

АФГАНСКИЙ КАЗАН

ИДЕАЛЬНЫЕ
РЕЦЕПТЫ



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

ВВЕДЕНИЕ

СУПЫ

Харчо.....	11
Солянка	13
Щи со свининой и капустой двух видов.....	16
Куриная лапша.....	18
Грибной суп.....	20
Лагман с говядиной.....	22
Рыбная солянка.....	24
Борщ с телячьей корейкой и черносливом	26
Мясной суп с овощами.....	28
Гороховый суп с беконом	30
Чихиртма.....	32
Шурпа.....	34

ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Гречка с грибами и луком	37
Овощное рагу.....	38
Красная фасоль по мотивам лобио	40
Перловая каша.....	42
Рис со шпинатом по-итальянски	45
Пшеничная каша с тыквой.....	47

МЯСО

Классический плов	49
Рагу с говядиной и овощами	51
Баранина в собственном соку.....	54
Куырдак с бараниной.....	56
Жаркое с картофелем и грибами	58
Жаркое по-казахски.....	60
Азу по-татарски	62
Говядина по-кремлевски.....	64
Оссобуко	66
Фаршированные перцы.....	68
Голубцы	70
Свиное жаркое.....	72
Бигос.....	74

Хашлама	76
Баранья дымляма	78
Плов с бараниной и нутом	81
Говяжья тушенка по ГОСТу.....	84
Гречка по-купечески.....	86
Ребрышки с картофелем и грибами.....	88
Свиная шея с овощами.....	90
Мульгикапсад.....	92
Баранина в пиве с картофелем.....	94
Бешбармак.....	96
Вепрево колено в пиве	98
Кролик в сливочном соусе.....	100

ПТИЦА И РЫБА

Курица в томатном соусе	103
Куриные сердечки в сметане	105
Утка с бататом и курагой	108
Гусь с перловкой	111
Куриное жаркое.....	114
Гуляш из куриных желудков.....	116
Утка с картофелем и черносливом	118
Петух или гусь с овощами	121
Гусь с апельсинами.....	124
Караси в сметане.....	126
Чахохбили	128
Целая тушеная курица.....	130
Домашняя тушенка из птицы	132
Куриные бедра по-арабски.....	134

ЗАКУСКИ

Холодец	137
Буженина	139

НАПИТКИ

Компот из сухофруктов.....	143
----------------------------	-----

ВВЕДЕНИЕ



АФГАНСКИЙ КАЗАН — универсальная посуда с проверенными временем формой и принципом работы. Его можно использовать по-разному: для варки, тушения, жарки и приготовления под давлением не только на костре, но и в домашних условиях.

Он помогает экономить время: например, бобовые под давлением готовятся быстрее, а некоторые жесткие продукты другими способами вообще трудно довести до полной мягкости.

По принципу работы афганский казан близок к скороварке, но отличается более массивными стенками, винтовой крышкой и несколькими клапанами для регулирования давления. Эти особенности помогают быстрее прогревать продукты и готовить их при повышенном давлении. Главное достоинство такого казана — универсальность: в нем можно готовить на плите, на решетке над углями или над костром.

Можно комбинировать режимы: обжарить мясо без крышки, затем закрыть казан и довести блюдо до готовности под давлением. Если производитель разрешает нагрев в духовке и на казане нет деталей, которым противопоказана такая температура, его можно поставить в духовку без крышки после обжарки.

В этой книге собраны лучшие рецепты для афганского казана: понятные, проверенные и удобные для приготовления дома и на природе. Они помогут быстро освоить посуду и успешно готовить мясо, птицу, рыбу, овощи и разные супы. С афганским казаном кухня становится разнообразнее, а блюда — мягче, сочнее и ароматнее.

КАК РАБОТАТЬ С АФГАНСКИМ КАЗАНОМ

- **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.** Наденьте клапаны на отводные трубки. Проверьте, не засорены ли трубки и клапаны. Промойте казан и прокипятите в нем воду.
- **УРОВЕНЬ ЖИДКОСТИ.** Для образования пара обычно требуется 1–2 стакана воды или бульона, если иное не указано в рецепте или инструкции к вашей модели.
- **КОМБИНИРУЙТЕ РЕЖИМЫ.** В афганском казане можно жарить без крышки, варить, тушить и готовить под давлением.
- **СЛЕДИТЕ ЗА ВРЕМЕНЕМ.** В афганском казане блюда готовятся быстрее, чем в обычной посуде.
- **СПЕЦИИ.** Пряности лучше добавлять ближе к концу: под давлением некоторые травы могут дать горечь.
- **СЛЕДИТЕ ЗА ПАРОМ.** Сильный непрерывный выход пара — признак слишком интенсивного нагрева. После его появления убавьте огонь.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Блюда в афганском казане готовятся под высоким давлением, поэтому не держите посуду долго на сильном огне. Сильный нагрев используют только в начале, пока из клапана не пойдет пар. После этого огонь нужно убавить.

Винтовая ручка должна плотно прижимать крышку, но ее не следует затягивать до упора. Перед открыванием снимите казан с огня, дождитесь снижения давления и выпустите остаточный пар через клапаны. Не открывайте крышку, пока внутри сохраняется давление. Для безопасного приготовления не заполняйте казан более чем на две трети, а продукты, которые сильно пенятся или увеличиваются в объеме, готовьте при меньшей загрузке. Не оставляйте казан без присмотра и всегда контролируйте выход пара.



ЧТО ГОТОВИТЬ

В афганском казане быстрее всего готовятся:

- бобовые и крупы: нут, фасоль, перловая крупа, гречка;
- мясо с большим количеством соединительной ткани: ребрышки, голяшки;
- жирное мясо с крупами и овощами.

ЧТО НЕ СТОИТ ГОТОВИТЬ

- Нежные морепродукты: кальмары, креветки, морские гребешки. Их легко переварить, и под давлением они могут стать жесткими.
- Каши и другие блюда на молочной основе. Молоко быстро пенится, может забить клапаны и создать избыточное давление. Кроме того, оно легко пригорает ко дну.
- Десерты, требующие точного контроля температуры. В афганском казане жар распределяется иначе, чем в духовке.
- Овощи, которые должны остаться аль денте. Брокколи, стручковая фасоль и молодой горошек в казане легко становятся водянистыми и слишком мягкими.
- Блюда с алкоголем, рассчитанные на фламбирование или быстрое выпаривание. В закрытой посуде алкоголь не выгорает, а остается в составе блюда; его фактическое количество может оказаться выше ожидаемого. Кроме того, открытое пламя рядом с казаном опасно.

Пользуйтесь нашими рецептами
и готовьте с удовольствием!



СУПЫ



ХАРЧО

Знаменитый грузинский пряный суп классически готовится с добавлением тклапи — сушеного пюре из алычи. Но вместо него можно использовать гораздо более доступный соус ткемали или даже томатную пасту. Главное, чтобы в супе была характерная кислинка.

Настоящее харчо варится только из говядины, чаще всего из грудинки, но можно взять и другие части. Для наваристого бульона всегда лучше выбирать мясо на кости.

- **1,5 кг** говяжьей грудинки
- **3** крупные луковицы
- **1** крупная морковь
- **3 л** воды
- **60 мл** растительного масла без запаха
- **400 мл** пассаты или **200 г** томатной пасты + **200 мл** воды
- **1 ст. л.** хмели-сунели
- **150 г** очищенных грецких орехов
- **1** головка чеснока
- **1** большой пучок кинзы
- **1** острый красный перчик
- **200 г** длиннозерного риса
- **100 мл** соуса ткемали
- соль, свежемолотый черный перец

1. Мясо крупно нарезать, выложить в казан, добавить 1 разрезанную на 4 части луковицу и ½ моркови, нарезанной толстыми кружочками. Влить воду, слегка посолить.

2. Закрыть казан крышкой, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев до минимального и готовить 1 час.
3. Пока мясо варится, мелко нарезать оставшийся лук, морковь нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Обжарить лук на растительном масле до прозрачности, добавить морковь и обжаривать еще 3–4 минуты.
4. Влить в зажарку пассату или томатную пасту, разведенную водой, добавить хмели-сунели, посолить и поперчить, довести до кипения. Всыпать хорошо измельченные грецкие орехи и перемешать, готовить 4–5 минут, снять с огня.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, щипцами извлечь мясо и выложить на доску. Когда оно немного остынет, снять мясо с кости, кость выбросить, мясо нарезать. Бульон процедить и вернуть в казан, вареные лук и морковь выбросить.
6. Чеснок очистить и мелко нарубить, кинзу нарезать, из перца удалить семена и мелко нарезать.
7. Вернуть мясо в бульон, добавить зажарку с томатом и орехами, влить соус ткемали, положить чеснок, кинзу, оставив немного для подачи, и острый перец. Всыпать рис.
8. Закрыть казан крышкой, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев до минимального и готовить 15 минут.
9. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, открыть, разлить харчо по глубоким тарелкам, посыпать оставшейся рубленой кинзой.

СОЛЯНКА

Любимый всеми вкуснейший суп можно готовить, добавляя те копчености, которые есть под рукой. Это могут быть охотничьи колбаски, окорок, ветчина. Многие в солянку добавляют и вареные изделия — сосиски, сардельки, докторскую колбасу. Если у вас есть остатки отварного либо жареного мяса или субпродуктов, их тоже можно нарезать соломкой и добавить в суп в самом конце.

- **600 г** говядины с мозговой косточкой
- **4** средние луковицы
- **1** морковь
- **2** лавровых листа
- **1 ч. л.** черного перца горошком
- **2,5–3 л** воды
- **2 ст. л.** растительного масла без запаха
- **500 г** соленых огурцов
- **300 г** копченых ребрышек
- **300 г** подкопченной грудинки
- **200 г** сосисок или сарделек
- **100 г** томатной пасты
- **120 г** маслин без косточки
- **2 ст. л.** каперсов
- **½** лимона
- сметана для подачи
- соль, свежемолотый черный перец

1. Выложить в казан говядину с косточкой, добавить 1 целую очищенную луковицу и нарезанную толстыми кружочками морковь, лавровый лист и перец горошком. Слегка посолить, влить воду.

