

С. М. Жук

БЛЮДА  
ИЗ  
КАЗАНА

Москва, 2017

УДК 641/642  
ББК 36.99  
Ж85

**Жук, С. М.**

Ж85 Блюда из казана / С. М. Жук. – М. : РИПОЛ классик /  
T8RUGRAM, 2017. – 256 с. : ил.

ISBN 978-5-519-60967-8

Какие только блюда не готовят в казане: это и восточные наваристые супы, и вкуснейшие пловы, сытные каши, аппетитные мясные, овощные и рыбные блюда. А ещё в казане варят варенье, повидло и джемы!

Благодаря нашей книге вы откроете для себя потрясающие рецепты новых блюд, которые без сомнения понравятся вам и вашим друзьям и близким.

Эта книга станет прекрасным подарком для каждой настоящей хранительницы семейного очага!

УДК 641/642  
ББК 36.99  
VIC WBS  
BISAC СКВ000000

ISBN 978-5-519-60967-8

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2017  
© T8RUGRAM, оформление, 2017

# Введение

Казан применяется для приготовления блюд восточной кухни. Самым популярным кушаньем из казана является плов, но, помимо него, в казане можно приготовить практически любые вторые блюда и супы. Также в казане варят варенье, повидло и джемы. Благодаря тому что казан имеет выпуклое, полусферическое дно, продукты не пригорают в нем даже на очень сильном огне.

Классический казан изготовлен из литого чугуна. Этот металл равномерно нагревается, накапливает и долго сохраняет тепло, поэтому посуда, сделанная из него, идеально подходит для приготовления блюд, которые требуют длительного тушения. Так, плов, мясные и овощные кушанья не доводят до полной готовности на огне, а оставляют томиться в казане. При этом продукты не развариваются, а сохраняют свою форму, а также вкусовые качества.

В идеале для приготовления блюд в казане необходим очаг, что невозможно осуществить в условиях городской квартиры. Поэтому, приобретая казан объемом 10–15 л с выпуклым дном, следует помнить, что его нельзя будет использовать дома. Для кухонной плиты лучше купить казан объемом не более 8 л со слегка спрямленным дном. Такой казан подойдет как для открытого пламени, так и для кухонной плиты. Весной и летом его можно использовать на даче, а осенью и зимой — дома.



# Первые блюда по-восточному

---

## Постные супы

### Суп из стручковой фасоли с пряностями

#### *Ингредиенты*

800 г стручковой фасоли, 4 клубня картофеля, 100 мл оливкового масла, 1 столовая ложка тмина,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени петрушки, сок  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки черного молотого перца,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки красного молотого перца, соль.

#### *Способ приготовления*

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Фасоль вымыть, нарезать. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать.

Фасоль выложить в казан, добавить тмин, перец, смесь оливкового масла и лимонного сока, обжаривать на сильном огне в течение 10 минут.

Положить картофель, влить воду, посолить, варить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

### Картофельный суп с помидорами и рисом

#### *Ингредиенты*

4 клубня картофеля, 50 г риса, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка аджики,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени кинзы,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени петрушки,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки черного молотого перца, соль.

*Способ приготовления*

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы и петрушки вымыть, нарубить.

В казане разогреть растительное масло, положить лук, обжарить, добавить помидоры и томатную пасту. Тушить в течение 5–7 минут. Влить воду, довести до кипения, добавить промытый рис, картофель, аджику. Посолить, поперчить и варить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы и петрушки.

**Картофельный суп с вермишелью и молоком***Ингредиенты*

4 клубня картофеля, 250 мл молока, 50 г вермишели, 20 г сливочного масла, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки черного молотого перца, соль.

*Способ приготовления*

Картофель вымыть, очистить. Лук очистить, вымыть, нарубить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Картофель разрезать на 4 части, посыпать луком, посолить и поперчить, выложить в казан, залить 1 л воды и варить в течение 20–25 минут. Картофель вынуть, размять, снова положить в бульон, довести до кипения, добавить вермишель, варить 10–15 минут, влить кипяченое молоко, положить масло и зелень петрушки.

## Томатный суп с вермишелью и баклажаном

### *Ингредиенты*

1 л овощного бульона, 200 г мелкой вермишели, 70 мл растительного масла, 5 столовых ложек томатной пасты, 1 луковица, 1 баклажан,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени петрушки,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки черного молотого перца, соль.

### *Способ приготовления*

Баклажан вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Томатную пасту смешать с растительным маслом в казане, положить лук и баклажан, жарить в течение 5 минут. Влить бульон, довести до кипения, посолить, поперчить и добавить вермишель. Варить 10–15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

## Гороховый суп по-турецки

### *Ингредиенты*

300 г гороха, 50 г топленого масла, 3 столовые ложки растительного масла, 1,5 л овощного бульона, 1 луковица,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки аджики, молотый имбирь на кончике ножа,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки черного молотого перца, соль.

### *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в казан, обжарить в растительном масле, посолить, добавить топленое масло, влить бульон, довести до кипения, положить

предварительно замоченный горох и варить в течение 30–35 минут. Добавить перец, имбирь, аджику, перемешать, варить до готовности.

### **Маннй суп с мелиссой по-татарски**

#### *Ингредиенты*

250 г манной крупы, 50 г топленого масла, 5 помидоров, 5 веточек мелиссы, 3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка черного молотого перца,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки красного молотого перца, соль.

#### *Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Мелиссу вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, измельчить, выложить в казан и припустить в топленом масле. Добавить смесь чеснока, соли, мелиссы, красного и черного перца, влить немного воды и тушить в течение 5 минут.

Влить 1,5 л воды, довести до кипения, положить манную крупу и варить, помешивая, до готовности.

### **Ячменный суп с пряностями**

#### *Ингредиенты*

2 л овощного бульона, 200 г ячменной крупы, 50 мл растительного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сушеного чабреца, 1 стручок острого перца, 1 лимон, соль.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть. Острый перец вымыть, измельчить. Лимон вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Зубчики чеснока выложить в казан, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту, влить 1 стакан воды и тушить в течение 3 минут, после чего залить бульоном. Довести до кипения, положить чабрец, соль и острый перец. Варить 5 минут, затем всыпать ячменную крупу и варить на среднем огне до готовности. Подать к столу с ломтиками лимона.

**Суп из батата по-азиатски***Ингредиенты*

1,5 л овощного бульона, 3 клубня батата, 1 морковь, 3 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 50 г стручковой фасоли, 1 пучок зелени кинзы, соль.

*Способ приготовления*

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Фасоль вымыть, нарезать небольшими кусочками. Батат вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в казан с разогретым оливковым маслом, добавить морковь, обжарить на сильном огне.

Влить бульон, довести до кипения, добавить батат, посолить, варить 10 минут, положить фасоль, варить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

**Баклажанный суп с чесноком и куркумой***Ингредиенты*

1 л овощного бульона, 1 баклажан, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 клубня картофеля, 1 пучок зеленого лука,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки куркумы, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый лук вымыть и нарубить. Картофель и баклажан вымыть, очистить, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Растительное масло разогреть в казане, добавить баклажан, обжарить, положить чеснок и куркуму, тушить 3 минуты.

Влить бульон, довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности, посыпать зеленым луком.

**Суп из лобии с морковью***Ингредиенты*

1,5 л овощного бульона, 100 г лобии, 3 моркови, 1 луковица, 20 мл оливкового масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

*Способ приготовления*

Зелень укропа вымыть и нарубить. Лобию вымыть, крупно нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить в казан с разогретым оливковым маслом, добавить морковь, обжарить, тушить 2 минуты. Влить бульон, довести до кипения, положить лобию, посолить, поперчить, варить до готов-