

Ольга Ивушкина

***Готовим в глиняных
горшочках***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Готовим в глиняных горшочках / О. Ивушкина. — М. : Т8
Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 64 с. —
(Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75427-4

В этой книге собраны рецепты блюд, которые можно приготовить в горшочках. К сожалению, мы не очень часто прибегаем к этому способу приготовления пищи, предпочитая ему микроволновые печи, скороварки, сковородки и кастрюли. А ведь когда-то этот способ приготовления пищи был чуть ли не единственным. В больших русских печах стояли чугуны и горшки с похлебкой, кашей; всевозможные мясные и рыбные блюда готовились в них. Каша в горшках получалась рассыпчатая, «пуховая», в овощах сохранялись все витамины, мясо и рыба получались особенно нежными. Так разве не стоит потратить немного времени и терпения, чтобы овладеть умением готовить так, как готовили наши прабабушки? Ведь все новое — всего лишь хорошо забытое старое.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75427-4

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Супы



Суп «Красная Шапочка»

Требуется: 1 л бульона из баранины, 1 стакан риса, 5 помидоров, 4 зубчика чеснока, кинза, соль.

Способ приготовления. Замочите рис на полчаса в холодной подсоленной воде. Сварите бульон из баранины, процедите, выньте мясо. Рис промойте, залейте бульоном, положите очищенные от кожицы и нарезанные кружками помидоры, измельченный чеснок и поставьте горшочки в духовку. Когда рис будет готов, посыпьте кинзой и мелко нарезанной бараниной.

Бульон с куриными «облачками»

Требуется: 1 л куриного бульона, 400 г мякоти курицы, 2 яйца, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления. Мякоть курицы с луком пропустите через мясорубку 2 раза, прибавьте яичные желт-

ки, посолите. Яичные белки взбейте, перемешайте с нарезанной зеленью. Доведите до кипения бульон, перелейте в горшочки. Смоченной в воде чайной ложкой берите небольшие кусочки фарша и быстро опускайте в бульон. Поставьте горшочки в предварительно разогретую духовку. За 5 мин до готовности введите белки с зеленью.

Фрикадельки «Поплавки»

Требуется: $\frac{1}{2}$ л говяжьего бульона, 200 г говядины или свинины, 2 луковицы, $\frac{3}{4}$ стакана риса, 2 ст. л. томата, 1—2 зубчика чеснока, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мясо и лук пропустите через мясорубку, добавьте промытый рис, томат, измельченный чеснок, посолите, поперчите, сформируйте небольшие шарики и положите их в горшочки из расчета 4—5 на одну порцию, залейте кипящим бульоном и поставьте в заранее разогретую духовку. За 10 мин до готовности посыпьте зеленью.

Суп «Деревенский»

Требуется: 1 л куриного бульона, 7 шт. картофеля, 300 г грибов, 1 луковица, 1 морковь, 4 ст. л. растительного масла, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления. Сварите бульон. Половину указанного картофеля очистите, опустите в кипящий бульон и варите до готовности, выньте и разомните до состояния пюре. Лук и морковь нашинкуйте, обжарьте в растительном масле, добавьте промытые и нарезанные грибы

и обжарьте их. Полученную массу сложите в горшочки, туда же нарежьте кубиками оставшийся картофель, залейте бульоном с разведенным в нем пюре, добавьте лавровый лист, черный перец горошком и поставьте в духовку. Когда картофель будет почти готов, всыпьте зелень.

«Бабушкин» суп

Требуется: 1 л бульона из свинины, 200 г грибов, 1 стакан риса, 4 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, соль.

Способ приготовления. Промытые и нарезанные грибы обжарьте на сливочном масле с луком и морковью, отдельно обжарьте промытый и обсушенный рис, пока он не станет прозрачным, выложите рис и грибы в горшочки, залейте горячим бульоном, поставьте горшочки в духовку и варите до готовности риса. За несколько минут до подачи на стол посыпьте зеленью петрушки.

Бульон с «бантиками»

Требуется: 1 л бульона из бараньих костей, 2 стакана муки, 4 ст. л. томатной пасты, 2 головки чеснока, кинза, соль.

Способ приготовления. Сварите бульон. Выньте кости и процедите. Муку посолите, разведите теплой кипяченой водой и сделайте крутое пресное тесто. Дайте ему полчаса постоять. Потом тонко раскатайте, нарежьте ромбиками и посередине защипите. Томатную пасту разведите водой и проварите вместе с толченым чесноком. «Бантики» сложите в горшочки, залейте горячим бульоном, заправьте томатом с чесноком и поставьте ненадолго в духовку. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной кинзой.

Суп «Красные монетки»

Требуется: 1 л бульона, 6 сосисок, 200 г фигурных макарон, 100 г зеленого лука, 50 г маргарина, соль.

Способ приготовления. Сосиски нарежьте кружочками и обжарьте с зеленым луком. Макароны засыпьте в горшочки, выложите сверху сосиски, залейте горячим бульоном, посолите по вкусу и поставьте в духовку.

«Гороховая карусель»

Требуется: 4 стакана гороха, 4 луковицы, 4 крупные моркови, 4 небольшие репки, 200 г тыквы, 200 г соленого сала, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Горох замочите на $1-1\frac{1}{2}$ ч. Лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Остальные овощи нарежьте мелкими кубиками, а сало — пластинками. Смешайте в горшочках равномерно все ингредиенты, посолите, положите перец горошком, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Бульон «Нептун»

Требуется: 1 л бульона из жирной свинины, 700 г цветной капусты, 3 яйца, 1 луковица, 1 морковь, зелень, соль.

Способ приготовления. Цветную капусту мелко порежьте и смешайте со слегка взбитыми яйцами, посолите и прибавьте растертую зелень. Горячий бульон влейте в горшочки, осторожно введите яичную массу, до-

бавьте нарезанные соломкой лук и морковь, поставьте в нагретую духовку и варите 10—15 мин.

Бульон «Грибная фантазия»

Требуется: 1 л бульона, 500 г грибов, 250 г муки, 100 г сметаны, 1 яйцо, 1 луковица, 50 г сливочного маргарина, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Грибы мелко порубите и потушите с луком. Муку разведите водой, введите яйцо, сметану, соль и сделайте полужидкое тесто. Осторожно введите в него тушеные грибы и хорошо перемешайте. Налейте в горшочки горячий бульон, а в него струйкой, осторожно помешивая, грибную массу. Посыпьте сверху зеленью петрушки и поставьте в разогретую духовку.

«Грибница»

Требуется: 700 г сушеных белых грибов, 150 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 3 соленых огурца, 2 луковицы, 4 картофелины, лавровый лист, зелень, соль.

Способ приготовления. Тщательно промойте теплой водой сушеные грибы и замочите их в холодной воде на 2 ч. Потом переложите в горшочки, залейте этой же водой и поставьте в разогретую духовку. Через 1 ч добавьте нарезанный кубиками картофель. Лук и морковь мелко нарежьте, обжарьте в растительном масле, добавьте мелко нарезанные соленые огурцы, потушите вместе с ними, посыпьте мукой, разведите грибным бульоном, положите лавровый лист и потушите еще несколько минут. Когда картофель с грибами будет почти готов, положи-

те в горшочки полученную массу, посыпьте зеленью и поставьте в духовку на 10 мин.

«Листопад»

Требуется: $\frac{1}{2}$ кг мяса, 2 стакана гороха, 1 яйцо, 50 г муки, 4 ст. л. растительного масла, 1 луковица, зелень, черный перец.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, положите в горшочки, залейте холодной водой и поставьте в духовку. Лук мелко порежьте и обжарьте в растительном масле. Горох разварите в небольшом количестве воды, слейте ее, хорошо разомните, остудите, смешайте с мукой, вбейте яйцо, посолите, поперчите, добавьте жареный лук и сформируйте небольшие клецки. Когда мясо в горшочках будет готово, опустите в них клецки и поставьте в духовку на 5 мин.

«Поляна»

Требуется: $\frac{1}{2}$ курицы, 500 г зеленой фасоли, $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла, 2 яйца, 1 луковица, 1 морковь, зелень, соль.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, порежьте кусочками, положите в горшочки, залейте холодной водой, посолите и поставьте в духовку. Стручки зеленой фасоли порежьте на 2—3 части. Лук и морковь мелко порежьте, обжарьте в оливковом масле, всыпьте зеленую фасоль, обжарьте вместе с ней. Выложите в тарелку, охладите, посолите, вбейте яйца. Когда курица в горшочках будет готова, введите фасолевояичную массу, добавьте зелень и держите в духовке еще 15 мин.

«Царица полей»

Требуется: 1 кг свинины, 4 початка кукурузы, 1 луковица, 1 морковь, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Свинину порежьте на небольшие кусочки, зерна кукурузы отделите от початков, сложите мясо с кукурузой в горшочки, залейте холодной водой и поставьте в духовку. Когда вода в горшочках закипит, положите мелко порезанные лук и морковь, посолите. За 5 мин до готовности посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Лапша «Домашняя»

Требуется: $\frac{1}{2}$ курицы, 400 г муки, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Курицу отварите до готовности, слейте бульон. Муку посолите, смешайте с яйцом и водой, замесите крутое пресное тесто, 30 мин дайте постоять. Затем тонко раскатайте, сверните тесто в трубочку и тонко нарежьте. Бульон подогрейте, залейте в горшочки, всыпьте лапшу, поставьте в духовку и варите до готовности лапши. Перед подачей на стол положите в каждый горшочек кусочек курицы и посыпьте зеленью.

«Аристократ»

Требуется: $\frac{1}{2}$ кг телятины, 100 г зеленого горошка, 1 луковица, 2 морковь, кинза, соль.

Способ приготовления. Нарежьте телятину узкими полосками вдоль волокон, сложите в горшочки, залейте холодной водой, посолите и поставьте в духовку. Лук на-

трите на мелкой терке, морковь нарежьте звездочками и после закипания мяса положите в горшочки. За 10 мин до полной готовности мяса всыпьте в горшочки зеленый горошек и положите листики кинзы.

