 0.5 кочана савойской капусты 2 головки чеснока
2 ст. ложки растительного масла
соль – по вкусу

Половину нормы моркови, лука и корня сельдерея крупно нарежьте и слегка обжарьте в небольшом количестве растительного масла. Подготовленные овощи вместе со свиной рулькой залейте холодной водой, доведите до кипения и поварите на слабом огне 5 часов.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарубите кусочками, удалив жир. Бульон процедите, приправьте солью и перцем. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте в течение 5 минут на масле.

Оставшиеся овощи нарежьте соломкой, сварите в бульоне до готовности, извлеките из бульона и откиньте на дуршлаг. Савойскую капусту немного поварите, разберите на листья и положите на лед, чтобы она не потемнела.

Форму выстелите пищевой пленкой и поверх нее положите слегка отбитые листья савойской капусты. На них слоями уложите мясо, овощи, вешенки, вновь мясо и накройте листьями капусты. Залейте все бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом из хрена, смешанного с взбитыми сливками и солью.

//-- Заливное из жареного свиного окорока с корнем сельдерея, пастернака, сладким перцем, зеленью, морковью и помидорами --//

//-- «Крещатинское» --//

1 кг свиного окорока
1–2 шт. моркови
1 ломтик корня сельдерея
1 корень пастернака
1 лавровый лист
50 г желатина
помидоры, сладкий перец, любая зелень и черный молотый перец – по вкусу

У свиного окорока отделите мякоть от костей, нарежьте ломтиками и обжарьте. Готовое охлажденное мясо уложите на блюдо так, чтобы один ломтик наполовину покрывал другой. Залейте кости от окорока холодной водой. Доведите до кипения, посолите, добавьте черный перец, лавровый лист, морковь, сельдерей и корень пастернака. Поварите все 1 час.

Желатин замочите на 30 минут в холодной воде, влейте в бульон и доведите до кипения. Затем бульон процедите через сито и охладите (чтобы мясное желе хорошо застыло, бульона должно быть не более 1 л).

Частью остывшей смеси из бульона и желатина залейте свинину. Оставшийся бульон налейте в мелкую посуду и дайте застыть. Полученное желе нарежьте кубиками и уложите вокруг мяса. Подавайте, украсив ломтиками помидоров, сладкого перца и рубленой зеленью.

//-- Студень из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки --//

//-- «Каргопольский» --//

2 свиные ножки
1 свиное рыльце
1 свиное ухо
2–3 шт. моркови
2 луковицы
1 корень петрушки

2 лавровых листа
18 горошин горького и душистого перца
соль – по вкусу

Свиное рыльце, ухо, ножки тщательно очистите, промойте, залейте холодной водой (на 1 кг свиных конечностей возьмите 1 л 500 мл – 2 л воды) и поварите на слабом огне 4–5 часов, часто снимая пленку. Готовое мясо извлеките из бульона и отделите от костей.

Кости положите в бульон, добавьте морковь, корень петрушки, лук, лавровый лист, перец, соль и поварите еще около 1 часа. Затем бульон процедите, снимите жир, дайте осадкам отстояться и слейте бульон.

Снятое с костей мясо и сваренные в бульоне овощи мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, часть моркови нарезав кружками. Затем все положите в процеженный бульон, дайте закипеть, разлейте в формы, охладите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, посыпав зеленью петрушки или измельченными листьями салата.

//-- Заливное из свиной вареной головизны с чечевицей, луком, морковью, кинзой и гвоздикой под соусом из виноградного уксуса --//

//-- «Тбилисо» --//

250 г свиной вареной головизны (или головизны в желе)
1 кг зеленой чечевицы
3 шт. моркови
2 луковицы
5–6 бутонов гвоздики
15 г желатина
1 пучок кинзы
перец и соль – по вкусу

Для соуса:

2 ст. ложки красного виноградного уксуса
6 ст. ложек оливкового масла
перец и соль – по вкусу

В большую кастрюлю положите чечевицу, залейте подсоленной водой так, чтобы полностью ее покрыть, и сварите до готовности. За 20 минут до конца варки добавьте лук с воткнутым в него бутонем гвоздики и целую морковь.

Полученный бульон процедите, растворите в нем желатин (из расчета 15 г на 1 л бульона), посолите и поперчите, если необходимо. Бульон остудите, отлейте 100 мл, перемешайте его с чечевицей и несколькими листочками кинзы.

Вареную морковь нарежьте кружками или соломкой, лук – тонкими ломтиками, головизну – кубиками. В форму, охлажденную в течение 20 минут в холодильнике, положите желе, поверх него – нарезанную морковь с луком, листики кинзы, слой чечевицы, затем чередуйте слой моркови и лука с головизной и закончите слоем чечевицы. Форму поместите на 12 часов в холодильник. Подавайте с соусом.

Для соуса смешайте оливковое масло, белый виноградный (или бальзамический) уксус, добавьте соль и перец. Полученный соус тщательно перемешайте.

//-- Студень из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш и окороков с красным перцем, морковью и луком --//

//-- «Жмеринский» --//

1 кг свинины (голова, ножки)
250 г кожи от свиных туш и окороков
1 шт. моркови
1 луковица
1–2 белка

красный перец, черный перец горошком и соль – по вкусу

Ножки и кожу от свиных туш и окороков опалите, очистите, промойте и разрубите кости. Залейте холодной водой, посолите и поварите 4 часа на минимальном огне, снимая пену и жир.

К сваренному до полуготовности мясу добавьте красный перец, несколько горошин черного перца, лук и морковь. В конце варки влейте взбитые белки, все сильно взбивайте 5–6 минут на огне и поварите еще 10–12 минут при слабом кипении. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, нарежьте кусочками и разложите в формы.

С остывшего бульона снимите жир, бульон процедите через салфетку, намоченную в холодной воде и выжатую. Бульон еще раз процедите, залейте им мясо и поместите в холодильник до полного застывания.

Подавайте с огурцами и татарским соусом.

//-- Холодец из свиной голени и ножек под острым соусом с яйцами, лимоном, горьким перцем и чесноком --
//

//-- «Винницкий» --//

1 кг свиной голени

1 кг свиных ножек

1 шт. моркови

3–4 зубчика чеснока

3 сваренные вкрутую яйца

1 лимон

5–6 горошин горького черного перца

молотый черный перец и соль – по вкусу

Для соуса:

200 г майонеза

3–4 маринованные гриба

2–3 маринованные огурца

1 ч. ложка горчицы

1 ч. ложка тертого хрена

сахар и соль – по вкусу

Ножки и голень осмолите, тщательно очистите и помойте. Ножки разрежьте вдоль пополам, голень нарубите. Положите все в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Во время закипания снимите пену, добавьте овощи, специи, слегка посолите и поварите на слабом огне до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей (3–4 часа).

Когда бульон отстоится, снимите жир и процедите бульон. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, разложите в формы и залейте процеженным бульоном, предварительно заправив его толченым чесноком, молотым перцем и солью. Остывшее блюдо поместите в холодильник. Подавайте с соусом, украсив края форм дольками лимона и яиц.

Для соуса мелко нарезанные огурцы и грибы смешайте с майонезом, горчицей и хреном. Заправьте сахаром, солью и тщательно перемешайте полученный соус.

//-- Заливное из свиного языка с опятами, лимоном, маринованными огурцами, петрушкой и прованскими травами --//

//-- «По-марсельски» --//

4 свиные языка

400 г замороженных опят

1 шт. моркови

1 небольшая луковица

1 лимон

3 маринованных огурца

40 г желатина
2 лавровые листа

0.5 ч. ложки смеси сушеных прованских трав
зелень петрушки, черный перец горошком, черный молотый перец и соль – по вкусу

Языки тщательно вымойте, залейте холодной водой и доведите до кипения. Снимите пену, добавьте морковь и неочищенную луковичу. Поварите все 1 час 30 минут на слабом огне. За 30 минут до готовности положите лавровый лист, прованские травы, соль и перец горошком. Готовые языки извлеките из бульона, погрузите на 3–4 минуты в холодную воду, очистите от кожицы, нарежьте ломтиками и накройте пищевой пленкой. Бульон процедите.

Грибы (не размораживая) положите в другую кастрюлю с горячей подсоленной водой, доведите до кипения и поварите 15–20 минут. Готовые грибы извлеките из отвара и остудите. Смешайте ломтики языков с грибами, посолите и поперчите.

Желатин растворите в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставьте на 15 минут. Затем влейте набухший желатин в 800 мл горячего бульона и нагрейте, помешивая, на слабом огне до полного растворения желатина.

Лимон нарежьте дольками, огурцы – кружками. Уложите в форму ломтики языка с грибами, нарезанные лимон, огурцы и украсьте зеленью петрушки. Влейте в форму через сито бульон с желатином, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из мяса свиных голов и костей с луком-пореем, морковью, корнем сельдерея, лавровым листом и гвоздикой --//

//-- «Светлый» --//

500 г мяса свиных голов
500 г свиных костей
2 стебля лука-порея
2–3 шт. моркови
1 луковича
1 корень сельдерея
гвоздика, лавровый лист и соль – по вкусу

Мясо свиных голов нарежьте кусочками. Удалите верхние листы лука-порея, стебли разрежьте на 4 части. Морковь нашинкуйте, луковичу разрежьте пополам, корень сельдерея нарежьте кусочками. Положите мясо и кости в кастрюлю, залейте 2 л воды, доведите до кипения и поварите 15 минут, периодически снимая пену.

Затем добавьте овощи, гвоздику, соль и поварите все 3 часа на слабом огне под крышкой. В конце варки объем жидкости должен уменьшиться в 2 раза. Когда бульон отстоится, удалите жир и разлейте все в формы, удалив кости. Затем поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из свиного языка с маслинами, зеленым горошком, кукурузой, брусникой, морковью и луком --//

//-- «Интер» --//

3 свиные языка
1 шт. моркови
1 луковича
1 сваренное вкрутую яйцо
2 пакетика желатина по 25 г
маслины без косточек, консервированный зеленый горошек, консервированная кукуруза, брусника, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Языки помойте, залейте водой, доведите до кипения и снимите пену. Затем положите целую луковичу, морковь, лавровый лист, перец горошком и поварите на слабом огне до готовности, посолив в конце варки. Готовый язык извлеките из бульона, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками.

Заранее замоченный в воде желатин растворите в бульоне и посолите. В форму влейте смесь из бульона и желатина слоем толщиной 1–2 см. Форму поместите в холодильник до застывания.

На тарелке уложите в виде цветочного рисунка нарезанные колечками маслины, консервированный зеленый горошек, фигурные ломтики вареной моркови, консервированную кукурузу и бруснику.

Полученный рисунок аккуратно залейте желатином и тоже поместите в холодильник до полного застывания. Форму и тарелку с застывшим содержимым извлеките из холодильника. Цветочный рисунок аккуратно снимите ножом и перенесите на застывшее желе в форме. Затем осторожно залейте все смесью из бульона и желатина и вновь поместите в холодильник.

Поверх застывшего слоя разложите кубики языка, зеленый горошек, кукурузу и залейте все бульоном так, чтобы он покрыл все ингредиенты. Форму поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из свиных ножек с корнем петрушки, лавровым листом, кинзой и лимоном --//

//-- «По оригинальному грузинскому рецепту» --//

6 свиных ножек

1 луковица

1 корень петрушки

сок 2 лимонов

1 пучок кинзы

3 лавровые листа

зелень кинзы и ломтики лимона – для украшения

соль – по вкусу

Свиные ножки замочите на ночь в холодной воде, тщательно поскоблите острым ножом и отделите копытце. Положите ножки в глубокую кастрюлю, добавьте лук, корень петрушки и лавровый лист. Залейте водой, доведите до кипения, снимите пену и поварите в течение 4 часов при слабом кипении.

Готовые ножки извлеките из бульона, нарежьте вдоль и аккуратно удалите кости так, чтобы кожа с мясом образовывала трубочку. Бульон тщательно процедите, смешайте с лимонным соком и мелко рубленой кинзой.

Подготовленные свиные трубочки разложите в формы, залейте бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив зеленью кинзы и ломтиками лимона, с чачей.

//-- Холодец из свиной ножки с приправой для зельца, морковью, луком и чесноком --//

//-- «По-днепропетровски» --//

1 свиная ножка

1 шт. моркови

1 луковица

3–4 зубчика чеснока

1 лавровый лист

1 пакетик приправы для холодца и зельца

любая зелень – по вкусу

Ножку промойте, залейте холодной водой (на 1 кг мяса – 1 л 500 мл воды) и поварите 4–5 часов, периодически снимая пену. За 1 час – 1 час 30 минут до конца варки добавьте нарезанную соломкой морковь, нашинкованный лук и лавровый лист.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите мясо от костей, мелко нарубите и положите в процеженный бульон вместе с приправой. Доведите до кипения, добавьте мелко нарубленный чеснок, перемешайте, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном и горчицей, украсив любой рубленой зеленью.

//-- Заливное из поросенка с оливками, сладким перцем, гвоздикой, морковью, луком, хреном и корнем петрушки --//

//-- «Рузаевское» --//

1 тушка поросенка весом 3 кг-3 кг 500 г

2 шт. моркови
2 луковицы
2 корня петрушки
30 г желатина
4 бутона гвоздики
перец и соль – по вкусу

Для украшения:

50 г оливок без косточек
сладкий красный и желтый перец, нарезанный полосками – по вкусу

Тушку поросенка опалите и помойте. Разрежьте, включая голову, по хребту на 2 половины. Каждую часть разрежьте на куски так, чтобы потом, собрав их, можно было придать им вид целой полутушки.

Нарезанное мясо уложите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения и снимите пену. Посолите, добавьте морковь, лук, корень петрушки, накройте крышкой и поварите 1 час на слабом огне. Готового поросенка извлеките из бульона, уложите на блюдо, накройте влажной салфеткой и дайте полностью остыть.

Желатин растворите в половине стакана холодной кипяченой воды и оставьте набухать на 10 минут. Бульон поставьте на огонь, положите перец, лавровый лист, гвоздику и доведите до кипения. Затем снимите с огня, добавьте набухший желатин и тщательно перемешайте до полного растворения. Бульон с желатином остудите до комнатной температуры и процедите через несколько слоев марли.

Куски мяса уложите в 2 прямоугольные формы с невысокими бортиками, придав им вид полутушки. Украсьте полосками сладкого перца и разрезанными пополам оливками. Влейте в формы в 2–3 приема бульон с желатином и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив розочками из хрена, смешанного со сливками.

//-- Холодец из свиных ножек с корнем хрена, луком, морковью и петрушкой --//

//-- «Яремчевский» --//

1 кг свиных ножек
50 г корня хрена
1 шт. моркови
1 луковица
1 корень петрушки
3 ст. ложки желатина
перец и соль – по вкусу

Свиные ножки замочите на 8-10 часов в холодной воде. Затем тщательно помойте, выскоблите ножом, нарубите и положите в большую кастрюлю. Залейте холодной водой (2 л – 2 л 500 мл), накройте крышкой и доведите до кипения.

Снимите пену, уменьшите огонь до минимума и поварите при слабом кипении 5–7 часов, периодически снимая пену и жир. Спустя это время добавьте морковь, лук, корень петрушки целиком, перец и поварите еще 1 час.

Желатин разведите холодной кипяченой водой (1 стакан) и оставьте набухать на 40–50 минут. Готовое мясо извлеките из бульона и отделите от костей. Корень хрена помойте и очистите.

Мясо и корень хрена пропустите через мясорубку. Бульон процедите через сито.

Частью бульона (2–3 стакана) залейте желатин и размешайте до полного растворения, постоянно подогревая, но не доводя до кипения. Оставшимся бульоном залейте мясо с хреном, посолите, доведите до кипения, добавьте бульон с растворенным желатином и слегка охладите при комнатной температуре.

Затем разлейте в формы, предварительно перемешав, чтобы мясо не опустилось на дно формы, и поместите на несколько часов в холодильник до полного застывания. (Свиной холодец с хреном не должен быть слишком прозрачным, его консистенция представляет собой крепкое желе.)

//-- Холодец из свиных ножек и головы с чесноком, обожженным луком и морковью, яйцом, петрушкой и клюквой --//

//-- «Цирлих-манирлих» --//



4 свиные ножки

- 1 свиная голова
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 головка чеснока
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- веточки петрушки, ягоды клюквы и соль – по вкусу

Свиные ножки и голову тщательно вымойте, залейте холодной водой, доведите до кипения и слейте воду вместе с пеной. Еще раз промойте мясо. Затем залейте 8 л воды, добавьте нарезанный чеснок, морковь и луковицу, предварительно обожженные на открытом огне.

Доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума и поварите все до тех пор, пока не останется около 1 л 500 мл бульона. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарежьте кусочками.

Полученный бульон процедите и посолите. Подготовленное мясо разложите в формы и залейте почти остывшим бульоном, оставив несколько столовых ложек для украшения. Выдержите при комнатной температуре до остывания, снимите с поверхности излишки жира, разложите веточки петрушки, ломтики яйца и ягоды клюквы. Полейте оставшимся бульоном и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из молочного поросенка с белым и красным вином, трюфелями, лимоном и эстрагоном в бульоне из-под телячьей ножки --//

//-- «О-ля-ля!» --//

- 1 молочный поросенок
- 8 шт. моркови
- 6 луковиц
- 2 зубчика чеснока
- 3 лимона
- 750 мл сухого белого вина
- 200 мл вина бордо
- 2 веточки сельдерея
- 4 бутона гвоздики

10 горошин белого перца
3 ч. ложки крупной соли

Для бульона:

1 телячья ножка
3 луковицы
4 лавровые листа
2 ч. ложки желатина
6 горошин белого перца 0.5 ч. ложки крупной соли

Для гарнира:

1 небольшой трюфель
1–2 шт. моркови
2–3 веточки эстрагона

У поросенка удалите голову, ножки, выньте внутренности, опалите и нарежьте кусочками. Кусочки поросенка уложите на большое блюдо, посыпьте тертой цедрой лимона, полейте соком лимона, белым вином и вином бордо. Добавьте чеснок, нарезанные лук, сельдерей и поставьте мариноваться в прохладное место.

Для бульона в кастрюлю налейте 1 л 500 мл воды, положите ножки поросенка, телячью ножку, лук, лавровый лист, посолите, поперчите, доведите до кипения и поварите 10 минут на сильном огне, снимая пену. Затем убавьте огонь и поварите 1 час 50 минут.

Готовое мясо извлеките из бульона. Полученный бульон процедите и доведите до кипения на сильном огне. Маринад процедите, смешайте с бульоном, доведите до кипения и положите кусочки поросенка. Когда бульон закипит, убавьте огонь, накройте крышкой и поварите 1 час 30 минут.

Кусочки поросенка извлеките из кастрюли, остудите и отделите мясо от костей. Бульон процедите, разведите в нем желатин, тщательно перемешайте, охладите и поместите в холодильник.

Когда бульон в холодильнике слегка загустеет, вылейте часть его в большое блюдо, поверх разложите кружки моркови, веточки эстрагона, ломтики трюфеля и поместите в холодильник. Поверх застывшего слоя положите кусочки поросенка, залейте полностью остывшим бульоном и поместите на 12 часов в холодильник.

Перед подачей дно блюда с заливным быстро погрузите в кипящую воду и переверните содержимое на предварительно охлажденное колотым льдом большое блюдо. Подавайте с гарниром.

Для гарнира морковь и трюфель нарежьте тонкими ломтиками, промойте и обсушите эстрагон.
//-- Домашний зельц из свиной головы и потрохов с душистым черным перцем, лавровым листом, чесноком и тмином в свином желудке --//

//-- «Украинский щедрый» --//

1 свиная голова
2 кг свиных потрохов (почки, легкое, сердце, печень)
1 свиной желудок
душистый черный перец и соль – по вкусу
2 лавровые листа
2 головки чеснока
1 ч. ложка тмина

Свиной желудок тщательно очистите. Свиную голову разрубите на небольшие кусочки, тщательно очистите, выскоблите (особенно уши) и вымойте. Почки помойте, разрежьте вдоль, очистите внутри и замочите на 2 часа в холодной воде. Затем залейте их холодной водой, доведите до кипения, поварите 3 минуты, слейте воду, почки промойте и еще раз поварите 3 минуты, слив воду. Затем почки

отдельно сварите до готовности.

Свиную голову и потроха сварите до готовности, посолив за 1 час до конца варки. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и вместе с почками мелко нарежьте. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с мясом. Полученную массу уложите в очищенный желудок, зашейте отверстие и поместите на 1 час в духовку.

Блюда из птицы

//-- Студень из птицы с зажаркой из моркови, лука и корня петрушки с яйцами --//

//-- «Хозяйкин» --//

- 1 кг полупотрошенной птицы (лучше молодого петуха)
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 2 корня петрушки
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- 1 л 500 мл воды
- 30 г желатина
- 2 пучка петрушки
- растительное масло, специи и соль – по вкусу

Птицу обработайте, промойте и нарубите на порционные куски весом 75-100 г. Положите в кастрюлю, залейте водой и поварите при слабом кипении, периодически снимая жир и пену, до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. За 25–30 минут до конца варки добавьте слегка обжаренные на растительном масле тертые морковь, корень петрушки и нашинкованный лук.

В готовый бульон добавьте предварительно замоченный в воде и процеженный желатин. На порционное блюдо уложите мясо птицы, отделенное от костей, залейте бульоном, положите дольки яйца, украсьте зеленью петрушки и поместите в холодильник.

//-- Заливное из грудки индейки с грейпфрутом, сушеными грибами, луком, чесноком и лавровым листом --//

//-- «Бизнесменское» --//

- 1 грудка индейки
- 1 грейпфрут
- 2–3 сушеные гриба
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 20 г желатина
- 1 лавровый лист
- 4 горошины черного перца
- растительное масло и соль – по вкусу

Лук и чеснок очистите и подпеките на сухой раскаленной сковороде в течение 3 минут. Грибы помойте. В сотейнике вскипятите 1 л воды, положите лук, чеснок, сухие грибы, лавровый лист и перец.

Доведите до кипения, уменьшите огонь, посолите и поварите 5 минут. Полученный бульон процедите через мелкое сито и 2 слоя марли и немного остудите.

Грудку индейки вымойте, обсушите, положите на смазанный растительным маслом противень, сбрызните маслом и накройте бумагой для выпечки. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 220° С. Затем остудите до комнатной температуры, отделите мясо от костей и удалите кожу.

Подготовленную грудку нарежьте тонкими пластинами.

Грейпфрут очистите от кожуры и тонким острым ножом вырежьте кусочки мякоти. Желатин залейте небольшим количеством теплого бульона. Набухший желатин добавьте в остальной бульон и тщательно размешайте до полного растворения желатина.

Небольшое количество бульона влейте в плоскую форму и дайте застыть. Затем полученное желе нарежьте небольшими кубиками и поместите в холодильник.

В форму влейте небольшое количество бульона с желатином слоем толщиной 1 см и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя уложите кусочки грудки, чередуя их с кусочками грейпфрута. Влейте оставшийся бульон и поместите форму в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив подготовленными кубиками желе.

//-- Холодец из куриных ножек и крылышек с луком, морковью, корнем петрушки, чесноком и черным перцем --//

//-- «Чертановский» --//

2 кг куриных ножек и крылышек

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

6 зубчиков чеснока

1 лавровый лист

6–8 горошин черного перца

соль – по вкусу

Куриные ножки и крылышки вымойте, положите в кастрюлю, залейте водой, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения, снимая пену. Лук, морковь и корень петрушки нашинкуйте, обжарьте на сухой раскаленной сковороде в течение 3 минут и положите в кастрюлю. Уменьшите огонь до среднего и поварите все под крышкой 4 часа.

Спустя это время извлеките из бульона ножки, крылышки и овощи. Полученный бульон процедите. Отделите мясо от костей и очень мелко нарубите вместе с кожей. Подготовленное мясо положите в форму с высокими бортиками. Чеснок нарежьте тонкими пластинками и смешайте с куриным мясом. Влейте в форму процеженный бульон и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из куриной грудки с майонезом, сыром, луком и укропом --//

//-- «Салат-желе. Е-е!» --//

400 г куриной грудки

50 г твердого сыра

2 ст. ложки майонеза

1 луковица

10 г желатина

растительное масло, зелень укропа и соль – по вкусу

Куриную грудку сварите, остудите и нарежьте кусочками. Полученный бульон сохраните. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Сыр натрите на мелкой терке, зелень укропа измельчите. Желатин залейте 1 стаканом холодной воды и оставьте на 40 минут.

Набухший желатин нагрейте до полного растворения и влейте в него бульон. Смешайте куриную грудку, обжаренный лук, сыр и зелень укропа. Добавьте майонез, чуть посолите и тщательно перемешайте. Залейте все бульоном с желатином и поместите на ночь в холодильник.

//-- Холодец из голени индюшки и куриных лапок с гвоздикой, лавровым листом, сельдереем, укропом, петрушкой и яйцами --//

//-- «Матвеевский» --//

1 кг куриных лапок

3–4 голени индюшки
2 шт. моркови
2 сваренные вкрутую яйца
зелень петрушки, укропа, сельдерея, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком и соль – по вкусу

Куриные лапки окуните в горячую воду, очистите, удалите пленки и срежьте когти. Влейте в кастрюлю воду, положите подготовленные лапки и голень индюшки. Добавьте морковь, лавровый лист, черный перец горошком и гвоздику. Поварите все около 2 часов, периодически снимая пену и жир. За 30 минут до готовности посолите.

Готовое мясо отделите мясо от костей, измельчите и разложите в формы. Влейте немного бульона и поместите в холодильник. Затем поверх застывшего слоя разложите кружки моркови и яиц, предварительно обмакнув их в бульон, рубленую зелень укропа, петрушки и сельдерея. Залейте все оставшимся бульоном и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном, горчицей и маринованными грибами.

//-- Порционное заливное из гусиной печени в лимонном желе с белым вином, салом и молоком --//

//-- «Штучка из Парижа» --//

1 гусиная печень
50 г сала
1 стакана молока
0.5 стакана белого вина
1 ст. ложка растительного масла

Для желе:

1 л мясного бульона
300 г сок
0.5 лимона
15 г желатина
1 лавровый лист
6 горошин черного перца

Печень очистите от пленок и залейте на 1–2 часа молоком. Когда она приобретет белый оттенок, переложите в кастрюлю с салом и растительным маслом. Залейте все вином и потушите до тех пор, пока печень не станет мягкой. Готовую печень охладите и нарежьте аккуратными кусочками.

В готовый мясной бульон добавьте специи и дайте ему покипеть на слабом огне под крышкой. Затем процедите, влейте лимонный сок и желатин, предварительно растворенный в 2 ст. ложках воды. Вскипятите, слегка охладите желе и налейте его в формочки так, чтобы оно покрыло только их стенки.

Кусочки печени разложите в подготовленные формочки. Влейте в них оставшееся желе до самого верха и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из курицы с морковью, корнем петрушки, луком, зеленью и чесноком по-молдавски --//

//-- «Кишинэу» --//

1 тушка курицы
2 шт. моркови
1 луковица
1 корень петрушки 2 головки чеснока
1 сваренное вкрутую яйцо
лавровый лист, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Курицу обработайте, промойте, разрубите на порционные куски и положите их в кастрюлю.

Добавьте лук, морковь, корень петрушки и залейте все водой так, чтобы она покрывала мясо на 3–4 пальца. Поставьте кастрюлю на огонь и поварите содержимое при слабом кипении 2 часа 30 минут – 3 часа, периодически снимая пену и жир.

Затем извлеките мясо из бульона, лапки, голову, шейку, крылышки поварите еще 1 час. В конце варки добавьте лавровый лист, черный перец горошком и соль. Готовому бульону дайте отстояться, процедите его и заправьте тертым чесноком.

Спустя 10 минут бульон снова процедите. Мясо отделите от костей, уложите в форму, украсьте кружками вареной моркови, яйца и любой рубленой зеленью. Залейте все охлажденным бульоном и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с готовым столовым хреном.

//-- Заливное из курицы с петрушкой, зеленым горошком, яйцами, морковью и лавровым листом --//

//-- «Тет-а-тет» --//



1 тушка курицы

1 шт. моркови

1 сваренное вкрутую яйцо

1 ст. ложка желатина

1 корень петрушки

зеленый горошек, майонез, зелень петрушки, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Тушку курицы разрежьте на крупные куски и залейте их водой так, чтобы она полностью покрывала мясо. Затем поставьте на огонь до закипания воды, обязательно снимая пену. Добавьте соль, специи и поварите на слабом огне под крышкой. Готовую курицу извлеките из бульона и освободите от костей.

Мякоть разложите в формочки, предварительно помытые холодной водой. Поверх мяса разложите аккуратно нарезанные кусочки яйца, листочки петрушки, кружки вареной моркови и откинутый на дуршлаг зеленый горошек.

Полученный бульон процедите через сито и добавьте в него предварительно замоченный в половине стакана холодной воды желатин. Поставьте на огонь, доведите до кипения, но не кипятите, и остудите.

Залейте смесью формочки с мясом и поместите их в холодильник до полного застывания. Подавайте с майонезом.

//-- Заливное из куриного филе с помидорами, спаржей, базиликом, белым вином, луком и чесноком --
//

//-- «Холодный террин» --//

500 г куриного филе

4 помидора

2–3 шт. спаржи

1 луковица

2 зубчика чеснока

350 мл сухого белого вина

8 г желатина

1 пучок базилика

1 ст. ложка оливкового масла

специи для курицы, любые пряности, перец и соль – по вкусу

Нарезанное кусочками куриное филе обжарьте на оливковом масле с измельченным луком и чесноком. Добавьте вино, пряности и потушите около 1 часа на слабом огне под крышкой. В конце тушения посолите и поперчите. Желатин замочите в холодной воде и дайте набухнуть. Спаржу сварите в подсоленной воде.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и измельчите вместе с базиликом.

Куриное мясо смешайте с помидорами и базиликом и уложите на блюдо с высокими бортиками.

Поверх положите спаржу (целиком). Подготовленный желатин тщательно перемешайте до полного растворения с горячей смесью, в которой тушилась курица. Полученным желе залейте куриное филе с овощами и поместите в холодильник на ночь до полного застывания.

//-- Заливное из курицы с белым вином, луком, морковью, трюфелем и эстрагоном --//

//-- «Из меню ресторана на Елисейских Полях» --//

1 тушка крупной курицы

4 шт. моркови

2 крупные луковицы

1 трюфель

750 мл сухого белого вина

15 г желатина

1 пучок эстрагона

100 г сливочного масла

перец и соль – по вкусу

Морковь и лук нарежьте крупными ломтиками. Обработанную тушку курицы посолите и поперчите внутри и снаружи. В кастрюле с толстым дном распустите сливочное масло, положите курицу и потушите 15 минут на слабом огне.

Добавьте овощи, увеличьте огонь до среднего и оставьте на 45 минут, полив курицу 2–3 раза образовавшимся соусом. В кастрюлю влейте 500 мл вина и потушите все еще 35 минут. Готовую курицу уложите на блюдо и полностью остудите.

Желатин положите в 500 мл воды, подождите, пока он набухнет, и нагрейте на слабом огне до полного растворения, не доводя до кипения. Овощи и соус из-под курицы разотрите до получения пюре, с жидкости соберите жир. К разведенному желатину добавьте обезжиренный бульон, оставшееся вино и все перемешайте.

Остывшую курицу уложите в глубокое блюдо, украсьте листьями эстрагона, трюфелем, нарезанным

ломтиками, залейте смесью с желатином и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из утки с фисташками, салом, утиной печенью, сосисочным фаршем, ликером, луком-шалотом, зеленым перцем, яйцом и портвейном в горшочке --//

//-- «Предел мечтаний» --//

1 тушка утки
250 г утиной печени
200 г сосисочного фарша
500 г сала
100 г очищенных фисташек
4 головки лука-шалота
150 г консервированного сладкого зеленого перца
2 шт. моркови
1 белая часть лука-порея
1 яйцо
500 мл коньячного ликера
100 мл портвейна
20 г желатина
5 ст. ложек муки
1 букетик гарни
2 бутона гвоздики
1 щепотка тертого мускатного ореха
перец и соль – по вкусу

Утку освободите от костей и сохраните их в холодильнике, филейную часть и мякоть положите в горшочек с половиной нормы коньячного ликера, накройте крышкой и оставьте на сутки мариноваться.

Очистите и мелко нарежьте половину нормы лука-шалота, половину нормы сала, утиную печень, подготовленную филейную часть и мякоть утки. Все перемешайте, добавьте яйцо, сосисочный фарш, мускатный орех, мелко нарезанный сладкий перец, соль и фисташки. Добавьте маринад и оставшийся коньячный ликер. Полученную массу тщательно перемешайте.

Внутреннюю часть горшочка обложите оставшимся салом, нарезанным ломтиками. Наполовину заполните приготовленным фаршем, поверх положите филейную часть утки, затем – оставшийся фарш и остаток ломтиков сала.

Муку перемешайте с 2 ст. ложками холодной воды до получения клейкой массы, смажьте ею край горшочка, плотно накройте крышкой и поставьте на водяную баню. Поместите все в духовку на 1 час 30 минут – 2 часа.

Для желе мелко нарежьте лук-шалот, морковь, лук-порей нарежьте полосками. Овощи положите в кастрюлю с костями утки, букетиком гарни, гвоздикой, портвейном и 500 мл воды, посолите и поперчите. Поварите все 1 час на слабом огне, затем процедите, добавьте желатин и перемешайте до полного его растворения.

Горшочек извлеките из духовки. Открыв крышку, залейте содержимое желе, остудите и поместите на 12 часов в холодильник.

//-- Заливное из куриного филе с помидорами, огурцами и зеленью --//

//-- «Лукьянинское» --//

200 г куриного филе
7 помидоров
25 г желатина
любая зелень, огурцы, перец и соль – по вкусу

Куриное филе сварите в подсоленной воде до готовности, извлеките из бульона, мелко нарежьте, посолите и поперчите. Полученный бульон процедите, добавьте в него желатин и доведите до кипения, но не кипятите, и остудите.

У помидоров срежьте верхнюю часть или сделайте из них корзиночку и аккуратно извлеките мякоть.

Подготовленные помидоры наполните кусочками филе. Поверх разложите мелко нарезанную зелень и залейте все смесью из бульона и желатина. Поместите в холодильник до полного застывания.

подавайте, уложив поверх тонких ломтиков огурцов.

//-- Порционное заливное из куриной грудки с картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами, морковью, луком и петрушкой --//

//-- «Звенигородское» --//

300 г куриной грудки

5 картофелин

3 шт. моркови

1 банка консервированного зеленого горошка

4 маринованные огурца

4 сваренные вкрутую яйца

3 стакана куриного бульона

1 ст. ложка желатина

майонез, зеленый лук, петрушка и соль – по вкусу

Куриную грудку сварите в подсоленной воде до готовности и нарежьте кубиками. Полученный бульон сохраните. Картофель и морковь сварите, очистите и нарежьте кубиками. Добавьте нарезанные огурцы, измельченный зеленый лук и откинутый на дуршлаг зеленый горошек. Полученную массу заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

Желатин залейте холодной водой, дайте набухнуть и прогрейте в бульоне, не доводя до кипения. В середину каждой формочки уложите куриную грудку, по краям – листочки петрушки, поверх грудки – салатную массу. Залейте все смесью из бульона и желатина, охладите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из крыльев индейки с морковью и перцем --//

//-- «В кофейных чашечках» --//

2–3 крыла индейки

15–20 г желатина

1 шт. моркови

любая зелень, перец и соль – по вкусу

Крылья индейки залейте небольшим количеством воды, добавьте морковь и поварите на слабом огне до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. В конце варки все посолите и поперчите. Готовое мясо отделите от костей и измельчите.

Бульон процедите и смешайте с желатином, предварительно замоченным в холодной воде. Смесью нагрейте, не доводя до кипения, процедите и охладите. На дно одноразовых кофейных чашечек уложите нарезанную кусочками морковь, листочки зелени и подготовленное мясо. Залейте смешанным с желатином бульоном и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из куриных котлеток с шампиньонами, луком и чесноком --//

//-- «Павловское» --//

300 г вареного куриного филе

200 г шампиньонов

1 луковица

4 зубчика чеснока

1 л куриного бульона

1 пакетик приправы для мясного заливного
растительное масло и соль – по вкусу

В курином бульоне разведите приправу для мясного заливного согласно инструкции на упаковке.
Полученный бульон процедите.

Грибы и лук нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле до готовности.

Курицу, чеснок, грибы и лук пропустите через мясорубку. Из полученного фарша сделайте котлетки, уложите их в форму и залейте бульоном. Форму поместите на 5 часов в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из потрохов птицы с корнем петрушки, корицей, гвоздикой, лавровым листом и чесноком --//

//-- «Уржумский» --//

2 кг птичьих потрохов, голов, крылышек

2 шт. моркови

2–3 луковицы

желатин, корень петрушки, корица, гвоздика, лавровый лист, чеснок, черный перец горошком и соль – по вкусу

Потроха птицы, головы, крылышки тщательно очистите, залейте 2 л холодной воды и поварите 2–3 часа. Промытую печень добавьте за 30 минут до окончания варки. Специи, морковь, корень петрушки и лук положите к мясу за 1 час до готовности.

Затем извлеките мясо из бульона, освободите от костей и разложите в формы. Бульон процедите, смешайте с предварительно замоченным в воде желатином (на 1 л бульона – 1 ст. ложка желатина), доведите до кипения, разлейте в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из куриной грудки с яблочным соком, яйцами, лимоном и зеленью --//

//-- «Липецкое» --//

2 куса филе куриной грудки

250 мл кисло-сладкого яблочного сока

1 лимон и немного лимонного сока

1 сваренное вкрутую яйцо

10 г желатина

растительное масло, любая зелень, приправы, перец и соль – по вкусу

Куриное филе нарежьте кусочками, отбейте, посолите, поперчите, добавьте любые приправы и дайте пропитаться специями. Затем обжарьте филе на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовое мясо уложите в форму, разложите дольки лимона, вареного яйца и рубленую зелень.

Желатин разведите согласно инструкции на упаковке, но обязательно в 100 мл воды. Подготовленный желатин смешайте с яблочным и лимонным соком и залейте содержимое формы. Поместите ее в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из утки с яблоками, тмином, кислыми яблоками, морковью и петрушкой --//

//-- «Приозерский» --//

1 тушка утки

3–4 кислых яблока

2 шт. моркови

1 луковица

1 ст. ложка тмина

2–3 лавровые листа

1 ст. ложка желатина

зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Тушку утки нарежьте кусками, залейте 2 л воды холодной воды, доведите до кипения и поварите на слабом огне, периодически снимая пену. В конце варки добавьте морковь, лук, перец, лавровый лист и тмин.

Готовую утку извлеките из бульона и отделите мясо от костей. Морковь нарежьте кружками и положите в процеженный бульон. Добавьте предварительно замоченный в воде желатин, очищенные от кожуры, сердцевинки и нарезанные дольками яблоки.

Доведите все до кипения и разлейте в формы. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, охладите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Курица под соусом-желе с грецкими орехами, чесноком, кориандром и базиликом --//

//-- «Афина» --//

1 тушка курицы весом 1 кг 500 г

250 г очищенных грецких орехов

5 зубчиков чеснока

молотый кориандр, сушеный молотый базилик, перец и соль – по вкусу

Курицу разрежьте на небольшие куски, плотно уложите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она покрывала мясо примерно на 1 см. Курицу сварите на слабом огне до готовности и переложите в форму. Грецкие орехи пропустите через мясорубку, чеснок – через пресс и все тщательно перемешайте.

Полученный бульон процедите через мелкое сито и смешайте с орехово-чесночной смесью. Добавьте молотый кориандр, молотый базилик, перец и соль. Поставьте на огонь и, тщательно размешивая, подогрейте. Полученным соусом залейте куски курицы. Содержимое формы остудите и держите в холодильнике до тех пор, пока соус не превратится в желе.

//-- Холодец из шеек индейки с корнем пастернака, петрушки, луком, морковью, душистым перцем и гвоздикой --//

//-- «Кологривовский» --//

2–3 шеи индейки

1 шт. моркови

2 луковицы

1 корень пастернака

1 пучок петрушки

2 лавровые листа

1 бутон гвоздики

3 горошины душистого перца

соль – по вкусу

Шеи индейки помойте, разрежьте каждую на 3–4 части, положите в кастрюлю, залейте 1 л 500 мл холодной воды и поставьте на огонь. Когда бульон закипит, снимите пену, убавьте огонь до минимума и поварите 2–3 часа. Следите за тем, чтобы в конце варки осталось 500–600 мл бульона.

Спустя это время добавьте морковь, корень пастернака, морковь и неочищенный лук. Затем положите лавровый лист, гвоздику, душистый перец и поварите все еще 2 часа. За 30 минут до готовности посолите. За 5 минут до готовности добавьте пучок петрушки, снимите с огня и дайте остыть.

Шеи извлеките из бульона и отделите мясо от костей. Мясо вместе с нарезанной ломтиками вареной морковью уложите в форму, залейте процеженным бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из копченой курицы с зеленым виноградом, сыром, розмарином, чесноком, помидорами черри, укропом и миндалем --//

//-- «Гламурная сальса амато» --//

120 г мякоти копченой курицы

120 г зеленого винограда без косточек

100 г твердого острого сыра
10 г слегка обжаренного, нарезанного листиками миндаля
2–3 зубчика чеснока
10 г желатина
400 мл куриного бульона
укроп, розмарин, помидоры черри и листья салата – по вкусу

Желатин растворите в половине стакана холодной кипяченой воды и оставьте на 30 минут для набухания. Курицу, сыр и чеснок нарежьте мелкими кубиками. Добавьте измельченный укроп, миндальные листики и зеленый виноград (крупные виноградины разрежьте пополам). Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в форму.

Куриный бульон доведите до кипения, добавьте розмарин и дайте немного постоять. Подготовленный бульон процедите через сито и смешайте с желатином до полного его растворения. Полученной смесью залейте содержимое формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

Перед подачей нарежьте кубиками, разложите в бокалы, украсьте помидорами черри и листьями салата. Подавайте с итальянским полусухим белым вином.

//-- Студень из куриных окорочков, голени, печени и желудков с луком, чесноком и лавровым листом --//

//-- «Стипендиатский» --//

4–5 куриных окорочков
4–5 куриных голеней
3–4 куриные печени
3–4 куриных желудка
2 крупные луковицы
12 зубчиков чеснока
1 ст. ложка желатина
лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Куриные окорочка, голень и желудки положите в большую кастрюлю и залейте холодной водой из расчета 500 мл воды на 1 окорочок. Кастрюлю поставьте на огонь, доведите содержимое до кипения, снимите пену и накройте крышкой.

Уменьшите огонь до минимума и поварите 1 час – 1 час 30 минут до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Добавьте в бульон куриную печень, лук, лавровый лист, черный перец горошком и соль.

Спустя 30 минут снимите кастрюлю с огня и извлеките мясо. Из полученного бульона удалите лук и положите пропущенный через пресс чеснок. Отделите мясо от костей, желудки и печень нарежьте кусочками, перемешайте и разложите в формы. Бульон процедите через мелкое сито, чтобы удалить чеснок, перец и лук.

В небольшом количестве бульона растворите, помешивая, желатин в течение 5 минут. Подготовленный желатин влейте в кастрюлю с бульоном, перемешайте и разлейте в формы. Остывший холодец поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с горчицей, хреном, яблочным уксусом и свежим теплым хлебом.

//-- Заливное из куриной грудки с апельсинами, овощным ассорти, чесноком, сладкой паприкой и мускатным орехом --//

//-- «Оранж» --//

1 куриная грудка
4 апельсина
100 г замороженного овощного ассорти
2 зубчика чеснока
2 ст. ложки сладкой паприки
20 г желатина
специи для курицы, молотый мускатный орех и соль – по вкусу

Куриную грудку нарежьте мелкими кусочками, добавьте мелко нарезанный чеснок, специи для курицы, сок 1 апельсина и оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Затем положите предварительно размороженные и отжатые овощи и желатин. Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в рукав для запекания. Запекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С.

У оставшихся апельсинов срежьте верхнюю часть и аккуратно ложкой извлеките мякоть. Поместите апельсины в формочки (для удобства переноски в холодильник), наполните запеченной смесью и залейте образовавшимся при запекании соком. Поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из курицы с белым вином, луком, гвоздикой, корнем петрушки, лимоном и перцем --//

//-- «Хмельной» --//

1 тушка курицы

1 луковица

1 корень петрушки

1 лимона

1 стакан сухого белого вина

1–2 ст. ложки уксуса

20 г желатина

1 бутон гвоздики

черный перец горошком и соль – по вкусу

Влейте в воду, разбавленную уксусом, белое вино, положите мелко нарезанный лук и гвоздику. Добавьте корень петрушки, лавровый лист, нарезанный вместе с кожурой 1 лимон, черный перец горошком и все вскипятите.

В полученном отваре поварите до мягкости разрубленную на куски и посоленную курицу. Затем извлеките ее, полейте соком половины лимона, чтобы куриное мясо осталось белым, отделите мясо от костей и положите в глубокое блюдо.

Отвар поставьте на огонь, заправьте солью, уксусом или вином. Затем растворите желатин в небольшом количестве воды и влейте в подготовленный отвар, предварительно процеженный через салфетку. Полученной смесью залейте куриное мясо, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив ломтиками лимона и зеленью петрушки.

//-- Заливное из филе индейки с ананасным соком, лимоном, яйцами, морковью и петрушкой --//

//-- «Сочное» --//

500 г филе индейки

250 мл ананасного сока

1 шт. вареной моркови

1 сваренное вкрутую яйцо

1 лимон и немного лимонного сока

10 г желатина

растительное масло, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Филе нарежьте кусочками, отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовое мясо уложите в форму, разложите дольки лимона, нарезанную кружками морковь, ломтики вареного яйца и листочки петрушки.

Желатин разведите обязательно в 100 мл согласно инструкции. Подготовленный желатин смешайте с ананасовым и лимонным соком и залейте содержимое формы. Поместите ее в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из куриных грудок с картофелем, яйцами, петрушкой и чесноком --//

//-- «Аркадакский» --//

2–3 куриные грудки

1 вареная картофелина

4 сваренные вкрутую яйца
5 зубчиков чеснока
желатин (на 700 мл бульона)
1 пучок петрушки
приправы и соль – по вкусу

Куриные грудки залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и поварите на слабом огне до готовности, добавив соль и приправы в конце варки. Готовое мясо извлеките из бульона, мелко нарежьте или разберите на волокна.

Петрушку мелко нарежьте. Яйца разрежьте на 4 части, картофель нарежьте кубиками. Все подготовленные продукты разложите в формы.

Желатин разведите в полученном курином бульоне и прогрейте, помешивая, в течение 10–15 минут на слабом огне. В конце добавьте мелко нарезанный чеснок, снимите с огня, остудите, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из куриных грудок с яйцами, зеленым горошком, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью --//

//-- «Пензенское» --//

2 куриные грудки с кожей
100 г замороженного зеленого горошка
1 шт. моркови
1 луковица
4–5 сваренных вкрутую яиц
1 стебель черешкового сельдерея
20 г желатина
1 лавровый лист
3 горошины черного перца
соль – по вкусу

Морковь, лук и сельдерей очистите и крупно нарежьте. Грудки вымойте и вместе с овощами положите в кастрюлю с 2 л горячей воды. Доведите до кипения, уменьшите огонь, посолите и поварите 25 минут. За 10 минут до готовности добавьте лавровый лист и черный перец.

Готовые грудки извлеките из бульона, остудите и нарежьте тонкими ломтиками. Бульон процедите. Яйца разрежьте на 4 части. Желатин растворите в горячем процеженном бульоне.

На дно конусообразной формы положите треть нормы зеленого горошка. Влейте немного бульона с желатином так, чтобы он только покрывал горошек, и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время в центр формы уложите горкой ломтики куриного мяса. По краям поместите четвертинки яиц желтками наружу, влейте оставшийся бульон и поместите на 10 минут в холодильник.

Затем поверх полужастывшего слоя уложите оставшийся зеленый горошек и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму с готовым заливным переверните на блюдо. Сверху положите горячее полотенце и поддержите его до тех пор, пока заливное не отделится от формы.

//-- Холодец из куриной голени и лапок с рисом, баклажанами, сыром моцарелла, помидорами, сладким перцем, яблоками и ананасами --//

//-- «Орденский» --//

1 кг куриной голени
1 кг куриных лапок
450 г сыра моцарелла
200 г длиннозерного риса
200 г баклажанов
200 г помидоров
200 г моркови

200 г сладкого перца
200 г яблок
1 небольшая банка консервированных ананасов кольцами (425 г)
3 ст. ложки соевого соуса
2 ст. ложки сушеного измельченного корня сельдерея
1 ст. ложка сушеной петрушки
40 г сливочного масла
5 лавровых листов
1 ч. ложка сушеного розмарина
5 бутонов гвоздики
1 ст. ложка сушеной мяты
10 горошин черного перца
черный молотый перец и соль – по вкусу

Куриные лапки и голень помойте, отложите 2 голени, все остальное положите в жаропрочную глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и поместите в духовку на 1 час 30 минут при температуре 250 °С (не солите!).

Спустя это время извлеките голень из бульона, остудите, отделите мясо от костей и мелко нарежьте. Лапки вместе с бульоном поместите в духовку еще на 1 час при температуре 200 °С. Затем удалите лапки, бульон обязательно процедите.

Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте кольцами, посолите, залейте 1 ст. ложкой соевого соуса и оставьте на 30 минут. С одной из отложенных голеней срежьте мясо, мелко нарежьте, посолите, залейте 1 ст. ложкой соевого соуса и оставьте на 15–20 минут.

На дно небольшой жаропрочной емкости поместите солонку вверх дном, вокруг нее уложите кружки баклажанов. Мелко нарежьте 50 г сыра моцарелла, смешайте с куриной нарезкой, добавьте розмарин, 1 ч. ложку петрушки, немного соли, черного молотого перца, тщательно перемешайте и уложите плотным слоем поверх баклажанов.

Емкость накройте фольгой и поместите на 40 минут в духовку при температуре 200 °С. Спустя это время извлеките из духовки, остудите, переверните в форму для микроволновой печи и удалите солонку. У вас должна получиться центральная часть будущего холодца. Посыпьте сверху тертым сыром, разровняйте его при помощи лопатки и поместите на 30 секунд в микроволновую печь до расплавления сыра.

Оставшуюся отложенную голень залейте холодной водой, добавьте 2 лавровые листа, 3 бутона гвоздики, немного соли и поварите до готовности. Голень извлеките из бульона, остудите, отделите мясо от костей и мелко нарежьте. Половину нормы моркови натрите на крупной терке.

Бульон из-под голени процедите и сварите в нем промытый рис, тертую морковь, добавив при варке 1 ст. ложку мяты и соль. Вареный рис и морковь смешайте с куриной нарезкой, добавьте 2 ст. ложки соевого соуса и сливочное масло. Полученную смесь тщательно перемешайте и утрамбуйте на большом плоском блюде с помощью лопатки. Натрите на крупной терке 150 г сыра, посыпьте им смесь, уплотните лопаткой и поместите в микроволновую печь на 5 минут до полного расплавления сыра.

Смешайте процеженный бульон с нарезанной голенью и разделите на 2 части. Одну часть бульона с голенью смешайте с очищенным от кожуры, сердцевины и натертым яблоком. Добавьте оставшуюся гвоздику, черный перец горошком, 1 лавровый лист, 1 ст. ложку корня сельдерея, петрушку и соль. Все тщательно перемешайте и поместите в духовку на 40 минут при температуре 200 °С. У вас должен получиться пряный яблочный холодец.

Готовый яблочный холодец остудите и извлеките из него все пряности. Из пластиковых коробок и скотча сделайте форму в виде звезды, установите ее в подложку из риса, заполните яблочным холодцом и дайте застыть.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, очень мелко нарежьте и добавьте в оставшийся бульон с нарезанной голенью. Сладкий перец очистите от плодоножки, семян, разрежьте на 4 части и положите в бульон вместе с очищенной оставшейся морковью. Добавьте 3 лавровые листа, черный перец горошком, мяту, оставшийся корень сельдерея и соль.

Все перемешайте и поместите в духовку на 1 час при температуре 200 °С. У вас должен получиться томатный холодец. Остудите его, удалите сладкий перец и перец горошком, морковь и лавровый лист. Из пластика и скотча сделайте формы для лучей звезды, наполните их томатным холодцом и дайте застыть.

Застывшие лучи звезды поместите поверх яблочного холодца.

Из пластика сделайте круги, формируя центр звезды, наполните его томатным холодцом и дайте застыть. Ананасы откиньте на дуршлаг и нарежьте уголками. Морковь, сваренную в томатном холодце, нарежьте длинными полосками и вместе с кусочками ананаса уложите вокруг звезды.

Оставшийся сыр натрите на средней терке, разложите на круглом шаблоне из кальки и поместите на 30 секунд в микроволновую печь. Готовую светлую подложку уложите в центр звезды. Затем сделайте шаблон меньшего диаметра и заполните его густым соусом из сладкого перца, извлеченного из томатного холодца.

Для соуса очистите перец от кожицы, измельчите, заправьте 1 ст. ложкой соевого соуса и черным молотым перцем. Поверх соуса положите серп и молот из оставшегося сыра, запеченного в микроволновой печи. Для этого сделайте шаблоны из кальки в форме серпа и молота, разложите на них сыр и запеките его до полного расплавления.

//-- Заливное из курицы с морковью, луком, зеленью и маринованными огурцами --//

//-- «Рогожское» --//

500 г курятины

2–3 маринованные огурца

3 шт. моркови

1 луковица

20–30 г желатина

любая зелень и соль – по вкусу

В 200 мл холодной воды растворите желатин и оставьте на 1–2 часа для набухания. Из курятины сварите бульон, добавив очищенные целые лук, морковь и посолив. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Бульон процедите, добавьте набухший желатин и нагрейте до полного растворения желатина, не доводя до кипения.

Маринованные огурцы нарежьте кружками или полукружиями, вареную морковь – звездочками или полукружиями. В форму налейте немного бульона с растворенным желатином, поместите в холодильник и дайте немного загустеть. В загустевшее, но не застывшее желе уложите нарезанную морковь, рубленую зелень, часть нарезанных огурцов и поместите в холодильник до полного застывания.

Затем поверх застывшего слоя желе уложите кусочки куриного мяса, оставшиеся огурцы, залейте все еще одним слоем желе и поместите в холодильник до полного застывания.

Таким образом уложите все мясо до заполнения формы: каждый слой поливая желе и охлаждая до застывания. Перед подачей опустите форму с заливным примерно на 1 минуту в горячую воду и переверните содержимое на блюдо.

//-- Холодец из курицы с гвоздикой, зеленью петрушки, яйцами и чесноком --//

//-- «Валдайский» --//

1 курицы

1–2 сваренные вкрутую яйца

1 зубчик чеснока

1 лавровый лист

1–2 бутона гвоздики

зелень петрушки, черный перец горошком и соль – по вкусу

Курятину помойте, положите в кастрюлю, влейте около 3 л воды, добавьте соль, лавровый лист, гвоздику и черный перец горошком. Поварите на минимальном огне не менее 2 часов, периодически снимая пену и жир.

Готовую курятину извлеките из бульона, отделите мясо от костей и нарежьте маленькими кусочками. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с курятиной. Полученный бульон тщательно процедите.

Яйца нарежьте тонкими ломтиками. На дно формы уложите слой мяса, залейте небольшим количеством бульона так, чтобы он немного покрывал мясо, и поместите на 1 час в холодильник. Затем поверх застывшего слоя уложите ломтики яиц, листики петрушки, залейте все оставшимся бульоном и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из куриных крыльев, шеек и лапок с укропом, петрушкой, лавровым листом, луком, морковью и чесноком --//

//-- «Эконом-класс» --//

250 г куриных крыльев

250 г куриных шей

250 г куриных лапок

2 шт. моркови

1 луковица

4–6 зубчиков чеснока 2 пучка петрушки 2 пучка укропа

лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Куриные шеи, крылья и лапки тщательно помойте. Лапки обдайте кипятком, очистите от пленок и срежьте когти. Подготовленные продукты положите в кастрюлю, добавьте лук, морковь, петрушку, укроп и залейте все водой так, чтобы она покрывала мясо на 3–4 пальца.

Поставьте кастрюлю на огонь и поварите содержимое 3–4 часа при слабом кипении, периодически снимая пену и жир. В конце варки добавьте лавровый лист, перец и соль.

Затем извлеките мясо из бульона, отделите от костей, измельчите, разложите в формы и украсьте кружками вареной моркови. Готовому бульону дайте отстояться, процедите его и заправьте тертым чесноком.

Спустя 10 минут бульон снова процедите, остудите, залейте им мясо и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

//-- Заливное из индейки с каперсами, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью --//

//-- «Кунгурское» --//

500–600 г мяса индейки

100 г каперсов

4–5 сваренных вкрутую яиц

1 шт. моркови

1 луковица

1 стебель черешкового сельдерея

1 лавровый лист

20 г желатина

3 горошины черного перца

соль – по вкусу

Морковь, лук и сельдерей очистите и крупно нарежьте. Мясо индейки вымойте и вместе с овощами положите в кастрюлю с 2 л горячей воды. Доведите до кипения, уменьшите огонь, посолите и поварите до готовности. За 10 минут до окончания варки добавьте лавровый лист и черный перец горошком.

Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей и нарежьте тонкими ломтиками. Бульон процедите. Яйца разрежьте на ломтики. Желатин растворите в горячем процеженном бульоне.

На дно конусообразной формы положите треть нормы каперсов. Влейте немного бульона с желатином так, чтобы он только покрывал каперсы, и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время в центр формы уложите горкой ломтики индюшачьего мяса. По краям поместите

ломтики яиц, влейте оставшийся бульон и поместите на 10 минут в холодильник.

Затем поверх полужастывшего слоя уложите оставшиеся каперсы и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму с заливным переверните на блюдо. Сверху положите горячее полотенце и подержите его до тех пор, пока заливное не отделится от формы.

//-- Студень из петуха с чесноком, корнем петрушки, морковью, луком и лавровым листом по-молдавски --//

//-- «Рэсол» --//

- 1 тушка молодого петуха весом 1 кг
- 1 шт. моркови
- 1 корень петрушки
- 2 луковицы
- 2 головки чеснока
- 1 ст. ложки желатина
- 4 лавровые листа
- 6 горошин черного перца
- соль – по вкусу

Петуха опалите, выпотрошите, отрубите шейку, крылышки и лапки. Лапки ошпарьте, очистите от пленок и отбейте деревянным молотком. Подготовленную тушку разрубите на 4 части. Лапки, шейку, крылышки положите в кастрюлю и поверх уложите крупные куски петуха.

Добавьте мелко нарезанные корень петрушки, лук, морковь, залейте водой так, чтобы она покрывала мясо не менее чем на 5 см, и поварите 2 часа 30 минут на очень слабом огне. Затем крупные куски петуха извлеките из бульона, остальное поварите еще 1 час – 1 час 20 минут, добавив за 10 минут до готовности лавровый лист и перец горошком.

Все готовое мясо освободите от костей, измельчите и положите в форму. Желатин растворите в холодной воде, дайте набухнуть и процедите. Горячий бульон посолите, процедите, добавьте измельченный чеснок, подготовленный желатин, влейте в формы и остудите. Поместите на несколько часов в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из куриного филе, вареной колбасы и карбонада со сладким перцем, зеленым горошком и кориандром --//

//-- «Ассорти-очарование» --//

- 200 г куриного филе
- 200 г карбонада
- 200 г вареной колбасы
- 100 г свежемороженого зеленого горошка
- 3 шт. сладкого перца разного цвета
- 2 ч. ложки желатина в порошке
- 1 ч. ложки молотого кориандра
- 1 щепотка черного молотого перца
- соль – по вкусу

Куриное филе поварите 10–12 минут в кипящей подсоленной воде до готовности. Затем немедленно погрузите филе в ледяную воду, чтобы под воздействием температуры мясо не переварилось и не стало жестким. Бульон сохраните.

Остывшее филе нарежьте очень острым ножом на небольшие кубики. Колбасу и карбонад нарежьте такими же кусочками. Смешайте все виды мясной нарезки и поместите ее в холодильник.

Сладкий перец разрежьте пополам, удалите плодоножки, семена, белые пленки и нарежьте аккуратными ромбиками или треугольниками. Нарезанный перец обдайте крутым кипятком. Зеленый горошек разморозьте, слейте выделившуюся жидкость, но не отжимайте, и смешайте с кусочками

перца и мясной нарезкой.

Бульон остудите до комнатной температуры, процедите через плотную салфетку или несколько слоев марли, доведите до кипения, если нужно, добавьте соль, приправьте черным перцем и кориандром. Всыпьте в бульон желатин, перемешайте и еще раз процедите через сито.

В формочки для заливного разложите смесь из курятины, сладкого перца и зеленого горошка, залейте подготовленным бульоном и поместите на ночь в холодильник. Подавайте на блюде, перевернув формочки вверх дном и накрыв на несколько секунд полотенцем, смоченным в горячей воде.

//-- Холодец из куриных лапок и куриного фарша с душистым перцем, корнем петрушки, морковью и чесноком --//

//-- «Антикризисный» --//

1 кг куриных лапок

500 г куриного фарша

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

2 головки чеснока

лавровый лист, желатин, душистый перец горошком и соль – по вкусу

Куриные лапки очистите от пленок и срежьте когти. Залейте лапки холодной водой так, чтобы она покрывала их на 3–4 см. Доведите до кипения, снимите пену и поварите 2 часа.

Затем добавьте специи, морковь, лук, корень петрушки, немного подсолите и продолжайте варить до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Готовые лапки извлеките из бульона, освободите от костей и измельчите мякоть.

В бульон положите фарш, посолите и проварите 30 минут. Затем добавьте измельченную мякоть, измельченный чеснок и прокипятите в течение нескольких минут. Влейте предварительно намоченный в воде желатин (1–2 ст. ложки), доведите до кипения, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из вареного и жареного куриного филе с помидорами, петрушкой и мускатным орехом --//

//-- «Ильинское» --//

500 г вареного куриного филе

150 г жареного куриного филе

400 мл куриного бульона

25 г желатина

3–4 веточки петрушки

50 г сливочного масла

помидоры, молотый мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Желатин замочите в холодной воде, процедите, влейте в подогретый бульон, доведите до кипения и прогрейте до полного растворения желатина. Затем остудите, влейте на блюдо слоем толщиной 5 мм и поместите на 30 минут в холодильник.

Жареное куриное филе 2 раза пропустите через мясорубку, смешайте со сливочным маслом, посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом. Полученный паштет тщательно взбейте вилкой или венчиком.

Вареное куриное филе нарежьте тонкими ломтиками и уложите на блюдо поверх застывшего слоя желе. С помощью кулинарного мешочка выдавите на каждый ломтик немного куриного паштета. Украсьте блюдо ломтиками помидоров и зеленью петрушки. Залейте все оставшимся желе и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из птичьих потрохов с морковью, луком, укропом, яйцами и корнем пастернака --//

//-- «Поэтическое» --//

1 кг птичьих потрохов

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень пастернака

1 сваренное вкрутую яйцо

1 ст. ложка желатина

зелень укропа, перец и соль – по вкусу

Птичьи потроха тщательно промойте, залейте холодной водой и поварите на слабом огне до готовности, снимая пену и посолив в конце варки. Печень сварите отдельно. Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, измельчите вместе с печенью, добавьте перец и, если надо, соль. Бульон процедите.

Желатин залейте холодной водой и оставьте для набухания. Затем смешайте с 2 стаканами полученного бульона и нагрейте до полного растворения желатина. Полученную смесь процедите, тонким слоем влейте в форму и поместите в холодильник до застывания.

Поверх застывшего слоя желе уложите кружки яйца, моркови и рубленую зелень укропа. Залейте все тонким слоем желе и поместите в холодильник до застывания. Затем разложите мясо, залейте оставшимся желе и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму подержите немного в горячей воде и переверните содержимое на блюдо. Подавайте с хреном.

Блюда из мяса-ассорти

//-- Холодец из говяжьих и бараньих ножек, говяжьих ушей, свиных губ, мясной обрести и рубца с чесноком и лавровым листом --//

//-- «Разные разности» --//

800 г говяжьих и бараньих ножек, говяжьих ушей и свиных губ

400 г мясной обрести и рубца

2 шт. моркови

2–3 луковицы

4–5 зубчиков чеснока

зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Все мясные продукты тщательно очистите, вымойте, разрубите и нарежьте кусками. Мясо, кроме свинины и обрести, залейте холодной водой (на 1 кг продуктов – 2 л воды) и доведите до кипения. Снимите пену и поварите 6–8 часов на минимальном огне, периодически снимая жир.

Спустя 3–4 часа от начала варки добавьте свиные продукты. За 2 часа до окончания варки положите обресть, лук и морковь. За 30 минут до конца варки добавьте зелень петрушки, соль и специи.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарежьте кусочками 5–7 см. Бульон процедите, накройте крышкой и оставьте в теплом месте. Подготовленное мясо разложите в формы и посыпьте измельченным чесноком.

Тонкой струйкой влейте в формы процеженный бульон, остудите, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник. С застывшего холодца аккуратно снимите жир. Перед подачей переверните форму на большое блюдо, накройте горячим полотенцем и энергично встряхните.

//-- Заливное из мозгов, ветчины и яиц с томатным соком, петрушкой, укропом и зеленым салатом под сливочно-луковым соусом --//

//-- «Парадиз» --//

500 г мозгов
400 г ветчины
6 сваренных вкрутую яиц
2 стакана томатного сока
3–4 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа
листья зеленого салата, растительное масло и уксус – по вкусу

Для соуса:

1 луковица
2 стакана сливок
0.5 стакана сухого белого вина
1 стакана мясного бульона
4 ст. ложки муки
20 г желатина
130 г сливочного масла
сахар и соль – по вкусу

Мозги очистите от пленок и сварите в подсоленной воде, добавив немного уксуса. Готовые мозги остудите и вместе с ветчиной нарежьте небольшими кубиками. Яйца разрежьте вдоль на 8 частей каждое.

В форму, смоченную холодной водой, влейте немного соуса, остудите на льду или в морозильной камере, положите форму набок и, поворачивая ее, остудите соус на стенках формы. Затем уложите в форму слоями мозги, яйца и ветчину. Каждый слой полейте соусом и охладите, посыпая рубленым зеленым салатом и зеленью.

Заполните всю форму, залейте соусом и поместите в холодильник. Затем уложите заливное на блюдо, по краю разложите кружки помидоров и поверх них положите кружки яиц. Между ними разместите листики зеленого салата, слегка политого смесью из уксуса и растительного масла.

Для соуса обжарьте нарезанный лук в 50 г сливочного масла до золотистого цвета, добавьте оставшееся масло, муку, перемешайте, но не жарьте, влейте сливки и вскипятите. Затем разбавьте горячим бульоном, смешанным с томатным соком и тщательно перемешайте. Полученную смесь снова вскипятите, процедите через сито, добавьте разведенный желатин, влейте полстакана сухого белого вина и все перемешайте.

//-- Холодец из свиных ножек, говяжьей голени и куриных крылышек с морковью, луком и чесноком -
-//

//-- «Невельский» --//

1 свиная ножка
1 говяжья голень
3–5 куриных крылышек
1 шт. моркови
1 луковица
3–5 зубчиков чеснока
соль – по вкусу

Свиную ножку тщательно помойте, поскоблите, снимите копыто и разрежьте вдоль пополам. Говяжью голень нарубите крупными кусками. В 6-литровую кастрюлю положите подготовленные продукты, залейте доверху холодной водой и поставьте на огонь.

Когда содержимое закипит, снимите пену, накройте крышкой, уменьшите огонь до минимума и поварите все около 7 часов. За 3 часа до окончания варки добавьте куриные крылышки. За 1 час – 1 час 30 минут до окончания варки положите в бульон очищенную от шелухи луковицу и целую

очищенную морковь.

Готовое мясо извлеките, в полученный бульон добавьте тертый или пропущенный через пресс чеснок, посолите и доведите до кипения. Отделите мясо от костей. Мякоть, шкурку, хрящики, кожицу мелко нарежьте, перемешайте, разложите тонким слоем в формы и аккуратно залейте процеженным бульоном. Морковь нарежьте кружками и разложите поверх мяса. Все остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с горчицей, хреном, аджикой.

//-- Заливное из фазана с постной свининой, телятиной, гусиным жиром, коньяком, портвейном, вином, тимьяном и черным тмином в горшочке --//

//-- «Неописуемое» --//

- 1 тушка фазана
- 350 г постной свинины
- 250 г гусиного жира
- 350 г телятины
- 50 г сала
- 2 яйца
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 50 мл коньяка
- 50 мл портвейна
- 100 мл сухого белого вина
- 20 г желатина
- 1 ч. ложки измельченного тимьяна 3 лавровые листа
- 0.5 ч. ложки посевной чернушки (каринджи, черного тмина)
- 100 мл растительного масла перец и соль – по вкусу

Отделите мякоть фазана от костей. Морковь и лук мелко нарежьте. На сковороду с разогретым растительным маслом положите кости фазана, морковь, лук, обжарьте до золотистого цвета, полейте половиной нормы коньяка и портвейна, затем сухим белым вином, влейте 1 стакан воды и потушите 30 минут на слабом огне, удаляя жир.

Мелко нарежьте сало, свинину и телятину. Филейную часть фазана нарежьте ломтиками, остальную мякоть небольшими кусочками. Мясо положите в салатник с тимьяном и лавровым листом. Когда кости фазана сварятся, часть полученного от варки соуса процедите, остудите, полейте им мясо, добавив оставшийся коньяк и портвейн, и оставьте мариноваться на 12 часов.

Спустя это время мясо извлеките из маринада. Ломтики мяса фазана отложите, к оставшемуся мелко нарезанному мясу добавьте яйца, соль, перец, посевную чернушку, влейте маринад и все тщательно перемешайте.

Большой горшок смажьте внутри гусиным жиром, на дно уложите слоями, чередуя, слой фарша, затем – несколько ломтиков мяса фазана, потом снова слой фарша и т. д., последним слоем уложив фарш. Слегка уплотните, сверху положите оставшийся гусиный жир. Горшок поместите на водяную баню, доведите до кипения на сильном огне, накройте крышкой и поместите на 1 час 30 минут в горячую духовку.

Спустя это время горшок извлеките из духовки, снимите крышку и положите на содержимое гнет. Остудите и поместите в холодильник. Когда горшок охладится, приготовьте желе из оставшегося маринада и желатина, залейте им содержимое горшка и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком --//

//-- «Печорский» --//

- 1 кг 500 г говяжьей голени

1 кг 500 г куриных лапок
2 шт. моркови
2 луковицы
1 головка чеснока
4 сваренные вкрутую яйца
1–2 лавровые листа
2 ст. ложки желатина
перец и соль – по вкусу

Говяжьё голень и куриные лапки вымойте. В 5-литровую кастрюлю положите говяжьё голень и залейте её холодной водой. Доведите до кипения, снимите пену, накройте крышкой и поварите, посолив, 4 часа на минимальном огне.

Спустя 2 часа добавьте куриные лапки. За 1 час – 1 час 30 минут до окончания варки положите лук и морковь. В конце варки добавьте лавровый лист. Желатин залейте чашкой остуженного бульона и оставьте на 40 минут для набухания.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, мелко нарежьте и разложите в формы. Из бульона извлеките лук, морковь, лавровый лист, добавьте соль, перец, мелко нарезанный чеснок, набухший желатин и снимите с огня. Полученный бульон несколько минут помешивайте до полного растворения желатина.

Поверх мяса в формах разложите нарезанные кружками яйца, все аккуратно залейте горячим процеженным бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с горчицей, хреном со свеклой.

//-- Заливное из запеченного кролика в винном маринаде с телячьей ножкой, беконом, белым вином и букетиком гарни --//

//-- «От Жерара Депардье» --//

1 тушка кролика
1 телячья ножка
100 г бекона
4 шт. моркови
4 луковицы
300 мл сухого белого вина
0.5 лимона
1 букетик гарни (или лавровый лист, тимьян, розмарин, мускатный орех)
1 пучок петрушки
1 стакан оливкового масла
перец и соль – по вкусу

Для маринада в миску налейте белое вино, оливковое масло и добавьте букетик гарни (или лавровый лист, тимьян, розмарин, немного мускатного ореха). Одну очищенную морковь и 2 очищенные луковицы разрежьте пополам и положите в маринад. Добавьте 1 ст. ложку лимонного сока.

У кролика отделите мясо от костей и нарежьте мякоть на куски. Кости и печень сохраните. Мясо и печень положите в маринад, перемешайте и оставьте на ночь при комнатной температуре.

Очистите остальные морковь и лук, залейте водой и поварите вместе с костями и телячьей ногой не менее 2 часов. После закипания уменьшите огонь и постоянно снимайте пену, посолив в конце варки.

Остывший бульон процедите через мелкое сито. Бекон нарежьте тонкими ломтиками и уложите на дно огнеупорной формы. Поверх уложите куски кролика и крупно нарезанные лук и морковь из маринада. Залейте все небольшим количеством маринада и запекайте в духовке около 1 часа в закрытой форме. Следите за тем, чтобы постоянно оставалось небольшое количество жидкости.

Готовую крольчатину остудите и мелко нарежьте. Уложите в форму слоями кусочки мяса и

рубленую зелень петрушки, поливая бульоном. Дайте застыть и повторите слои несколько раз. Форму поместите на 1–2 дня в холодильник.

//-- Холодец из свиных копыт, куриного филе и мякоти свинины с лавровым листом, чесноком, зеленью петрушки, душистым перцем и гвоздикой --//

//-- «Псковский» --//

4 свиные копыта

300 г мякоти свинины

400 г куриного филе

1 шт. моркови

1 луковица

1 лавровый лист

1 зубчик чеснока

1 бутон гвоздики

зелень петрушки, душистый перец горошком и соль – по вкусу

Свиные копыта тщательно вымойте, залейте холодной водой и оставьте на 2 часа. Филе курицы нарежьте кусками. В большую кастрюлю положите копыта и мякоть свинины. Залейте все холодной водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем воду слейте, содержимое кастрюли залейте свежей водой и поварите все на слабом огне, периодически снимая пену.

Лук очистите, помойте и нарежьте четвертинками. Очищенную морковь нарежьте брусочками. Добавьте в кастрюлю куриное филе, лук, морковь, лавровый лист, душистый перец горошком и гвоздику. Все тщательно перемешайте и поварите 5–6 часов на слабом огне. Затем снимите с огня, удалите лук, морковь и извлеките копыта и мясо. Полученный бульон посолите, вскипятите и снимите с огня.

Мякоть свинины и курятину нарежьте небольшими кусочками, разложите в формы и залейте бульоном. Чеснок пропустите через пресс и добавьте в формы. Остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив веточками петрушки.

//-- Студень из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком --//

//-- «Таганрогский» --//

1 телячья ножка

500 г гусиных потрохов

2 шт. моркови

2 луковицы

1 корень петрушки

уксус, сахар, черный перец горошком и соль – по вкусу

Подготовленные потроха, ошпаренную, нарубленную телячью ножку поварите с морковью, луком и корнем петрушки до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. За 30 минут до готовности добавьте черный перец горошком и соль.

Готовое мясо отделите от костей и вместе с гусиными потрохами мелко нарежьте, затем разложите в формы. Бульон прокипятите, заправив уксусом, сахаром и солью, и залейте подготовленное мясо с потрохами. Все остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из свиных ножек и телячьей голени с петрушкой, чесноком, лавровым листом, душистым перцем и лимоном --//

//-- «Касимовский» --//

3 кг свиных ножек

1 кг 500 г телячьей голени

3 шт. моркови

3 луковицы
3 корня петрушки с зеленью
1 головка чеснока
2 лимона
3 лавровые листа
10 горошин черного горького и душистого перца
зеленый салат, молотый черный перец и соль – по вкусу

Ножки и голень осмолите, очистите и помойте. Ножки разрежьте вдоль пополам, голень нарубите на куски. Все сложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Во время закипания снимите пену, добавьте овощи (корень петрушки без зелени), специи, немного посолите и поварите на слабом огне до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей (3–4 часа).

Когда бульон отстоится, снимите с него жир и слейте в другую посуду. Мясо нарежьте мелкими кусочками, морковь нарежьте фигурно и положите все в глубокие тарелки или в маленькие глубокие салатницы. Бульон заправьте толченым чесноком, молотым перцем, солью, процедите и залейте им мясо.

Перед подачей холодец в посуде осторожно обведите острым ножом и переверните на круглые блюда, выстланные листьями зеленого салата. Подавайте, украсив зеленью петрушки и фигурно нарезанным лимоном.

//-- Порционное заливное из куриной грудки с ветчиной, кукурузой, зеленым горошком и морковью --//

//-- «Конфетти» --//

500 г куриной грудки
500 г ветчины
1 банка консервированной кукурузы
1 банка консервированного зеленого горошка
1 шт. моркови
50 г желатина на 1 л бульона
соль – по вкусу

Куриную грудку и морковь поварите в 1 л воды около 30 минут, посолив в конце варки. Желатин замочите в 100 мл холодной воды и оставьте набухать. В формочки разложите нарезанную кубиками грудку, морковь, ветчину, 2 ст. ложки консервированной кукурузы и зеленого горошка.

Полученный бульон процедите, добавьте в него желатин и доведите до кипения, но не кипятите, разлейте в формочки и остудите. Формочки поместите в холодильник до полного застывания содержимого. Перед подачей опустите каждую формочку на несколько секунд в кипяток и переверните на блюдо.

//-- Холодец из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем, яйцами и луком --//

//-- «Михайловский» --//

1 телячья голова
1 свиной головы
2 шт. моркови
2 луковицы
2 корня петрушки с зеленью
3–4 зубчика чеснока
3 сваренные вкрутую яйца
2–3 лавровые листа
5–6 горошин горького перца
молотый черный перец и соль – по вкусу

Головы очистите, помойте, нарубите на куски, сложите все в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Во время закипания снимите пену, добавьте овощи (корень петрушки без зелени), специи, слегка посолите и поварите на слабом огне до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей (3–4 часа).

Когда бульон отстоится, снимите жир. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, разложите в формы и залейте частью процеженного бульона, предварительно заправив его толченым чесноком, молотым перцем и солью.

Остывшее блюдо поместите в холодильник. Когда холодец застынет, украсьте его фигурно нарезанной морковью, кружками яиц, зеленью петрушки, залейте оставшимся бульоном и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью --
//

//-- «Сергачевское» --//

1 кг 500 г говяжьей голени
500 г мякоти говядины
900 г свиной голени (от задней ножки)
1 кг индюшачьей голени
1 лимон
1 шт. моркови
1 луковица
1 головка чеснока
10 горошин душистого перца
5 лавровых листьев
соль – по вкусу

Промытые голени и мясо опустите в кипящую воду, поварите 3 минуты и извлеките. В кастрюле доведите до кипения 3 л воды, положите голени и мясо, доведите до кипения, добавьте разрезанный пополам лимон, морковь и лук. Посолите, положите лавровый лист, душистый перец и поварите все под крышкой 5 часов 30 минут.

Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, измельчите и разложите в формы. Посыпьте натертым на крупной терке чесноком и через мелкое сито залейте кипящим бульоном.

Остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью --//

//-- «Рязанский» --//

500 г телячьих ножек
500 г птичьих потрохов, голов, лапок, крылышек
3 шт. моркови
2 луковицы
2–3 зубчика чеснока
2 сваренные вкрутую яйца
любая зелень, перец и соль – по вкусу

Телячьи ножки очистите, вымойте, разрежьте на куски, залейте холодной водой и доведите до кипения. Затем снимите пену и поварите на слабом огне до тех пор, пока мясо не будет отделяться от костей. К концу варки положите тщательно промытые птичьи потроха, головы, лапки, крылышки и овощи (лук, морковь целиком), посолите и поперчите.

Готовый бульон процедите, добавьте в него чеснок и прокипятите. Отделите мясо от костей, разложите в формы, залейте частью процеженного бульона и остудите. Затем разложите нарезанные кружками яйца, рубленую зелень, залейте оставшимся бульоном и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком --//

//-- «Армавирский» --//

400 г путового говяжьего сустава
200 г мякоти говядины
800 г курятины

2 шт. моркови
1 небольшая луковица
чеснок, корень петрушки, хрена, специи и соль – по вкусу

Обработанный говяжий сустав разрубите, залейте холодной водой (на 1 кг мяса – 2 л воды) и поварите 6–8 часов на слабом огне, периодически снимая жир и пену. Через 3–4 часа положите говядину и курятину и поварите все до готовности. За 30 минут до окончания варки добавьте в бульон подготовленные овощи и специи.

Сваренное мясо, курятину, сустав извлеките из бульона. У курятины удалите кости, у сустава – кости и сухожилия. Вся мякоть мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Бульон процедите, положите в него измельченное мясо, соль из расчета 20 г на 1 кг холодца и поварите 10–20 минут. В конце варки добавьте измельченный чеснок. Затем разлейте в формы, охладите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

//-- Порционный холодец из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой в чашках --//

//-- «Перхушковский» --//

500 г говяжьей голени
1 кг свиной голени
1 свиная ножка
1 тушки курицы
1 шт. моркови
2 луковицы
1 головка чеснока
1 корень петрушки с зеленью
3 сваренные вкрутую яйца
200 г консервированного зеленого горошка
2–3 лавровые листа
5–6 горошин черного перца
молотый черный перец и соль – по вкусу

Свиную и говяжью голень и ножку осмолите, очистите и вымойте. Ножку разрежьте вдоль пополам, голень и курицу нарубите кусками. Положите все в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 2–4 см, и поставьте на огонь. После закипания снимите пену, добавьте овощи, специи, посолите и поварите 3–4 часа на очень слабом огне, пока мясо не начнет отделяться от костей. Дайте бульону отстояться и снимите с него жир.

На дно чашек положите по кружку яйца, вокруг него разложите консервированный зеленый горошек, фигурно нарезанную вареную морковь и зелень петрушки. Отделите мясо от костей, мякоть измельчите и разложите в чашки.

Заправьте бульон измельченным чесноком, солью, перцем, процедите, разлейте в чашки, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей осторожно обведите холодец в чашках острым ножом, переверните чашки вверх дном и уложите содержимое на блюдо.

//-- Заливное из бараньего языка в желе с зеленым горошком, шампиньонами, брокколи и морковью --//

//-- «Шепот» --//

4 бараньих языка
120 г шампиньонов
1 небольшой кочан брокколи
200 г консервированного зеленого горошка
100 г тертой моркови
4 ч. ложки желатина
зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Для курт-бульона:

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень сельдерея

1 зубчик чеснока 1 бутон гвоздики

зелень петрушки и черный перец горошком – по вкусу

Языки положите в холодную воду, время от времени ее меняя, затем поварите 10 минут в кипящей подсоленной воде. Воду процедите. Языки поварите в курт-бульоне в течение 45 минут. Затем бульон процедите, очистите языки от кожицы и сохраните в охлажденном виде.

Шампиньоны сварите в подсоленной воде под крышкой. Зеленый горошек откиньте на дуршлаг, сохранив сок. В кастрюлю положите языки, брокколи, морковь, зеленый горошек и шампиньоны. Желатин разведите в 500 мл бульона, в котором варились языки, предварительно сняв с него жир, и нагрейте до полного растворения желатина.

Смешайте подготовленный желатин с оставшимся бульоном, соком из-под зеленого горошка, посолите, поперчите и перелейте в кастрюлю к языкам. Поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей извлеките из кастрюли, разрежьте на кусочки и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Для курт-бульона все ингредиенты поварите 45 минут в 2 л воды.

//-- Холодец из свиной рульки, мясной обрезки и костей с сельдереем, луком-пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом --//

//-- «Темный» --//

500 г мясной обрезки и свиной рульки

500 г мясных костей

50 г корня сельдерея и стебля лука-порея

1 луковица

2 л мясного бульона

растительное масло, лавровый лист, тимьян, майоран и соль – по вкусу

Мясо нарежьте кусочками. Сельдерей очень мелко шинкуйте, лук нарежьте кубиками. Разогрейте растительное масло в большой кастрюле и обжарьте мясо вместе с костями до светло-коричневого цвета. Добавьте сельдерей, лук-порей, репчатый лук и, помешивая, обжарьте все в течение нескольких минут.

Затем потушите, влив немного холодной воды, добавьте горячий бульон и пряности. Доведите все до кипения и поварите 3 часа 30 минут – 4 часа 30 минут на слабом огне, периодически снимая пену, до тех пор, пока жидкости не останется примерно 500 мл. Готовое блюдо остудите, снимите жир, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки --//

//-- «По рецепту Вильяма Похлебкина» --//

4 телячьи ножки

1 свиная голова

1 шт. моркови

2 луковицы

1 корень петрушки

1 головка чеснока

5 лавровых листьев

10 горошин черного перца

5 горошин душистого перца

молотый черный перец и соль – по вкусу

Свиную голову и телячьи ножки промойте, очистите и разрубите на равные части. Сложите все в большую

кастрюлю, залейте водой (на 1 кг мяса – 1 л воды), доведите до кипения, уменьшите огонь и поварите 6–8 часов на слабом огне до тех пор, пока объем воды не уменьшится в 2 раза.

За 1 час до окончания варки добавьте лук, морковь и корень петрушки. За 20 минут до готовности положите лавровый лист, черный перец горошком, душистый перец и соль. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, мелко нарубите и смешайте с мелко нарубленным чесноком и небольшим количеством молотого черного перца.

Оставшиеся кости положите в бульон и поварите еще 1 час – 1 час 30 минут. Готовый бульон тщательно процедите через сито и залейте им подготовленное и разложенное в формы мясо. Накройте формы крышкой и поместите на 3–5 часов в холодильник. Подавайте с горчицей, хреном и толченым чесноком, смешанным со сметаной.

//-- Холодец из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем --//

//-- «Деликатный» --//

2 свиные ножки

400 г белого куриного мяса без кожи

1 шт. моркови

1 луковица

2 лавровые листа

6 горошин черного перца

зелень петрушки, чеснок и соль – по вкусу

В глубокую кастрюлю положите подготовленные свиные ножки и куриное мясо, залейте 2 л холодной воды, доведите до кипения, снимите пену и поварите на 6 часов минимальном огне. За 1 час до окончания варки добавьте лук, морковь, лавровый лист, черный перец горошком и соль.

Из готового бульона извлеките мясо и овощи. Мясо отделите от костей и мелко крошите, бульон процедите. Положите мясо в форму, посыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки и измельченным чесноком, залейте бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью --//

//-- «Румянцевский» --//

1 кг говяжьей голени

500 г курятины

2 свиные уха

1 шт. моркови

2 луковицы

1 корень петрушки

1 головка чеснока

3–4 сваренные вкрутую яйца

2–3 лавровые листа

5 горошин черного перца

соль – по вкусу

Говяжью голень замочите в холодной воде на ночь, затем тщательно очистите острым ножом и промойте. Положите голень в кастрюлю, добавьте куриное мясо и свиные уши. Залейте все водой так, чтобы она покрывала мясо на 7–8 см. Доведите до кипения, снимите пену и убавьте огонь до минимума.

Добавьте неочищенный лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, горошины черного перца и соль. Поварите все в течение 1 часа 30 минут, затем извлеките овощи (сохранив морковь) и поварите еще 6–8 часов на самом слабом огне.

Готовое мясо извлеките из бульона, остудите, отделите от костей и измельчите. Бульон тщательно процедите через сито и добавьте в него мелко нарубленный чеснок. Мясо разложите в формы, посыпьте молотым черным перцем и залейте бульоном.

Накройте формы крышками и поместите в холодильник до полного застывания содержимого. Перед подачей окуните форму в горячую воду и переверните содержимое на блюдо. Подавайте, украсив кружками вареной моркови и ломтиками яиц.

//-- Холодец из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, лимоном, уксусом и петрушкой --//

//-- «Хвалынский» --//

1 кг свиных или телячьих ножек
300 г голени телятины
3 шт. моркови
1 луковица
2 зубчика чеснока
2 стебля сельдерея
3 лавровые листа
0.5 стакана уксуса
5 горошин черного перца
зелень петрушки, растительное масло и соль – по вкусу

Ножки и голень разрубите на несколько частей, положите в кастрюлю, добавьте лук, морковь, лавровый лист, перец горошком, сельдерей и чеснок. Влейте столько воды, чтобы она прикрывала мясо, и поварите 2 часа на слабом огне, снимая пену.

Спустя это время посолите, добавьте петрушку, уксус и поварите еще 2 часа. Затем извлеките мясо из бульона, отделите от костей и вместе с морковью нарежьте ломтиками. Бульон процедите.

Разложите ломтики моркови на дно смазанной растительным маслом формы, поверх положите мясо, посыпьте рубленой зеленью петрушки и залейте бульоном. Формы поместите в холодильник до полного застывания содержимого, затем аккуратно снимите жир. Подавайте с ломтиками лимона и измельченной петрушкой.

//-- Холодец из телячьей головы, говядины и дичи с кореньями, яйцами и шафраном --//

//-- «Галантир по старинному рецепту» --//

1 телячья голова
400 г нежирной говядины
400 г любого другого мяса (лучше дичи)
1 шт. моркови
1 луковица
1 корень петрушки
1 корень сельдерея
2 яйца
3–4 сваренные вкрутую яйца
специи, несколько капель лимонного сока, шафран или куркума и соль – по вкусу

Телячью голову тщательно промойте, разрубите на равные части, удалите мозги и язык. Голову, куски говядины и мяса (дичи) положите в кастрюлю. Добавьте морковь, корень петрушки и сельдерея, лук, специи, немного шафрана или куркумы и соль. Залейте водой так, чтобы она покрывала мясо на 5–7 см, доведите до кипения, снимите пену, убавьте огонь и поварите 6–8 часов на минимальном огне.

Через 1 час после начала варки овощи и коренья извлеките из бульона (сохранив морковь). Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Бульон процедите через плотную салфетку или полотенце, добавьте сырые яйца, еще раз прокипятите и процедите.

В полученный прозрачный бульон капните несколько капель лимонного сока для осветления. Кусочки мяса разложите в формы, украсьте кружками моркови и вареных яиц, залейте полученным галантиром, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой,

тархуном, петрушкой и тимьяном --//

//-- «Джентльменский» --//

500 г говядины
500 г телятины
500 г свинины
1 телячья ножка
250 г бекона
1 луковица
300 мл сухого белого вина
4 ст. ложки мадеры
2 зубчика чеснока
4–5 веточек тархуна
4–5 веточек петрушки
4–5 веточек тимьяна
соль – по вкусу

Лук и чеснок очистите, зелень вымойте и свяжите ниткой в пучок. Положите в кастрюлю телячью ножку, бекон, зелень, лук, чеснок и мясо. Влейте сухое белое вино, воду и поварите 5 часов на слабом огне, посолив в конце варки.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и мелко нарубите. Приправьте солью, перцем, влейте мадеру и перемешайте. Подготовленную мясную массу уложите в форму, влейте процеженный бульон, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью --//

//-- «Бесподобный» --//

1 телячья голень
1 свиная голень
1 тушка петуха
1–2 шт. моркови
1–2 луковицы
1 корень петрушки
чеснок, черный перец горошком и соль – по вкусу

Все мясные продукты помойте и положите на 2 часа в холодную воду. Затем еще раз помойте, уложите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на ширину ладони. Как бульон закипит, снимите пену, посолите, накройте крышкой, уменьшите огонь до минимума и поварите 4 часа.

Спустя это время добавьте черный перец горошком, часть чеснока, лук, морковь, корень петрушки и поварите все еще 1 час 30 минут – 2 часа. Проверьте готовность, капнув бульон на блюдце и поместив в холодильник: если капля застынет – бульон готов.

Извлеченное из бульона мясо отделите от костей с помощью вилки и ножа, не смешивая сорта, и слоями уложите в формы. Поверх разложите оставшийся измельченный чеснок и фигурно нарезанную морковь. Залейте бульоном и оставьте на 30 минут – 1 час при комнатной температуре. Затем осторожно снимите пленку из жира и поместите формы в холодильник до полного застывания содержимого.

//-- Холодец из свиных копыт, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем --//

//-- «Бархатный» --//

4 свиные копыта
300 г мякоти свинины
2 куска куриного филе
1 шт. моркови
1 крупная луковица

1 бутон гвоздики

чеснок, любая зелень, маслины, имбирь, лавровый лист, душистый перец горошком и соль – по вкусу

Свиные копыта тщательно помойте щеткой под проточной водой и замочите в холодной воде на 1 час 30 минут – 2 часа. Каждый кусок куриного филе разрежьте на 2 части. В большую кастрюлю положите свиные копыта, мякоть свинины и залейте водой так, чтобы она покрывала мясо.

Доведите до кипения, собирая пену, дайте покипеть 2–3 минуты и слейте воду. Если необходимо, копыта промойте еще раз и почистите ножом. Затем вновь залейте водой, доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума и поварите 5–6 часов, постоянно снимая жир.

За 3 часа до окончания варки добавьте куриное филе и луковицу, нарезанную на 4 части, но целую на хвостике. Морковь разрежьте на две части. Добавьте лавровый лист, перец горошком, гвоздику и имбирь. С готового бульона аккуратно снимите пленку, извлеките морковь и лук. Все посолите, дайте покипеть 1 минуту и снимите с огня.

Извлеките из бульона копыта, свиную мякоть, куриное филе и положите их в разные емкости. Копыта выбросьте, свиную мякоть и куриное филе разберите пальцами на волокна и разложите слоями, чередуя, в неглубокие формы (тарелки). Влейте в формы немного бульона, в каждую из них положите по 1 зубчику пропущенного через пресс чеснока, остудите и поместите в холодильник.

Затем украсьте каждую форму рубленой зеленью и маслинами, прижав их к застывшему первому слою. Поверх аккуратно влейте до края формы оставшийся бульон и поместите в холодильник до полного застывания. Как только холодец застынет, накройте его пищевой пленкой и в таком виде храните в холодильнике.

//-- Холодец из телячьих ножек, горла индюшки и куриных крыльев с корнем петрушки, морковью, гвоздикой и луком в скороварке --//

//-- «Хрустящий» --//

1 телячья ножка

1 горло индюшки

3 куриные крылышка

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

3 сваренные вкрутую яйца

1 бутон гвоздики

черный перец горошком и соль – по вкусу

Все мясные продукты тщательно вымойте. Луковицу помойте, не очищая от шелухи, и воткните в нее бутон гвоздики. Положите в скороварку мясо, морковь, лук, корень петрушки и залейте все холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 1–2 см.

Доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь до минимума и тщательно снимите пену. Посолите, добавьте перец горошком, закройте скороварку и поварите содержимое 3 часа. Спустя это время сбросьте давление и откройте скороварку.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарубите. Бульон процедите через марлю, сложенную в 4 слоя. Морковь нарежьте кружками и уложите в форму. Поверх разложите мясо, нарезанные кружками яйца, залейте бульоном и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из свиной и говяжьей голени, свиной ножки и курицы с петрушкой, зеленым горошком и чесноком --//

//-- «Рославльский» --//

1 кг свиной голени

1 свиная ножка

500 г говяжьей голени

1 тушки курицы

1 шт. моркови
2 луковицы
1 корень петрушки с зеленью
1 головка чеснока
3 сваренные вкрутую яйца
2–3 лавровые листа
5–6 горошин черного перца
зеленый горошек, зелень укропа, молотый черный перец и соль – по вкусу

Свиную и говяжью голень, свиную ножку осмолите, очистите и вымойте. Ножку разрежьте вдоль пополам, голень и курицу нарубите крупными кусками. Все подготовленные продукты положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 4–5 см.

Доведите все до кипения, снимите пену, добавьте лук, морковь, корень петрушки (без зелени), специи, посолите и поварите 3–4 часа на очень слабом огне до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, измельчите и разложите в формы.

Когда бульон отстоится, снимите с него жир и заправьте толченым чесноком, солью, молотым черным перцем, процедите и залейте им треть каждой формы. Поместите их в холодильник, затем на застывшем слое разложите зелень петрушки, укропа, ломтики яиц, зеленый горошек и кружки моркови. Поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей посыпьте блюдо измельченной зеленью, на 1 секунду опустите форму в горячую воду и переверните содержимое на блюдо.

//-- Холодец из говяжьих и свиных ножек с мясом, корнем петрушки, лавровым листом, морковью и луком --//

//-- «Кирсановский» --//

1 говяжья ножка
1 свиная ножка
500 г любого мяса
1 шт. моркови
1 луковица
1 корень петрушки
3–4 зубчика чеснока
1 лавровый лист
2–3 горошины черного перца соль – по вкусу

Мясные продукты помойте, разрубите на крупные куски, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она покрывала их на 2 см. Доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума и поварите 5 часов под крышкой, снимая пену.

Спустя это время добавьте соль, целую луковицу и морковь, корень петрушки, горошины черного перца и лавровый лист. Поварите все еще 1 час, извлеките мясо из бульона, отделите от костей и разомните вилкой.

Чеснок мелко нарубите и смешайте с мякотью. Разложите мякоть в формы ровным слоем толщиной полтора сантиметра. Бульон прокипятите, влейте через марлю в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком --//

//-- «Умный» --//

800 г говяжьих и бараньих голов
400 г свиных голов
2 шт. моркови
2–3 луковицы
4–5 зубчиков чеснока
зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Все мясные продукты тщательно очистите, вымойте и разрубите на куски. Говяжьи и бараньи головы

положите в кастрюлю, залейте холодной водой (на 1 кг продуктов – 2 л воды) и доведите до кипения. Снимите пену и поварите 6–8 часов на минимальном огне, периодически снимая жир.

Спустя 3–4 часа от начала варки добавьте свиные головы. За 2 часа до окончания варки положите лук и морковь. За 30 минут до конца варки добавьте зелень петрушки, соль и специи.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарежьте кусочками 5–7 см. Бульон процедите, накройте крышкой и оставьте в теплом месте. Подготовленное мясо разложите в формы и посыпьте измельченным чесноком.

Тонкой струйкой влейте в формы процеженный бульон, остудите, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник. С застывшего холодца аккуратно снимите жир. Перед подачей переверните форму на большое блюдо, накройте горячим полотенцем и энергично встряхните.

//-- Холодец из передней говяжьей голени и свиной нежирной ножки с чесноком, морковью, луком и водкой, настоянной на корне хрена --//

//-- «Под беленькую» --//

1 передняя говяжья голень

1 свиная нежирная ножка

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

3–4 зубчика чеснока соль – по вкусу

Говяжью голень помойте, свиную шкурку выскоблите, положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы мясо было только покрыто ею. Доведите до кипения, аккуратно снимите пену, уменьшите огонь до минимума и поварите 2 часа 30 минут – 3 часа.

Спустя это время снимите жир, добавьте корень петрушки, очищенную и слегка обожженную на огне до коричневого оттенка морковь и неочищенную луковицу. Поварите все до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей, посолите, положите мелко нарубленный чеснок и снимите кастрюлю с огня.

Из остывшего бульона извлеките мясо, отделите от костей, измельчите с помощью двух вилок, свиную шкурку мелко нарежьте. Подготовленное мясо разложите в формы и поверх положите нарезанную кусочками морковь. Процеживая через сито, влейте бульон в формы, остудите и поместите на 10–12 часов в холодильник.

Подавайте с хреном, горчицей, соусом ткемали и водкой с корнем хрена (1 корень хрена разрежьте вдоль на 3–4 части, залейте 500 мл водки и поместите на сутки в холодильник).

//-- Холодец из свиных ножек с копытами, постной свинины и говядины с зеленью, яйцами, луком, морковью и лавровым листом --//

//-- «Моршанский» --//

2 свиные ножки с копытами

1 кг постной свинины

1 кг говядины

2 шт. моркови

2 луковицы

3–4 сваренные вкрутую яйца

любая зелень, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Ножки и мясо помойте и положите в кастрюлю, не разрезая мясо. Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 15–20 см. Доведите до кипения, тщательно снимите пену, немного посолите, добавьте морковь и лук целиком, лавровый лист и черный перец горошком. Уменьшите огонь до минимума, слегка прикройте крышкой и поварите 6 часов.

Спустя это время выключите огонь и дайте содержимому кастрюли слегка остыть. Затем извлеките из бульона все мясо, отделите от костей и измельчите. Подготовленное мясо разложите в формы слоем толщиной около 3 см. Бульон процедите и аккуратно тонкой струйкой влейте в формы. Разложите фигурно нарезанную вареную морковь, листочки зелени и нарезанные кружками яйца. Все остудите и поместите в холодильник на несколько

часов.

//-- Холодец из свиных ножек и говядины с чесноком, морковью, черным перцем и луком --//

//-- «Тамбовский» --//

1–2 свиные ножки

1 кг говядины

1–2 шт. моркови

1 луковица

2 ст. ложки желатина

2 зубчика чеснока

лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Свиные ножки помойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Когда вода закипит, уменьшите огонь до минимума и поварите 4 часа, периодически снимая пену.

Спустя это время положите тщательно помытую под холодной водой, нарезанную кусками говядину и поварите все еще 2 часа. Затем добавьте морковь, лук, черный перец горошком, лавровый лист и поварите еще около 1 часа.

Желатин замочите в 200 мл холодной воды и оставьте для набухания. Затем емкость с желатином поместите на водяную баню и, помешивая, прогрейте до полного растворения. Растворенный на водяной бане желатин влейте в бульон.

Свиные ножки и лук удалите, говядину отделите от костей, разберите на волокна с помощью вилки и разложите в формы. Вареную морковь разомните вилкой и добавьте к мясу. Чеснок пропустите через пресс и положите к мясу и моркови.

Смесь из бульона и желатина процедите, влейте в формы и перемешайте вилкой. Формы поместите в холодильник минимум на 12 часов до полного застывания содержимого.

//-- Заливное из курицы, копченой колбасы и телятины с чесноком, яйцами, грецкими орехами, зеленым салатом, луком и морковью --//

//-- «Черепаша Тортила» --//

100 г телятины

100 г курицы

100 г копченой колбасы

100 г очищенных грецких орехов

1 сваренное вкрутую яйцо

1 шт. моркови

1 луковица

2 зубчика чеснока

40 г желатина

растительное масло и листья зеленого салата – по вкусу

Желатин залейте 1 стаканом холодной кипяченой воды и оставьте на 1 час для набухания. На открытом огне обжгите морковь, лук и положите их в кастрюлю вместе с телятиной и курицей. Залейте водой и поварите на слабом огне до готовности, периодически снимая пену.

Полученный бульон процедите через марлю и отлейте 1 л. Колбасу, вареное мясо телятины и курицы нарежьте мелкой соломкой, чеснок измельчите.

Набухший желатин нагрейте до полного растворения, не доводя до кипения, и смешайте с 1 л мясного бульона. Круглую форму смажьте растительным маслом, уложите нарезанную колбасу, курицу, мясо, чеснок и залейте смесью из бульона и желатина, оставив немного для украшения.

Форму поместите в холодильник до полного застывания содержимого. Поверх застывшего слоя уложите наподобие рисунка на панцире черепахи кусочки зеленого салата, половинки грецких орехов, слегка полейте смесью и дайте застыть. Подавайте, поставив форму на большое круглое блюдо. Блюдо вокруг формы полейте оставшейся смесью из бульона и желатина, дайте застыть и разложите сделанные из вареного яйца лилии,

имитируя пруд.

//-- Холодец из свиных ножек и мяса с корнем петрушки, лавровым листом, чесноком и луком --//

//-- «Иловатовский» --//

4 крупные свиные ножки

1 кг 500 г любого мяса

1 шт. моркови

1 луковица

4–5 зубчиков чеснока

1 корень петрушки

1 лавровый лист

черный перец горошком и соль – по вкусу

Ножки тщательно вымойте, нарубите и обдайте крутым кипятком. Мясо вымойте и нарежьте крупными кусками.

Ножки и мясо положите в большую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на сильный огонь. Доведите до кипения и снимите пену.

Лук и морковь очистите, крупно нарежьте и вместе с корнем петрушки слегка запеките на сухой раскаленной сковороде. Затем добавьте к мясу, уменьшите огонь до минимума и поварите все под неплотно накрытой крышкой 5 часов. В конце варки добавьте лавровый лист, перец и соль.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарежьте кусочками 5–7 мм. Бульон процедите, накройте крышкой и оставьте в теплом месте. Подготовленное мясо разложите в формы и посыпьте измельченным чесноком.

Тонкой струйкой влейте в формы процеженный бульон, остудите, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник. С застывшего холодца аккуратно снимите жир. Перед подачей переверните форму на большое блюдо, накройте горячим полотенцем и энергично встряхните.

//-- Холодец из свиных и говяжьих ножек, свинины, говядины и курятины с чесноком, черным перцем и лавровым листом --//

//-- «Варим в двух кастрюлях» --//

2 свиные ножки

1 говяжья ножка (с обработанным копытом)

1 кг говядины

300 г свинины

1 тушка курицы

4–5 зубчиков чеснока

1–2 лавровые листа

8–10 горошин черного перца

черный молотый перец и соль – по вкусу

Ножки обработайте, тщательно вымойте, положите в большую кастрюлю и влейте в нее 3 л холодной воды. Мясо и курицу тщательно вымойте, положите в другую кастрюлю и влейте в нее также 3 л холодной воды. Обе кастрюли поставьте на сильный огонь, доведите содержимое до кипения и обязательно снимите пену.

Затем слегка посолите, уменьшите огонь до минимума и еще раз снимите пену. Поварите ножки 8–10 часов, мясо и курицу – 4–5 часов. В конце варки добавьте соль, лавровый лист и черный перец горошком. Готовое мясо, курицу и ножки извлеките из бульона, отделите от костей, мякоть нарежьте кусочками.

Чеснок мелко нарежьте и смешайте с подготовленным мясом, добавив черный молотый перец. Полученную массу разложите в формы, влейте процеженный бульон из-под ножек, остудите, накройте и поместите на 12 часов в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из свиных ножек, головы и говяжьей голени с зеленью петрушки, луком, лавровым листом и чесноком --//

//-- «Старицкий» --//

2 свиные ножки
1 свиной головы
1 говяжья голень
2 шт. моркови
2 луковицы
лавровый лист, зелень петрушки, чеснок, черный перец горошком и соль – по вкусу

Свиные ножки и голову обдайте кипятком (ножки можно подержать 30 минут в горячей воде), тщательно очистите, нарубите кусками, положите в большую кастрюлю и влейте столько воды, чтобы она покрывала мясо на 3–4 см.

Кастрюлю поставьте на максимальный огонь, доведите до кипения, снимите пену, уменьшите огонь до минимума и поварите все 3–4 часа. За 30 минут до готовности бульон посолите, добавьте лук, лавровый лист, морковь, петрушку и перец горошком.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и нарежьте мелкими кусочками. Бульон процедите, добавьте в него пропущенный через пресс чеснок, нарезанное мясо, перемешайте и прокипятите все в течение 10 минут.

Полученную смесь, постоянно перемешивая для получения однородной массы в готовом блюде, разлейте в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из свиных ножек, хвостов, языка, курицы и говяжьих костей с черешковым сельдереем, гвоздикой и лавровым листом --//

//-- «Тверской» --//

2 свиные ножки
2 свиные хвоста
1 свиной язык
1 тушки курицы
1 говяжья кость
3 шт. крупной моркови
2 луковицы
1 стебель черешкового сельдерея
3 лавровые листа
3 бутона гвоздики
5 горошин черного перца
соль – по вкусу

Свиные ножки осмолите (при наличии щетины) и поскоблите ножом. Все виды мяса промойте и замочите на ночь в холодной воде. Затем вновь промойте, залейте 5 л холодной воды, доведите до кипения и посолите.

Добавьте специи, морковь целиком, черешок сельдерея и 1 луковицу, разрезанную на четвертинки. Поварите все 5–6 часов на минимальном огне, снимая пену. Готовое мясо извлеките из бульона и освободите от костей и кожи.

Язык нарежьте кубиками. Морковь разомните вилкой, смешайте с мясом, добавьте оставшийся лук, нарезанный мелкими кубиками, и все перемешайте. Бульон процедите через мелкое сито и влейте в мясо. Все тщательно перемешайте, разложите в формы и поместите на ночь в холодильник.

//-- Холодец из говяжьих ножек, свиных ножек с копытами и свиных ушей с черным перцем, чесноком, и морковью --//

//-- «Дорогобужский» --//

1 говяжья ножка
2 свиные ножки с копытами
3 свиные уха
2 шт. моркови
2 луковицы

1 корень петрушки
2 головки чеснока
черный перец горошком и соль – по вкусу

Все мясные продукты помойте и положите на 2 часа в холодную воду. Затем еще раз помойте, уложите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на ширину ладони. Как бульон закипит, снимите пену, посолите, накройте крышкой, уменьшите огонь до минимума и поварите 4 часа.

Спустя это время добавьте черный перец горошком, часть чеснока, лук, морковь, корень петрушки и поварите все еще 1 час 30 минут – 2 часа. Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, мелко нарежьте, уложите в формы, накройте их пищевой пленкой и поместите в холодильник.

С охлажденного бульона снимите жир, бульон немного разогрейте, добавьте измельченный чеснок и остудите. Затем бульон процедите, разлейте в формы и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из говяжьего филе, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком --//

//-- «Епифанский» --//

500 г говяжьего филе
500 г свиной лопатки
2 свиные ножки
2 свиные уха
2 шт. моркови
2 луковицы
2–3 головки чеснока
соль – по вкусу

Все подготовленное и промытое мясо положите в большую кастрюлю, добавьте морковь, лук и залейте водой. Поварите 5 часов на минимальном огне, снимая пену и посолив за 30 минут до конца варки. Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей и разберите руками на мелкие кусочки.

Вареную морковь мелко нарежьте, лук протрите через сито. Чеснок пропустите через пресс и смешайте все с мясом. Полученную массу разложите в формы, залейте процеженным бульоном и поместите на 12 часов в холодильник.

//-- Заливное из кролика с черносливом, белым вином, луком, морковью и букетиком гарни --//

//-- «От Франсуа и Франсуазы» --//

6 лапок молодых кроликов
1 шт. моркови
1 луковица
8-10 шт. чернослива
500 мл белого сухого вина
15 г желатина
1 букетик гарни
перец и соль – по вкусу

Чернослив замочите в воде до мягкости. Лапки кроликов замаринуйте на сутки с мелко нарезанной морковью, луком, букетиком гарни, вином, водой, в которой вымачивался чернослив, солью и перцем.

Затем смешайте с черносливом, уложите в сотейник, добавьте 500 мл воды, посолите, поперчите, накройте крышкой и поместите в духовку на 8 часов при температуре 120 °С. Готовое блюдо остудите в сотейнике, извлеките мясо, полученный соус процедите, сохранив несколько кусочков отварной моркови. Мясо освободите от костей и нарежьте кусочками.

Отлейте 500 мл бульона, разогрейте и влейте в него желатин, предварительно замоченный в воде, перемешайте, посолите и поперчите, если необходимо. В формочки уложите мясо кролика и кусочки моркови, залейте смесью из бульона и желатина и поместите на 6 часов в холодильник.

//-- Холодец из кроличьих окорочков с яйцами, зеленью, морковью и луком --//

//-- «Братский» --//

4–5 кроличьих окорочков

1 шт. моркови

1 луковица

2 сваренные вкрутую яйца

3 ст. ложки желатина на 1 л бульона

любая зелень, перец и соль – по вкусу

Кроличьи окорочка замочите на несколько часов в холодной воде. Затем промойте и залейте свежей водой. Добавьте соль, перец, лук, морковь и поварите до готовности, не давая бульону сильно кипеть.

Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей, измельчите и уложите в форму. Разложите нарезанные дольками яйца, кружки вареной моркови и рубленую зелень.

Полученный бульон процедите, добавьте разведенный желатин (на 1 бульона – 3 ст. ложки желатина, размоченного в трети стакана воды). Смесь доведите до кипения и снова процедите. Немного остывшей смесью осторожно залейте содержимое формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из бараньих ножек, головы и обрезки с крупой, луком и лавровым листом --//

//-- «Сенгилейский» --//

2 бараньи ножки

1 баранья голова

100 г обрезки

1 луковица

2 ст. ложки пшеничной или ячневой крупы

лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Обработанные, тщательно промытые бараньи головы, ножки промойте, разрубите на части и положите в кастрюлю. Залейте все холодной водой, добавьте крупно нарезанный лук и поварите 6 часов на слабом огне, периодически снимая пену и жир. За 1 час 30 минут до окончания варки добавьте обрезь.

Готовое мясо извлеките из бульона, освободите от костей и мелко нарубите. Затем смешайте с бульоном и крупой, добавьте специи и поварите 40–50 минут. Полученную массу разлейте в форме, остудите и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из куриных и мясных косточек с чесноком, морковью, луковой шелухой, лавровым листом и зеленым горошком --//

//-- «Ну очень антикризисный» --//

1 кг 500 г куриных косточек

1 кг 500 г мясных костей

2 шт. моркови

1 луковица

30 г желатина

3 лавровые листа

1 головка чеснока

зеленый горошек, перец и соль – по вкусу

Кости и косточки промойте, с куриных ребер снимите сгустки крови, положите все в кастрюлю, залейте водой и поварите 3 часа. Спустя это время добавьте морковь, помытую луковую шелуху и лавровый лист. Посолите, поперчите и поварите все до готовности моркови.

Кости извлеките из полученного бульона и отделите мясо. Полученный бульон процедите через несколько слоев марли и добавьте в него нарубленный чеснок. Желатин разведите в теплом бульоне, дайте набухнуть и влейте в оставшийся бульон.

В форму уложите нарезанную ломтиками вареную морковь и откинутый на дуршлаг зеленый горошек. Поверх разложите кусочки мяса и залейте все смесью из бульона и желатина. Форму с остывшим содержимым поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Домашний сальтисон из свиной головы и говяжьего языка с чесноком, кинзой, петрушкой и лавровым листом --//

//-- «Для любимого мужчины» --//

1 свиная голова

1 говяжий язык

2 луковицы

2 головки чеснока

веточки кинзы, петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Свиную голову разрубите на небольшие кусочки, тщательно очистите, выскоблите (особенно уши) и вымойте. Кусочки плотно уложите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она немного покрывала мясо.

Добавьте язык, нагрейте все на максимальном огне и снимите пену. Положите черный перец горошком, кинзу, петрушку, лавровый лист и поварите 3–4 часа на минимальном огне до тех пор, пока мясо не будет отделяться от костей. За 1 час до конца варки все посолите и добавьте лук.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей и мелко нарежьте. Язык обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с мясом.

Полученную массу уложите в пакет, предварительно сделав в нем несколько дырочек, и в середину массы положите язык целиком. Поместите в холодильник под небольшой пресс до полного застывания. Готовое блюдо храните в фольге в холодильнике.

//-- Заливное из говядины и ветчины с морковью, зеленым горошком, кукурузой, майонезом, помидорами, солеными огурцами и петрушкой --//

//-- «Филипповское» --//

400 г филе говядины

100 г ветчины

1 шт. вареной моркови

1 ст. ложка консервированного зеленого горошка

1 ст. ложка консервированной кукурузы

1 помидор

1 соленый огурец

2 зубчика чеснока

1 ст. ложка майонеза

1 пакетик желатина

зелень петрушки и соль – по вкусу

Говядину поварите 1 час 30 минут в подсоленной воде, извлеките из бульона и вместе с ветчиной нарежьте мелкой соломкой. Полученный бульон процедите.

Желатин растворите в половине стакана холодной воды и оставьте на 15 минут для набухания. Затем поместите на водяную баню до полного растворения желатина и процедите. Добавьте 2 стакана мясного бульона и перемешайте.

Отлейте треть смеси из бульона и желатина и смешайте с майонезом. Вареную морковь фигурно нарежьте и уложите в форму вместе с листочками петрушки. Залейте подготовленной смесью с майонезом и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя уложите говядину, ветчину и мелко нарубленный чеснок.

Затем разложите зеленый горошек и кукурузу, залейте все оставшейся смесью из бульона и желатина и поместите на ночь в холодильник. Перед подачей форму подержите немного в горячей

воде и переверните содержимое на блюдо. Подавайте, украсив ломтиками соленого огурца, помидоров и листиками петрушки.

Блюда из мясных продуктов и яиц

//-- Порционное заливное-мусс из ветчины с яйцами, сливками, горчицей и столовым вином --//

//-- «И сыт, и пьян» --//

300 г ветчины
2 сваренные вкрутую яйца
1 ст. ложка столового вина
2 стакана бульона
0.5 стакана сливок
1 ст. ложка желатина
1 ч. ложка горчицы
перец и соль – по вкусу

Ветчину и 2 сваренные вкрутую яйца дважды пропустите через мясорубку, добавьте вино, перец, соль и горчицу. Полученную массу тщательно перемешайте.

Из бульона и желатина (1 ч. ложка желатина на полстакана бульона) приготовьте желе, добавьте в него взбитые сливки и охладите. Налейте в маленькие формочки так, чтобы желе покрывало только их стенки. Формочки предварительно охладите.

Подготовленные формочки на две трети заполните смесью из ветчины и яиц и залейте оставшимся желе. Поместите в холодильник на несколько часов до застывания содержимого. Перед подачей формочки на несколько секунд опустите в горячую воду и сразу опрокиньте на блюдо. Подавайте с майонезом.

//-- Заливное из ветчинных рулетов с куриным филе, яйцами, морковью, зеленым горошком и зеленью --//

//-- «Сюрпризное» --//

300 г куриного филе
300 г ветчины
1 банка консервированного горошка
1 шт. моркови
2 сваренные вкрутую яйца
50 г желатина на 1 л бульона
1 лавровый лист
любая зелень, перец и соль – по вкусу

Куриное филе сварите в подсоленной воде (бульон сохраните), остудите, отделите от кожи и нарежьте кусочками или разделите на волокна. Яйца нарежьте ломтиками. Зеленый горошек откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.

Морковь сварите до готовности, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанную зелень и тщательно перемешайте полученную массу.

Желатин замочите в теплой воде, дайте набухнуть в течение 10–15 минут, смешайте с оставшимся горячим куриным бульоном и сразу снимите с огня. Добавьте лавровый лист и посолите.

Ветчину нарежьте тонкими пластинами, на каждую из них положите массу и сверните рулетами.

Подготовленные рулеты плотно уложите в форму, залейте смесью из бульона и желатина и поместите на ночь в холодильник до полного остывания. Готовые рулеты извлеките из формы и

снимите с их поверхности желатин. Подавайте целиком или нарезав ломтиками.

//-- Заливное из яиц с мясным салатом, пюре из шпината, сладким перцем, листьями салата и петрушкой --//

//-- «Миньярское» --//

6 сваренных вкрутую яиц
600 г мясного салата
300 г пюре из шпината
600 г мясного желе
1 шт. сладкого красного перца
600 г зеленого салата
60 г сливочного масла
зелень петрушки – по вкусу

Немного мясного желе залейте в формочки для яиц так, чтобы оно, застыв, образовало на их стенках тонкий слой. Поверх разложите листочки петрушки и нарезанный мелкими кусочками сладкий перец. В каждую формочку положите по одному сваренному вкрутую яйцу, залейте желе и поместите в холодильник до полного застывания.

Перед подачей яйца извлеките из формочек и уложите на блюдо вместе с мясным салатом. С помощью кондитерского мешочка выдавите в форме листочков на края блюда сливочное масло, смешанное с пюре из шпината. Между полученными листочками разложите кусочки желе, придав им форму ромбов или треугольников. Мясной салат украсьте нарезанными полосками листьями зеленого салата.

//-- Заливное из яиц с помидорами, петрушкой, салатной заправкой и майонезом --//

//-- «Старооскольское» --//

6 сваренных вкрутую яиц
600 г помидоров
600 г мясного желе
100 г салатной заправки
100 г майонеза
100 г зелени петрушки

Немного мясного желе залейте в конусообразные формочки так, чтобы оно, застыв, образовало на их стенках тонкий слой. На дно каждой формочки поместите веточки петрушки, затем положите верхушки сваренных вкрутую и охлажденных яиц и залейте их небольшим количеством желе. Помидоры и яйца нарежьте кружками толщиной полсантиметра.

Поверх полностью застывшего желе уложите слой из помидоров. Залейте их желе, уложите слой яиц и тоже залейте их желе. Заполните всю форму, чередуя слои помидоров и яиц со слоями желе. Последним слоем уложите желе с зеленью петрушки.

Поместите формочки в холодильник до полного застывания.

Подавайте с гарниром из овощей и зелени, отдельно подав любую салатную заправку, смешанную с майонезом в равных пропорциях.

//-- Слоеное заливное из ветчины с маринованными огурцами, майонезом, яйцами, зеленью и томатной пастой --//

//-- «Ишимское» --//

100 г ветчины из индейки
2 маринованные огурца
1 сваренное вкрутую яйцо
100 г майонеза
250 мл мясного бульона

30 г желатина
2 ст. ложки томатной пасты
растительное масло, любая зелень и соль – по вкусу

Желатин замочите в 400 мл холодной воды, дайте набухнуть, смешайте с теплым бульоном и доведите смесь до кипения, но не кипятите. Затем добавьте в майонез, посолите и взбейте.

Полученную смесь разделите на 2 равные части. В одну часть положите рубленую зелень, другую смешайте с томатной пастой. Смесь с зеленью уложите в смазанную растительным маслом форму и поместите в холодильник до полного застывания.

Поверх застывшего слоя положите нарезанное ломтиками яйцо, нарезанную кубиками ветчину и ломтики огурцов. Залейте все смесью из майонеза и томатной пасты и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из ветчинных рулетов с плавленым сыром, кукурузой и зеленым горошком --//

//-- «Алексинское» --//

12 ломтиков варено-копченой ветчины
1 упаковка мягкого плавленого сыра
1 банка консервированной кукурузы
1 банка консервированного зеленого горошка
1 л мясного бульона
1 пакетик желатина

Желатин растворите в бульоне согласно инструкции. Каждый кусочек ветчины смажьте плавленым сыром и поверх положите немного кукурузы. Сверните рулетами и уложите их в форму швами вверх.

Украсьте консервированным зеленым горошком, оставшейся кукурузой, залейте смесью из мясного бульона и желатина и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму немного подержите в горячей воде и переверните на блюдо.

//-- Заливное из салями и мягкого сыра с кукурузой, оливками, помидорами, яйцами, сухариками, зеленым луком и сливками --//

//-- «Божья коровка» --//

100 г салями
250 г мягкого сыра (крем-чиз, «Филадельфия»)
5 помидоров
200 г консервированной кукурузы
4 сваренные вкрутую яйца
1 упаковка сухариков или мелких картофельных чипсов
250 мл сливок
1 ст. ложка желатина
оливки, зеленый лук, перец и соль – по вкусу

Желатин замочите в 60 мл воды и дайте набухнуть. Кукурузу откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости. Миску выстелите пищевой пленкой так, чтобы оставались свисающие концы. Два помидора нарежьте тонкими пластинами и уложите поверх пленки.

Оставшиеся помидоры нарежьте маленькими кубиками и положите в другую емкость. Добавьте к ним кукурузу, нарезанные яйца и салями. Мягкий сыр взбейте с 50 мл сливок, немного посолите, поперчите и, продолжая взбивать, добавьте оставшиеся сливки. Взбейте все до получения воздушной массы.

Желатин растопите в микроволновой печи в течение 12 секунд. Продолжая взбивать массу, добавьте подготовленный желатин и смешайте с нарезанными продуктами. Полученную массу осторожно уложите в миску, чтобы не сдвинуть помидоры. Поверхность разровняйте, посыпьте сухариками

(чипсами) и слегка утрамбуйте.

Накройте все свисающими концами пленки и поместите на 2 часа в холодильник. Спустя это время откройте пленку и переверните содержимое миски на блюдо. Подавайте, украсив нарезанным зеленым луком и кружками оливок.

//-- Порционное заливное из вареной колбасы с огурцами, кетчупом, майонезом, яйцами и петрушкой --//

//-- «Двухслойное» --//

50 г вареной колбасы

1 огурец

3 сваренные вкрутую яйца

100 г маложирного майонеза

400 мл мясного бульона или из бульонного кубика

2 ст. ложки кетчупа

15 г быстрорастворимого желатина

1 пучок петрушки

растительное масло – по вкусу

Желатин растворите в горячем бульоне, остудите и добавьте майонез. Полученную смесь тщательно взбейте. В смазанные растительным маслом формочки засыпьте мелко нарезанную зелень петрушки и осторожно залейте половиной смеси из желатина и майонеза. Формочки поместите в холодильник до полного застывания содержимого.

Яйца разрежьте пополам и уложите поверх застывшего слоя. В промежутки между яйцами разложите колбасу, нарезанную кубиками. Огурец нарежьте пластинками и тоже уложите между половинками яиц. В оставшуюся смесь добавьте кетчуп, тщательно перемешайте и залейте яйца, колбасу и огурец. Формочки поместите в холодильник до полного застывания содержимого.

//-- Заливное из яиц с зеленым горошком, хреном и тархуном --//

//-- «Бежецкое» --//

5 сваренных вкрутую яиц

150 г зеленого горошка

50 г желатина на 1 л отвара

веточки тархуна, соус из хрена и соль – по вкусу

Три яйца нарежьте четвертинками, 2 – кружочками.

Зеленый горошек поварите 3–5 минут в 400 мл подсоленной воды. Затем отвар слейте в отдельную посуду, горошек сразу ополосните холодной водой, чтобы он не изменил цвет.

Отвар посолите и разведите в нем желатин. На дно формы уложите слой горошка, по стенкам формы – часть яичных четвертинок. Залейте все смесью из отвара и желатина и дайте застыть. Поверх застывшего слоя положите оставшиеся четвертинки яиц, немного горошка, влейте смесь и дайте застыть.

Затем уложите оставшийся горошек, разложите яичные кружки и влейте оставшийся отвар с желатином. Поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей немного подержите форму в кипятке и переверните содержимое на блюдо. Подавайте, украсив веточками тархуна, с соусом из хрена.

//-- Заливное из ветчинных рулетиков с грибами, яйцами, майонезом и чесноком --//

//-- «Витки по-русски» --//

300 г ветчины

100 г грибов

3 сваренные вкрутую яйца

2–3 ст. ложки майонеза

2–3 зубчика чеснока
600 мл мясного бульона
25 г желатина
листки петрушки и растительное масло – по вкусу

Желатин замочите в холодной кипяченой воде, дайте набухнуть и процедите через сито. Подготовленный желатин смешайте с теплым бульоном, доведите до кипения и охладите. Грибы обжарьте на растительном масле и измельчите вместе с вареными яйцами и чесноком.

Полученную массу заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Разложите массу на тонкие ломтики ветчины и сверните рулетиками. Уложите их в форму и украсьте листиками петрушки. Залейте содержимое формы смесью из бульона и желатина и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Торт-заливное из ветчинных рулетиков с зеленым горошком, сыром, перепелиными яйцами, хреном, петрушкой и сливочным маслом --//

//-- «Мясной Наполеон» --//

300 г ветчины
1 шт. вареной моркови
3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
1 ст. ложка тертого сыра
10 сваренных вкрутую перепелиных яиц
1 ч. ложка готового хрена
1 стакан мясного бульона
1 ч. ложка желатина
1 ст. ложка сливочного масла
2 веточки петрушки

Ветчину нарежьте очень тонкими ломтиками. Смешайте сливочное масло, тертый сыр и хрен. Полученной массой смажьте ломтики ветчины, сверните рулетиками и половину из них уложите в форму. Украсьте половиной нормы зеленого горошка, фигурно нарезанной моркови, разрезанных вдоль яиц и листиков петрушки.

В бульон добавьте желатин, перемешайте, прогрейте до полного растворения и процедите. Половину полученной смеси осторожно влейте в форму и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя уложите в шахматном порядке оставшиеся рулетики и залейте все остатком смеси. Поместите минимум на 12 часов в холодильник.

Раздел «Рыбный день»

Блюда из рыбы

//-- Заливное из рыбы с петрушкой, лимоном, душистым перцем, морковью и луком --//

//-- «Инсарское» --//

1 кг любой рыбы
1 шт. моркови
1 луковица
1 корень петрушки

1 лимона

1 лавровый лист

20 г желатина

зелень петрушки, черный молотый и душистый перец горошком, соль – по вкусу

Корень петрушки и морковь нарежьте небольшими ломтиками. Луковицу разрежьте пополам. Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и промойте. Затем отрежьте головы и хвосты. Тушки нарежьте небольшими кусочками.

Головы и хвосты рыбы положите в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Затем снимите пену, посолите, поперчите, добавьте лук, морковь, корень петрушки и лавровый лист. Готовые кусочки рыбы извлеките из бульона, остудите, удалите кости, мякоть разложите в формы.

Желатин растворите в стакане теплого бульона. Бульон снимите с огня, процедите через двойной слой марли и влейте, постоянно перемешивая, раствор желатина. Затем влейте в формы, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив зеленью петрушки и ломтиками лимона.

//-- Студень из рыбьих голов с корнем петрушки, лавровым листом, луком и хреном --//

//-- «Нижеволжский» --//

1 кг голов осетровых или других рыб (судак, налим, щука, стерлядь и т. п.)

1 кг рыбных костей и плавников

2 шт. моркови

2 луковицы

1 корень петрушки

готовый хрен, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Кости и плавники, оставшиеся от разделки рыбы, промойте, залейте холодной водой (на 1 кг отходов – 1 л воды), добавьте морковь, лук, корень петрушки и поварите 1 час 30 минут. После закипания бульона уменьшите огонь и периодически снимайте пену и жир. В конце варки положите лавровый лист, соль и перец.

Головы ошпарьте, разрубите вдоль, промойте и поварите в полученном бульоне около 1 часа 30 минут вместе с отходами. Готовые головы извлеките из бульона, отделите мякоть от костей и разложите ее в стеклянные салатники, вазочки и т. п.

Бульон процедите, еще раз прокипятите, остудите и залейте им разложенную в формы мякоть рыбы. (Очень крепкий бульон застывает при охлаждении. Если бульон не застынет, замочите 30 г желатина в воде, добавьте в бульон и доведите до кипения.) Подавайте с хреном, заправленным уксусом или квасом.

//-- Заливное из осетрины с лимоном, укропом, морковью, луком, лавровым листом и яичными белками --//

//-- «Бренд» --//

1 кг осетрины

1 лимон

1 шт. моркови

1 луковица

2 белка

1 ст. ложка 3 %-ного уксуса

5 г желатина

1 лавровый лист

1 пучок укропа

3–4 горошины черного перца

черный молотый перец и соль – по вкусу

Осетрину тщательно помойте, сбрызните уксусом и нарежьте крупными кусками. Морковь и лук очистите, вымойте и крупно нарежьте. Подготовленную рыбу положите в кастрюлю, залейте небольшим количеством холодной воды, доведите до кипения, добавьте соль, черный перец горошком, морковь, лук, лавровый лист и поварите до готовности.

Затем извлеките рыбу из бульона, освободите от костей и мелко нарежьте. Бульон процедите, смешайте с растворенным в воде желатином и взбитыми белками, доведите до кипения и снова процедите. Лимон очистите от кожуры и нарежьте кружками.

Кусочки рыбы уложите в форму, поверх положите морковь, веточки укропа, залейте кипящим бульоном, остудите и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, украсив кружками лимона.

//-- Заливное из печеного судака с красной икрой, лимоном, солеными огурцами, перепелиными яйцами, сладким перцем, петрушкой и зеленым горошком --//

//-- «Из меню кремлевской столовой» --//

- 1 тушка судака
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 30 г желатина в гранулах на 1 л воды
- 1 лавровый лист
- 3 горошины черного перца
- белый молотый перец и соль – по вкусу

Для украшения:

- 30 г красной икры
- 1 лимон
- 2 соленые огурца
- 1 горсть зеленого горошка
- 5 сваренных вкрутую перепелиных яиц
- 1 шт. сладкого красного перца
- 1 веточка петрушки

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и осторожно удалите спинной плавник, не повредив кожу. Отделите голову, аккуратно вырежьте хребет с реберными костями, чтобы подготовить 2 куска филе.

Рыбные кости, голову, морковь и лук залейте 1 л 500 мл холодной воды и доведите до кипения. Добавьте черный перец горошком, лавровый лист, уменьшите огонь и поварите 1 час без крышки, периодически снимая пену. К концу варки количество жидкости должно уменьшиться до 1 л.

Желатин залейте 1 стаканом холодной кипяченой воды, добавив кусочек льда. Гранулы желатина увеличатся в объеме в 3–4 раза. Готовый бульон аккуратно процедите через сито и 4 слоя марли в эмалированную кастрюлю. В горячий процеженный бульон добавьте набухший желатин, тщательно перемешайте и еще раз процедите.

В полученное горячее желе положите около 1 ч. ложки соли и перемешайте. Налейте в миску 250 мл желе и поместите в холодильник. Оставшуюся часть желе остудите до комнатной температуры, поставив кастрюлю на лед. Если желе, наоборот, слишком холодное и начало застывать, поместите кастрюлю на водяную баню.

Полученное рыбное филе уложите кожей вниз на противень, выстланный пищевой пленкой. Немного посолите, приправьте белым молотым перцем и накройте пленкой сверху. Припустите рыбное филе в собственном соку в духовке в течение 1 часа при температуре 100 °С (рыбу можно сварить, но вкус заливного при этом ухудшится).

Налейте желе на блюдо слоем толщиной около 5 мм и поместите в холодильник. Готовое филе, не вынимая из пленки, остудите и поместите на длительное время в холодильник (лучше на ночь), чтобы рыба не крошилась при нарезке. Затем аккуратно снимите пленку с филе и нарежьте его порционными кусочками.

Подготовленную рыбу с помощью ножа осторожно уложите на блюдо поверх застывшего слоя желе и

полейте 3 половниками желе. Блюдо с рыбой поместите в холодильник.

Лимон нарежьте тонкими полукружиями, удалив косточки. С помощью выемок для кондитерских изделий вырежьте из сладкого перца фигурки. Соленые огурцы нарежьте ломтиками, уложите поверх кусочков рыбы и разложите на ломтиках огурцов разрезанные вдоль перепелиные яйца. Разложите полукружия лимона и фигурки из сладкого перца. Каждый кусочек украшения, перед тем как уложить на блюдо, обмакните в желе.

Залейте все оставшимся желе так, чтобы оно покрывало рыбу тонким слоем. Блюдо поместите в холодильник. Застывшее желе из миски мелко нарубите. Сделайте кулек из пергаментной бумаги, положите в него рубленое желе, заверните кулек и срежьте острый конец. Блюдо с застывшим заливным украсьте выдавленными горками желе. Поверх перепелиных яиц положите красную икру.

//-- Заливное из карпа с медом, изюмом, корнем петрушки, яйцами и лимоном --//

//-- «Вышеславское» --//

1 тушка карпа около 1 кг

2 ст. ложки крупного изюма без косточек

1 ст. ложка меда

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

1 сваренное вкрутую яйцо

сок

1 лимона

1 ст. ложка 9 %-ного уксуса

10 г желатина в гранулах

1 лавровый лист

душистый перец горошком и соль – по вкусу

Желатин замочите в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставьте на 20 минут для набухания. Изюм промойте, залейте половиной стакана горячей воды и добавьте мед. Доведите все до кипения и поварите 5–6 минут. Затем снимите с огня и остудите.

Морковь, лук и корень петрушки очистите. Морковь нарежьте ломтиками, луковицу разрежьте на 4–5 частей, корень петрушки нашинкуйте. Положите все овощи в глубокий сотейник, залейте горячей водой, доведите до кипения и поварите 10 минут.

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, удалите голову и хребет с костями. Затем нарежьте порционными кусками и положите к овощам. Добавьте соль, душистый перец горошком и лавровый лист. Доведите до кипения и поварите 8 минут.

Готовую рыбу извлеките из бульона, положите на тарелку и накройте. Бульон процедите, влейте в сотейник, поместите на слабый огонь и поварите до тех пор, пока его объем не уменьшится на треть. Затем добавьте желатин и размешайте до полного его растворения. Влейте уксус, снимите с огня и охладите.

Лимон нарежьте тонкими ломтиками, яйцо – дольками. В стеклянную форму положите куски рыбы, ломтики лимона и дольки яйца. Бульон с желатином смешайте с изюмом, медовым отваром и залейте рыбу. Поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из голов осетровых рыб с морковью, луком, корнем петрушки, сельдерея, лавровым листом и перцем --//

//-- «Киржачский» --//

1 кг голов осетровых рыб

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

1 корень сельдерея

1 ст. ложка желатина

лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Головы очистите, отрубив нос, промойте и разрубите на 4–6 частей. Очищенные овощи разрежьте пополам. Подготовленную головизну уложите в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Снимите пену, положите подготовленные овощи, посолите и поварите 1 час 30 минут. За 20–30 минут до готовности добавьте специи.

Готовую головизну извлеките из бульона и освободите от костей. Если хрящи еще не мягкие, продолжайте варить до полного размягчения. Из бульона извлеките лук, хрящи и процедите бульон через марлю, сложенную вчетверо. Желатин замочите в холодной кипяченой воде. В процеженный бульон добавьте измельченные хрящи, мякоть рыбы и доведите все до кипения.

Затем добавьте желатин, специи и размешайте до полного растворения желатина. Разлейте в формы, остудите и поместите на 6–8 часов в холодильник. Подавайте с хреном или горчицей.

//-- Заливное из рыбы под соусом шофруа с белыми грибами, маринованными огурчиками, зеленым салатом и майонезом --//

//-- «Из меню рестораника мадам Жаклин» --//

- 1 кг любой рыбы
- 1 банка консервированных белых грибов
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 10 маленьких маринованных огурчиков
- 2 сваренные вкрутую яйца
- 1 ст. ложка желатина
- 1 лавровый лист
- зеленый салат, майонез, черный перец горошком и соль – по вкусу

Для соуса шофруа:

- 3–4 ст. ложки муки
- 2 стакана рыбного бульона
- 0.5 стакана столового белого вина
- 1 ст. ложка желатина
- 50 г сливочного масла
- соль – по вкусу

Рыбу очистите, выпотрошите, отделите филе от костей. Голову, плавники, кости, хвост и, если есть, икру и молоки положите в кастрюлю. Залейте все 4–5 стаканами холодной воды, добавьте лук, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец и посолите. Поварите на слабом огне под крышкой до тех пор, пока все кости не станут мягкими.

Полученный бульон процедите через марлю, перелейте его в чистую кастрюлю и доведите до кипения. Затем положите в него нарезанное ломтиками рыбное филе, доведите до кипения и уменьшите огонь до минимума. Бульон не должен кипеть, иначе рыба разварится.

Готовую рыбу осторожно извлеките из бульона и остудите. Желатин залейте 2 ст. ложками холодного рыбного бульона, поставьте на край плиты, чтобы он стал более жидким. Бульон снова процедите, дайте ему закипеть и добавьте желатин, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.

Полученное желе остудите до консистенции сырого яичного белка, налейте на дно круглой формы слоем толщиной полтора сантиметра и поместите форму в холодильник. Когда желе застынет, поворачивая форму, залейте желе все ее стенки и вновь поместите в холодильник.

Яйца и консервированные грибы нарежьте крупными ломтиками, огурчики – очень мелкими кубиками. В форму с застывшим желе положите вареное рыбное филе, поверх него слоями уложите огурчики, затем яйца, поверх них огурчики и последним слоем уложите грибы.

Залейте все соусом шофруа и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей оберните форму горячим полотенцем и опрокиньте содержимое на круглое плоское блюдо. Вокруг заливного уложите

венком крупно нарезанный зеленый салат, слегка политый майонезом.

Для соуса шофруа сливочное масло разотрите с мукой на горячей сковороде, не давая подрумяниться. Смесь посолите, разбавьте рыбным бульоном и снимите сковороду с огня.

Тщательно растертую смесь снова поставьте на огонь и, непрерывно помешивая, дайте закипеть. Затем разбавьте вином, влейте желатин, предварительно разведенный в воде, и еще раз все прогрейте, чтобы желатин полностью растворился.

//-- Студень из голов речной рыбы с луком, морковью, петрушкой, лавровым листом, перцем, хреном и квасом --//

//-- «Старокупавинский» --//

500 г голов судака, налима, щуки, стерляди и т. п.

1 шт. моркови

1 луковица

1 ст. ложка желатина

зелень петрушки, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Из рыбных голов сварите бульон (на 500 г рыбы – 500 мл воды) с добавлением моркови, лука, соли и перца. Готовые рыбы головы освободите от костей. Полученный бульон процедите и еще раз вскипятите. Морковь фигурно нарежьте.

Проверьте бульон на застывание: очень крепкий бульон застывает при охлаждении; если же этого не происходит, добавьте желатин. Замочите его в воде до набухания, добавьте в бульон и доведите до кипения, но не кипятите.

В глубокое блюдо или салатник уложите мякоть из голов рыбы, фигурно нарезанную морковь, зелень петрушки, залейте все бульоном и остудите. Затем поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном и квасом.

//-- Заливное из рыбы с майонезом, корнем сельдерея, петрушкой, укропом, гвоздикой и душистым перцем --//

//-- «Белый танец» --//

1 кг 500 г – 1 кг 700 г трески, пикши, сайды, хека или минтая

2 шт. моркови

1 луковица

1 кусочек корня сельдерея

300 г майонеза

3–4 лавровые листа

3 бутона гвоздики

1 пучок петрушки

1 пучок укропа

15 горошин черного перца

4 горошины душистого перца

желатин и соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и разделайте на филе. Чешую, плавники, кожу, кости, хвост положите в кастрюлю. Добавьте 1 шт. моркови, нарезанную кусочками, лук, нарезанный на четвертинки, сельдерей и стебли петрушки. Залейте все холодной водой (1 л 500 мл – 1 л 700 мл), доведите до кипения и поварите 1 час на минимальном огне.

Полученный бульон процедите через несколько слоев марли и отлейте 400–450 мл. В оставшийся бульон положите куски филе, доведите до кипения и поварите 15–20 минут на слабом огне. За 5 минут до готовности добавьте горошины черного и душистого перца, гвоздику, лавровый лист и слегка посолите. В отлитый бульон положите 20 г желатина.

Готовую рыбу извлеките из бульона, разберите руками на небольшие кусочки и держите под крышкой. В оставшийся бульон положите желатин из расчета 40 г на 1 л, добавив 5 г к общей массе. Когда желатин

набухнет, поместите емкость на огонь, полностью растворите желатин и охладите смесь.

В кастрюлю положите майонез и небольшими порциями влейте, тщательно перемешивая венчиком, бульон (именно бульон добавляйте в майонез). От полученного белого желе отлейте 350–400 мл. В оставшееся белое желе положите рыбу, мелко нарезанную зелень укропа, петрушки и тщательно перемешайте.

Уложите рыбу с желе в форму, разровняйте поверхность и поместите в холодильник до полного застывания. Поверх застывшего слоя аккуратно влейте 350–400 мл белого желе и поместите в холодильник до полного застывания. На застывшем белом фоне разложите веточки зелени и украшения из моркови.

С чайной ложки покапайте на них прозрачным желе, осторожно перенесите в холодильник и оставьте на 5-10 минут. Это делается для того, чтобы при заливании прозрачным желе украшения не всплыли и не сдвинулись с места. Когда украшения застынут, аккуратно залейте их прозрачным желе и вновь поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из рыбной мелочи с луком, морковью, петрушкой, лавровым листом и перцем --//

//-- «Сестрорецкий» --//

500 г рыбной мелочи (ерши, пескари, окуньки и т. п.).

1 шт. моркови

1 луковица

1 ст. ложка желатина

лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Из рыбной мелочи сварите бульон (на 500 г рыбы – 500 мл воды) с добавлением моркови, лука, соли и перца. Готовую рыбу освободите от костей. Полученный бульон процедите и еще раз вскипятите. Морковь нарежьте кружками.

Проверьте бульон на застывание: очень крепкий бульон застывает при охлаждении; если же этого не происходит, добавьте желатин. Замочите его в воде до набухания, добавьте в бульон и доведите до кипения, но не кипятите.

В глубокое блюдо или салатник уложите кусочки рыбы, нарезанную кружками морковь, залейте все бульоном и остудите. Затем поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из рыбы в свекольном желе с морковью, петрушкой и укропом --//

//-- «Нелидовское» --//

1 кг 500 г рыбы плотной консистенции

2 веточки петрушки

2 веточки укропа

500 г моркови

Для желе:

1 шт. свеклы

1 луковица

1 белая часть лука-порея

1 корень петрушки

2 белка

5–6 кубиков льда

1 лавровый лист

45 г желатина

4 горошины душистого перца

соль – по вкусу

Рыбу очистите, выпотрошите, отделите голову, плавники и хвост. Тушку тщательно помойте внутри и снаружи. Сделайте 2 продольных надреза вдоль хребта и отделите филе, удалив все крупные и мелкие косточки. Разрежьте филе на продольные полоски шириной полтора сантиметра, положите кожей вниз на разделочную доску, накройте и поместите в холодильник.

Морковь нарежьте продольными брусочками. Лук, корень петрушки и лук-порей очистите и крупно нарежьте. Рыбы головы, хвосты, плавники и хребты залейте 2 л воды, посолите и доведите до кипения. Снимите пену, посолите и поварите 10 минут.

Добавьте подготовленные овощи, соль и перец. Поварите все на слабом огне без крышки 30 минут. За 10 минут до окончания варки положите лавровый лист. Полученный бульон процедите через мелкое сито и поставьте на огонь. Положите в бульон филе рыбы и поварите 6 минут, снимая пену. Затем извлеките рыбу из бульона, уложите на блюдо и дайте остыть.

Свеклу очистите, натрите на мелкой терке, положите в бульон, доведите до кипения и поварите 10 минут. Затем бульон процедите. Взбейте белки со льдом, влейте в бульон, перемешайте и доведите до кипения. Снимите с огня и оставьте на 10 минут. Затем снимите пену и еще раз процедите бульон через несколько слоев марли. Добавьте в теплый бульон желатин и размешайте до его полного растворения.

Форму выстелите пищевой пленкой и уложите слоями, чередуя, полоски рыбы и морковь. Аккуратно влейте свекольный бульон с желатином, остудите и поместите минимум на 3 часа (лучше на ночь) в холодильник.

//-- Заливное из карпа с лимоном, корнем петрушки, сельдерея, морковью, гвоздикой и лавровым листом --//

//-- «Ностальжи» --//

4 куска карпа по 150 г

1 шт. моркови

1 луковица

100 г корня петрушки и сельдерея

1 лимон

200 мл уксуса

500 мл рыбного бульона

20 г желатина

3 бутона гвоздика

1 лавровый лист

5 горошин черного перца

соль – по вкусу

Кусочки карпа положите на блюдо кожей вверх. Полейте кипящим уксусом для придания коже голубого цвета. Поварите 10 минут на слабом огне нарезанные коренья с добавлением специй. Опустите в отвар куски карпа и поварите еще 15 минут на слабом огне.

Замочите желатин в холодной кипяченой воде. Как только крупинки станут прозрачными, сцедите лишнюю воду и смешайте желатин с теплым бульоном. Доведите до кипения, процедите и охладите до комнатной температуры.

Готовую рыбу освободите от костей и уложите на блюдо или в форму. Залейте полученным желе и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, украсив ломтиками лимона.

//-- Заливное из рыбы с томатным соком, вином, зеленым горошком, луком, лимоном и петрушкой --//

//-- «Онежское» --//

1 кг филе рыбы (судак, щука)

3 ст. ложки консервированного зеленого горошка

1 луковица

1 лимон

250 мл томатного сока

100 мл сухого белого вина

20 г желатина

5–6 горошин душистого перца

зелень петрушки и соль – по вкусу

Вскипятите 600 мл воды с душистым перцем и целой луковицей. Затем добавьте рыбное филе и поварите 10 минут на слабом огне, посолив. Незадолго до конца варки влейте сок половины лимона.

Рыбу остудите в бульоне и извлеките шумовкой. Полученный бульон процедите через сито и отлейте 250 мл. Желатин разведите в отлитом бульоне, оставьте на 3 минуты и смешайте с остальным бульоном. Затем добавьте вино и прогрейте смесь до полного растворения желатина. Отлейте полстакана полученной прозрачной смеси, в остальную смесь добавьте томатный сок, размешайте и остудите.

Форму выстелите пищевой пленкой, влейте немного прозрачного желе и разложите ломтики оставшегося лимона и зелень петрушки. Форму поместите в холодильник на несколько минут, затем влейте оставшееся прозрачное желе и вновь поместите в холодильник. Поверх застывшего слоя налейте тонкий слой красного бульона, дайте застыть и уложите куски рыбы и зеленый горошек.

Из ложки полейте красным желе рыбу и горошек и поместите на несколько минут в холодильник. Затем влейте в форму оставшееся красное желе и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей форму накройте блюдом, переверните и снимите пленку.

//-- Заливное из форели с укропом, петрушкой, сельдереем, сливками, яйцами, морковью и лимоном --//

//-- «Новодарьинское» --//

- 1 кг 500 г форели (головы, хвосты)
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 2 сваренные вкрутую яйца
- 1 лимон
- 100 мл сливок
- 3 ст. ложки желатина
- 3 бутона гвоздики
- 1–2 лавровые листа
- 4–5 горошин душистого перца
- зелень сельдерея, петрушки, укропа и соль – по вкусу

Рыбу очистите, обязательно удалив жабры, и вымойте. Головы разрежьте на части. Положите все в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она только покрывала рыбу, и доведите до кипения. Снимите пену, добавьте луковицу целиком, морковь, пряности, соль и поварите все 20–25 минут на минимальном огне. В конце варки добавьте сок половины лимона для подкисления и осветления бульона.

Готовую рыбу извлеките из бульона, бульон процедите, охладите и отлейте 1 стакан. Добавьте в него желатин и оставьте для набухания. Мякоть аккуратно отделите от костей, тщательно сняв мякоть с голов рыбы.

Отлейте 800–900 мл бульона, нагрейте, влейте набухший желатин, тщательно перемешайте до полного растворения желатина, но не кипятите. От остывшей смеси из бульона и желатина отлейте 100 мл для белого слоя и 400 мл для прозрачного слоя. Оставшийся бульон перемешайте с рыбой, уложите в форму и поместите в холодильник до застывания.

Для белого слоя смешайте 100 мл бульона и сливки. Залейте поверх застывшего слоя с рыбой и поместите в холодильник до застывания. Поверх этого застывшего слоя разложите нарезанные ломтиками яйца, лимона, моркови и рубленую зелень.

Осторожно из ложки полейте все детали украшения прозрачным бульоном и поместите в холодильник до застывания. Через несколько минут влейте оставшееся прозрачное желе и поместите в холодильник на ночь до полного застывания.

//-- Заливное из лосося в апельсинном желе с розмарином, морковью и луком --//

//-- «Лионское» --//

- 1 кг филе лосося
- 2 апельсина
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 веточка розмарина
- 10 г желатина
- соль – по вкусу

Филе лосося нарежьте тонкими ломтиками, сверните рулетиками и закрепите края деревянными зубочистками. Желатин замочите в 1 стакане холодной кипяченой воды. Очищенные лук и морковь положите в сотейник и поварите 15–20 минут в подсоленной воде.

Подготовленные рулетики уложите в сотейник и поварите 4 минуты. Затем извлеките из бульона, охладите, бульон процедите.

Из одного апельсина выжмите сок и влейте в процеженный бульон. Добавьте набухший желатин, перемешайте и прогрейте, не доводя до кипения, до полного растворения желатина.

Оставшийся апельсин нарежьте на тонкие ломтики и разложите их в формочки. Поверх уложите рулетики из лосося, предварительно вынув из них зубочистки, и залейте все желе. Формочки поместите в холодильник до полного застывания содержимого.

//-- Заливное из рыбного филе с цветной капустой, кукурузой, морковью и луком --//

//-- «Софринское» --//

1 кг филе любой рыбы

1 кочан цветной капусты

200 г консервированной кукурузы

2 шт. моркови

1 луковица

2 белка

300 г. сок

0,5 лимона

40 г быстрорастворимого желатина

любая зелень, перец и соль – по вкусу

Рыбу нарежьте крупными кусочками, залейте 1 л воды и поварите до готовности, посолив в конце варки. Полученный бульон процедите. Рыбу положите на доску и слегка отбейте.

Капусту сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг и разберите на соцветия.

Желатин разведите в холодной воде, дайте набухнуть и смешайте с горячим бульоном. Когда бульон остынет, добавьте в него разведенные в воде белки, соль, перец и морковь. Поварите все до тех пор, пока бульон не станет прозрачным. За 2 минуты до готовности влейте лимонный сок. Полученный бульон процедите через салфетку.

Капусту смешайте с кукурузой, нарезанной вареной морковью и рубленой зеленью. Влейте половину смеси из бульона и желатина и перемешайте полученную начинку.

Глубокую форму выстелите пищевой пленкой, дно и стенки покройте частью рыбы. Затем уложите начинку, поверх разложите оставшуюся рыбу и залейте все остатком смеси из бульона и желатина. Форму поместите на ночь в холодильник. Перед подачей переверните на блюдо и снимите пленку.

//-- Заливное из красной рыбы с творожным сыром, сладким перцем, йогуртом, лимонным соком и белым вином --//

//-- «Из меню ресторана в Жуковке» --//

300 г филе слабосоленой красной рыбы

200 г творожного сыра с чесноком и зеленью

1 шт. сладкого перца

100 г натурального йогурта

сок 2 лимонов

100 мл сухого белого вина

1 пакетик быстрорастворимого желатина

вареные креветки и любая зелень – по вкусу

Креветки очистите, уложите в миску, залейте лимонным соком и оставьте на 30 минут. Спустя это

время откиньте на дуршлаг, сохранив сок. Красную рыбу измельчите в блендере, добавьте йогурт, творожный сыр и аккуратно все перемешайте.

Желатин растворите в воде и смешайте с вином и соком, оставшимся после маринования креветок. Форму выстелите пищевой пленкой, налейте тонкий слой полученной смеси и поместите в холодильник до застывания.

Поверх застывшего слоя уложите часть креветок, нарезанный кусочками сладкий перец, рубленую зелень, залейте смесью и поместите в холодильник до застывания. К рыбно-творожной массе добавьте половину оставшейся желатиновой смеси, перемешайте, уложите поверх слоя с креветками и поместите в холодильник до застывания.

Спустя 2 часа поверх полностью застывшего творожно-рыбного слоя уложите оставшиеся креветки, зелень, залейте оставшейся желатиновой смесью и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей аккуратно извлеките содержимое из формы и освободите от пленки.

//-- Заливное-холодец из сазана с лимоном, морковью, луком, корнем сельдерея и лавровым листом --
//

//-- «Персона грата» --//



- 1 тушка сазана весом около 1 кг
- 2 шт. моркови
- 1 луковица
- 2 корня сельдерея
- 2 лимона
- 1 белок
- 50 г желатина
- 1 лавровый лист
- черный перец горошком и соль – по вкусу

Желатин замочите в 1 л воды. Овощи крупно нарежьте, положите в кастрюлю и поверх уложите

нарезанную кусками рыбу. Влейте столько воды, чтобы она немного покрывала рыбу, и поставьте на огонь.

Когда вода закипит, добавьте соль, перец и лавровый лист. Поварите все около 30 минут на слабом огне. Готовую рыбу извлеките из бульона и освободите от костей. Морковь нарежьте соломкой и вместе с рыбой уложите в форму.

Немного остывший бульон процедите, добавьте набухший желатин, сок 1 лимона и взбитый в пену белок. Полученную смесь процедите через марлю.

Рыбу залейте небольшим количеством смеси и поместите в холодильник до полного застывания.

Подавайте с нарезанным ломтиками оставшимся лимоном.

//-- Заливное из форели с редисом, оливками, маслинами, лимоном, сладким перцем и петрушкой --//

//-- «Альборанское» --//

1 кг филе форели

2 сваренные вкрутую яйца

1 шт. вареной моркови

1 шт. вареного сладкого перца

1 шт. редиса

10 оливок

10 маслин

1 лимон

1 пакетик приправы для заливного

зелень петрушки и соль – по вкусу

Форель сварите в подсоленной воде с добавлением перца, остудите, нарежьте порционными кусочками и уложите в форму. Приправу для заливного растворите согласно инструкции и остудите. Полученной смесью немного залейте рыбу и поместите в холодильник до застывания.

Поверх застывшего слоя уложите нарезанные ломтиками яйца, сделанным из редиса цветком, полосками сладкого перца, дольками лимона, моркови, оливками, маслинами и листиками петрушки. Все еще немного залейте смесью с желатином и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из морской мороженой рыбы с морковью, луком, корнем петрушки, перцем и лавровым листом --//

//-- «Чигасовский» --//

1 кг морской мороженой рыбы

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Подготовленную рыбу залейте 5 стаканами холодной воды, добавьте морковь, лук, корень петрушки и поварите 1 час – 1 час 30 минут на слабом огне с добавлением соли, лаврового листа и черного перца горошком. Когда мякоть рыбы будет легко отделяться от костей, бульон слейте и процедите.

Мякоть рыбы тщательно отделите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Морковь и корень петрушки нарежьте кружками. Смешайте рыбу с овощами и уложите в глубокую посуду. Затем залейте бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

//-- Заливное из скумбрии с луком, морковью, черным перцем, лавровым листом, клюквой и лимоном --//

//-- «Бужаровское» --//



2 кг скумбрии

2 шт. моркови

2 луковицы

2 сваренные вкрутую яйца

2 горошины черного перца

ломтики лимона, ягоды клюквы, лавровый лист и соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, отрежьте головы, хвосты, плавники и нарежьте кусками. Головы и хвосты положите в кастрюлю, добавьте черный перец горошком, лавровый лист, морковь, лук, залейте 2 л воды, посолите и поварите около 30 минут, снимая пену.

Затем головы и хвосты извлеките из бульона, положите в него куски рыбы и поварите их 10–15 минут на слабом огне. Готовую рыбу извлеките из бульона, освободите от костей и разложите в формы.

Между кусками рыбы уложите нарезанные кружками вареные яйца, ягоды клюквы и ломтики лимона. Бульон процедите через сито и залейте им рыбу. Все остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

//-- Томатный холодец из рыбы с белым вином, лимонным соком, белым перцем, лавровым листом и паприкой --//

//-- «Заправский» --//

400 г филе рыбы (макруруса или судака)

1 стакан томатного сока

0,5 стакана сухого белого вина

1 луковица

10 пластинок желатина

3 ст. ложки лимонного сока

1 ст. ложка уксуса

1 лавровый лист

1 ч. ложка молотой паприки
6 горошин белого перца
соль – по вкусу

Лук нарежьте крупными кольцами и положите в глубокую сковороду. Добавьте пол-литра воды, лимонный сок, пряности и вскипятите. В полученной смеси поварите рыбное филе в течение 10 минут, 1 раз перевернув рыбу.

Готовое филе рыбы остудите в бульоне и нарежьте кубиками.

Процедите четверть литра полученного рыбного бульона и смешайте его с томатным соком, белым вином и уксусом. Все посолите, добавьте молотую паприку и прогрейте, не доводя до кипения.

Пластинки желатина отожмите и растворите в горячей томатной смеси.

Дно формы залейте тонким слоем томатной смеси и поместите форму в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя томатного желе разложите кусочки рыбного филе, залейте оставшейся томатной смесью и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Холодец из сома с лимонным соком и кинзой по-грузински --//

//-- «Локхи киндзмари» --//

2–3 кг сома сок
3 лимонов
5 пучков кинзы соль – по вкусу

Тушки сома выпотрошите, отрежьте головы, хвосты и аккуратно снимите кожу. Подготовленные тушки нарежьте крупными кусками. Головы, хвосты и кожу положите в кастрюлю, залейте водой и поварите 1 час 30 минут – 2 часа. Полученный бульон процедите, вскипятите, положите в него куски сома и поварите 15 минут.

Готовую рыбу осторожно извлеките из бульона и разложите в плоские формы. Бульон посолите и влейте в него лимонный сок для получения интенсивного кислого вкуса. Положите в бульон рубленую кинзу, перемешайте и остудите. Куски сома залейте полученным бульоном и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Порционное заливное из филе форели в апельсинном желе с петрушкой, тимьяном и зеленью --//

//-- «Любимое блюдо мадам Женевиэвы» --//

1 тушка форели около 1 кг
1 шт. морковки
1 луковица
1 корень петрушки
1 л, цедра и сок
1 апельсина
10 г желатина
2–3 веточки петрушки
1 веточка тимьяна
ломтики апельсина, любая зелень и соль – по вкусу

Форель очистите от чешуи, выпотрошите, помойте, отделите филе и поместите в холодильник. Голову без жабр, кости и плавники рыбы положите в кастрюлю. Добавьте очищенные морковь, лук и корень петрушки, тимьян, соль, залейте водой и поварите 15–20 минут.

Полученный бульон процедите, влейте в него апельсиновый сок, перемешайте и прогрейте. Желатин замочите в холодной воде, дайте набухнуть и отожмите. Отлейте 2 с половиной – 3 стакана бульона, добавьте отжатый желатин, прогрейте до полного растворения желатина, не доводя до кипения, и остудите.

Филе форели нарежьте тонкими ломтиками, сверните их рулетиками и уложите в формочки. В

каждую формочку положите тонкие ломтики апельсина и залейте все апельсинным желе. Поместите формочки в холодильник до полного застывания содержимого. Подавайте, посыпав тертой апельсиновой цедрой и измельченной зеленью.

//-- Заливное из осетрины с луком, морковью, солеными огурцами, лавровым листом и петрушкой --//

//-- «Козырное» --//

1 кг осетрины
1 шт. моркови
1 луковица
1 корень петрушки
1 соленый огурец
2 ч. ложки желатина
1 лавровый лист
5 горошин черного перца
зелень петрушки и соль – по вкусу

Рыбу сварите в подсоленной воде, добавив лук, лавровый лист, черный перец горошком, корень петрушки и морковь. Готовую рыбу охладите, освободите от кожи, костей и хрящей и нарежьте ломиками.

Полученный бульон процедите. Влейте в него предварительно замоченный в теплой воде желатин и доведите, помешивая, до кипения, но не кипятите, до полного растворения желатина. Затем охладите до комнатной температуры.

Ломтики осетрины уложите на блюдо, украсьте зеленью петрушки, ломтиками моркови и соленого огурца. Каждый ломтик, перед тем как уложить поверх рыбы, смочите в охлажденной смеси из бульона и желатина.

Залейте все частью охлажденной смеси слоем толщиной полтора сантиметра. Спустя 30 минут влейте оставшуюся смесь и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с острым хреном.

//-- Заливное из миног в маринаде --//

//-- «Хочется экзотики!» --//

500 г миноги
0,5 стакана 6 %-ного уксуса
2–3 бутона гвоздики
2 ст. ложки сахара
1 лавровый лист
1 ст. ложка соли – для маринада
растительное масло – по вкусу
черный перец горошком и соль для очищения миног – по вкусу

Миноги поместите в полиэтиленовый пакет, засыпьте соль, потрясите и поместите на 1 час в холодильник, чтобы очистить их от слизи. Затем тщательно вытрите миноги бумажными полотенцами.

Подготовленную рыбу обжарьте на минимальном количестве растительного масла, залейте горячим маринадом, остудите и поместите на 2 дня в холодильник. Спустя это время маринад превращается в желе и блюдо готово.

Для маринада вскипятите 1 л воды, добавьте сахар, соль, перец горошком, лавровый лист и гвоздику. Дайте покипеть 5 минут и влейте уксус.

//-- Студень из щуки с корнем петрушки, кислым квасом с горчицей и солью, огурцами и зеленью --//

//-- «Щучина по-старинному» --//

1 тушка щуки весом 1 кг
1 корень петрушки
1 л бульона
2–3 г желатина
кислый квас, заправленный горчицей и солью; мелко рубленые очищенные огурцы, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Щуку выпотрошите, отрежьте и обработайте голову. Голову сварите с добавлением петрушки, перца и соли так, чтобы она не разварилась. В полученном бульоне сварите щуку, нарезанную крупными кусками. Мякоть щуки отделите от костей, разберите вилкой на кусочки и положите в стеклянный салатник.

В бульон добавьте замоченный желатин, растворите его при нагревании и доведите до кипения (в старину вместо желатина брали рыбы пузыри). Мякоть щуки залейте остывшей смесью из бульона и желатина и поместите в холодильник.

Студень должен быть полужидким – «вмятку». Щучину (студень) подавайте в салатнике, голову – на тарелке. Отдельно подайте кислый квас, заправленный горчицей, солью, мелко рубленными очищенными огурцами и рубленой зеленью.

//-- Заливной рулет из сардин с хреном, укропом, яйцами, зеленым салатом, огурцами и помидорами --
//

//-- «Колшинский» --//

600 г мелких сардин
1 ч. ложка уксуса
1 ч. ложка сахара
30–40 г желатина на 1 л рыбного бульона
1 лавровый лист
3–4 горошины черного перца
2 ч. ложки соли
зелень укропа, сваренные вкрутую яйца, листья зеленого салата, огурцы, помидоры и молотый черный перец – по вкусу

Сардины выпотрошите, промойте и удалите кости так, чтобы обе половинки филе остались целыми одна к другой. Рыбу внутри посыпьте мелкой солью, большим количеством перца и рубленого укропа. Сверните рыбу рулетом, начиная от хвоста. Закрепите края острой деревянной шпилькой и уложите в один слой в неглубокую посуду.

Кости и тщательно промытые головы без жабр положите в кастрюлю с 2–3 стаканами холодной воды, добавьте специи и поварите 10–20 минут. Затем извлеките из бульона, бульон процедите через сито, добавьте уксус и залейте рулеты горячим бульоном. Прогрейте их в течение 5–8 минут, затем извлеките из бульона. Добавьте в него размоченный и разведенный желатин. Полученную смесь процедите и остудите.

Из рулетов извлеките деревянные шпильки, уложите в ополоснутые холодной водой формочки или в большую форму и залейте остывшей смесью. Поместите в холодильник до полного застывания.

Перед подачей рулеты извлеките из формы и уложите на блюдо с листьями зеленого салата. Украсьте веточками укропа, ломтиками яиц, огурцов и помидоров. Подавайте с тертым хреном, заправленным уксусом и сахаром.

//-- Порционное заливное из осетрины и рыбных обрезков с каперсами, яичными белками, зеленью, лавровым листом и морковью --//

//-- «Мансуровское» --//

1 кг осетрины
400 г рыбных обрезков

1 шт. моркови
1 луковица
2 белка
2 ст. ложки уксуса
15 г желатина
1 лавовый лист
4 горошины черного перца
1 ч. ложка соли
любая зелень и каперсы – по вкусу

Осетрину, рыбные обрезки, морковь, лук, лавровый лист, черный перец горошком залейте 2 л воды и поварите 30–40 минут до тех пор, пока не останется 750 мл крепкого рыбного бульона.

Осетрину извлеките из бульона и нарежьте небольшими ломтиками.

Бульон процедите через мелкое сито. Морковь нарежьте кружками. Желатин на несколько минут замочите в холодной воде. Белки взбейте в крепкую пену.

Процеженный рыбный бульон доведите до кипения, смешайте с растворенным желатином и взбитыми белками. В момент закипания бульона снимите его с огня и процедите через салфетку. В каждую формочку положите ломтик рыбы, украсьте нарезанной кружками морковью, каперсами и листиками зелени.

Тонкой струйкой с ложки залейте все прозрачным бульоном в 2–3 приема, чтобы закрепить украшения. Затем залейте ровным слоем оставшегося бульона и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из рыбы под майонезом с яйцами, петрушкой и зеленым горошком --//

//-- «Савельевское» --//

500 г любой рыбы
120 г майонеза
150 г консервированного зеленого горошка
2 сваренные вкрутую яйца
30 г желатина
зелень петрушки и соль – по вкусу

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте и сварите в подсоленной воде. Мякоть отделите от костей и измельчите. Бульон процедите, добавьте в него желатин, доведите до кипения, но не кипятите, и прогрейте до полного растворения желатина.

Полученное желе охладите, положите майонез, добавьте соль, зеленый горошек и тертые яйца. Полученную массу тщательно перемешайте. Рыбу положите в форму, залейте массой, посыпьте рубленой зеленью петрушки и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из фаршированного сазана под свекольным соусом с шампиньонами, морковью, яйцами и луком --//

//-- «Сокольническое» --//

1 кг 500 г – 2 кг сазана
200 г шампиньонов
1 шт. моркови
1 луковица
1 стакан молока
2 яйца
1 сваренное вкрутую яйцо
4–5 ломтиков белого хлеба
1 ст. ложка манной крупы

1 ст. ложка желатина
500 мл бульона
2 лавровые листа
10 горошин черного перца
1 ч. ложка сливочного масла
перец и соль – по вкусу.

Для соуса:

1 шт. небольшой вареной свеклы
50 г корня хрена
200 г майонеза
2 ст. ложки сахара
соль – по вкусу

Очищенного от чешуи сазана тщательно вымойте, надрежьте кожу вокруг головы и вдоль хребта и, не разрезая брюшка, удалите голову и внутренности. Нарежьте рыбу поперечными кусками толщиной 4–5 см, еще раз промойте и отложите куски для фаршировки.

Из моркови, черного перца горошком, лаврового листа, рыбьей головы и костей сварите бульон. Готовый бульон процедите и добавьте в него разведенный в воде желатин. Шампиньоны очистите от кожицы и нарежьте очень тонкими кусочками. Лук нарежьте кольцами.

Разогрейте на сковороде сливочное масло, положите в него шампиньоны, лук, посолите, поперчите и потушите под крышкой. Замоченный в молоке и отжатый белый хлеб, снятую с головы рыбы вареную мякоть, сырую рыбную мякоть хвостовой части и тушеные с луком шампиньоны пропустите через мясорубку.

Яйца смешайте с 3 ст. ложками бульона, тщательно взбейте и перемешайте с пропущенной через мясорубку массой. Добавьте манную крупу, посолите, поперчите и тщательно разотрите.

Полученным фаршем наполните куски подготовленной рыбы, разровняйте мокрыми руками, положите на решетку, опустите в теплый бульон и поварите 1 час на слабом огне. Готовую рыбу остудите в бульоне, затем извлеките из бульона и разложите на блюде.

Каждый кусочек полейте застывающим желе и поверх положите кружки вареных яиц. Поместите в холодильник до застывания, затем полейте в 2 приема оставшимся желе. Подавайте с острым соусом.

Для соуса очищенный и натертый хрен смешайте с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Полученный соус разложите вокруг застывшего желе с рыбой.

Блюда из рыбных и морепродуктов

//-- Заливное из кальмаров и филе трески с маслинами, грецкими орехами, кизилом, свеклой, морковью и петрушкой --//

//-- «Азорское» --//

150–200 г кальмаров
150–200 г филе трески
1 шт. свеклы
2–3 шт. моркови
3–4 луковицы
1 неочищенная луковица
1 корень петрушки
1 яйцо
2–3 ломтика белого хлеба

5–6 маслин
3–4 очищенные грецкие ореха
6–8 ягод кизила
10 г желатина
1 ч. ложка муки
зелень петрушки, сахар, перец и соль – по вкусу

Подготовленные кальмары пропустите через мясорубку вместе с филе трески, замоченным в воде белым хлебом и луком. В полученную массу положите муку, измельченные грецкие орехи, яйцо, соль, перец, сахар и сделайте фрикадельки.

В кастрюлю положите неочищенную луковицу, очищенную свеклу, морковь, корень петрушки, влейте 400–500 мл воды, добавьте соль, перец и поварите 40–45 минут. Полученный отвар процедите, залейте им фрикадельки так, чтобы они были покрыты на 3–4 см, и поварите 50–60 минут при слабом кипении.

Готовые фрикадельки извлеките из бульона, добавьте в него замоченный в воде, набухший и процеженный желатин, доведите до кипения, но не кипятите, и прогрейте желе до полного растворения желатина. Фрикадельки уложите в виде морской звезды на блюдо, украсьте звездочками вареной моркови, зеленью петрушки, маслинами, ягодами кизила, залейте все желе и охладите. Поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с хреном.

//-- Заливное из филе малосольной сёмги с креветками, маслинами, белым вином, укропом и петрушкой --//

//-- «Корсиканское» --//

300 г филе семги
200 г креветок
15 маслин
50 мл сухого белого вина
50 г желатина
зелень укропа, петрушки, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Креветки поварите 3 минуты в 300 мл воды с добавлением соли, лаврового листа, черного перца горошком, вина и укропа. Затем извлеките из бульона и очистите. Бульон процедите, смешайте с желатином и прогрейте до полного растворения желатина.

Сёмгу нарежьте полосками и каждую сверните рулетиком вокруг маслины. Подготовленные рулетики уложите в форму вместе с креветками. Разложите листочки петрушки и залейте все смесью из бульона и желатина. Форму поместите в холодильник до полного застывания содержимого.

//-- Заливное из тайменя с креветками, курт-бульоном, паприкой и соусом табаско --//

//-- «Блюдо провинции Иль-де-Франс» --//

800 г филе тайменя
6 вареных креветок
250 мл курт-бульона
15 г желатина
2–3 капли соуса табаско
паприка, перец и соль – по вкусу

Для курт-бульона:

1 шт. моркови
1 луковица
250 мл холодной воды

1 ст. ложка белого винного уксуса
1 щепотка тимьяна
3 лавровые листа
10–12 веточек петрушки
6–7 горошин черного перца соль – по вкусу

Филе рыбы поварите в курт-бульоне в течение 3 минут, извлеките из бульона и обсушите. Курт-бульон процедите и растворите в нем желатин.

Рыбу измельчите миксером, добавьте смесь из курт-бульона и желатина, 2–3 капли соуса табаско, паприку, перец и тщательно перемешайте. Полученную массу разложите в небольшие формочки, поместите на 4 часа в холодильник, затем освободите от формочек и уложите на блюдо, украсив креветками. Подавайте с редисом и майонезом с добавлением нескольких капель кетчупа.

Для курт-бульона смешайте все ингредиенты, кроме перца, и поварите 50 минут на слабом огне. Добавьте перец и поварите еще 10 минут.

//-- Порционное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой, и яйцами --//

//-- «Очень простое» --//

1 банка консервированного тунца в собственном соку
2 шт. вареной моркови
1 сваренное вкрутую яйцо
500 мл овощного бульона
25 г желатина
зелень петрушки и соль – по вкусу

Рыбу откиньте на дуршлаг, освободите от костей и разложите в формочки. В бульоне растворите желатин, доведите до кипения, остудите и залейте им рыбу. Разложите ломтики яйца и листочки петрушки. Формочки поместите в холодильник до полного застывания содержимого.

//-- Заливное из шпрот с бульонным кубиком «Магги» и зеленью --//

//-- «Для совсем ленивых» --//

1 банка шпрот
1 бульонный кубик «Магги»
1 пакетик желатина
зелень петрушки – по вкусу

Рыбу уложите в форму, сохранив масло из-под консервов. Желатин залейте 1 стаканом кипяченой воды и оставьте набухать. В 1 стакане воды растворите бульонный кубик «Магги».

Набухший желатин прогрейте до полного растворения и смешайте с бульоном, добавив в него масло из-под консервов. Немного остывшую полученную смесь влейте в форму с рыбой, украсьте листочками петрушки и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Порционное заливное из креветок с замороженными овощами-ассорти --//

//-- «По-быстрому» --//

300 г очищенных замороженных креветок
1 упаковка замороженной овощной смеси (например, «Кус-кус»)
60 г желатина
1 л рыбного бульона соль – по вкусу

Желатин замочите в 2 стаканах холодной воды и оставьте для набухания. Замороженные овощи поварите 5-10 минут в рыбном бульоне до готовности и откиньте на дуршлаг.

В бульон, где варились овощи, положите замороженные креветки, доведите до кипения и откиньте на дуршлаг. Бульон очень тщательно процедите и добавьте в него набухший желатин. Доведите до

кипения и сразу снимите с огня. Немного полученной смеси налейте в формочки, остудите и поместите в холодильник до застывания.

Поверх застывшего слоя уложите креветки, залейте их смесью и поместите в холодильник до застывания. Затем уложите овощи до верха формочек, залейте их оставшейся смесью и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей формочки немного подержите в горячей воде и переверните их содержимое на блюдо.

//-- Заливное из консервированных сардин с яйцами и зеленью --//

//-- «Опля!» --//

- 1 банка консервированных сардин в масле
- 500 г рыбных отходов (головы, хвосты, плавники)
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- 2 пакетика желатина
- любая зелень, перец и соль – по вкусу

Сварите рыбные отходы в небольшом количестве подсоленной воде до готовности. В конце варки добавьте перец. Полученный бульон процедите. Сардины отцедите от масла и уложите в форму. Разложите ломтики вареного яйца и рубленую зелень.

В горячем бульоне разведите желатин, доведите до кипения, но не кипятите, и остудите. Остывшей смесью залейте содержимое формы и поместите ее в холодильник до полного застывания.

//-- Студень из стерляди с крабами, сельдереем, петрушкой и красной икрой --//

//-- «Затейливый» --//

- 1 кг стерляди
- 25 г красной икры
- 1 луковица
- 1 корень сельдерея
- 1 корень петрушки
- 15–20 г желатина (на 4 стакана желе)
- зелень петрушки, кусочки крабов или раковые шейки и соль – по вкусу

Очищенную и вымытую стерлядь вытрите насухо салфеткой, нарежьте кусками и сварите вместе с кореньями и луком в подсоленной воде. Готовую рыбу уложите в глубокое блюдо и накройте салфеткой.

В процеженный бульон положите размоченный в воде желатин и размешайте до полного растворения желатина. Полученное желе осветлите икрой, процедите, охладите и залейте им стерлядь, украшенную листочками петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов. Поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из морского коктейля с лимоном, петрушкой и укропом --//

//-- «Бизнесвуменское» --//

- 450 г замороженного морского коктейля
- 500 мл рыбного бульона (можно из рыбных кубиков)
- 1 лимон
- 10 г желатина
- зелень петрушки и укропа, соль – по вкусу

Морской коктейль положите в кастрюлю с бульоном, доведите до кипения, но не кипятите, и сразу снимите с огня. Морепродукты откиньте на дуршлаг и остудите.

Желатин замочите в холодной воде, дайте набухнуть и процедите. Горячий бульон процедите, добавьте в него желатин, перемешайте до его полного растворения и охладите.

Лимон нарежьте тонкими кружками. Морской коктейль равномерно разложите в форме, украсьте

ломтиками лимона, укропом и петрушкой. Залейте все полученным желе и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой --//

//-- «Мгновенное» --//

250 г крабовых палочек

15 очищенных креветок

40 г желатина

1 лавровый лист

зелень петрушки и соль – по вкусу

Креветки поварите с лавровым листом в подсоленной воде в течение 3–5 минут. Затем охладить в бульоне. Отлейте 250 мл бульона, процедите его, добавьте желатин и оставьте на 15 минут для набухания. Затем нагрейте смесь до полного растворения желатина и процедите.

Крабовые палочки мелко нарежьте, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки, отложив немного листиков для украшения, и смесь из бульона и желатина, оставив немного смеси. Полученную массу уложите в форму и поместите в холодильник до полного застывания. Затем форму подержите немного в горячей воде, с помощью оставшейся смеси прикрепите очищенные креветки и украсьте листиками петрушки.

//-- Заливное из крабового мяса и креветок с кукурузой, сладким перцем, маслинами, кунжутом, огурцами и соевым соусом --//

//-- «Дело пестрых» --//

100 г крабового мяса

12 крупных вареных креветок

1 шт. сладкого перца

2 небольшие огурца

1 банка консервированной кукурузы

1 банка маслин без косточек

100 г легкого майонеза

30 г желатина

черные семена кунжута, соль и соевый соус – по вкусу

Крабовые палочки, сладкий перец и 1 огурец нарежьте кубиками, маслины – кружочками и смешайте с кукурузой. Добавьте майонез, черные кунжутные семена и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите в форму.

Желатин залейте холодной водой, дайте набухнуть и прогрейте, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Остывшее желе влейте в форму и поместите в холодильник до полного застывания.

Перед подачей салатник подержите немного в горячей воде и переверните содержимое на блюдо. Подавайте с соевым соусом, украсив креветками, ломтиками оставшегося огурца и маслинами.

//-- Заливное из креветок и крабовых палочек с маслинами, укропом и майонезом --//

//-- «Гастрономическое» --//

800 г крабовых палочек

16 креветок

200 г майонеза

10 маслин

12 г желатина

1 пучок укропа

огурцы и соль – по вкусу

Креветки залейте горячей водой, посолите, поварите 5–7 минут и охладите в отваре. Желатин замочите на 40 минут в 3 ст. ложках холодной кипяченой воды, затем смешайте с 300 мл отвара из-под креветок, доведите до кипения, но не кипятите. Полученное желе охладите.

Крабовые палочки мелко нарубите, смешайте с майонезом, желе и мелко рубленным укропом. Полученную массу тщательно перемешайте, уложите в форму и поместите в холодильник до полного застывания.

Перед подачей опустите форму на несколько минут в горячую воду и переверните содержимое на блюдо. Подавайте, украсив креветками, маслинами и ломтиками огурца.

//-- Заливное из крабовых палочек с замороженными овощами-ассорти --//

//-- «Рецепт для начинающих поваров» --//

200 г крабовых палочек

1 упаковка замороженных овощей (морковь, стручковая фасоль, зеленый горошек, кукуруза)

3 ст. ложки желатина

веточки петрушки, перец и соль – по вкусу

Желатин замочите в холодной воде и дайте набухнуть. Овощи, не размораживая, немного поварите в подсоленной воде. Полученный отвар сохраните. Набухший желатин нагрейте, не доводя до кипения, смешайте с отваром, посолите и поперчите.

Крабовые палочки нарежьте ломтиками наискосок. В круглую форму положите веточки петрушки и овощи. Все осторожно залейте остывшим отваром с желатином и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей подержите форму несколько секунд в горячей воде и переверните содержимое на блюдо.

//-- Заливное из креветок с кукурузой, зеленым горошком, укропом и сладким красным перцем --//

//-- «Мульти-Фаберже» --//

20 вареных креветок

1 шт. сладкого красного перца

2 ст. ложки консервированной кукурузы

2 ст. ложки консервированного зеленого горошка

10 яиц

2 стакана овощного, рыбного или куриного бульона

20 г желатина

1 пучок укропа

перец и соль – по вкусу

У яиц с тупого конца сделайте небольшое отверстие, вылейте содержимое, промойте скорлупу и высушите. Желатин замочите в охлажденном бульоне и оставьте на 1–2 часа для набухания. Затем нагрейте смесь до полного растворения желатина.

В подготовленные формы из скорлупы разложите креветки, рубленую зелень укропа, кукурузу, нарезанный мелкими кубиками сладкий перец, зеленый горошек и т. д. Залейте все смесью из бульона и желатина и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей аккуратно очистите заливное от скорлупы. Подавайте, уложив на листья зеленого салата.

//-- Заливное из трески, креветок и кильки с лимоном, морковью, укропом, корнем петрушки и маслинами --//

//-- «Живописный пруд» --//

500 г филе трески

200 г креветок

100 г крупных килек

1 шт. моркови

1 луковица

1 корень петрушки

2 ст. ложки быстрорастворимого желатина

1 лавровый лист

растительное масло, лимон, маслины, майонез, зелень укропа, специи для рыбы и соль – по вкусу

В кастрюлю влейте 5–6 стаканов воды, добавьте лавровый лист, лук, морковь, корень петрушки, зелень укропа, специи для рыбы, соль и доведите до кипения. Затем уменьшите огонь и поварите все 20 минут. Полученный отвар процедите и отлейте 3 стакана. Оставшийся отвар доведите до кипения, положите в него куски рыбного филе и поварите 15–20 минут на минимальном огне без кипения.

Отдельно сварите в подсоленной воде креветки и очистите их. Отдельно сварите очищенную от внутренностей кильку в чуть кипящей воде. Форму со съёмными бортиками смажьте растительным маслом и выстелите фольгой. Уложите кусочки рыбы, креветки, дольки лимона, ломтики моркови и маслины.

В 3 стакана полученного рыбного бульона добавьте 1 ст. ложку быстрорастворимого желатина и размешайте до его полного растворения. Часть желе влейте в форму и поместите в холодильник до полного застывания. Затем при помощи зубочисток вертикально закрепите стебельки укропа (водоросли).

Несколько килек закрепите с помощью желе на стенках формы, 2–3 рыбки – по возможности вертикально с помощью зубочисток. Подготовленный слой осторожно залейте желе и поместите в холодильник до полного застывания. Затем аккуратно извлеките зубочистки.

Оставшийся овощной отвар процедите через слой ваты, чтобы он стал прозрачным, добавьте 1 ст. ложку желатина и прогрейте до его полного растворения. Полученное желе влейте в форму, имитируя верхний слой пруда, и поместите ее минимум на 12 часов в холодильник. Перед подачей осторожно проведите горячим полотенцем по стенкам формы и снимите бортики формы. Удалите видимые кусочки фольги и украсьте майонезом. Подавайте с хреном.

//-- Заливное из красной рыбы и мидий с лимоном, каперсами, сладким перцем, петрушкой и оливками --//

//-- «Нептуновское» --//

150 г красной рыбы

150 г мидий

1 шт. сладкого перца

1 лимон

500 мл рыбного бульона

10 г желатина

веточки петрушки, каперсы, оливки и соль – по вкусу

Красную рыбу нарежьте тонкими ломтиками и уложите на блюдо. Поверх разложите ломтики лимона, нарезанный тонкими брусочками сладкий перец и веточки петрушки. Украсьте оливками и каперсами.

Мидии поварите 1 минуту в подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг и уложите поверх содержимого блюда. Желатин замочите в холодной воде, дайте набухнуть, процедите и смешайте с рыбным бульоном. Смесь нагрейте до полного растворения желатина, остудите и тонким слоем залейте подготовленные продукты.

Блюдо поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя вылейте оставшуюся смесь из бульона и желатина и поместите в холодильник до полного застывания.

Раздел «Вегетарианский»

Блюда из овощей и грибов

//-- Заливное из баклажанов, кабачков и сладкого перца с томатным соком под соусом карри --//

//-- «Таранто» --//

1 кабачок

1 баклажан

2 шт. сладкого зеленого перца

350 мл томатного сока

15 г желатина

3 ст. ложки оливкового масла

Для соуса:

1 ст. ложка красного винного уксуса

любая зелень, карри, перец и соль – по вкусу

Овощи вымойте и высушите, у кабачка удалите семена. Сладкий перец разрежьте на 3 части, вырезав плодоножку. Баклажан и кабачок разрежьте вдоль на полоски. Баклажан посолите, оставьте на 10 минут, промойте водой и обсушите.

На противень, смазанный маслом, уложите овощи и поставьте на 10–12 минут в духовку при температуре 180 °С. Запеченный перец положите в миску, накройте пленкой, отложите на 10 минут и очистите от кожицы.

Влейте в огнеупорную посуду 50 мл томатного сока и добавьте желатин. В кастрюле бóльшего диаметра вскипятите воду. Когда желатин набухнет, поставьте миску в кастрюлю с кипящей водой, уменьшите огонь и нагревайте, постоянно размешивая, до полного растворения желатина. Снимите с огня и дайте немного остыть. Влейте оставшийся томатный сок и перемешайте.

Форму смажьте растительным маслом и выстелите пищевой пленкой так, чтобы края пленки заходили за края формы. Уложите слоями баклажан, кабачок и кусочки перца, заливая каждый слой смесью из томатного сока и желатина. Накройте форму пищевой пленкой и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом.

Для соуса взбейте оливковое масло с уксусом до получения однородной массы. Добавьте соль, перец, карри и тщательно перемешайте полученный соус.

//-- Заливное из сладкого перца с ананасами --//

//-- «Сиртаки» --//

4 шт. сладкого красного перца

4 ломтика ананасов из компота

300 мл овощного бульона

10 г желатина

Желатин замочите на 30 минут в холодной воде, дайте набухнуть и отожмите. Сладкий перец испеките в духовке в течение 10–15 минут, затем обдайте холодной водой и очистите от кожицы, семян и перегородок. Мякоть крупно нарежьте и измельчите в блендере, добавив полстакана бульона.

Оставшийся бульон нагрейте, растворите в нем желатин, добавьте подготовленное пюре из перца и перемешайте. Ломтики ананаса обсушите, уложите в 1 слой в форму, залейте полученным желе с перцем и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из брокколи с кукурузой, помидорами, зеленым горошком, морковью и яйцами --//

//-- «Овощная кутерьма» --//

300 г брокколи

200 г консервированной кукурузы
3 помидора
1 шт. моркови
100 г консервированного зеленого горошка
1 сваренное вкрутую яйцо
20 г желатина на 1 л бульона
соль – по вкусу

Морковь сварите, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Брокколи разберите на соцветия и сварите до готовности в той же воде, где варилась морковь.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Горошек откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.

Яйцо нарежьте кусочками. Кукурузу откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.

Желатин замочите в теплой воде и оставьте на 10–15 минут для набухания. Затем влейте в кипящий овощной бульон, поварите 1–2 минуты и посолите.

Форму выстелите пищевой пленкой, разложите все подготовленные продукты и залейте желатиновым бульоном. Форму поместите на ночь в холодильник до полного застывания.

Перед подачей переверните содержимое формы на блюдо и снимите пленку. Подавайте с лимонным соком или горчицей.

//-- Заливное из сладкого перца, цукини и баклажанов --//

//-- «Адриатическое» --//

1 шт. цукини
1 небольшой баклажан
3 шт. сладкого перца разного цвета
15 г желатина
растительное масло, перец и соль – по вкусу

Овощи вымойте и высушите, у цукини удалите семена. Сладкий перец разрежьте пополам, вырезав плодоножку. Баклажан и цукини нарежьте ломтиками или кружками толщиной около 5 мм. На противень, смазанный растительным маслом, уложите овощи и поместите в духовку на 10–12 минут при температуре 180 °С.

Запеченные перцы уложите в миску, накройте пленкой и отложите на 10 минут, затем очистите от кожицы. Из половины овощей сделайте пюре, которое будет использовано для желе.

В отдельной посуде замочите желатин. Когда он набухнет, поставьте на водяную баню и, помешивая, доведите до полного растворения. Смешайте желатин и овощное пюре, посолите и добавьте черный молотый перец.

Форму смажьте растительным маслом и выстелите пищевой пленкой так, чтобы края пленки заходили за края формы. Уложите слоями кабачок, баклажан и кусочки перца, заливая каждый слой смесью из пюре и желатина.

Форму поместите на 2 часа в холодильник. Перед подачей, потянув за пищевую пленку, выньте заливное из формы, переверните и уложите содержимое на блюдо.

//-- Заливное из сладкого перца, баклажанов и цукини с луком, изюмом, томатным пюре, винным уксусом и заправкой из виноградного уксуса --//

//-- «Терра инкогнита» --//

4 шт. сладкого перца разного цвета
1 крупный баклажан
2 шт. цукини
1 крупная головка красного лука
75 г изюма

400 мл томатного сока
1 ст. ложка томатного пюре или пасты
1 ст. ложка красного винного уксуса
15 г желатина
6 ст. ложек оливкового масла

базилик – для украшения

Для заправки:

2 ст. ложки красного виноградного уксуса
6 ст. ложек оливкового масла
соль и перец – по вкусу

Вымойте и высушите овощи. Сладкий перец разрежьте на четыре части, удалив плодоножку, у цукини удалите семена и вместе с баклажаном нарежьте полосками.

Положите перец кожицей верх на противень и запекайте в духовке или на гриле до тех пор, пока кожа слегка не почернеет. Переложите перец в глубокую миску, накройте и дайте остыть. Разложите полоски баклажана и цукини на разных противнях и запекайте, переворачивая, в духовке или на гриле до мягкости и золотистого цвета.

Разогрейте масло на сковороде, добавьте нарезанный тонкими кольцами лук, томатное пюре и красный виноградный уксус. Потушите, осторожно помешивая, до мягкости и загустения, затем остудите.

Выстелите прямоугольное блюдо пищевой пленкой так, чтобы пленка заходила за края блюда. Разогрейте томатный сок на слабом огне, добавьте желатин и нагрейте смесь до полного его растворения.

Уложите слой красного перца на блюдо и залейте томатным соком с желатином. Положите слоями цукини, изюм с луком, желтый перец, заканчивая слоем красного перца и заливая каждый слой смесью из томатного сока и желатина. Вылейте остатки смеси поверх последнего слоя и утрамбуйте овощи. Накройте пищевой пленкой и поместите на 2 часа в холодильник.

Перед подачей извлеките заливное из формы, потянув за пищевую пленку, переверните и уложите на блюдо. Разрежьте острым ножом на толстые куски и положите каждый на отдельные закусочные тарелки. Сбрызните заправкой (или бальзамическим уксусом) и украсьте свежим базиликом. Для заправки смешайте оливковое масло, красный виноградный (или бальзамический) уксус, добавьте соль, перец и все тщательно перемешайте.

//-- Заливное из кабачков, баклажанов и сладкого перца с томатным соком под соусом --//

//-- «Бальзам» --//

1 кабачок
1 баклажан
2 шт. сладкого перца
350 мл томатного сока
15 г желатина
3 ст. ложки оливкового масла

Для соуса:

1 ст. ложка бальзамического уксуса
3 ст. ложки оливкового масла
любая зелень, перец и соль – по вкусу

Овощи вымойте и высушите, у кабачка удалите семена. Сладкий перец разрежьте на три части,

вырезав плодоножку. Баклажан и кабачок разрежьте вдоль на полоски. Баклажан посолите, оставьте на 10 минут, промойте и обсушите.

На противень, смазанный маслом, уложите овощи и поместите на 10–12 минут в духовку при температуре 180 °С. Запеченный перец уложите в миску, накройте пленкой, отложите на 10 минут и очистите от кожицы.

Влейте в огнеупорную посуду томатный сок и добавьте в него желатин. Когда он набухнет, поставьте на водяную баню и, помешивая, доведите до полного растворения желатина. Снимите с огня и дайте немного остыть. Влейте оставшийся томатный сок и перемешайте.

Форму смажьте растительным маслом и выстелите пищевой пленкой так, чтобы края пленки заходили за края формы. Уложите слоями баклажан, кабачок и кусочки перца, заливая каждый слой смесью из томатного сока и желатина. Накройте форму пищевой пленкой и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с соусом, посыпав рубленой зеленью.

Для соуса смешайте оливковое масло с бальзамическим уксусом, добавьте соль и перец. В соус можно добавить любые приправы.

//-- Порционное заливное из сладкого перца, моркови и зеленого горошка с яйцами, укропом и петрушкой --//

//-- «Авдотыинское» --//

4–5 шт. сладкого перца разного цвета

3–4 шт. моркови

1 банка консервированного или 200 г свежего зеленого горошка

4 яйца

20 г желатина

зелень укропа, петрушки и соль – по вкусу

Яйца сварите. Морковь мелко нарежьте, сварите почти до готовности, добавьте нарезанный сладкий перец, зеленый горошек (если свежий) и поварите все до готовности. Овощи и нарезанные дольками яйца разложите в формочки, украсьте измельченной зеленью и цветочками из вареной моркови.

В овощной бульон добавьте желатин, соль и нагревайте, помешивая, до полного растворения желатина. Затем слегка охладите и залейте овощи. Формочки поместите в холодильник до полного застывания содержимого.

//-- Заливное из редьки, моркови, свеклы, огурцов и репы --//

//-- «Дедкино и бабкино» --//

1 шт. редьки

2 шт. моркови

1 шт. свеклы

1 огурец

1 шт. репы

50 г желатина на 1 л воды

соль – по вкусу

Овощи нарежьте кусочками, залейте горячей водой, доведите до кипения, поварите 5 минут и оставьте в закрытой посуде на 15–20 минут. Затем извлеките овощи из отвара и разложите на блюде.

Желатин предварительно замочите в овощном отваре, затем при постоянном помешивании доведите до кипения, но не кипятите. В отвар добавьте соль и подготовленный желатин. Полученной смесью из отвара и желатина залейте овощи и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из огурцов и сладкого перца с томатной пастой --//

//-- «Богдановское» --//

2 крупные огурца

1 шт. сладкого красного перца

2 ст. ложки томатной пасты
20 г желатина
перец и соль – по вкусу

Огурцы тщательно вымойте, обсушите и нарежьте кружками. Большую часть подготовленных огурцов уложите в форму. У сладкого перца удалите семена, плодоножку и нарежьте тонкими брусочками. Уложите их между кружками огурцов.

Желатин замочите в 200 мл теплой воды и дайте набухнуть. Затем доведите до кипения, но не кипятите, и прогрейте до полного растворения. Добавьте к желатиновой смеси томатную пасту, тщательно перемешайте и оставьте на 1 час. Полученной массой залейте овощи в форме и поместите ее на 50 минут в холодильник. Подавайте, украсив оставшимися кружками огурцов.

//-- Порционное заливное из шампиньонов с яйцами и зеленью --//

//-- «Данилковское» --//

200 г шампиньонов
1 сваренное вкрутую яйцо
1 ст. ложка желатина
любая зелень и соль – по вкусу

Грибы очистите, залейте 500 мл воды и поварите до готовности. Затем извлеките из отвара, посолите, дайте постоять и нарежьте дольками.

Желатин растворите в 300 мл полученного грибного отвара и посолите. Залейте тонким слоем в формочки и поместите в холодильник до полного застывания. Поверх застывшего слоя уложите грибы, рубленую зелень и нарезанное ломтиками яйцо. Залейте все оставшейся смесью из отвара и желатина и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из помидоров с красным вином, майонезом, сливками и луком --//

//-- «Каверинское» --//

3 помидора
1 луковица
130 г майонеза
130 мл сливок
50 мл сухого красного вина
0.5 ч. ложки перца
растительное масло и соль – по вкусу

У помидоров удалите плодоножки. Желатин замочите в 50 мл воды, дайте набухнуть и прогрейте до полного растворения. Взбейте в блендере помидоры, лук, вино, соль, перец и майонез до получения однородной массы.

Затем добавьте сливки, взбейте все вместе и, если надо, досолите. Массу смешайте с желатином и тщательно перемешайте.

Форму или маленькие пиалы смажьте растительным маслом, равномерно разложите полученную массу и поместите в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из соленых грибов с гарниром из моркови, огурцов и картофеля --//

//-- «Куликовское» --//

100 г соленых грибов
1 шт. вареной моркови
2 ч. ложки желатина

Для гарнира:

1 вареная картофелина

1 шт. вареной моркови
1 соленый огурец
1 ч. ложка уксуса
2 ст. ложки растительного масла
любая зелень – по вкусу

В 1 стакан воды влейте 2–3 ст. ложки рассола из-под грибов, вскипятите, добавьте набухший в воде желатин и прогрейте смесь до полного растворения желатина. Полученное желе процедите и тонким слоем налейте в формочки.

Поверх застывшего слоя желе уложите нарезанные мелкими кусочками грибы, фигурно нарезанную морковь и залейте все оставшимся желе. Формочки поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с гарниром, перевернув формочки, уложив содержимое в центр блюда и посыпав измельченной зеленью.

Для гарнира вареную морковь, соленый огурец и картофель нарежьте мелкими кусочками. Полейте растительным маслом, смешанным с уксусом, и тщательно перемешайте.

//-- Заливное из кольраби и консервированных помидоров с чесноком, соевым сыром тофу и базиликом --//

//-- «Завидовское» --//

300 г кольраби
750 г консервированных помидоров без кожицы
100 г соевого сыра тофу с зеленью
1 зубчик чеснока
2 ч. ложки желатина
1 пучок базилика
2 ст. ложки растительного масла
сахар, перец и соль – по вкусу

Кольраби нашинкуйте очень тонкими ломтиками и посолите. Растительное масло разогрейте, потушите ломтики кольраби на слабом огне в течение 5 минут под крышкой и остудите.

Помидоры разомните в пюре. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с томатным пюре, посолите, поперчите и добавьте сахар. Полученную смесь перемешайте, отложите 6 ст. ложек и смешайте с желатином. Оставшееся томатное пюре вскипятите, добавьте в него пюре с желатином, снова вскипятите и поварите, помешивая, 2 минуты.

Сыр тофу нарежьте тонкими ломтиками. У базилика отделите листочки от стеблей, отложите несколько листочков для украшения, остальные крупно нарежьте. В прямоугольную форму объемом 1 л положите 2 ст. ложки томатной массы и аккуратно разровняйте.

Поверх уложите 1 слой ломтиков сыра тофу и посыпьте базиликом. Затем уложите слой ломтиков кольраби, покройте их 2 ст. ложками томатной массы и в таком порядке уложите все оставшиеся продукты.

Заполненную форму слегка потрясите, постучите ею о стол, чтобы в ней не осталось пузырьков воздуха, и поместите не менее чем на 1 час в холодильник. Перед подачей осторожно отделите ножом заливное от формы и переверните на блюдо. Подавайте, украсив оставшимися листочками базилика.

//-- Заливное из грибов с чесноком и укропом --//

//-- «Макаринское» --//



150 г свежих, соленых или маринованных грибов или 40 г сушеных

1 головка чеснока

250 мл грибного отвара

10 г желатина

1 пучок укропа

соль – по вкусу

Свежие грибы сварите и мелко нарубите. Сушеные грибы замочите, затем сварите и нашинкуйте. Соленые грибы промойте, крупные нарежьте. Маринованные грибы откиньте на дуршлаг.

Желатин замочите в холодной воде, дайте набухнуть и, нагревая, растворите в отваре из свежих или сушеных грибов с добавлением соли и рубленого чеснока.

Для заливного из маринованных и соленых грибов желатин растворите в воде с добавлением рассола или маринада. В формы положите рубленый укроп, залейте его небольшим количеством полученного желе и поместите в холодильник до застывания.

Поверх застывшего слоя уложите грибы, залейте оставшимся желе и поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей формы подержите немного в горячей воде и переверните содержимое на блюдо.

//-- Заливное из соленых грибов с картофельным салатом --//

//-- «Якшинское» --//

1 стакан соленых грибов

2 стакана рассола из-под грибов

1 ст. ложка желатина

Желатин замочите в 9 ст. ложках воды и оставьте для набухания. Набухший желатин подогрейте, не доводя до кипения, и добавьте грибной рассол. Полученную смесь налейте тонким слоем в форму и дайте застыть.

Поверх застывшего слоя уложите грибы и залейте оставшейся смесью. Поместите в холодильник до

полного застывания. Подавайте с салатом из вареного картофеля, лука и грибов, заправленного растительным маслом и уксусом.

//-- Заливное из кабачков, баклажанов и сладкого перца с зеленым горошком, маслинами и укропом --
//

//-- «Васинское» --//



- 1 баклажан
- 1 кабачок
- 1 шт. сладкого перца
- 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка
- 500 мл овощного бульона
- 20 г желатина
- зелень укропа, маслины без косточек и соль – по вкусу

Сладкий перец очистите от плодоножки, семян и нарежьте кубиками. Баклажан и кабачок нарежьте ломтиками и потушите в небольшом количестве воды с добавлением соли. В конце тушения добавьте сладкий перец и доведите все до готовности.

Желатин замочите в 1 стакане холодной воды и оставьте для набухания. Набухший желатин подогрейте, не доводя до кипения, и смешайте с овощным бульоном. Полученную смесь налейте тонким слоем в форму и дайте застыть.

Поверх застывшего слоя уложите подготовленные овощи и откинутый на дуршлаг зеленый горошек. Залейте все оставшейся смесью из бульона и желатина, украсьте маслинами и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте, посыпав укропом.

Блюда из фруктов и ягод

//-- Заливное-мусс из авокадо с лимоном, сливками, помидорами, петрушкой, мятой и миндалем --//

//-- «Валенсийское» --//

3 шт. авокадо

1 помидор

1 лимон

400 мл сливок

10 г желатина

миндальные орехи, листочки мяты, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Желатин замочите в теплой воде, поместите на водяную баню и нагрейте до полного растворения. Авокадо очистите от кожицы, разомните мякоть, перемешайте с соком лимона, чтобы избежать потемнения, посолите и поперчите.

Сливки взбейте в крепкую пену, четверть массы перемешайте с пюре из авокадо, добавьте подготовленный желатин и мелко нарезанную мяту. Полученную смесь протрите через сито.

Форму подержите в холодной воде, положите в нее половину полученной зеленой смеси, слой взбитых сливок, затем – оставшуюся зеленую смесь и поместите на несколько часов в холодильник.

Готовый мусс освободите от формы. Подавайте, украсив орнаментом из взбитых сливок, мякоти авокадо, долек помидора, зелени петрушки и очищенных миндальных орехов, нарезанных ломтиками.

//-- Ягодный холодец с корицей, сухим вином и лимонной цедрой --//

//-- «Гвоздичный» --//

500 г ягодного пюре

1 стакан сахара

1 стакан сухого вина

2 ч. ложки молотой корицы

1 ч. ложки бутонов гвоздики

1 ч. ложки лимонной цедры

2 ч. ложки лимонного сока

Из ягод сделайте пюре, протерев их через сито. Жмых сварите в 1 стакане воды вместе с сахаром, вином и пряностями. Отвар процедите и добавьте в него лимонный сок. Полученным сиропом залейте пюре из ягод обязательно в фарфоровой или эмалированной посуде. Накройте полотенцем и поместите на 3–5 часов в холодильник.

//-- Порционное заливное из мандаринов, киви и слив с взбитыми сливками --//

//-- «На блюбочке с зеленой каемочкой» --//



2 мандарина
2 шт. киви
4 сливы
200 мл ананасного сока
10 г желатина

Мандарины и киви очистите от кожуры и кожицы. Мандарины разберите на дольки, киви нарежьте ломтиками. У слив удалите косточки и нарежьте ломтиками. Подготовленные фрукты разложите в маленькие тарелочки.

Желатин замочите в 4 ст. ложках холодной воды и оставьте на 15 минут для набухания. Затем смешайте с ананасным соком и прогрейте, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Полученную смесь остудите, залейте фрукты и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с взбитыми сливками.

//-- Порционное заливное из груш, зеленого и черного винограда с лимоном, сахарной пудрой и клюквенным морсом --//

//-- «Южинское» --//

1 груша
2 мандарина
200 г зеленого и черного винограда без косточек
650 мл клюквенного морса
1 лимон
1 стакана сахарной пудры
10 г желатина в гранулах

Желатин залейте 4 ст. ложками холодной воды и оставьте на 15 минут для набухания. Срежьте с лимона 3 тонкие полоски цедры, из лимона выжмите сок. Положите в сотейник сахарную пудру и цедру, влейте лимонный сок и клюквенный морс. Поварите все 5–7 минут на слабом огне, затем

остудите, процедите и смешайте с желатином.

Фрукты очистите от кожуры и кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Разложите виноград и фрукты в формочки и залейте желатиновой смесью. Поместите в холодильник до полного застывания. Перед подачей переверните формочки на тарелки, накройте горячим полотенцем и снимите формочки.

//-- Заливное из апельсинов, киви, бананов, вишни, малины и клубники со сметаной, сахаром и ванилью --//

//-- «По-королевски» --//

2 апельсина

4 шт. киви

2 банана

3–4 ст. ложки вишни без косточек (можно замороженной)

3–4 ст. ложки малины (можно замороженной)

500 г сметаны

1 стакана сахара

1 ст. ложка желатина

1 пакетик ванильного сахара

Апельсины, киви, бананы очистите от кожуры и кожицы, нарежьте кусочками и разложите вперемешку в вазочки. Желатин всыпьте в маленькую кастрюльку, залейте половиной стакана холодной кипяченой воды и оставьте на 30 минут для набухания. Набухший желатин прогрейте на слабом огне до полного растворения, не доводя до кипения.

Сметану тщательно взбейте миксером с сахаром и ванильным сахаром. Остывшее желе влейте тонкой струйкой в подготовленную сметану и перемешайте. Полученной смесью залейте фрукты в вазочках и поместите на 2 часа в холодильник до полного застывания.

//-- Заливное из дыни с фруктово-ягодным ассорти --//

//-- «Балеарское» --//

1 дыня весом 2 кг

500 г ассорти из ягод и фруктов без косточек

500 мл фруктового желе

Для фруктового желе:

400 мл процеженного компота

150 мл воды

20 г желатина

Срежьте верхнюю часть у дыни, удалите семечки и обсушите внутреннюю поверхность. Внутрь уложите ягоды и фрукты, затем влейте остывшее желе и поместите на 3–4 часа в холодильник. Готовую дыню разрежьте горячим ножом на 4 части, затем каждую часть – на дольки.

Для желе растворите желатин в холодной кипяченой воде и оставьте на 30 минут для набухания. Набухший желатин прогрейте на слабом огне до полного растворения, не доводя до кипения. Смесью смешайте с компотом, прогрейте и остудите.

//-- Заливное из яблок, бананов и апельсинов с вишневым компотом и мятой --//

//-- «Упоительное» --//

1 стакан вишневого компота без ягод

1 кусочек яблока

1 кусочек банана

2 дольки апельсина

5 ст. ложек вишни из компота

2 половинки персиков из компота

4 ст. ложки сиропа из-под консервированных ананасов

10 г желатина

веточки мяты – по вкусу

Кусочки яблока, банана, дольки апельсина и консервированные фрукты нарежьте мелкими кубиками, перемешайте и уложите в форму. Желатин разведите в подогретом вишневом компоте до полного растворения и добавьте сироп из-под консервированных ананасов.

Часть полученной смеси влейте в форму и поместите в холодильник до застывания. Поверх застывшего слоя уложите веточки мяты, залейте все оставшейся смесью и поместите в холодильник до полного застывания.

Автор: Гера Треер

Издательство: РИПОЛ классик

ISBN: 978-5-386-04013-0

Год: 2012

Страниц: 264