

Лучшие рецепты

Запеканки

Автор-составитель Треер Г. М.



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2010

УДК 641/642
ББК 36.99
3-31

Автор-составитель Г. М. Треер

3-31 **Запеканки** / [авт.-сост. Г. М. Треер]. – М. : РИПОЛ классик, 2010. – 256 с. : ил.

ISBN 978-5-386-02610-3

Конечно, уважаемые хозяйки и хозяева, можно сказать, что запеканки – блюда для занятых и не любящих готовить людей. Даже рукава засучивать не надо: быстро нарезали, натерли, взбили, залили нарезанное взбитым, посыпали натертым и забыли в духовке на некоторое время – до образования румяной корочки. Вкус – волшебный, потраченное время – минимально, разнообразие сочетаний – ограничено только вашей фантазией.

Однако слово «фантазия» открывает, как вы понимаете, поистине необозримый простор для кулинарного творчества. Опытные повара с удовольствием оттачивают на запеканках свое мастерство, а начинающие, занятые и не любящие стоять у плиты, отдавая кушанье собственного приготовления – аппетитное, сытное, выгодное, – с успехом продолжают, находят время и полюбят.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-386-02610-3

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2010

Запеканка – та же пицца: берешь все,
что есть в холодильнике...
(С кулинарного сайта)

Минимум времени – максимум удовольствия

Помните кинофильм «Блондинка за углом»? В нем героиня актрисы Елены Ханаевой, смешная учительница Татьяна Васильевна, проявляет желание накормить внезапно нагрянувших гостей. «Давайте приготовим пиццу, – говорит она. – Я знаю поразительный рецепт. Все, что есть в доме, нужно мелко порезать и поставить в духовку». Если исключить тесто, на которое выкладывается все, мелко порезанное, то Татьяна Васильевна знала, как приготовить не только пиццу, но и запеканку.

Ставшая обиходной фраза «Все гениальное просто» свежа как никогда, если речь идет о замечательном кулинарном достижении человечества – запеканке. История не сохранила имени человека, впервые додумавшегося смешать разные продукты и запечь их на углях или в печи. А жаль, потому что одним нобелевским лауреатом точно было бы больше.

Простое в приготовлении, сытное, выгодное, аппетитное запеченное кушанье привлекательно и для молодых кулинаров, и для титулованных шеф-поваров. Первые научатся придумывать необыкновенные сочетания продуктов, виртуозно шинковать, равномерно обжаривать и художественно оформлять, а вторые просто приготовят кулинарный шедевр на скорую, но мастерскую руку. Первые догадываются, а вторые точно знают: запеканка – беспроектное блюдо во всех отношениях.

И правда, ну в чьем холодильнике не найдется немного сыра, двух-трех котлеток и яиц, открытой упаковки сметаны и не поместившейся в салат оливье вареной картофелины? А у каких ответственных владельцев шести соток не останется нескольких килограммов яблок, ревеня или крыжовника от сырья для могучих зимних заготовок?

Даже рукава засучивать не надо: быстро нарезали, натерли, взбили, залили нарезанное взбитым, посыпали натертым и забыли в духовке на некоторое время – до образования румяной корочки. Вкус – волшебный, потраченное время – минимально, разнообразие сочетаний – ограничено только вашей фантазией. От соединения того, другого и третьего – тройное удовольствие.

*С пожеланием небанальных решений
и точных попаданий*

Гера Треер, автор-составитель

Запеканки мясные, сытные

Говяжий фарш с жареным картофелем, яйцами, луком и чесноком «Классический»

- ✓ 1 кг говяжьего фарша
- ✓ 5 картофелин
- ✓ 4 яйца
- ✓ 1 луковица
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 3 ст. ложки воды
- ✓ $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого мускатного ореха
- ✓ 1 щепотка молотой гвоздики
- ✓ растительное масло, суповой порошок и соль – по вкусу

Картофель нарежьте на продолговатые тонкие дольки, обжарьте до золотистого цвета и выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Подготовленный картофель уложите в форму. Взбейте 1 яйцо с 3 ст. ложками воды и щепоткой соли и влейте смесь в форму.

Смешайте фарш, измельченный лук, 3 яйца, суповой порошок, пропущенный через пресс чеснок, мускатный орех и гвоздику до получения однородной массы. Выло-

жите массу поверх картофеля. Тщательно взбейте 1 яйцо и смажьте фарш. Запекайте в духовке 35 минут при средней температуре.

Фарш с капустой, рисом и луком «Суперленивый»

- ✓ 500 г любого фарша
- ✓ $\frac{1}{2}$ кочана капусты
- ✓ $\frac{2}{3}$ стакана риса
- ✓ 1–2 луковицы
- ✓ $1\frac{1}{2}$ стакана воды
- ✓ 2 ч. ложки соли
- ✓ растительное масло, томатный соус, сметана, перец и соль – по вкусу

Лук и капусту крупно нарежьте. В блендер влейте 1 стакан воды, положите лук и взбейте. Добавьте половину нормы капусты и продолжайте взбивать. Долейте полстакана воды (вместо воды можно взять сметану), положите оставшуюся капусту, взбейте все вместе, посолите, поперчите, по желанию добавьте томатный соус и тщательно взбейте смесь.

Смешайте фарш с сырым рисом, влейте луково-капустную смесь и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и разровняйте. Запекайте в духовке 50–60 минут при температуре 180 °С. Готовую запеканку смажьте сметаной и запекайте еще 5 минут.

**Говяжий фарш
с кукурузой, картофелем,
помидорами и базиликом
«Акапулько»**

- ✓ 500 г говяжьего фарша
- ✓ 1 банка консервированной кукурузы
- ✓ 7–8 картофелин
- ✓ 200 г помидоров черри
- ✓ 1 пучок базилика
- ✓ 250 мл сливок
- ✓ 100 г сыра
- ✓ 1 луковица
- ✓ 4 яйца
- ✓ 2 ст. ложки кетчупа
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла
- ✓ молотый черный и красный перец, соль – по вкусу

Картофель нарежьте кубиками и обжарьте в 1 ст. ложке масла. Сыр натрите на крупной терке. Лук нарубите, спассеруйте в оставшемся масле и смешайте с фаршем. Кукурузу откиньте на дуршлаг и смешайте с 50 г сыра и 1 яйцом. Смесь посолите, поперчите и добавьте к фаршу.

Картофель выложите в форму и поверх него – фарш. Помидоры разрежьте пополам и разложите поверх фарша. Взбейте сливки, кетчуп, 3 яйца, добавьте измельченный базилик, посолите и поперчите. Полученную смесь влейте в форму и посыпьте оставшимся сыром. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

**Фарш с кукурузной крупой,
сыром и зеленым горошком
«Романеско»**

- ✓ 500 г смешанного фарша
- ✓ 100 г кукурузной крупы
- ✓ 200 г сыра гауда
- ✓ 200 г зеленого горошка
- ✓ 500 мл бульона
- ✓ 1 шт. моркови
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 черствая булочка
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 1 зубчик чеснока
- ✓ растительное масло, мускатный орех, перец и соль – по вкусу

Кукурузную крупу всыпьте в две трети нормы кипящего бульона и поварите 15 минут на слабом огне. Булочку размочите, отожмите, разомните, смешайте с фаршем, яйцом и мускатным орехом. Полученную смесь посолите и поперчите. Кукурузную кашу выложите в смазанную маслом форму и поверх нее – подготовленный фарш. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

Морковь мелко нарежьте и вместе с зеленым горошком поварите 5 минут в оставшейся трети бульона. Затем бульон слейте, горошек и морковь смешайте с натертым сыром и выложите смесь поверх фарша. Запекайте до готовности еще 10 минут.

Говяжий фарш с картофелем, чесноком, яйцами и луком-пореем «Британский»

- ✓ 500 г говяжьего фарша
- ✓ 2 картофелины
- ✓ 3 зубчика чеснока
- ✓ 3 яйца
- ✓ 500 г лука-порея
- ✓ 1 ст. ложка муки
- ✓ маргарин, растительное масло, белый и черный молотый перец, соль – по вкусу

Мелко нарезанный лук-порей залейте кипятком и оставьте на 20 минут. Картофель сварите в мундире, очистите и разомните в пюре. Лук-порей отожмите, смешайте с картофельным пюре, тщательно отжатым фаршем, взбитыми яйцами, мукой, пропущенным через пресс чесноком и перемешайте до получения однородной массы. Добавьте соль, белый и черный перец и снова тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную растительным маслом форму и обложите кусочками маргарина. Запекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Фарш с кабачками, майонезом и сыром «Почти пицца»

- ✓ 500 г любого фарша
- ✓ 1 крупный кабачок
- ✓ 200 г тертого сыра

✓ майонез, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Кабачок нарежьте тонкими кружками, посолите и выложите в смазанную маслом форму. Фарш посолите, поперчите, уложите поверх кабачков, полейте майонезом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Фарш с картофелем, помидорами и молоком по-молдавски «Кишиневская мусака»

- ✓ 400 г любого фарша
- ✓ 4–5 картофелин
- ✓ 200 г свежих или консервированных помидоров
- ✓ 500 мл молока
- ✓ 2 луковицы
- ✓ 2 ст. ложки томатной пасты
- ✓ 4–5 ст. ложек муки
- ✓ 4 яйца
- ✓ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте вместе с томатной пастой. Добавьте фарш и жарьте еще 15–20 минут. Затем положите мелко нарезанные помидоры, картофель и продолжайте обжаривать смесь до готовности картофеля, посолив и поперчив. Полученную массу выложите в форму и влейте в нее полстакана воды.

Запекайте в духовке при средней температуре до тех пор, пока не выпарится вода. Яйца смешайте с молоком, мукой, маслом и равномерно влейте смесь в форму.