

100 лучших рецептов блюд на гриле и барбекю. — Москва : Эксмо,
СЗ1 2015. — 48 с. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-79145-3

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ БЛЮД НА ГРИЛЕ И БАРБЕКЮ

Авторы рецептов:

П. Голенков, Р. Руzyев, Р. Савкова, Э. Тибilов

Фотографии *Д. Демуры, В. Рутковского*

Фото на переплете:

Н. Серебрякова, К. Филиппова

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Терещенко*

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндiрген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 20.02.2015. Формат 60x84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



ISBN 978-5-699-79145-3





9 785699 791453 >





СВИНИНА ПО-ГАВАЙСКИ

 20 мин + 3 ч
на маринование

 3

600 г свинины, 3 сладких болгарских перца, 400 г свежего или консервированного ананаса, 1/2 ч. л. молотого перца чили, 50 мл оливкового масла, соль — по вкусу

1 Вымыть и обсушить мясо, зачистить от пленок и жил. Нарезать кубиками 3×3 см. Очистить сладкие болгарские перцы от семян и перегородок, нарезать квадратиками 3×3 см.

2 Очистить ананас от кожуры (если используется свежий), нарезать квадратиками 3×3 см.


3 Выложить мясо в миску, добавить молотый перец чили. Посолить. Залить свинину оливковым маслом. Накрывать пленкой, мариновать в холодильнике 3 ч.


4 Поочередно нанизать на шампуры кусочки мяса, болгарского перца и ананаса.

5 Жарить на умеренно горячих углях 5–7 мин, периодически переворачивая.



БАРБЕКЮ ИЗ СВИНИНЫ В ОВОЩНОМ МАРИНАДЕ

 1 ч + 8 ч
на маринование

 4–5

1 кг свинины, 7 помидоров черри, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Маринад:** 1 сладкий болгарский перец, 2 помидора, 1 морковь, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, корень петрушки, 1 стебель сельдерея, 1/2 стакана томатного пюре, 50 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1,5 стакана 3%-го уксуса, 1 лавровый лист, 2–3 бутона гвоздики, корица, черный перец-горошек, соль — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Вымыть мясо, удалить пленки и жилы. Нарезать кубиками 3×3 см. Посолить, поперчить. Очистить и измельчить лук, чеснок, болгарский перец, корень петрушки, сельдерея. Снять кожу с помидоров, мелко нарезать. Натереть очищенную морковь на терке. Выложить овощи на сковороду, жарить на растительном масле до размягчения.

2 Добавить к овощам томатное пюре, 50 мл воды и тушить 5–7 мин. Взбить полученную смесь блендером до однородной консистенции. Выложить обратно в сковороду, влить уксус. Добавить лавровый лист, гвоздику, перец-горошек, корицу, сахар, соль. Тушить 2 мин. Остудить маринад до 50 °С и залить им мясо. Накрывать пленкой, поставить в холодильник на 8 ч. Нанизать мясо на шампуры поочередно с помидорами черри. Жарить на умеренно горячих углях 7 мин.



СВИНИНА НА ГРИЛЕ В ТРАВАХ

🕒 10 мин + 8 ч
на маринование

🍴 3-4

750 г свинины, пучок свежей зелени (петрушки, укропа, кинзы, базилика), 2 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Вымыть и обсушить свинину, зачистить от жил и пленок, нарезать кусками толщиной 2 см.

2 Вымыть зелень, обсушить, сложить в чашу блендера петрушку, кинзу, базилик и укроп. Посолить и поперчить.

3 Добавить зубчики чеснока. Влить оливковое масло. Взбить блендером до однородной консистенции.

4 Обмазать стейки полученной пастой, накрыть пленкой, поставить в холодильник на 8 ч.

5 Жарить на умеренно горячих углях по 2-3 мин с каждой стороны.



РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ

🕒 45 мин + 8 ч
на маринование

🍴 3-4

6 кусков (1 кг) свинины (филе). **Маринад:** 180 мл сухого белого вина, 2 ст. л. меда, 1,5 ст. л. молотого тмина, 2 ст. л. растительного масла + для смазывания, 2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Яблочный соус:** 3 яблока, 125 мл яблочного сока, 120 г чатни, 15 г сливочного масла



1 Нарезать мясо средними кубиками. Сформовать котлеты толщиной 2 см. Смешать для маринада вино, растительное масло, тмин, черный перец, соль. Добавить мед и мелкорубленный чеснок. Залить котлеты маринадом. Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 8 ч. Смазать решетку растительным маслом. Выложить котлеты на горячую решетку. Жарить на умеренно горячих углях по 8 мин с каждой стороны.

2 Для соуса очистить яблоки от кожуры и нарезать мелкими кубиками. Выложить в сковороду и залить яблочным соком. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить под крышкой 7 мин до загустения соуса. Добавить чатни и сливочное масло. Перемешать соус до растворения масла. Подавать мясо с теплым яблочным соусом.





СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ

-  40 мин + 8 ч
на маринование
-  3-4
- 1 кг свиных ребрышек, 500 г томатного соуса, 125 мл сухого красного вина, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. меда, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. тертого свежего имбиря, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Удалить со свиных ребрышек лишний жир и жилы. Разделить на порции по 3-4 ребрышка. Посолить и поперчить.



2 Смешать томатный соус и мед. Добавить вино и соевый соус. Всыпать мелкорубленный чеснок. Добавить в маринад тертый имбирь, тщательно перемешать.

3 Опустить ребрышки в смесь. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 15 мин под крышкой. Переложить ребрышки и соус и охладить. Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 7-8 ч.

4 Положить ребрышки на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить 15 мин на умеренно горячих углях, переворачивая и смазывая соусом.



СВИНОЙ СТЕЙК В КРАСНОМ ВИНЕ

-  10 мин + 8 ч
на маринование
-  4-5
- 1 кг свинины, 250 мл сухого красного вина, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. сушеного орегано, 2 ч. л. соли, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать мясо порционными кусками толщиной 2 см.

2 Смешать вино, соль, орегано. Добавить перец и измельченный чеснок, перемешать. Залить стейк маринадом, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 8 ч.

3 Выложить мясо на решетку. Сохранить маринад.

4 Жарить стейк на горячих углях по 3-4 мин с каждой стороны, постоянно смазывая маринадом.





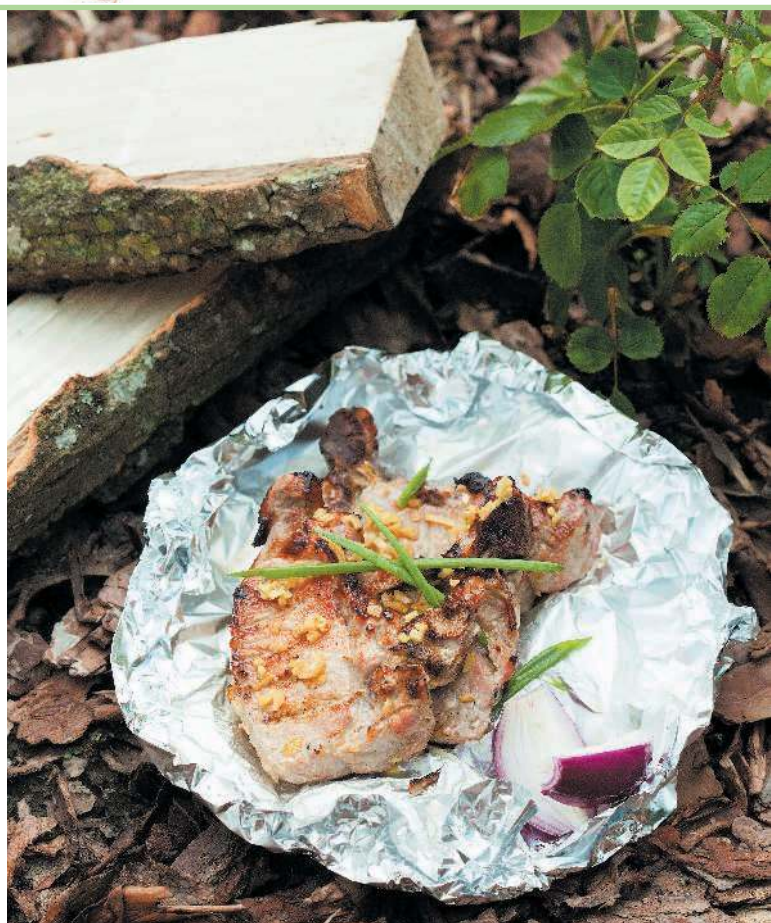
СВИНОЙ СТЕЙК ПОД ИМБИРНО-АПЕЛЬСИНОВЫМ МАРИНАДОМ

⌚ 30 мин + 8 ч
на маринование

🍴 6

6 свиных стейков (по 200 г каждый),
100 мл винного уксуса, 200 мл апельсино-
вого сока, 150 мл воды, 7 см корня имбиря,
3 ст. л. растительного масла, соль, свежемоло-
тый черный перец — по вкусу

- 1 Вымыть и обсушить мясо. Посолить, поперчить.
- 2 Мелко порубить имбирь. Смешать в сковороде измельченный имбирь и апельсиновый сок. Влить винный уксус и воду. Добавить растительное масло. Довести до кипения, снять с огня. Охладить.
- 3 Залить мясо холодным маринадом. Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 8 ч. Достать мясо, сохранить маринад. Уложить свинину на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить по 5 мин с каждой стороны.
- 4 Вылить маринад в огнестойкую емкость. Довести до кипения, тушить 5 мин, пока он не упарится и не загустеет. Вылить его на стейки, затем подавать.



ОСТРЫЙ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ ПОД СОУСОМ С ХРЕНОМ

⌚ 20 мин

🍴 4

1 кг говяжьей вырезки. **Соус:** 200 г хрена,
50 мл бренди, 50 мл воды, 200 мл сливок 33%-ной
жирности, 1–2 ч. л. молотого перца чили, 1/2 ч. л. са-
хара, соль — по вкусу

- 1 Нарезать мясо на стейки толщиной 2–3 см. Слегка расплющить рукой. Посолить, втирая соль в мясо. Посыпать с обеих сторон молотым перцем чили.
- 2 Смешать в сковороде бренди и 50 мл воды. Добавить сахар. Довести до кипения, уменьшить огонь. Влить сливки.
- 3 Добавить хрен, тщательно перемешать, прогреть. Выпаривать до консистенции густой сметаны.
- 4 Жарить стейки на горячих углях: с кровью — по 1–2 мин с каждой стороны, медиум — по 2–3 мин, хорошей прожарки — около 3–4 мин. Подавать стейки с соусом.

