

Вкусные блюда из свинины: закуски, супы, горячее. — Москва :
В 56 Эксмо, 2015. — 48 с. : ил. — (Кулинарные радости).

В России очень любят свинину! Как ее только не готовят! Из арсенала лучших хозяек нашей страны мы отобрали самые вкусные, пикантные, проверенные их семьями блюда, и готовы поделиться с вами рецептами!

УДК 641/55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-75082-5

© Текст, фото. ООО «Новые медиа», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

КУЛИНАРНЫЕ РАДОСТИ

ВКУСНЫЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ: ЗАКУСКИ, СУПЫ, ГОРЯЧЕЕ

Подбор рецептов — Алла Белопольская

Ответственный редактор С. Ильичева
Редактор И. Львова
Младший редактор О. Сушик
Художественный редактор Н. Кудря
Компьютерная верстка Н. Зенков
Корректор Т. Темкина

В оформлении обложки использована фотография:
Tatiana Vorona, KannaA / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.12.2014.
Формат 84х108¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,04.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-75082-5



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



СОДЕРЖАНИЕ

Закуски

Рулет из свинины с языком «Деликатесный».....	4
Рулет из сырокопченой грудинки с листовым салатом.....	4
Буженина «Идеальный праздник».....	4
Запеченный рулет из свинины.....	4
Вяленое мясо в домашних условиях.....	5
Фаршированная свиная рулька	5
Рулет из свинины с вяленой клюквой и розмарином.....	6
Домашняя свиная колбаса	6
Рулет из свиной вырезки с курицей.....	6
Бутербродная свинина мокрого посола	7
Свиной рулет	7
Рулет из свиной рульки.....	7
Свинина, фаршированная курагой и каперсами, в горчичной панировке	7
Буженина на пару	8
Пряная грудинка, запеченная в фольге.....	8
Свиная грудинка в луковой шелухе	8
Деревенская колбаса.....	8
Домашняя колбаса в фольге	9
Сыровяленая домашняя колбаса	9
Рулька, запеченная как пастрома.....	9
Пряная грудинка на завтрак	9
Котлета на шпажке «Веретено».....	10
Буженина в горчично-чесночном маринаде	10
Спринг-роллы.....	10
Праздничная пряная свинина с медовым ароматом	10
Ароматные запеченные рулетики	11
Буженина, запеченная в соли	11
Мортаделла	11
Свинина с капустным салатом в багете	11
Рулет из сала.....	12
Сало с ароматными травами	12
Рулет из сала «Хрюшки-завитушки».....	12
Свиной рулет с грибами и каперсами	12
Свиной завиванец.....	13
Домашнее вареное сало	13
Рубленая ветчина из свинины, приготовленная на углях	13
Свиная вырезка, фаршированная маринованным острым перцем.....	13
Запеченный окорок с цитрусовой ноткой.....	14
Свинные рулетики.....	14
Террин из свиной рульки с пиккалилли	14

Свиное филе в беконе с гарниром из манго и клюквенным соусом	15
Тонно дель Кьянти — тосканская тушенка	15
Фаршированная свиной айва под брусничным соусом.....	16
Мясные рулетики на шпажках с корнишонами и творожно-паштетной начинкой	16
Домашняя свиная колбаса «Украинская»	16
Мясные рулеты «Сливовая долина».....	16
Мясные рулеты с начинкой из баклажанов и брынзы «Греческие мотивы»	17
Купаты — домашние колбаски.....	17
Буженина в рукаве.....	17
Запеченное мясо в медово-пивном маринаде	18
Свиной балык «Боярский».....	18
Пикантный шашлык	18
Духовая грудинка по-быстрому	18
Домашняя солено-запеченная грудинка или сало	19
Свинина в ореховом «полушубке»	19
Огуречные рулетики	19
Люля-кебаб с фисташками.....	19
Пикантная острая свинина с манговой сальсой «Карнавал вкуса».....	19
Сочная свиная шейка в духовке	20
Сало с тремя видами перца.....	20
Трубочки фило с мясной начинкой	20
Оригинальные мешочки из лаваша с домашней бужениной, сыром и овощами	20
Свинина под корочкой	21
Бутербродная духовая корейка	21
Домашняя буженина, ароматная и нежная.....	21
Свиная вырезка «Прованс» на гриле с вялеными помидорами.....	21
Горячая закуска профессора Преображенского	21
Мини-шашлычок ассорти.....	22

Супы

Густой суп с фасолью и пастой	22
Бельгийский домашний суп с копченостями	22
Свекольная похлебка с нут и свиной	22
Густой чечевичный суп с колбасой	23
Днепровский капустняк.....	23
Суп из белой фасоли на бульоне из свиных ребрышек.....	23

Суп «Иветта» с овощами и ньокки из поленты.....	24
Шпреевальдский суп, или Рассольник по-немецки	24
Гороховый суп с беконом.....	25
Селянка по-домашнему	25
Суп из запеченного сладкого перца со свиной.....	25
Холодный суп из морской капусты	25
Борщ с яблоками по-белгородски.....	26
Закарпатский капустняк	26
Фасолевый суп.....	26

Горячее

Свинина, запеченная с грушей и тимьяном.....	27
Свинина, запеченная с ананасами, курагой и сыром	27
Жареная свинина с редисом и яблочным соком.....	27
Пикантная свинина с миндалем и клюквой	27
Нежное, сочное и совсем не хлопотное мясо	28
Свинина с брусничным соусом.....	28
Свинина с клюквой и ананасами, запеченная с сыром	28
Свиная рулька с квашеной капустой	29
Свинина с карамелизованными сливами и кисло-сладким соусом	29
Свинина под соусом из мягкого сыра.....	29
Свинина в сливочно-имбирном соусе	29
Мясные мячики для детей и взрослых.....	30
Свинные ребрышки, жаренные в рукаве.....	30
Свинные котлеты на косточке.....	30
Пикантные свиные крученики	30
Праздничная свинина «Гармошка».....	31
Свиная отбивная в беконе, фаршированная луком-пореем, с овощами-гриль.....	31
Рагу «Сковородка».....	31
Свинные колбаски, запеченные с яблоком, розмарином и тимьяном.....	32
Свинина по-китайски.....	32
Свинина за 15 минут	32
Мясной кекс с картофельной прослойкой	33
Запеченные свиные ребрышки.....	33
Свинные «кармашки» с пикантной начинкой под вкусным соусом.....	33
Свинина на косточке в духовке.....	33
Свинина в шпинатном соусе с рисом.....	33
Свинина в миндальной корочке.....	34
Мясо с овощами, или Вкусный ужин за полчаса.....	34
Свинные отбивные с сыром и клюквенным соусом	34
Свинина, запеченная с яблоками	34

Мясо, запеченное под картофелем а-ля дофине.....	35
Свинина с шиитаке по-читински.....	35
Гуляш на безалкогольном пиве.....	35
Жареная свинина с белыми грибами	36
Мясные рулетики с начинкой двух видов	36
Свинные ребра по-канадски.....	36
Свинина, тушенная с томатным соком.....	36
Свинина, запеченная с крыжовником.....	37
Свиной эскалоп с картофельно-яблочными оладьями	37
Свинина, запеченная в соляном панцире	37
Рисовые роллы с креветками и свиной.....	37
Стофато — свинина по-болгарски.....	38
Свинина-барбекю «Глинтвейновая»	38
Свинина, запеченная с айвой	38
Медовая свинина с тушеной капустой и яблоки в беконе.....	38
Запеченная рулька с капустой и брамбораками.....	39
Баклажаны, запеченные с мясом и овощами	39
Жареный рис с маринованным мясом по-китайски	40
Свинина с клюквенным рисом.....	40
Ароматное жаркое с розмарином в вине	40
Свиной рулет с грибами.....	40
Стручковая фасоль со свиной в горшочках.....	41
Дим-сам с креветками и свиной.....	41
Пёркёльт — тушеная свинина по-венгерски.....	41
Свинные ребрышки в кленовой глазури	42
Рис со свиной по-сербски.....	42
Быстрая свинина с овощами.....	42
Мясные рулеты в сливовом соусе.....	42
Свинина с хурмой.....	43
Рагу из свинины со стручковой фасолью и грибами	43
Свинина с баклажанами.....	43
Гирос — мясо по-гречески	43
Свинина, тушенная с пряностями	43
Голубцы из баклажанов, запеченные в духовке	44
Мясная шарлотка с баклажанами	44
Свинные отбивные с цукини на гриле	44
Свинина в апельсиновом соке	45
Запеченные фаршированные помидоры	45
Свиной рулет с брынзой и грецкими орехами.....	45
Пикантная свинина с овощами	45
Корзиночки из лаваша со свиной	45
«Улетевшие птички»	46
Свинные ребра «Ароматные»	46
Шашлык с соевым соусом	46
Свиная котлета на косточке с летними овощами	46

Алфавитный указатель	47
----------------------------	----

Рулет из свинины с языком «Деликатесный»

Автор: Елена Семенченко (кыш)

500 г говяжьего языка • 700 г свинины (шея)
• 5–6 пластин бекона • Соль • Смесь перцев • Смесь прованских трав • 2 шт. гвоздики • 3 горошины душистого перца • 1–2 лавровых листа • 2–3 ч. л. черного чая

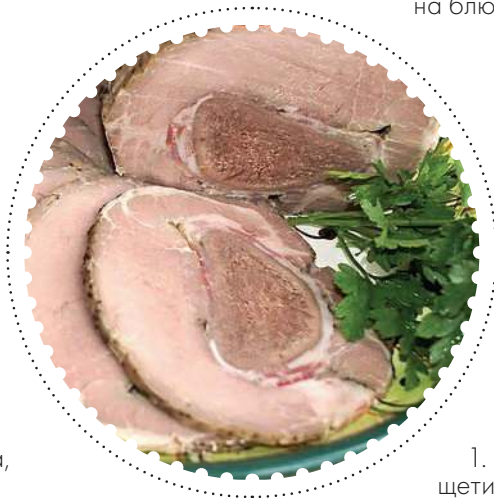
1. Язык тщательно вымыть. Отварить до готовности с добавлением соли, гвоздики, душистого перца и лаврового листа.
2. Приготовить чайный маринад с пряностями (гвоздика, душистый перец, лавровый лист), довести до кипения.
3. Готовый язык вынуть из бульона, очистить от кожи под струей холодной воды, погрузить в маринад, оставить до полного остывания.
4. Свинину надрезать вдоль не до конца, раскрыть как книгу, посыпать солью, смесью перцев и прованскими травами, слегка отбить, выравнявая по толщине.
5. Пласт свинины застелить пластинами бекона. Выложить язык, свернуть плотным рулетом, обвязать шпагатом.
6. Рулет поместить в форму, влить немного маринада, плотно накрыть фольгой. Запекать при 240 °С 30 минут. Не открывая дверцу, выключить духовку и оставить рулет до полного остывания. Если в форме осталась жидкость — слить, поставить готовый рулет под пресс на ночь в холодильник.

Рулет из сырокопченой грудинки с листовым салатом

Автор: Ольга Хорева (fanny)

100 г сырокопченой свиной грудинки • 50 г листового салата • 1 манго • 20 мл бальзамического крема
• 5 мл трюфельного масла
• Перец

1. На ровную поверхность, застеленную пленкой или бумагой, выложить внахлест пластинки сырокопченого мяса (1 оставить на начинку). Сверху выложить листья салата, посыпать перцем.



2. Манго очистить от кожуры и косточки, нарезать тонкими ломтиками. Ломтики выложить на салат (те, что не уместились внутри рулета, можно просто положить на порционную тарелку рядом), сверху поместить оставшееся мясо и пару салатных листьев, сбрызнуть бальзамическим кремом. При помощи пленки (бумаги) свернуть грудинку в виде рулета так, чтобы начинка оказалась внутри.
3. Рулет разрезать наискосок на 2 части и положить на декорированную бальзамическим кремом тарелку. Сбрызнуть несколькими каплями трюфельного масла.

Буженина «Идеальный праздник»

Автор: Татьяна Чудовская (chudo)

Кусок свиной вырезки по длине палки колбасы (мясо для отбивных) • Палка сырокопченой или сырокопченой колбасы • Пучок розмарина • Соль • Перец

1. В центре вырезки острым ножом аккуратно сделать сквозное отверстие по всей длине. Вставить в него палку колбасы (оболочку предварительно снять).
2. Посыпать разделочную доску солью и перцем. В этой смеси обваливать мясо.
3. Обложить мясо со всех сторон розмарином, обвязать кулинарной нитью.
4. Запекать в духовке около 40 минут при 180 °С — сначала под фольгой 30 минут, затем снять фольгу и запекать в режиме конвекции 10 минут до образования румяной корочки.
5. Мясо полностью остудить, разрезать и аккуратно снять нитку с ветками розмарина, иглы оставить. Тонко нарезать, выложить на блюдо.

Запеченный рулет из свинины

Автор: Ирина Нагорная (nira60)

1,5 кг свинины (подчеревок)
• Чеснок • Черный и красный перец • Корень имбиря • Ягоды можжевельника • Лавровый лист
• Морковь • 1 стакан темного пива

1. Хорошо вымыть мясо, если есть щетина — опалить. Тщательно по-

скрести ножом подпалины, еще раз промыть и обсушить мясо.

2. Срезать шкуру с вместе небольшим слоем жира. Натереть шкуру солью и специями. С мяса (по желанию) срезать немного сала.

3. Морковь нарезать брусочками. Перец, можжевельник, лавровый лист измельчить. Имбирь и чеснок мелко натереть. Оставить 3—4 дольки чеснока и пару лавровых листьев, не измельчая, чеснок нарезать пластинками, листья наломать кусочками.

4. Смочить кончик ножа в воде, окунуть его в специи и проколоть свинину между слоями сала и мяса. Не извлекая нож, в образовавшееся отверстие протолкнуть брусочек моркови, пластинку чеснока и кусочек лаврового листа. Таким образом нашинговать весь кусок мяса.

5. Смешать соль и молотые специи и обильно натереть мясо со всех сторон. Распределить натертые чеснок и имбирь. Положить в лоток, накрыть шкуркой и поставить в холодильник на сутки.

6. Свернуть мясо рулетом, обернуть шкурой и обвязать шпагатом. Обвалять рулет в красном перце (по желанию) и переложить в пакет для запекания. Добавить стакан пива, закрыть пакет и поставить в горячую духовку.

7. Вначале духовку нагреть до 180 °С и запекать мясо 15—20 минут, потом уменьшить температуру до 150 °С и продолжать запекание 1,5 часа.

8. Готовый рулет оставить в выключенной духовке при открытой дверце до полного остывания. Затем охладить рулет в холодильнике в течение нескольких часов, снять шпагат и нарезать.

Вяленое мясо в домашних условиях

Автор: Татьяна Чудовская (chudo)

2 кг свинины (шея) • Соль • Яблочный уксус

• 2—3 зубчика чеснока

Посыпка: 1 часть смеси перцев • 1 часть семян

кориандра • 3 части паприки • 1/2 части сушеного

перца чили • 1/2 части сушеного чеснока • Пара

зерен бадьяна • 1 веточка свежего или 1 ч. л. сушеного розмарина

1. Свинину положить в длинную (по размеру куска) посуду с ровным дном. Обильно посыпать солью, чтобы весь кусок мяса был хорошо покрыт ею. Поставить в холодильник на 3 суток, каждый день переворачивать. Просоленное мясо промыть под проточной водой.

2. К уксусу добавить 1 ст. л. соли, немного черного молотого перца, раздавленный чеснок, розмарин. Положить мясо в рассол и оставить на несколько часов.

3. Кориандр, смесь перцев и бадьян растереть в ступке. Смешать все специи, добавить горсть соли и розмарин.

4. Вынуть мясо из рассола, выложить на пергаментный лист и хорошо обвалять в посыпке. Завернуть в пергамент, придать правильную круглую форму. Положить мясо в холодильник на верхнюю полку дверцы и оставить на 30 суток.

Фаршированная свинная рулька

Автор: Оксана Горшкова (ogiway)

Свинная рулька весом 1,2 кг • 1 крупный свиной язык

• 1 куриная грудка • 6—8 зубчиков чеснока • 1 ст. л.

аджики • 1 ч. л. горчицы • 4 горошины душистого перца

• 1/2 звездочки бадьяна • 3 ягоды можжевельника

• 500 мл темного пива • 1 луковица

1. Вымыть и поскрести рульку, промыть язык и грудку. Язык опустить в кипяток и варить до полуготовности, посолив минут через 20 после начала варки. Готовый язык обдать холодной водой и очистить.

2. Курицу опустить в подсоленный кипяток и варить после закипания ровно 3 минуты. Охладить в бульоне полностью.

3. Рульку залить холодной водой, довести до кипения. Проварить 2—3 минуты, слить воду, промыть рульку, залить свежей водой и варить почти до готовности (чтобы можно было вырезать кости). Через полчаса посолить, добавить луковицу.

4. Вырезать из рульки кости, распластать мясо шкуркой вниз. Смазать мясо аджикой. Язык разрезать вдоль пополам и намазать горчицей изнутри. Сложить половинки и вложить вместо кости. Очищенный и нарезанный вдоль чеснок положить между кусками мяса. На свободное место

