

100

РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

БЛЮДА В АФГАНСКОМ КАЗАНЕ

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
С81

Разработка серийного оформления
Е. Пуговкиной

С81 100 рецептов. Блюда в афганском казане. — Москва : Эксмо, 2026. — 160 с.: цв. ил. — (100 рецептов. Кухня без границ).
ISBN 978-5-04-246867-4

Это сборник пошаговых рецептов для приготовления в афганском казане. Внутри собраны рецепты супов и вторых блюд из говядины, баранины, курицы и индейки, а также из овощей и бобов. Рецепты ориентированы на специфику казана: используются режимы готовки под крышкой и указано время приготовления после набора давления. Среди блюд есть как домашняя классика: борщ, солянка, уха; так и более необычные варианты: харчо, шурпа, шулюм, казан-кебаб, дымляма.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-246867-4
© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2026

СОДЕРЖАНИЕ

СУПЫ

1. Алжирский суп из зеленой чечевицы	8
2. Бограч	9
3. Борщ	10
4. Борщ с говяжьей корейкой и черносливом . . .	11
5. Гаспачо Манчего.	14
6. Говяжий бульон	15
7. Гороховый суп с беконом	16
8. Гороховый суп с копченостями	18
9. Грибной суп.	19
10. Джамбалайя.	21
11. Дулма-шурпа	22
12. Куриный бульон	24
13. Куриный суп-лапша	24
14. Сливочный суп с грибами и артишоками . . .	26
15. Солянка	28
16. Солянка с квашеной капустой, курицей, оливками и опятами	30
17. Суп грибной	32
18. Суп на костном бульоне.	33
19. Уха	36
20. Халим	37
21. Харчо с говядиной	39
22. Хаш	41
23. Шулемка	43
24. Шулюм из баранины	44
25. Шурпа с говядиной	45
26. Щи со свиной и двумя видами капусты . . .	47

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

27. Азу по-татарски	50
28. Ашлама	51
29. Басма	53
30. Буженина	55
31. Говядина по-кремлевски	56
32. Говядина с черносливом и кедровыми орехами .	58

33. Говяжья тушенка по ГОСТу.	60
34. Гуруч хасип	61
35. Жаркое по-казахски	62
36. Жаркое с картошкой и грибами.	64
37. Корма-е гошт	66
38. Оссобуко (томленая голяшка)	67
39. Телячье сердце с овощами	69
40. Томленное мясо	70
41. Чашушули	71

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

42. Баранина в собственном соку	72
44. Бешбармак с бараниной.	73
45. Дымляма с бараниной	75
46. Казан-кебаб	77
47. Куырдак с бараниной	77
48. Хашлама с бараниной	79

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ И ИНДЕЙКИ

49. Гуляш из куриных желудочков	81
50. Домашняя тушенка из курицы и индейки	83
51. Жаркое с курицей.	84
52. Куриные сердечки в сметанном соусе	86
53. Курица в томатном соусе	87
54. Курица по-гречески с рисом	89
55. Лагман с курицей	91
56. Таджин из курицы с баклажанами и помидорами	92
57. Тушеная курица целиком	93
58. Чахохбили	95
59. Чихиртма	96
60. Чкмерули	98
43. Куриные голени под яичной заправкой	100

ОВОЩНЫЕ И БОБОВЫЕ БЛЮДА

61. Баклажаны.	102
62. Борани из тыквы	104
63. Горох по-каталонски	105
64. Икра из баклажанов с грибами и помидорами	106
65. Кабачковая икра	107
66. Капуста, тушенная с грибами и пшеном	108

67. Картофельные драники с зеленью	109
68. Картошка с мясом	110
69. Красная фасоль с овощами в стиле лобио . . .	111
70. Лобио с шампиньонами	113
71. Морковь, тушенная с рисом	114
72. Овощное рагу	115
73. Овощное рагу с говядиной	117
74. Паэлья	119
75. Рататуй	121
76. Рис с баклажанами и морковью	122
77. Тушеная капуста по-немецки	123
78. Тыква с сахаром	124
79. Шпинат в соке	125

КАШИ И БЛЮДА ИЗ КРУП

80. Гречка по-купечески	128
81. Гречка с грибами и луком	129
82. Каша гороховая	130
83. Каша кукурузная	131
84. Каша манная	132
85. Каша овсяная молочная	132
86. Мульгикапсад	133
87. Перловая каша	135
88. Перловка с овощами	136
89. Плов классический	137

ВЫПЕЧКА И СЛАДОСТИ

90. Баурсак	140
91. Жареные пирожки с картошкой	141
92. Жареные пирожки с мясом	142
93. Китайские булочки	143
94. Лангош	144
95. Пончики сдобные	145
96. Тахари	146
97. Тыквенный пудинг	147
98. Хворост ажурный	148
99. Постный хворост	150
100. Чак-чак	151
Алфавитный указатель	153

Перед вами книга, с которой вы можете обращаться легко и свободно, не боясь ее запачкать. Это рабочий инструмент, такой же, как сковорода, доска с ножом или тот же казан. На свободных страницах в конце, или рядом с ингредиентами, или там, где обозначено название раздела, вы можете записывать удавшиеся рецепты, добавленное количество того или иного ингредиента, включенные вами любимые специи, а возможно, и новые, созданные в данный момент, рецепты блюд. Ведь книга — это только база, основа, почва для усовершенствования ваших кулинарных навыков. Пусть на кухне все доставляет удовольствие и рождает вдохновение!



Супы





1. АЛЖИРСКИЙ СУП ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Чечевица зеленая — 2–2,5 стакана
- Голени куриные (крупные) — 6 шт.
- Картофель (средний) — 5–6 шт.
- Лук репчатый — 3 шт.
- Морковь (средняя) — 3 шт.
- Помидоры (крупные) — 2 шт.
- Паста томатная — 4 ст. л.
- Масло оливковое — 3–4 ст. л.
- Куриный бульон — 2–2,5 л
- Соль
- Вода или бульон

СПЕЦИИ

- Перец, зира, паприка, кориандр — по вкусу

ДЛЯ ПОДАЧИ

- Мята сушеная — 10 листов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В казане разогреть оливковое масло и обжа-
рить куриные голени до золотистого цвета.

2. Добавить нарезанные овощи (морковь, лук, помидоры) и тушить 5–7 минут.
3. Добавить пасту томатную, специи, картофель, варить еще 10 минут.
4. Добавить предварительно замоченную чечевицу, воду (или бульон) и варить до мягкости чечевицы и картофеля (45–50 минут).
5. За 5 минут до готовности добавить сушеную мяту и отрегулировать специи.

2. БОГРАЧ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина (ребра) — 1 кг
- Бекон — 300 г
- Картофель — 800 г
- Перец болгарский — 2 шт.
- Помидоры — 300 г
- Лук репчатый — 2 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Перец острый — 1 шт.
- Чеснок — 2 головки

СПЕЦИИ

- Паприка — 3 ст. л.

ДЛЯ ПОДАЧИ

- *Петрушка, укроп — 1 пучок*
- *Соль — 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В разогретый казан выложить бекон, обжарить.
2. Добавить лук, морковь, жарить 5 минут.
3. Всыпать паприку, перемешать.
4. Выложить мясо, острый перец, чеснок, залить водой.
5. Закрыть казан, тушить 1,5 часа.
6. Добавить картофель, помидоры, перец. Закрыть, тушить 30 минут.
7. Посыпать зеленью, посолить, подавать горячим.

3. БОРЩ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Свекла — 1 шт.*
- *Картофель — 4 шт.*
- *Лук репчатый — 1 шт.*
- *Морковь — 1 шт.*
- *Капуста — 300 г*

- *Свинина (грудинка) — 400 г*
- *Паста томатная — 70 г*
- *Чеснок — 5 зубчиков*
- *Соль, специи*
- *Масло оливковое*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи очистить и нарезать.
2. Обжарить лук, морковь, свеклу, добавить томатную пасту.
3. В казан положить картошку, капусту, мясо, зажарку.
4. Залить водой на $\frac{2}{3}$ объема. Закрыть казан.
5. Варить 25 минут после выхода пара.
6. Добавить соль, специи, чеснок, довести до кипения и выключить. Дать настояться.

4. БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ КОРЕЙКОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Картофель — 1 кг*
- *Свекла (средняя) — 4 шт.*

- *Морковь (средняя) — 2 шт.*
- *Лук репчатый (крупный) — 1 шт.*
- *Говядина (корейка) — 1,5 кг*
- *Чернослив (без косточек) — 100 г*
- *Масло растительное — 100 мл*
- *Вода 2–2,5 л*
- *Паста томатная — 50 г*
- *Соль*

ДЛЯ ПОДАЧИ

- *Чеснок — 2 зубчика*
- *Сметана*
- *Свежемолотый черный перец*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Натереть на крупной терке картофель, свеклу и морковь.
2. Мелко нарезать лук.
3. Мясо нарезать крупными кусками (можно готовить целиком и нарезать перед подачей).
4. Чернослив нарезать тонкими брусочками.
5. Поставить казан на огонь, влить растительное масло и обжарить лук до светло-золотистого цвета.

6. Переложить шумовкой лук в миску, обжарить морковь.
7. Через 5 минут добавить свеклу, жарить еще 5 минут, затем шумовкой переложить овощи в отдельную миску.
8. Вернуть в казан лук, на него выложить мясо, затем картофель.
9. Влить воду, добавить томатную пасту, посолить.
10. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 40 минут.
11. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
12. Добавить морковь со свеклой и чернослив. Хорошо перемешать.
13. Закрывать крышкой и поставить казан на огонь еще на 5 минут. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
14. Мелко нарубить чеснок и растереть плоской стороной ножа с маленькой щепоткой соли в пасту. Добавить в борщ, при необходимости досолить, поперчить и размешать.
15. Разлить борщ по тарелкам, добавить сметану и подавать.

5. ГАСПАЧО МАНЧЕГО

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кролик — 1 шт.
- Куропатка — 1 шт.
- Цыпленок — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Лук репчатый — 1 шт.
- Перец красный и зеленый — по 1 шт.
- Помидоры — 2 шт.
- Масло оливковое *Extra Virgin*
- Лаваш — 150 г
- Соль
- Вода — 2 л

СПЕЦИИ

- Паприка — 1 ст. л.
- Лавровый лист — 1 шт.
- Перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезать мясо кусочками, овощи — крупными кубиками.
2. Разогреть масло в казане, обжарить мясо, добавить чеснок, лавровый лист, влить воду.
3. Закрыть казан, готовить на среднем огне 15 минут после выхода пара.

4. Вынуть мясо, разобрать его на волокна.
5. В казане потушить лук и перец, добавить паприку, немного бульона.
6. Пробить соус в блендере, вернуть в казан, добавить мясо и лаваш.
7. Варить до загустения, посолить и поперчить. Подавать горячим.

6. ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говяжьи кости — 2 кг
- Говяжьи обрезки — 700 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Лук-порей — 1 шт.
- Сельдерей — 1 пучок
- Нут — 80 г
- Вода — 4,5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нут замочить на 6–8 часов.
2. Очистить и нарезать овощи.

3. В казан положить все ингредиенты, залить водой.
4. Закрывать казан, варить 30 минут после закипания.
5. Осторожно сбросить давление, процедить бульон.

7. ГОРОХОВЫЙ СУП С БЕКОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *Колотый сухой горох — 700 г*
- *Бекон — 200 г*
- *Свинные копченые ребра — 300 г*
- *Лук репчатый — 2 шт.*
- *Морковь (средняя) — 2 шт.*
- *Картофель — 500 г*
- *Масло растительное — 2–3 ст. л.*
- *Чеснок — 3 зубчика*
- *Соль*

СПЕЦИИ

- *Лист лавровый — 2 шт.*
- *Свежемолотый черный перец*