

ПТИЦА

ПРОДУКТЫ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ТУШКА,
ГРУДКИ,
ОКОРОЧКА,
КРЫЛЫШКИ



РЕЦЕПТОВ



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

МОСКВА  2015

СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

1 Салат «Пикантный»	4
2 Салат из куриного филе с фруктами	5
3 Салат с куриным филе и кедровыми орешками	6
4 Теплый салат с курицей и черри	7
5 Салат с ананасом	8
6 Салат с курицей	9
7 Рулеты с потрошками	10
8 Фриттата с индейкой и овощами	11
9 Треугольники из лаваша с курицей	12
10 Куриные оладьи с кислым соусом	12
11 Цезарь-сэндвич	13
12 Сэндвич из запеченной утки в деревенском хлебе	14
13 Креветки со сливками и сладким перцем	15
14 Печеночные дольки с яблоками и медом	16
15 Жюльен с курицей в тарталетках	17
16 Жюльен с курицей и лисичками	18

СУПЫ

17 Куриный бульон	19
18 Куриный суп с вермишелью	19
19 Куриный суп с сыром	20
20 Куриный суп с чечевицей и булгуром в мультиварке	21

ВТОРЫЕ БЛЮДА

21 Паста с индейкой	22
22 Паэлья	23
23 Рулет из курицы с курагой и черносливом	24
24 Куриный фарш	25
25 Куриные котлеты с сыром и ветчиной	25



СОДЕРЖАНИЕ

26 Куриные котлеты с грибами	26
27 Куриные котлеты с овощами	27
28 Куриные грудки с мятой	28
29 Куриная грудка с орешками кешью	29
30 Куриные бедрашки с чесноком	30
31 Куриное бедрышко в конверте из теста	31
32 Куриная голень с зеленым горошком	32
33 Куриные ножки в винном соусе	33
34 Куриное филе с грецкими орехами	34
35 Куриные рулетики с грушей	35
36 Куриная грудка с баклажаном	36
37 Курица с соусом из сыра горгонзола	37
38 Курица с гречкой и шампиньонами	38
39 Чахохбили	39

ПТИЦА

40 Утка с кокосовым соусом	40
41 Рождественская утка с квашеной капустой	41
42 Индейка с фруктами и орехами	42
43 Индейка с грибами в пивном соусе	43
44 Гуляш из индейки	44

ПИРОГИ

45 Пирог с курицей и грибами	45
46 Пирог с копченой курицей и бананом	45
47 Пирог с курицей и морковью	46
48 Пирог «Сочный»	46
49 Испанский пирог с курицей и сыром	47
50 Киш с курицей и брокколи	47



1

 40 МИН

4 ПОРЦИИ



САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

СОСТАВ:

- 400 г куриной грудки
- 3–4 дольки консервированных ананасов
- 2–3 половинки консервированных персиков
- 4–6 листьев китайского салата
- 2 ч. л. грецких орехов
- 2 ст. л. майонеза
- 1 ст. л. кетчупа
- 2 ч. л. соевого соуса
- соль

1. Отварить куриную грудку при слабом кипении 20 мин. Остудить ее и нарезать кубиками, выложить в миску.
2. Ананас и персик нарезать кубиками, добавить к нарезанной грудке. Китайский салат нарезать квадратиками и положить в миску к уже нарезанным продуктам.
3. В миске перемешать куриную грудку, ананас, персик и китайский салат.
4. Для приготовления соуса в небольшой миске измельчить орехи, добавить к ним майонез, кетчуп и соевый соус. Все тщательно перемешать.
5. К смешанным ингредиентам добавить соус и еще раз тщательно перемешать. Перед подачей охладить 5–10 мин.

4

Курица и другая птица. Тушка, грудки, окорочка, крылышки

2

🕒 30 МИН

2 ПОРЦИИ

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ФРУКТАМИ



СОСТАВ:

- 200 г отварного куриного филе
- 100 г винограда
- 1 зеленое яблоко
- 1/4 стакана густых сливок
- 1 ч. л. сока лимона
- 2 ст. л. сока апельсина
- 1 ст. л. цедры апельсина
- 1 ч. л. рубленого корня имбиря
- 1 щепотка шафрана
- 1 пучок листьев салата

1. Яблоко порезать тонкими дольками, филе курицы — соломкой.
2. Виноград разрезать пополам, удалить косточки.
3. Для соуса смешать сливки, сок лимона, апельсина, часть цедры, имбирь и шафран, взбить.
4. Соединить яблоко, курицу, виноград и заправить соусом.
5. Перед подачей оформить листьями салата и цедрой апельсина.