

УДК 641:821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44
Х19

Ханкишиев, Сталик.

Х19 ПРО казан. Непромокаемая книга / С. Ханкишиев. – Москва:
Издательство АСТ, 2023. – 64 с.: ил. – (Непромокаемая книга).
ISBN 978-5-17-120032-9.

Казан – универсальный инструмент, позволяющий приготовить огромное количество разнообразных и неизменно вкусных блюд. В этой книге собраны самые популярные рецепты. А еще у данного издания есть очень полезное практическое свойство – оно не пачкается и не намокает: кладите книгу рядом и начинайте готовить!



**УДК 641:821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44**

Издание для досуга

ПРО КАЗАН. НЕПРОМОКАЕМАЯ КНИГА

Ведущий редактор *Я. Сурженко*

Корректор *С. Кузина*

Технический редактор *Т. Тимошина*

Дизайнер-верстальщик *Г. Чернов, А. Филатов*

Дизайнер обложки *В. Лебедева*

Подписано в печать 17.03.2023.

Формат 70х90¹/₁₆. Усл. печ. л. 4,68.

Доп. тираж экз. Заказ №

Изготовлено в 2023 г.

Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»

129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, этаж 7

Наш электронный адрес: WWW.AST.RU

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008);

58.11.1 - книги, брошюры

«Баспа Аста» деген ООО

129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 құрылым, 705 бөлме, пом. 1, 7-қабат

Біздің электрондық мекенжаймыз : www.ast.ru

E-mail: malysh@ast.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий в

Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.

Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл – «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы

қ. «Домбровский көш., 3«а», Б. литері офис 1. Тел.: 8(727) 2 51 59 90, 91 ,
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz , www.book24.kz

Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2023

Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген.

Сертификация қарастырылмаған

ISBN 978-5-17-120032-9.

© Ханкишиев С., текст, фото

© ООО «Издательство АСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

Бараньи ребрышки с луком	2
Басма	4
Думляма.....	7
Джиз с овощами.....	10
Печень.....	12
«Пирожок» в казане.....	14
Немецкие штрудли	16
Шашлык в казане – казан-кебаб.....	20
Шурпа	22
Шурпа из петуха.....	26
Коурма-шурпа.....	28
Бешбармак.....	30
Бараньи ребрышки с лапшой и омлетом	34
Резаный лагман.....	37
Чучвара	40
Мастава.....	44
Машхурда.....	47
Овощная долма	50
Айва, фаршированная по-кокандски.....	54
Оши-афгани	58
Ферганский плов.....	60

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С ЛУКОМ

Ингредиенты

- баранье сало (желательно именно курдючное) – 150 г или 120 мл хорошего растительного масла без запаха;
- бараньи ребрышки – 600-700 г;
- лук – 500 г;
- соль;
- специи: зира, семена кориандра, стручковый перец, зелень по желанию.

1 Курдючное сало порежьте кубиками по полтора сантиметра, нарубите ребрышки, порежьте лук полукольцами. Вместо курдючного сала можно взять растительное масло.

2 В разогретый на среднем огне казан опустите баранье сало. Не перемешивайте, пока нижняя часть выжарок не зазолотится, переверните их на другую сторону и дождитесь пока вытопится жир. Уберите выжарки из казана.

3 Установив самый сильный нагрев, доведите масло до начала дымления и обжарьте ребрышки при частом перемешивании.



4 Уменьшите нагрев до минимума и опустите порезанный полукольцами лук. Посолите лук, присыпьте зирой и кориандром. Поверх лука уложите целый стручковый перец и накройте казан крышкой.



5 Откройте казан, увеличьте нагрев и перемешайте. Попробуйте и при необходимости досолите. Часто помешивая мясо и лук выпаривайте соус до сгущения, при подаче можно украсить готовое блюдо зеленью.

СПРАВКА:

Осушите мясо салфетками, чтобы раскаленное масло не брызгало вокруг из-за капель влаги.

БАСМА

Ингредиенты обязательные:

- мясо 1 кг — баранина или говядина,
- курдючное сало — 100 г,
- или растительное масло 75 мл;
- картофель — 700 г;
- морковь — 350 г;
- лук — 1 кг;
- кочан капусты — 700 г;
- соль — крупная щепоть на каждый слой;
- специи: зира, кориандр и сухие травы по желанию;
- помидоры — 3–4 шт.;
- баклажаны — 1–2 шт.;
- болгарский перец — 2–3 шт.;
- острый стручковый перец — 1–2 шт.;
- чеснок — 1-2 головки;
- зелень разная.

Ингредиенты необязательные (на ваш вкус):

- фасоль в стручках — 10 шт.;
- айва — 1–2 штуки;
- зеленые твердые яблоки — 2 шт.

- 1** Уложите ломтики сала или налейте масло на дно холодного казана.



- 2** Посолите, поперчите, приправьте специями и уложите жиром вниз слой мяса.



- 3** Порежьте полукольцами лук и уложите поверх мяса. Разрежьте крупные помидоры пополам и выложите поверх лука.



- 4** Морковь порежьте наискосок ломтиками по полсантиметра, болгарский перец крупной соломкой, чеснок и острый перец оставьте целиком. Уложите овощи в казан.



- 5** Баклажаны толстыми шайбами уложите в один слой, посолите и приправьте. Средние картофелины оставьте целиком, крупные разрежьте пополам. Весь картофель хорошо посолите.

