



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

и другие блюда из фарша



**ОЧЕНЬ
МНОГО
РЕЦЕПТОВ**



Москва
2016

СОДЕРЖАНИЕ

Котлеты, зразы, тефтели, фрикадельки

Зразы в сальнике.....	4
Котлеты из судака с соусом.....	4
Тефтели по-флотски.....	5
Котлеты из баранины и мasha.....	5
Ореховые кебабы.....	5
Яйца по-шотландски.....	5
Рыбные котлеты «Праздничные».....	5
Рыбные шарики на шпажках с соусом тартар.....	6
Тефтели с рисом в овощном соусе.....	6
«Жемчужные шарики».....	6
Яхумакасапулат — финские печеночно-мясные котлеты.....	6
Фрикадельки в густом томатном соусе.....	7
Тефтели с яйцами всмятку и сыром в молочном соусе.....	7
Котлеты из индейки и баранины с виноградной сальсой.....	7
Необычный кебаб в слоеном тесте.....	7
Куриные котлеты с шампиньонами.....	8
Рубленый бифштекс а-ля Линдстрем.....	8
Рубленый шницель в чесночной панировке.....	8
Биточки с овощами и грибным соусом.....	8
Куриные котлеты с овощами в духовке с картофельно-морковным пюре.....	8
Котлеты из индейки с сыром, маслинами и базиликом.....	9
Котлеты из курицы и гречки, запеченные под овощным рагу.....	9
Рулеты из баклажанов с фаршем и кускусом.....	9
Пряные куриные шарики с кедровыми орешками.....	10
Паровые куриные котлеты с курагой и черносливом.....	10
Рыбные котлетки с фасолью.....	10
Котлеты «Птичье молоко».....	10
Шарики из курицы, картофеля и тыквы, суп-пюре из брокколи и галетное печенье.....	11
Кебаб из индейки с грецкими орехами.....	11
Рубленые котлеты из курицы.....	11
Котлетки из индейки и цуккини.....	11
Котлеты из фарша для террина.....	11
Куриные фрикадельки с лимонной ноткой и огуречно-йогуртовым соусом.....	12
Кебаб из индейки с соусом из слив.....	12
Рыбные котлеты с креветками и мятным соусом.....	12

Тефтели с текилой и мятой.....	13
Зразы «Гигант» из индейки с картофельной начинкой.....	13
Куриная котлета с козьим сыром в лаваше.....	13
Котлеты с колбасным сыром.....	14
Куриные котлеты с зеленью.....	14
Куриные зразы «Сюрприз».....	14
Куриные котлеты в сливочном соусе.....	14
Мясные зразы с клюквой.....	14
Рыбные котлеты в кокосовой панировке.....	15
Котлеты без хлеба, манки и яиц.....	15
Котлеты из кролика на подушке из шпината.....	15
Котлеты в картофельной оболочке.....	15
Критские котлеты судзукакья в винно-томатном соусе.....	15
Котлеты из свинины и телятины и картофельное пюре с мятой.....	16
Зразы из трески.....	16
Сочные говяжьи котлеты и овощи в tortилье.....	16
Рыбные фрикадельки с йогуртовым соусом.....	17
Котлеты из горбуши с капустой.....	17
Тефтели с яблоком, запеченные с сыром и соусом.....	17
Молочные котлеты с геркулесом, сочные и нежные.....	17
Рыбные тефтели в беконе под томатным соусом.....	17
Кебаб из пряного фарша на гриле.....	18
Мясные гречаники, фаршированные яйцом.....	18
Тефтели с фасолью и черносливом.....	18
Тефтели «Январские» с капустой.....	19
Котлеты «За 12 копеек».....	19
Тефтели с «усами».....	19
Тефтели из телятины.....	19
Тельное с белыми грибами.....	19
Нежные рыбные зразы.....	20
Рыбные котлеты с тыквой.....	20
Рыбно-овощные котлеты с салатом и остро-сладким соусом.....	20
Необычные и полезные рыбные котлеты.....	20
Котлеты из индейки с овсянкой.....	21
Рыбные зразы со шпинатом и креветками.....	21
Шарики из щуки с маринованными огурцами.....	21
Тефтели из горбуши в фасолевом соусе с гарниром из риса и чечевицы.....	21
Тайские рыбные котлеты с морепродуктами.....	22
Котлеты из щуки с пряными травами.....	22
Рыбные тефтели на картофельной подушке.....	23
Рубленые рыбные котлеты с овощным пюре.....	23

Тефтели с кабачками под томатно-грибным соусом	23
---	----

Пельмени и паста

Кундюмы.....	23
Паровые пельмени «Пион», «Полумесяц» и «Птичка» с рыбно-креветочной начинкой	24
Колдуны по-забайкальски	24
Буузы.....	25
Рыбные пельмени с фасолью	25
Рыбные пельмени по-павлодарски.....	25
Лазанья с мясным соусом.....	25
Конкильони с мясным фаршем и орехами в сливочном соусе.....	26
Пельмени с фаршем из курицы, ветчины и говядины	26
Эфам борек чорбасы — туркменские пельмени с бульоном.....	26
Лазанья с мясным соусом и томатами.....	26
Равиоли с кальмарами и креветками с двумя видами сливочного соуса	27
Ленивые пельмени «Розочки».....	27
Паровые пельмени со свининой и капустой	28
Фаршированные конкильони под томатным соусом.....	28
Пельмени, томленные с грибами в горшочке.....	28
Каннеллони с соусом болоньезе.....	29
Паровые пельмени с курицей	29
Уральские пельмени	29
Мясная лазанья	29
Фарфалле с фрикадельками в томатно-базиликовом соусе.....	30
Ленивая лазанья с кабачком.....	30

Фаршированная рыба, овощи, фрукты

Фаршированная капуста	30
Фаршированные яблоки «Соблазн»	31
Гефилте фиш — фаршированная рыба, плов из мидий и биточки из тюльки.....	31
Яблоки, фаршированные индейкой, с яблочно-медовым соусом.....	32
Маленькие голубцы в свекольных листьях.....	32
Сармале — голубцы по-румынски	32
Цукини, фаршированные рисом и тефтелями.....	32
Долма с ореховой приправой.....	33
Голубцы в легком овощном бульоне с сельдереем и чесноком	33
Фаршированный кабачок в томатном соке	33
Фаршированная щука	34
Фаршированные цукини «Стручки гороха».....	34

Закуски и горячие блюда

Бобовая фунчоза с овощами и мясным фаршем.....	34
Фасоль с домашними колбасками, тушенная в томатном соусе.....	35
Творожные «улитки» с мясным фаршем	35
Мясной соус «Неряха Джо» на пшеничной лепешке	35
Чили кон карне.....	36
Мусака с брокколи	36
Мусака по-кипрски.....	36
Террин с помидорами и сыром.....	36
Домашние куриные колбаски	37
Мясной рулет в сырной корочке.....	37
Грибной жульен в мясных корзиночках.....	37
Рулет из говядины с начинкой из фарша и сыра под томатным соусом	37
Рыбные колбаски «Полярные»	38
Мясное кольцо с перепелиными яйцами	38
Террин из двух видов рыбы	38

Запеканки и выпечка

Большой «ежик».....	39
Пирог в стиле пасты болоньезе	39
Мясной торт «Вкус детства».....	39
Пирог с фрикадельками	40
Запеканка из баклажанов с фаршем под сливочно-сырным соусом.....	40
Капустная запеканка а-ля лазанья.....	40
Заливной пирог из лаваша «Мужская радость».....	41
Яичная запеканка с брокколи, цветной капустой и фрикадельками из лосося.....	41
Мясная запеканка с сыром и яйцом.....	41
Картофельное суфле с прослойкой из фарша и маринованных огурцов.....	42
Хлеб-пельмени	42
Запеканка по мотивам мусаки	42
Британский пастуший пирог.....	43
Овощная запеканка с фаршем	43
Мясной пирог «Гуляш»	43
Заливной пирог с капустой и фаршем	43
Тарт фламбе со спаржей и фаршем.....	44
Куриная запеканка с фаршированными ригатони.....	44
Баклажанная меланзанья	44
Домашний гамбургер с овощным соусом.....	45
Быстрые пирожки из слоеного теста с тефтелями.....	45
Рыбная запеканка «Изумруд»	46
Пестрая рыбная запеканка с овощами и креветками.....	46
Заливной пирог с тефтелями.....	46

Алфавитный указатель.....	47
---------------------------	----

КОТЛЕТЫ, ЗРАЗЫ, ТЕФТЕЛИ, ФРИКАДЕЛЬКИ

Зразы в сальнике

Автор: Наталья Гурдина (chef Ruletka)

Фарш из баранины: 800 г баранины (филейная часть задней ноги) • 100 г курдючного жира • 1 ст. л. мяты • 1/4 ч. л. зиры • 1/4 ч. л. кориандра • Смесь перцев • Соль

Фарш из курицы: 400 г куриного филе (грудка) • 80 мл сливок (22%) • 30 г свежих хлебных крошек • 1 ст. л. каперсов • 1 ч. л. зеленого маринованного перца горошком • 1 ст. л. зернистой горчицы • 2 ч. л. листьев эстрагона • Соль
350–400 г бараньего сальника • Растительное масло

1. Сальник залить холодной водой, подкисленной уксусом или лимоном, на 8 часов. Менять воду каждый час. Затем ополоснуть сальник, расправить на полотенце и слегка обсушить.
2. Хлебные крошки залить сливками. Каперсы крупно порубить. Листья эстрагона измельчить. Маринованный перец раздавить лезвием ножа. Измельчить куриное филе в фарш. В подходящей посуде соединить фарш, хлеб со сливками, горчицу, каперсы, перец и эстрагон.



Хорошо взбить массу ложкой, добавить соль. Накрывать фарш пищевой пленкой и убрать в холодильник на 15 минут.

3. Баранину очистить от пленок, измельчить вместе с курдюком в фарш. Зиру и кориандр растолочь. Мята измельчить. Вмешать в фарш специи и мяту, приправить перцем и солью.
4. Разделить фарш из баранины на 6 равных частей. Каждую распластать на пищевой пленке в виде прямоугольника 14 x 7 см. Распределить по каждому прямоугольнику часть куриного фарша, придав ему форму цилиндра. Смоченными в воде руками сформировать продолговатые зразы. Выложить каждую зразу на кусок сальника. Подогнуть края сальника к центру на 1 см, а затем свернуть конвертом. По желанию скрепить зразы кулинарной нитью.
5. Разогреть в сковороде масло. Обжарить зразы со всех сторон до золотистого цвета (5 минут на максимальном огне). Переложить зразы в жаропрочную форму и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. Подавать горячими.

Котлеты из судака с соусом

Автор: Софья Тараторина (принцесса специй)

600–700 г филе судака • 2 луковицы • 4 ломтика белого хлеба • 1 яйцо • 200 мл сливок (20%) • 1 ч. л. меда • 1 зубчик чеснока • Соль • Перец • Растительное масло • Панировочные сухари
Соус: 150 г майонеза • 2 крутых яйца • 1 маринованный или соленый огурец • Укроп • 1 зубчик чеснока

1. Хлеб залить сливками.
2. Филе пропустить через мясорубку. Добавить очищенные и измельченные лук и чеснок, размоченный хлеб, яйцо, мед. Все хорошо перемешать, приправить солью и перцем.
3. Сформировать круглые или овальные котлеты, обвалять в сухарях и обжарить в хорошо разогретом масле с двух сторон. Переложить котлеты в подходящую посуду, добавить немного горячей воды и тушить на медленном огне 10–15 минут.
4. Для соуса огурец, яйца, укроп мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, добавить майонез и все хорошо перемешать.
5. Подавать котлеты с соусом.

Тефтели по-флотски

Автор: Виктория Замалина (passion1963)

500 г мясного фарша • 250–300 г готовых мелких макарон • 2 луковицы • 1 яйцо • Соль • Специи по вкусу
Соус: 2 луковицы • 1 морковь • 500 мл томатного сока • 2–3 маринованных огурца • Соль • Сахар • Перец

1. Смешать фарш, измельченный лук, макароны, специи, соль и яйцо. Сформировать небольшие тефтельки, выложить в форму.
2. Слегка обжарить мелко нарезанный лук и тертую морковь, залить томатным соком, приправить солью, перцем, сахаром. Дать соусу немного покипеть. Добавить мелко нарезанные огурцы, довести до кипения. Залить соусом тефтели.
3. Накрывать форму фольгой и отправить в разогретую до 180 °С духовку примерно на 30 минут.
4. Снять фольгу и оставить тефтели еще минут на 10 в духовке. Затем подавать.

Котлеты из баранины и маша

Автор: Оксана Горшкова (ogiway)

600 г фарша из баранины • 1 стакан (250 мл) отварного маша • 1/2 луковицы • 1 яйцо
• Соль • Перец • Мята • Тимьян • Рисовая мука
• 3 ст. л. растительного масла
Соус: 1/2 луковицы • 1/2 стакана отварного маша
• 2 помидора • 100 г сметаны

1. В фарш добавить мелко нарубленный лук, маш, соль, пряности и яйцо. Хорошо вымесить, скатать круглые биточки среднего размера, плотно обвалять их в рисовой муке и обжарить в разогретом масле до румяной корочки со всех сторон.
2. Переложить котлетки в форму, на сковороду насыпать мелко нарубленный лук, слегка обжарить.
3. Помидоры нарезать кубиками, добавить к луку и тушить, помешивая, минуты 3.
4. Выложить маш, размешать, подлить 60–70 мл кипятка и тушить под крышкой минут 5, помешивая, до полного размягчения помидоров. Посолить, добавить сметану, хорошо размешать, дать закипеть и снять с огня.
5. Залить котлеты соусом и запечь в духовке до подрумянивания верхнего слоя (минут 10).

Ореховые кебабы

Автор: Татьяна Лисянская (byrenka)

1 кг говядины • 150 г курдючного жира
• 300 г репчатого лука • 2–3 ч. л. ореховой приправы
• Соль

1. Говядину и курдючный жир изрубить ножом или топориком в фарш. Лук мелко нарезать и добавить к фаршу. Хорошо вымесить. Добавить ореховую приправу и соль. Еще раз хорошо вымесить и тщательно выбить.
2. Подготовить угли, дать им хорошо прогореть — до «седины».
3. Сформировать продолговатые кебабы на шампурах и жарить, поворачивая, до золотистой корочки.
4. Подавать очень горячими.

Яйца по-шотландски

Автор: Виктория Замалина (passion1963)

8 яиц • 500 г мясного фарша • 2 большие луковицы
• 1 небольшой цукини • Соль • Перец
Панировка: 2 яйца • Мука • Панировочные сухари
• Растительное масло

1. Отварить 7 яиц «в мешочек», охладить и очистить.
2. Мясной фарш смешать с измельченным луком, крупно натертым цукини, вбить 1 сырое яйцо, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
3. Каждое отваренное яйцо плотно обернуть фаршем. Получившуюся «котлету» обвалять в муке, взбитых яйцах и панировочных сухарях. Жарить во фритюре до образования золотистой корочки.
4. Подавать теплыми с томатным соусом или майонезом.

Рыбные котлеты «Праздничные»

Автор: Виктория Замалина (passion1963)

1 кг рыбного филе • 2 крупные луковицы
• Крупные креветки по количеству котлет
• 5 яиц • 100 г сливочного масла • Соль
• Перец • Мука • Мелкая кукурузная крупа или панировочные сухари • Растительное масло
Соус: 2 луковицы • 1 морковь • 400 г консервированных очищенных помидоров в собственном соку • Соль • Сахар
• Перец горошком • Лавровый лист
• Немного майонеза

1. Приготовить фарш из филе и лука, добавить 1 яйцо и специи. Сделать лепешки. На каждую положить креветку, кусочек масла и сформировать котлеты.
2. Слегка взбить 4 яйца. Каждую котлету обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в муке, затем снова опустить в яйца и обвалять в кукурузной крупе или сухарях. Жарить котлеты в большом количестве масла. Переложить в форму для запекания.
3. Смешать ингредиенты томатного соуса, залить котлеты и запечь в духовке.