

Ольга Ивушкина

***300 блюд
из духовки***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 300 блюд из духовки / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75424-3

Данная книга представляет собой сборник рецептов оригинальных блюд, которые можно без труда приготовить в домашних условиях, используя духовку.

Книга рассчитана на массового читателя.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75424-3

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

Блюда из дичи



«Гуси-лебеди»

Требуется: 1 большая индейка, 1 кг репчатого лука, 1 головка чеснока, 200 г муки, 200 г оливкового масла, 2 ст. л. уксуса, черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте и обдайте кипятком. Затем очень аккуратно проколите кожу и мясо в 6—8 местах кончиком ножа. В получившиеся отверстия заложите по половине лаврового листа, соль и перец. Лук нарежьте колечками, замаринуйте в уксусе и положите внутрь индейки.

Индейку хорошо обмажьте оливковым маслом с добавлением муки, натрите солью и перцем и положите в огнеупорную посуду с разогретым маслом. Поставьте в очень горячую духовку и запекайте там до готовности. Через каждые 15—20 мин доставайте индейку из духовки и поливайте вытапливающимся из нее жиром.

При подаче к столу посыпьте индейку мелко нарезанным чесноком и украсьте зеленью.

«Пламя свечи»

Требуется: 1 индейка, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г сыра, 100 г муки, 1 банка майонеза, соль, черный перец.

Способ приготовления. Лук и морковь очистите, нарежьте и перемешайте. Полученную смесь обжарьте в небольшом количестве масла и дайте остыть, затем добавьте тертый сыр, майонез, соль, перец.

Индейку поварите в небольшом количестве воды до полуготовности и обсушите. Подготовленную таким образом индейку туго нафаршируйте луком и морковью. В оставшуюся часть добавьте муку и перемешайте до получения тестообразной массы. Затем покройте индейку толстым слоем этой массы, поставьте в духовку и запекайте до готовности на медленном огне. Готовая индейка должна быть покрыта красивой темно-рыжей корочкой.

При подаче на стол индейку чуть-чуть сбрызните лимонным соком и посыпьте зеленью.

«Паприка»

Требуется: 1 индейка, $\frac{1}{2}$ л аджики, 10—12 болгарских перцев, соль, красный перец.

Способ приготовления. Индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды, добавьте красный перец. Достаньте и поставьте остужаться.

Перцы припустите в кипятке и тоже охладите. Затем натрите индейку солью и перцем и обмажьте аджикой. Внутрь уложите перцы, наполненные аджикой, и плотно зашейте отверстие. Поставьте в духовку и запекайте до

готовности, как можно чаще поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей на стол снимите нитки, достаньте из индейки 4 перца и оденьте их на крылышки и ножки. Остальные перцы можно подать отдельно в качестве гарнира. Все блюдо хорошенько полейте аджикой.

«Пьяная индейка»

Требуется: 1 индейка, 200 г белого сухого вина, 1 банка майонеза, 2 лимона, соль, черный перец.

Способ приготовления. Вымойте индейку, просушите, натрите солью и перцем снаружи и внутри, обмажьте майонезом. Возьмите шприц с толстой иглой и в нескольких местах впрысните в мясо индейки белое вино. Это очень просто: набираете вино в шприц и делаете «уколы», вводя иглу на 1¹/₂—2 см чуть наискосок. Каждый такой укол не должен превышать 2 мл. После того как индейка заправлена вином, ей необходимо постоять около 1 ч в теплом месте. Затем еще раз обмажьте ее майонезом.

Запекайте в очень горячей духовке до готовности, не забывая время от времени поливать индейку вытапливающимся из нее жиром. Перед подачей к столу обложите индейку тонко нарезанными ломтиками лимона.

«Луковое счастье»

Требуется: 1 индейка, 5 головок репчатого лука, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г соевого соуса, 1 головка чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, черный перец, соль.

Способ приготовления. Половину приготовленного лука нарежьте колечками, вторую половину нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета и слегка остудите. Смешайте с мукой, измельченным чесноком, перцем и соевым соусом до получения густой однородной массы. Этой массой густо обмажьте индейку снаружи и внутри. Лук, нарезанный кольцами, смешайте с соевым соусом и уложите внутрь индейки. Поставьте ее запекаться в духовку, не забывая поливать вытапливающимся жиром. Перед подачей к столу выложите индейку на блюдо, покрытое листьями салата, и сверху посыпьте рубленой зеленью.

«Иллюзион»

Требуется: 1 индейка, 1 стакан красного вина, мускатный орех, 1 л фритюрного жира, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 100 г муки, соль.

Способ приготовления. Для этого блюда требуется небольшая и обязательно молодая индейка. Чисто вымытую индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды с мускатным орехом. Затем достаньте ее из воды и положите в разогретую, но уже выключенную духовку для того, чтобы она как можно лучше подсохла.

В небольшой, но высокой кастрюле растопите и хорошо прогрейте фритюрный жир. Его должно быть столько, чтобы он мог покрыть индейку. Сухую индейку опустите в горячий жир и накройте крышкой во избежание брызг. Так как индейка почти готова, то держать ее в кастрюле надо до тех пор, пока она не приобретет приятный для вас золотистый оттенок. Затем индейку достаньте и уложите на блюдо, украсив по вашему вкусу.

Бульон, оставшийся от варки индейки, уварите наполовину, добавьте в него муку, красное вино и майонез, все взбейте до получения густой однородной массы и подайте с индейкой в качестве соуса.

«Скромница»

Требуется: 1 индейка, 200 г пшеничных сухарей, 100 г сметаны, тмин, соль, черный перец.

Способ приготовления. Половину сухарей растолките и смешайте с солью, тмином и перцем. Индейку жирно намажьте очень густой сметаной и хорошо обсыпьте сухарями. Оставшуюся сметану выложите внутрь индейки и туда же уложите целые сухари. Отверстие плотно зашейте. Подготовленную таким образом птицу поставьте в очень горячую духовку и запекайте на медленном огне до готовности.

Перед подачей на стол нитки, которыми была зашита индейка, снимите, а запекавшиеся внутри сухари осторожно достаньте, уложите на блюдо вокруг индейки и посыпьте мелко нарезанным чесноком.

«Голубки»

Требуется: 1 индейка, 1 кочан свежей капусты, 1 кабачок, 1 яйцо, 50 г муки, 200 г сметаны, черный перец, соль, укроп.

Способ приготовления. Вымойте индейку, натрите солью и перцем и дайте постоять в тепле около 1 ч. В это время разберите капусту по листьям и отварите их в подсоленной воде в течение 5 мин, затем выньте и дайте остыть.

Кабачок натрите на мелкой терке, смешайте с сырым яйцом, сметаной, солью и мелко нарубленным укропом. Добавьте в кабачок муки так, чтобы получилась масса средней густоты, разделите массу на порции и заверните каждую в капустный лист на манер голубцов. Но наши голубцы должны быть небольшими, чтобы могли поместиться внутри индейки. Уложите их туда, а отверстие в тушке зашейте. Индейку густо обмажьте сметаной и поставьте в духовку запекаться. За все время запекания блюдо надо 3—4 раза полить жиром, чтобы мясо не было слишком сухим.

Перед подачей на стол нитки снимите, а голубцы достаньте из индейки и подайте на отдельном блюде под сметаной или томатным соусом.

«Полет во сне»

Требуется: 1 индейка, 4 соленых огурца,
1 стакан огуречного рассола, 100 г сметаны,
черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте. В обыкновенный медицинский шприц наберите огуречный рассол и сделайте индейке 10—15 «уколов». Следует оговориться, что вкус этого блюда может изменяться в зависимости от того, какие огурцы вы предпочитаете: кислые или соленые. Возьмите те, которые вам больше по вкусу. Затем натрите индейку солью. Под кожу по всей поверхности тушки введите по тонкому кружочку огурца. Оставшиеся огурцы уложите внутрь индейки так, как вам захочется: целиком или порезанными. Густо обмажьте индейку сметаной и поставьте в духовку. Запекайте до готовности. Так как индейка обмазана жирной сметаной, то часто поливать ее жиром не требуется, достаточно 2—3 раз.

При подаче на стол полейте индейку более жидкой сметаной и обложите вокруг половинками соленых огурцов.

«Цыплятки»

Требуется: 1 большая индейка, 5—6 яиц, 1 головка чеснока, соль, перец, 100 г сметаны, укропные семечки.

Способ приготовления. Индейку отварите в небольшом количестве подсоленной воды со специями. Яйца сварите всмятку, остудите и очистите, разрежьте наполовину. Приготовьте заправку для яиц: чеснок выдавите через чесночницу и перемешайте с желтком, прибавьте немного бульона из-под индейки, перец, все перемешайте, положите обратно в яйца и закройте их. Затем уложите индейку на противень, внутрь спрячьте яйца и зашейте отверстие так, чтобы потери сока были минимальными. Запекайте в духовке до готовности, поливая бульоном. Перед подачей к столу нитки снимите, яйца достаньте и разделите опять на половинки. Индейку уложите на блюдо и окружите половинками яиц.

Возьмите немного оставшегося бульона, смешайте его со сметаной, солью, перцем и укропными семечками и подайте в качестве соуса.

«Гусь-обжора»

Требуется: 1 гусь, 500 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 50 г томатного соуса, 50 г майонеза, соль, тмин, перец.

Способ приготовления. Гуся натрите солью и потушите до полуготовности в гусятнице с 1 стаканом воды.

Ветчину нарежьте мелкими кубиками, добавьте к ней мелко нашинкованный лук, перец, тмин и смешайте все с очень густым томатным соусом так, чтобы смесь не текла. Затем обмажьте гуся майонезом, внутрь выложите ветчину и зашейте отверстие как можно плотнее. Запекайте в духовке до готовности, поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки снимите, уложите гуся на блюдо так, чтобы ветчина не выпала. К гусю можно подать приправу из томатного соуса и майонеза, смешанных в равных частях.

«Некоторые любят погорячее»

Требуется: 1 большой гусь, 1 луковица, 1 морковь, 3 ст. л. горчицы, 1 головка чеснока, гвоздика, соль.

Способ приготовления. Гуся вымойте, обсушите и натрите толченым чесноком, затем густо намажьте горчицей и уложите в гусятницу. Запекайте в очень горячей духовке, поливая вытапившимся жиром. Через полчаса положите нарезанную кубиками морковь и луковицу, разрезанную на 6 частей, посыпанную толченой гвоздикой. Влейте в гусятницу один стакан воды и тушите до готовности на медленном огне.

При подаче к столу гуся уложите на блюдо, полейте оставшимся в гусятнице соком без моркови и лука.

«Два в одном»

Требуется: 1 большой гусь, 1 маленький цыпленок, 1 яйцо, 50 г топленого масла, 50 г томатного соуса, 1 большой капустный лист, соль, красный перец, кинза.