

Содержание

Мясо

Рулет из индейки с курагой и изюмом.....	4
Свиной рулет с овощами и творогом.....	5
Рулет из говядины по-французски.....	6
Рулет из свинины «Рождественский».....	7
Рулеты из индейки с зеленью и сыром.....	8
Куриный рулет с грибами.....	9
Индейка с пшенной кашей.....	10
Цыпленок по-флорентийски.....	11
Курица, фаршированная яблоками.....	12
Гусь с яблоками.....	13

Фаршированная рыба и морепродукты

Кальмары, фаршированные грибами и сыром.....	15
Речная форель с рисом и морковью.....	16
Фаршированная щука на пару.....	17

Лосось с грибами и сыром.....	18
Лосось в тесте, фаршированный шпинатом.....	19
Дорада с тыквой.....	20
Дорада с овощами.....	21
Скумбрия с овощами и сыром.....	21
Сибас с маслинами, каперсами и помидорами.....	22
Форель с зеленым соусом.....	23
<i>Шаг за шагом</i>	
Лосось, фаршированный нежным муссом.....	24

Фаршированные овощи

Помидоры с тунцом и каперсами.....	27
Помидоры с рисом и фаршем.....	28
Кабачки с фаршем и овощами.....	29
Тыква с рисом, орехами и изюмом.....	30
Цукини с мясом и соусом бешамель.....	31



А что там внутри?

Некоторые хозяйки ошибочно считают фаршировку процессом длительным и ненужным. Ну зачем, спрашивают они, помещать мясо в перцы, а кашу в курицу, если их можно приготовить по отдельности. На этот вопрос есть несколько ответов. Во-первых, при совместном приготовлении продукты делятся друг с другом вкусами и ароматами, в результате приобретают много новых оттенков. Во-вторых, как правило, фаршированные продукты — это удобно, поскольку вы готовите вместе и основное блюдо, и гарнир. Наконец, в-третьих, выглядят блюда весьма эффектно, а готовятся не так уж и сложно. Попробуйте, у вас получится!



Любимые
рецепты



Не все ли равно, как готовить?

Фаршированные блюда можно приготовить различными способами. Чаще всего их запекают, но это вовсе не единственный путь. Тушеные в различных соусах продукты, начиненные фаршем, ничуть им не уступают и отличаются сочностью. Можно сварить их и на пару: приготовленные таким образом овощи и рыба получаются особенно нежными. Кроме того, фаршированные продукты можно сделать при помощи современных кухонных устройств, например, потушить в мультиварке или запечь в аэрогриле. Одним словом, способов множество, все зависит от вашего вкуса.

Мясо

Вкусно и красиво

Фаршированное мясо — не просто вкусное и сытное блюдо. Это настоящее украшение стола: выглядит оно на все «сто» и говорит о кулинарных способностях хозяйки. Впрочем, готовить его несложно, и вы вполне можете радовать своих домочадцев и в праздники, и в будни. Самый простой и распространенный способ приготовить фаршированное мясо — завернуть в мясной пласт начинку из овощей, сыра, сухофруктов или зелени. Мясо предварительно отбивают, а после сворачивания рулеты закрепляют кулинарными нитями или зубочистками, которые необходимо извлечь перед подачей.



Что за птица!

Блюда из фаршированной птицы занимают достойное место среди традиционных блюд разных народов. Рождественская индейка, гусь с яблоками, утка с гречневой кашей — эти и другие яства были в течение столетий важной частью застолья. И если фаршированную дичь (например, рябчиков или перепелов) в наши дни готовить не принято, домашняя птица с различными начинками, напротив, становится все более популярной. А варианты подобных рецептов исчисляются десятками. В фарш добавляют орехи и сухари, травы и оливки, корншоны и грибы, мускатный орех и цедру цитрусовых. Вы легко выберете из доступных продуктов те, которые придутся вам по вкусу, и сможете изобрести свой собственный фирменный рецепт.

