

Большая

КНИГА



700

РЕЦЕПТОВ ДЛЯ
МИКРОВОЛНОВКИ
И ДУХОВКИ

ЗАПЕКАНОК

МЯСНЫЕ • РЫБНЫЕ • ОВОЩНЫЕ • КРУПЯНЫЕ



ОЧЕНЬ ВКУСНО
И ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

**Большая книга запеканок.
Мясные, рыбные, овощные,
крупяные. 700 рецептов для
духовки и микроволновки**

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

2016

УДК 641.5
ББК 36.991

Большая книга запеканок. Мясные, рыбные, овощные, крупяные. 700 рецептов для духовки и микроволновки / Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

ISBN 978-5-9910-3749-5

Запеканки – одни из самых любимых и несложных в приготовлении блюд. Запеченная в духовке, мультиварке или микроволновке сытная и вкусная запеканка сохранит максимум витаминов и сэкономит время. Из мяса и субпродуктов, свежей или консервированной рыбы, творога, свежих или замороженных овощей и грибов, фруктов и орехов – в книге собрано около 700 самых лучших рецептов. Английский пудинг, французский гратен, итальянская лазанья, греческая мусака или русский лапшевник – вы сможете приготовить румяную запеканку в качестве основного блюда или нежнейшего десерта к обеду и ужину, и одна из них обязательно станет вашим фирменным блюдом! • Сытная запеканка из свинины с баклажанами и цукини • Нежная запеканка из индейки с рисом • Рождественский мясной пудинг • Запеканка с морским окунем, рисом и яблоками • Запеканка из маслят в сметане под сырной корочкой • Запеканка из тыквы и красной фасоли в пряной панировке • Лазанья с цыпленком и ветчиной • Запеканка из груш с творогом и миндалем

УДК 641.5
ББК 36.991

ISBN 978-5-9910-3749-5

, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного
Досуга», 2016

Содержание

Введение	10
Запеканки из мяса и субпродуктов	12
Пудинг говяжий	12
Мясной пудинг	13
Пудинг из отварной говядины	14
Запеканка из говядины с грибами	15
Запеканка из говядины	16
Запеканка из говядины с кукурузой	17
Овощная запеканка с говядиной	18
Запеканка с говядиной, бурым рисом и капустой	19
Ароматная запеканка из отварной говядины	20
Запеканка из говядины с картофелем и сыром	21
Запеканка из говядины с грибами и картофелем	22
Запеканка из говядины со свеклой	23
Картофельная запеканка с говядиной	24
Запеканка из говядины с рисом и овощами	25
Запеканка из говядины с рисом	26
Запеканка из говядины с рисом и овощами в мультиварке	27
Пудинг из говядины с рисом	28
Запеканка из говядины с печенью и пшеничной крупой	29
Запеканка из макарон с говядиной	30
Пудинг из говяжьей печени с грибами	31
Пудинг с говядиной и почками	32
Запеканка из свинины с лесными грибами	33
Рождественский мясной пудинг	34
Запеканка из свинины с курагой под апельсиновым соусом	35
Острая запеканка из свинины с кукурузой	36
Запеканка из кабачков со свининой	37
Запеканка из копченой свинины с ананасами	38
Запеканка из свинины с баклажанами и цукини	39
Жюльен с запеченной свининой	40
Запеканка из свинины с фасолью и баклажанами	41
Сытная овощная запеканка со свининой	42
Запеканка из брокколи с копченой свининой	43
Запеканка из цветной капусты со свининой	44
Луковый гратен со свининой и рисом	45
Картофельная запеканка со свининой и стручковой фасолью	46
Картофельная запеканка со свининой в мультиварке	47
Запеканка из свинины с грибами и картофелем	48
Картофельная запеканка со свининой и кабачками в мультиварке	49
Запеканка из картофеля со свининой	50
Быстрая картофельная запеканка со свининой	51
Пикантная картофельная запеканка со свининой	52
Запеканка из макарон со свининой	53
Запеканка мясная с кабачками	54

Мясной хлебец	55
Пудинг из свиных мозгов	56
Пудинг белый по-немецки	57
Запеканка из ягненка с луковым пюре	58
Запеканка из баранины с капустой	59
Картофельная запеканка с бараниной и черносливом	60
Мясное суфле	61
Запеканка из куриного филе под сырным соусом	62
Запеканка из баранины с овощами	63
Запеканка из куриной грудки в томатном соусе	64
Пудинг из курицы	65
Паровой куриный пудинг с раковыми шейками	66
Пудинг из отварной курицы с белым соусом	67
Суфле из куриного мяса	68
Овощная запеканка с куриными фрикадельками	69
Жюльен с маслинами	70
Жюльен из курицы с цукини	71
Жюльен из курицы с рыбой и креветками	72
Запеканка из курицы с равиоли и сыром	73
Террин из рубленого мяса с грибами	74
Гратен с курицей и шампиньонами	75
Запеканка из курицы с фруктами, рисом и сыром с плесенью	76
Запеканка из курицы с айвой	77
Рисовая запеканка с курицей и киви	78
Острая запеканка из курицы с рисом и ананасами	79
Запеканка из курицы с абрикосами и овощами	80
Куриная запеканка с яблоками	81
Запеканка с курицей, грибами и вишней	82
Запеканка с курицей, грибами и спаржей	83
Творожно-кабачковая запеканка с курицей	84
Пудинг из курицы с морковью	85
Запеканка из курицы в тыкве	86
Запеканка с куриным филе, рисом, кукурузой и овощами	87
Запеканка с курицей, кукурузой и зеленым горошком в мультиварке	88
Запеканка с курицей и тыквой	89
Запеканка с курицей и брокколи	90
Запеканка из курицы с брокколи	91
Запеканка из курицы с цветной капустой	92
Куриная запеканка с цветной капустой и вином	93
Запеканка из курицы с цветной капустой и картофелем	94
Запеканка из куриного фарша с савойской капустой	95
Запеканка из кабачков и баклажанов с курицей	96
Запеканка из молодых кабачков с курицей	97
Запеканка из цыпленка с луком-пореем	98
Запеканка из куриного филе с овощами	99
Картофельная запеканка с куриной грудкой	100
Запеканка из курицы с картофелем и сладким перцем	101
Картофельная запеканка с курицей и кукурузой	102

Картофельная запеканка с куриной начинкой	103
Куриная запеканка с картофелем и морковью	104
Картофельная запеканка с курицей и вялеными томатами	105
Картофельная запеканка с куриным мясом и грибами	106
Гречневая запеканка с курицей и грибами	107
Запеканка с куриным фаршем и гречкой	108
Запеканка из гречки с курицей и грибами	109
Гречневая запеканка с куриными фрикадельками	110
Гречневая запеканка с курицей и сыром	111
Запеканка из курицы, шпината и рисовой лапши	112
Запеканка с куриной печенью, гречкой и рисом	113
Макаронная запеканка с курицей	114
Запеканка из куриных сердечек с макаронами	115
Запеканка из курицы с вермишелью	116
Суфле из куриной печени	117
Запеканка из куриных потрохов	118
Хлебец из индейки с шампиньонами	119
Запеканка из индейки	120
Запеканка из индейки с грибами в мультиварке	121
Запеканка из индейки с морковью	122
Запеканка из индейки с подосиновиками и орехами	123
Запеканка из индейки с овощами	124
Картофельная запеканка с индейкой и брокколи	125
Запеканка с индейкой и овощами под соусом бешамель	126
Запеканка из индейки с картофелем и сыром	127
Запеканка из индейки с рисом	128
Запеканка из индейки с картофелем и овощами	129
Запеканка из индейки с отрубями	130
Нежная запеканка из индейки с рисом	131
Мини-запеканки из индейки с овсяными хлопьями	132
Запеканка из макарон с индейкой	133
Запеканка из макарон с индейкой и грибами	134
Запеканка из кролика с апельсинами	135
Запеканка из макарон с кроликом	136
Запеканка из телячьей печени со шпинатом	137
Пудинг из телячьей печени	138
Пудинг из телячьих мозгов	139
Пудинг английский из мозгов с орехами и изюмом	140
Запеканка из языка с овощами и сыром	141
Запеканка из печени с яблоками	142
Запеканки из рыбы и морепродуктов	143
Запеканка с соленой сельдью	143
Форшмак из курицы с сельдью	144
Запеканка с копченой сельдью и рисом	145
Запеканка из копченой ставриды с гречневой кашей	146
Гратен из картофеля с сардинами	147
Запеканка из сардин и картофеля	148
Пудинг паровой из салаки	149
Запеканка из скумбрии	150

Запеканка из скумбрии с макаронами	151
Запеканка из скумбрии	152
Запеканка из судака	153
Паровое суфле из судака	154
Пудинг по-еврейски	155
Пудинг из щуки с колбасным соусом	156
Запеканка из зубатки	157
Конец ознакомительного фрагмента.	158

Большая книга запеканок. Мясные, рыбные, овощные, крупяные. 700 рецептов для духовки и микроволновки

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

* * *

Введение

Запеканки можно приготовить из самых разных продуктов.

Предположительно, подобные блюда были известны человечеству еще в античные времена, однако считается, что рецептуру приготовления современных запеканок придумали в середине XIX века. В настоящее время существует колоссальное множество видов этого блюда, которые отличаются, как правило, исходными ингредиентами.

Запеканки можно условно разделить на две большие группы: сладкие, или десертные, и несладкие (овощные, мясные, рыбные, грибные, сырные и др.). Часто в них добавляют макаронные изделия, кисломолочные продукты (например, творог), специи, пряности.

Основой блюда является какой-либо крахмалистый продукт: крупа или каша, мука, черствый хлеб, картофель, макароны – это делает запеканку сытной. В некоторых видах, впрочем, преобладают другие продукты, но без крахмалистых ингредиентов все равно не обойтись.

К углеводной основе можно добавлять как сладкие, так и несладкие ингредиенты. Немного мяса или фарша, которых недостаточно для приготовления полноценного блюда; рыба или рыбные консервы; замороженные или свежие овощи; свежие или сушеные фрукты; разнообразные молочные продукты – список возможных ингредиентов невероятно широк. Экспериментировать с сочетаниями продуктов можно бесконечно.

Как правило, для «склеивания» ингредиентов в запеканки кладут сырые яйца, хотя, конечно, можно приготовить блюдо и без них.

Часто запеканки поливают соусами или подливами, которые не только значительно улучшают вкусовые и ароматические качества, но и увеличивают пищевую ценность блюд.

Несладкие запеканки идеально подходят для обеда или ужина, а сладкие можно есть на завтрак или полдник, а также подавать в качестве десерта, если обед состоял из легких низкокалорийных блюд.

Английский пудинг, французский гратен, итальянская лазанья, русский лапшевник, греческая мусака, изысканный десерт из манной крупы и традиционная шарлотка из черствого хлеба – эти разновидности запеканок известны во всем мире. А ведь существует еще множество подобных блюд, которые были придуманы случайно и не удостоились мировой известности. Их рецепты передаются из поколения в поколение и очень ценятся теми, кто ведет хозяйство экономно и предпочитает творческий подход к кулинарии.

Каковы же основные правила приготовления запеканок?

Некоторые ингредиенты можно использовать сырыми, но все же предпочтение отдается продуктам, прошедшим термическую обработку.

Макаронные изделия предварительно отваривают до готовности или полуготовности. Для запеканок подходят мелкие и средние «рожки», «пружинки», «перья», «ракушки», но можно использовать и длинные спагетти – их обычно измельчают, перед тем как смешать с другими ингредиентами. Листы лазаньи перед укладыванием в форму можно лишь обварить кипятком или же отварить до готовности – в зависимости от рецепта.

Из макаронных изделий готовят как соленые, так и сладкие запеканки. Очень вкусными получаются макаронники или лапшевники с мясом и овощами. Их обычно посыпают тертым сыром, чтобы на поверхности образовалась аппетитная корочка. Для приготовления десертных запеканок макаронные изделия смешивают с подслащенным творогом или фруктами.

Рис обычно отваривают хотя бы до полуготовности. В большинстве случаев используют короткозерные крахмалистые сорта, которые не рассыпаются после варки. Для сладких запеканок рис отваривают в молоке, добавляя в конце приготовления сахар, ванилин, корицу

и другие пряности. Для соленых запеканок отваренный в воде рис смешивают с мясом, курицей, рыбой, грибами, овощами и сыром.

Очень часто в запеканки добавляют манную крупу: в процессе приготовления она впитывает сок остальных ингредиентов и придает готовому блюду плотность.

Картофель можно использовать в самых разных видах: основой блюда может стать картофельное пюре, ломтики отварного картофеля, тонкие пластинки сырого или натертый на терке картофель. Наиболее популярна, пожалуй, запеканка из картофеля с мясным фаршем – вкусная и сытная, она может быть полноценным основным блюдом. Подобные запеканки подают горячими, прямо из духовки.

Запеканки из мяса и субпродуктов

Пудинг говяжий

300 г говяжьей вырезки, 3 яйца, 100 г белого хлеба, 100 мл молока, 70 г сливочного масла, соль, специи по вкусу

Мясо отварить целым куском со специями. Готовое мясо несколько раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой или измельчить в блендере до состояния пюре. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать. Смешать мясное пюре с хлебом и желтками. Охлажденные белки взбить с солью, ввести в мясную массу, при необходимости развести оставшимся молоком до получения густой массы. Смазать формы маслом, выложить мясную массу, поверхность также смазать маслом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.

Мясной пудинг

500 г говяжьего фарша, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки и базилика, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, пассеровать в масле. Отделить желтки от белков. Белки взбить в крепкую пену. Желтки смешать с фаршем, частями ввести взбитые белки, измельченную зелень, чеснок. Равномерно распределить фарш в смазанной сливочным маслом и посыпанной панировочными сухарями форме, выложить сверху кусочки сливочного масла, посыпать сухарями. Духовку нагреть до 180 °С и запекать пудинг в течение 50 минут. Подавать блюдо следует горячим, можно с лечо или овощным соусом.

Пудинг из отварной говядины

900 г отварной говядины, 1–2 луковицы, 2–3 яйца, 1/2 стакана белых сухарей, 1/2 стакана сметаны, растительное масло, соль, перец по вкусу

Отварную говядину мелко нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить говядину, обжарить, посолить. Влить сметану, ввести яйца, соль, перец, белые сухари, перемешать. Форму смазать маслом и посыпать сухарями, выложить мясную массу. Запекать в духовке 35–40 минут. Подавать с грибным соусом.

Запеканка из говядины с грибами

750 г говядины, 200 г копченой корейки, 250 г грибов, 5 помидоров, 150 г моркови, 250 г лука-севка, 2 зубчика чеснока, 250 мл красного вина, 300 мл бульона, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу

Говядину зачистить от пленок, вымыть, нарезать брусочками длиной 3 см и толщиной 1 см, посолить и обжарить в 50 мл растительного масла. Когда мясо подрумянится, влить 200 мл бульона, тушить 15 минут. Копченую корейку нарезать так же, как мясо, ошпарить кипятком, обжарить. Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить, посолить, поперчить. Морковь нарезать кружочками или брусочками, обжарить, добавить 50 мл бульона и протушить. Лук очистить, нарезать, обжарить и протушить с добавлением оставшегося бульона. К почти готовому мясу добавить корейку, грибы, морковь, лук, рубленый чеснок, влить вино, посолить, поперчить, сверху положить очищенные от кожицы помидоры. Запекать в духовке 10 минут.

Запеканка из говядины

450 г говядины, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 бульонный кубик, 2 ст. л. смеси сушеных пряных трав, соль по вкусу

Говядину мелко нарезать, обжарить в масле в кастрюле средних размеров. Добавить мелко нарезанный лук, обжарить. Добавить бульонный кубик, соль, сушеные пряности, влить 100 мл кипящей воды и тушить до готовности. Яйцо перемешать с небольшим количеством кипяченой воды, влить к тушеному мясу, перемешать и готовить под крышкой 5 минут. Подавать с печеным картофелем или картофельным пюре.

Запеканка из говядины с кукурузой

500 г говяжьего фарша, 750 г консервированной кукурузы, 7 помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стакан бульона, 3 ст. л. йогурта, 3 ст. л. сметаны, 6 ст. л. растительного масла, 1 лимон, соль, перец по вкусу

Нагреть 3 ст. л. растительного масла, обжарить кукурузу 5 минут. Лук очистить, нарезать, обжарить в сковороде в 2 ст. л. растительного масла. 6 помидоров очистить от кожицы, мелко нарезать, выложить к луку, тушить 2 минуты. Добавить мясной фарш, обжарить, перемешивая, 3 минуты. Влить кипящий бульон, всыпать измельченный чеснок, соль и тушить, пока не выпарится почти вся жидкость. Затем добавить йогурт, сметану и перец, перемешать. Форму для запекания смазать оставшимся маслом, выложить половину мясного фарша, сверху распределить кукурузу, накрыть оставшимся фаршем. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 50–60 минут. Лимон и оставшийся помидор нарезать ломтиками, украсить готовую запеканку.

Овощная запеканка с говядиной

500 г говядины, 4 картофелины, 2 баклажана, 4 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г сыра твердых сортов, 1/2 стакана молока, растительное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Говядину пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, морковь натереть на терке, обжарить все вместе в растительном масле. Добавить пропущенное через мясорубку мясо, соль, перец, перемешать и быстро обжарить на сильном огне. Помидоры и картофель нарезать кружочками, баклажаны – длинными пластинками. Нарезанные овощи обжарить по отдельности с обеих сторон, а затем выложить в форму для запекания слоями, перекладывая каждый слой обжаренным мясным фаршем. Сыр натереть, смешать с яйцом и молоком, залить уложенные в форму продукты. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Запеканка с говядиной, бурым рисом и капустой

600 г говядины, 3/4 стакана бурого риса, 1 кочан капусты, 4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра моцарелла, 2 ст. л. томатного соуса, 3 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. сушеного тимьяна, соль, молотый красный перец и сахар по вкусу

Рис промыть, отварить в воде до готовности. Говядину промыть, срезать пленки, пропустить через мясорубку и обжарить в 1 ст. л. оливкового масла. Обжаренный фарш переложить в другую посуду. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать, обжарить в сковороде, в которой жарилось мясо. Добавить перец, тимьян, тушить 2 минуты. Добавить мясной фарш, нарезанные кубиками помидоры, томатный соус, влить 1/4 стакана воды и тушить на минимальном огне под крышкой около 20 минут. Снять с огня, перемешать с отварным рисом. Капусту нашинковать, тушить в 1 ст. л. масла до уменьшения объема вдвое, добавить соль и сахар. Форму для запекания смазать оставшимся оливковым маслом. На дно выложить половину тушеной капусты, сверху распределить половину риса с мясом, выложить оставшуюся капусту и накрыть оставшимся рисом с мясом. Форму накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут. Затем посыпать запеканку тертым сыром. Запекать, не накрывая форму фольгой, еще 20 минут.

Ароматная запеканка из отварной говядины

600 г отварной нежирной говядины, 2 сладких яблока, 2 моркови, 1 луковица, 25 г изюма, 2 ст. л. кокосовой стружки, 150 мл бульона, 1 ч. л. маргарина, 2 ст. л. карри, соль и перец по вкусу

Лук и морковь мелко нарезать, слегка обжарить в маргарине. Добавить кокосовую стружку, карри, жарить при постоянном помешивании 5 минут. Отварную говядину нарезать кубиками, выложить в форму для запекания. Добавить очищенные от кожуры и нарезанные кусочками яблоки, изюм, обжаренные овощи, соль, перец, влить бульон, перемешать. Запекать в духовке при температуре 150 °С в течение 2 часов.

Запеканка из говядины с картофелем и сыром

100–150 г говядины, 100 г сыра твердых сортов, 1 отварная картофелина, 1/2 луковицы, растительное масло, паприка, перец чили, соль по вкусу

Говядину и очищенный лук пропустить через мясорубку. Полученный фарш обжарить в разогретом растительном масле, перемешивая, до полуготовности (до изменения цвета). Посолить, добавить мелко нарезанный отварной картофель и специи. Силиконовые формочки для кексов выстелить тонко нарезанными ломтиками сыра. Сверху выложить мясо с картофелем, накрыть оставшимися ломтиками сыра. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

Запеканка из говядины с грибами и картофелем

400 г говядины, 50 г сушеных белых грибов, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 яйцо, 100 г сыра, 200 г сметаны, растительное и сливочное масло, молотый душистый перец, соль по вкусу

Грибы залить холодной водой и оставить на 2–3 часа, после чего воду слить, а грибы промыть. Говядину нарезать тонкими брусочками, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, жарить до готовности. Лук тонко нарезать, обжарить до золотистого цвета, добавить к мясу с грибами, приправить солью, молотым душистым перцем, влить сметану, перемешать и снять с огня. Картофель очистить, натереть на крупной терке, отжать, добавить слегка взбитое яйцо, соль, перемешать. В форму для запекания выложить мясо с грибами, сверху распределить картофель слоем примерно 1 см. На поверхности разложить кусочки охлажденного сливочного масла, посыпать тертым сыром. Форму можно накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Запеканка из говядины со свеклой

500 г говядины, 1 кг свеклы, 1 яйцо, 30 г муки, 50 г панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Говядину и свеклу отварить до готовности. Отварную говядину пропустить через мясорубку, свеклу натереть на терке, соединить. Добавить яйцо, муку, соль и перец, тщательно перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке 30 минут.

Картофельная запеканка с говядиной

300 г отварной говядины, 400 г отварного картофеля, 100 г лука, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. жира, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец и зелень по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. жира. Отварные говядину и картофель пропустить через мясорубку два раза, добавить обжаренный лук, соль, перец, измельченную зелень, хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить ровным слоем в смазанную оставшимся жиром и посыпанную сухарями форму. Яйцо перемешать со сметаной, смазать поверхность запеканки. Запекать в духовке 20 минут. Подавать, разрезав на порционные куски, полив сметаной и посыпав зеленью.

Запеканка из говядины с рисом и овощами

400 г отварной говядины, 100 г отварного риса, 300 г моркови, 1 луковица, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 1 стакан бульона, 1 стакан молока, 6 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец по вкусу

Морковь очистить, натереть на терке, обжарить в 30 г сливочного масла, влить 1/2 стакана бульона и тушить до мягкости. Мясо, лук, размоченный в молоке белый хлеб и 2/3 тушеной моркови дважды пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, соль, перец, кусочки оставшегося сливочного масла, перемешать. Выложить в подготовленную форму слоями полученный фарш и отварной рис. Сверху выложить оставшуюся тушеную морковь. Залить сметаной, смешанной с томатной пастой и оставшимся бульоном. Запекать в духовке 30–40 минут.

Запеканка из говядины с рисом

500 г говяжьего фарша, 250 г риса, 2 сладких перца, 1 луковица, 250 г тертого сыра чеддер, 350 г томатного соуса, 500 мл бульона, растительное масло, соль, перец по вкусу

Лук очистить, нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить мясной фарш, соль, перец, обжарить. Затем добавить нарезанный болгарский перец, тушить 5 минут. Снять с огня, влить томатный соус, всыпать промытый рис, добавить бульон, перемешать и выложить в форму для запекания. Посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 170–200 °С около 45 минут.

Запеканка из говядины с рисом и овощами в мультиварке

400–500 г говядины, 1 стакан риса, 2 кабачка, 4 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, несколько веточек тимьяна, 1 бульонный кубик, соль

Рис промыть, залить 2 стаканами кипятка, довести до кипения, накрыть крышкой, выключить огонь и оставить. Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками. Кабачки и помидоры вымыть, разрезать пополам, затем ломтиками толщиной 1 см. Лук нарезать полукольцами. Дно мультиварки натереть разрезанным зубчиком чеснока и смазать растительным маслом, на дно положить зубчик чеснока. Рис откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на дно мультиварки, разровнять. Сверху разложить кусочки мяса, посолить, затем по кругу выложить ломтики кабачков, помидоров и лука, чередуя их и укладывая внахлест, посолить, сверху выложить тимьян. Растворить бульонный кубик в 100 мл кипятка, перемешать. Вылить жидкость в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Пудинг из говядины с рисом

500–600 г мясного фарша, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. л. топленого масла, 1/2 стакана сливок или молока, панировочные сухари, соль, перец по вкусу

Соединить мясной фарш с мелко нарубленным луком, посолить, поперчить, вбить яйца, хорошо перемешать. Добавить промытый рис, развести молоком или сливками до кремообразной консистенции. Добавить 2 ст. л. растопленного масла, еще раз хорошо перемешать или взбить массу до гладкости. Выложить массу в форму с толстым дном, обильно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать пудинг в нагретой до 180–190 °С духовке 40–45 минут.

Запеканка из говядины с печенью и пшеничной крупой

500 г говядины, 300 г печени, 1 стакан пшеничной крупы, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Из пшеничной крупы сварить густую кашу, охладить, заправить 1 ст. л. сливочного масла, взбитым яйцом, посолить. Говядину и печень отварить до готовности, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. масла до золотистого цвета, добавить к мясу, посолить, поперчить, перемешать. В форму, смазанную маргарином и посыпанную сухарями, выложить половину пшеничной каши, разровнять. Сверху распределить мясной фарш и накрыть оставшейся кашей. Разровнять, посыпать сухарями, смазать оставшимся маслом. Запекать в духовке 20–25 минут.

Запеканка из макарон с говядиной

450 г говядины, 400 г макарон, 6 помидоров, 250 г консервированных овощей, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 1/2 стакана молока, растительное масло, майоран, соль по вкусу

Макароны отварить до полуготовности в подсоленной воде с добавлением растительного масла, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать ей стечь. Выложить макароны в кастрюлю, влить молоко, проварить несколько минут. Добавить половину тертого сыра, перемешать. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить нарезанное кусочками мясо, помидоры, овощи, измельченный чеснок, соль и майоран, тушить до готовности (20–30 минут). Мясо с овощами выложить в форму для запекания, сверху распределить макароны и посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке до золотистой корочки.

Пудинг из говяжьей печени с грибами

600 г говяжьей печени, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 1 стакан сметаны, 100 г топленого масла, 1 ст. л. муки, щепотка соли

Грибы замочить в кипятке, затем промыть, отварить и мелко нарезать (грибной бульон сохранить). Печень нарезать большими кусками, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. масла, нарезанный лук, влить немного воды и тушить, пока печень не побелеет. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить нарезанные грибы, 100 г сметаны, желтки, взбитые белки, перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, накрыть фольгой. Запекать в духовке 40 минут. Оставшееся масло растереть с мукой, щепоткой соли, развести 1,5 стакана процеженного грибного бульона, проварить до загустения, добавить оставшуюся сметану. Готовый пудинг подавать с соусом.

Пудинг с говядиной и почками

700 г говядины, 250 г говяжьих почек, 1 луковица, 150 мл говяжьего бульона, 2 ч. л. муки, тимьян, соль, перец по вкусу

Для теста: 200 г блинной муки, 100 г маргарина, 100 мл воды, 1/2 ч. л. соли

Говядину и почки промыть, обсушить, нарубить кубиками, смешать с рубленым луком, добавить соль, перец и тимьян. Поместить массу в сито, чтобы отцедить лишнюю жидкость. Для теста просеять муку с солью, добавить маргарин, нарубить ножом с широким лезвием. Постепенно влить 100 мл холодной воды, вымесить тесто руками. Раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см, выложить в форму с высокими бортиками. Сверху выложить мясную начинку, полить бульоном и посыпать мукой. Накрыть пудинг двойным слоем промасленной фольги. Запекать в духовке в течение 2 часов.

Запеканка из свинины с лесными грибами

600 г свиного филе, 300 г свежих лесных грибов, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 веточки петрушки, растительное масло, соль и перец по вкусу

Грибы очистить, протереть влажной губкой и нарезать крупными кусками. Лук, морковь и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, чеснок измельчить. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать. Обжарить лук и морковь в разогретом растительном масле 4 минуты. Выложить к овощам грибы и готовить, периодически перемешивая, пока не выпарится вся жидкость. Добавить чеснок, соль и перец по вкусу, через 1 минуту снять с огня. Свинину вымыть, срезать жир, пропустить два раза через мясорубку, добавить соль, перец. Выложить мясо в смазанную маслом форму для запекания, сверху распределить обжаренные грибы с овощами, посыпать измельченной петрушкой. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40 минут.

Рождественский мясной пудинг

1 кг свиного фарша, 1 куриная грудка, 300 г бекона, 100 г фисташек, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 100 мл молока, растительное масло, соль, перец по вкусу

К свиному фаршу добавить измельченные фисташки и зелень, пропущенный через пресс чеснок, яйца, посолить и поперчить. Влить молоко, тщательно перемешать. Куриную грудку нарезать тонкими ломтиками, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Форму смазать маслом, дно и стенки выложить тонкими ломтиками бекона, которые должны свисать по краям формы. Выложить половину свиного фарша, разровнять, накрыть ломтиками куриного филе. Выложить оставшийся фарш, накрыть свисающими краями бекона. Запекать при температуре 200 °С в течение 1 часа. Извлекать пудинг из формы можно исключительно после полного остывания.

Запеканка из свинины с курагой под апельсиновым соусом

200 г жареной свинины, 200 г кураги, 150 мл апельсинового сока, 100 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, щепотка молотого мускатного ореха, щепотка молотого имбиря

Курагу вымыть, залить кипятком, проварить 5–7 минут на слабом огне, слить воду. В сковороде растопить мед, влить апельсиновый сок, вино, положить курагу и специи, тушить 10 минут. Жареную свинину нарезать, выложить слоями в жаропрочную форму, поливая соусом с курагой. Запекать в духовке в течение 15 минут.

Острая запеканка из свинины с кукурузой

1 кг свинины, 4 банки консервированной кукурузы в зернах, 200 г изюма, 125 г маслин, 1 стручок перца чили, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. кукурузного масла, 2 ст. л. сахара, молотая паприка и соль по вкусу

Свинину нарезать брусочками, обжарить в 2 ст. л. кукурузного масла 7–8 минут. Влить кипящей воды, чтобы она покрыла мясо наполовину, добавить изюм, нарезанные маслины, перец чили, лук, чеснок, соль, паприку и тушить 10–15 минут. Зерна кукурузы протушить в молоке с добавлением кукурузного масла, посолить. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить половину кукурузы, сверху распределить тушеное мясо и накрыть оставшейся кукурузой, посыпать сахаром. Запекать в духовке при температуре 160 °С в течение 25 минут, затем увеличить нагрев до 220 °С и готовить еще 15 минут.

Запеканка из кабачков со свиной

350 г свиной, 1,2 кг кабачков, 200 г моркови, 100 г помидоров, 2 сладких перца, 3 луковицы, 70 г орехов, 150 г сыра, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, соль по вкусу

Свинину вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до полуготовности. Кабачки и морковь вымыть, натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Подготовленные овощи соединить, посолить по вкусу, перемешать. Яйца взбить со сметаной, добавить тертый сыр, измельченные орехи, перемешать. Форму смазать растительным маслом, выложить половину овощной смеси, распределить обжаренную свинину и накрыть оставшимися овощами. Сверху выложить нарезанные помидоры, залить яичной смесью. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 30–45 минут, до золотистой корочки.

Запеканка из копченой свинины с ананасами

600–700 г копченой свиной вырезки, 450 г консервированных ананасов, 4 луковицы, 200 г сыра, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Копченую свинину нарезать ломтиками. Форму для запекания смазать оливковым маслом, выложить в нее лук, нарезанный полукольцами. Сверху уложить кусочки копченой свинины, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в духовке 20 минут при температуре 160 °С. Затем температуру увеличить до 200 °С. Запекать еще 15 минут. После этого выложить на мясо кольца ананасов, посыпать тертым сыром. Запекать еще 15 минут.

Запеканка из свинины с баклажанами и цукини

1 кг свиной шейки, 200 г вешенок, 50 г сушеных белых грибов, 1 крупный баклажан, 1 цукини, 3–4 сладких перца, 2 луковицы, 1 стебель лука-порея (белая часть), 2 веточки розмарина, оливковое масло, свежемолотый черный перец, соль по вкусу

Шейку пропустить два раза через мясорубку, посолить, поперчить и обжарить до готовности. Сушеные белые грибы залить теплой кипяченой водой, оставить на 25–30 минут, затем процедить и нарезать. Вешенки промыть, удалить ножки, разделить руками на полоски. Баклажан нарезать вдоль толстыми пластинками (около 1 см), натереть солью с обеих сторон и поместить в холодильник минимум на 2 часа. Затем промыть проточной водой, обсушить бумажным полотенцем, нарезать кубиками. Цукини нарезать такими же кубиками. Морковь, перец и лук (репчатый и порей) мелко нашинковать. В большой сковороде разогреть оливковое масло, выложить все овощи и грибы, обжарить почти до готовности. Добавить листочки розмарина и 3 ст. л. жидкости от замачивания грибов, довести до кипения, снять с огня. В форму для запекания выложить слоями фарш, посыпая свежемолотым перцем и солью, и обжаренные овощи. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 минут.

Жюльен с запеченной свининой

200 г запеченной свинины, 400 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, тертый сыр, соль, перец

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить соль, перец, муку, влить сметану, перемешать. Запеченную свинину нарезать соломкой, выложить в форму, смазанную сливочным маслом. Сверху распределить грибную массу, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Запеканка из свинины с фасолью и баклажанами

500 г свинины, 1 стакан фасоли, 2–3 баклажана, 2 помидора, 1–2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, зелень, 1/2 ч. л. розмарина, соль, перец по вкусу

Фасоль предварительно замочить в воде на несколько часов, после этого отварить до готовности, отвар процедить. Свинину нарезать крупными кубиками, посолить, поперчить, добавить 2 мелко нарубленных зубчика чеснока и розмарин, перемешать, оставить на 1 час. Затем обжарить в масле до полуготовности. Помидоры очистить от кожицы, нарезать крупными дольками, добавить к мясу, тушить 5 минут. Баклажаны очистить, крупно нарезать, посыпать солью, оставить на 10 минут, затем отжать и промыть. Лук нарезать полукольцами, оставшийся чеснок мелко нарубить. Обжаренное мясо вместе с помидорами выложить в жаропрочную форму, добавить баклажаны, лук с чесноком и отварную фасоль. Посолить, поперчить, залить фасолевым отваром, аккуратно перемешать, накрыть фольгой и поставить в духовку. Запекать 30–40 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Сытная овощная запеканка со свиной

300 г свинины, 300 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 3 яйца, 100 мл сливок, 1 ст. л. густой сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 ч. л. сахара, сушеный базилик, орегано, молотый черный перец, соль по вкусу, жир для смазывания формы

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и оставить на 15 минут. Затем слить образовавшуюся жидкость, баклажаны промыть. Свинину нарезать небольшими кусочками. Помидоры на несколько секунд опустить в кипяток, снять кожицу, удалить плодоножку. Мякоть нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Репчатый лук и чеснок очистить, мелко нарубить. Нагреть в сковороде растительное масло, обжарить свинину на сильном огне до румяной корочки. Уменьшить огонь, добавить к мясу лук и морковь, тушить около 5 минут. Добавить томатную пасту, сахар, молотый черный перец и соль, при необходимости долить немного воды, перемешать, тушить еще 1 минуту. Для соуса взбить яйца с солью, добавить сливки, сметану, тертый сыр, сушеный базилик, орегано, молотый черный перец, тщательно перемешать. Нагреть духовку до 200 °С. Форму для выпекания смазать жиром, выложить кружочки баклажанов. Сверху равномерно распределить тушеную свинину с овощами, залить сливочно-сырным соусом. Сверху выложить кусочки помидоров и посыпать зеленью укропа. Запекать в духовке около 30 минут. Подавать запеканку на стол горячей.

Запеканка из брокколи с копченой свининой

200 г копченой свинины, 500 г брокколи, 4 помидора, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, 4 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан нежирных сливок, 5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 20 г зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Замесить тесто из муки, соли, сливочного масла, 4 ст. л. холодной воды и положить в холодильник на 2 часа. Брокколи разделить на соцветия, отварить в течение 4 минут, откинуть на дуршлаг. Помидоры разрезать пополам. Лук и чеснок нарубить, обжарить в растительном масле. Добавить брокколи, помидоры и нарезанную кубиками копченую свинину, перемешать. Яйца смешать со сливками, горчицей, мелко нарубленной зеленью и тертым сыром, посолить и поперчить. Форму смазать маслом, выложить раскатанное тесто, сформовать бортики. На тесто выложить овощи с мясом, залить яично-сливочной смесью. Запекать в нагретой до 160 °С духовке в течение 30 минут.

Запеканка из цветной капусты со свиной

500 г свиной (гуляш или вырезка), 600 г цветной капусты, 3 яйца, растительное масло, зелень, соль, перец по вкусу

Мясо мелко нарезать, обжарить в растительном масле в течение 15–20 минут. Затем добавить 1/2 стакана кипяченой воды и тушить еще 5 минут. Цветную капусту разделить на небольшие соцветия, обжарить в растительном масле до полуготовности. Смешать капусту с мясом, посолить, поперчить по вкусу, выложить в форму для запекания. Яйца с солью взбить венчиком, залить запеканку. Запекать в духовке, нагретой до 170 °С, в течение 20 минут. Затем уменьшить температуру до 150 °С. Запекать еще 20–30 минут. Готовую запеканку украсить зеленью и подать с майонезом или сметаной.

Луковый гратен со свининой и рисом

600 г свиного филе, 800 г лука, 150 г длинного риса, 2 зубчика чеснока, 150 г тертого острого сыра, 250 мл сливок, 250 мл яблочного вина, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. масла из зародышей пшеницы, орегано, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук и чеснок очистить, нарезать, обжарить в масле из зародышей пшеницы. Добавить рис, залить сливками и яблочным вином, тушить до готовности (около 20 минут), посолить, приправить перцем и орегано. Свинину промыть, нарезать на кусочки толщиной 2 см, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле с двух сторон. В смазанную маслом форму выложить луково-рисовую смесь, сверху распределить мясо, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.

Картофельная запеканка со свиной и стручковой фасолью

300 г отварной свиной, 4 картофелины, 200 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 стакан молока, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, чеснок, соль и перец по вкусу

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в масле. Посыпать мукой, перемешать. Влить 1/2 стакана молока, сметану, довести до кипения. Отварное мясо и стручковую фасоль нарезать, выложить в сковороду к луку, посолить, поперчить, тушить 2–3 минуты. Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Добавить оставшееся горячее молоко, сливочное масло, яйцо, соль, перемешать. В форму для запекания выложить тушеное мясо с фасолью, сверху распределить картофельное пюре. Запекать в духовке при температуре 180 °С до золотистой корочки (около 35 минут). Подавать блюдо горячим.

Картофельная запеканка со свиной в мультиварке

500 г свиной, 4 картофелины, 3 помидора, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 100 г сыра, 100 г майонеза, растительное масло, соль, специи по вкусу

Свинину нарезать кубиками, накрыть пищевой пленкой и слегка отбить. Посолить и приправить по вкусу. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить свинину, смазать половиной майонеза. Сверху распределить нарезанный полукольцами репчатый лук, выложить натертый на терке картофель, смазать оставшимся майонезом. Накрыть кружочками помидоров, посыпать измельченным зеленым луком и тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут.

Запеканка из свинины с грибами и картофелем

800 г свинины, 500 г грибов, 5 картофелин, 2 моркови, 3 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 200 г сыра твердых сортов, 200 г майонеза, 250 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу

Лук нарезать полукольцами, грибы – ломтиками, картофель – брусочками. Морковь и сыр натереть на крупной терке. Свинину нарезать кусочками, посолить и поперчить. Для соуса майонез смешать со сметаной и рубленым чесноком. В форму, смазанную маслом, выложить мясо, посыпать половиной тертого сыра. Сверху слоями выложить лук, картофель, грибы и морковь, смазывая каждый слой соусом. Посыпать оставшимся тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30–40 минут.

Картофельная запеканка со свининой и кабачками в мультиварке

300 г свинины, 500 г картофеля, 500 г кабачков, 2 помидора, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, зеленый лук, соль, специи по вкусу

Картофель и кабачки очистить, нарезать тонкими кружочками, мясо – кубиками, помидоры – кружочками. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить часть картофеля, затем мясо, кабачки, помидоры и оставшийся картофель. Каждый слой приправить солью и специями. Яйца взбить со сметаной, залить продукты. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Запеканка из картофеля со свиной

500 г свинины, 1 кг картофеля, 3 моркови, 2 луковицы, 2 яйца, 5 ст. л. муки, 100 г сыра, 5 ст. л. растительного масла, зелень, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу

Картофель отварить, очистить и горячим размять в пюре. Свинину нарезать мелкими кусочками, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом. К мясу добавить крупно нарезанный репчатый лук, жарить 5–7 минут. Положить морковь, натертую на крупной терке, и жарить до готовности. В форму, смазанную маслом, выложить картофельное пюре, разровнять. Сверху распределить тушеное мясо с овощами (вместе с маслом). Сметану взбить с яйцом, посолить, поперчить, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С до образования румяной корочки. Готовое блюдо оформить зеленью.

Быстрая картофельная запеканка со свиной

800 г свиной, 1,5 кг картофеля, 200 г сладкого перца, 4 луковицы, 200 г сыра твердых сортов, 150 г майонеза, растительное масло, 2 ст. л. кунжута, сушеный укроп, соль и приправа для мяса по вкусу

Форму для запекания смазать растительным маслом. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, выложить на дно формы. Свинину промыть, обсушить бумажным полотенцем, мелко нарезать, выложить поверх лука, посыпать солью и приправой для мяса. Картофель очистить, нарезать мелкими кубиками, выложить в глубокую миску, добавить укроп и майонез, тщательно перемешать. Подготовленный картофель выложить на мясную подушку, разровнять. Сверху равномерно распределить измельченный сладкий перец, посыпать кунжутом и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 45 минут.

Пикантная картофельная запеканка со свининой

200 г свинины, 100 г грибов, 2 картофелины, 2 помидора, 1 яблоко, 4 сливы, 100 г сыра, 7 ст. л. сметаны, 20 г сливочного масла, растительное масло, зелень, соль, перец по вкусу

Свинину нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Картофель и грибы очистить, нарезать кубиками. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать. Яблоко и сливы очистить от кожуры, у яблока удалить сердцевину, у слив – косточку. Яблоки и сливы нарезать кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить слоями мясо, грибы, картофель, яблоки, сливы и помидоры. Сметану смешать с солью и перцем, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180–190 °С в течение 40 минут.

Запеканка из макарон со свиной

700 г свинины, 800 г макарон, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 1,5 стакана бульона или воды, 2 ст. л. томатной пасты, сушеный майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Свинину нарезать тонкими длинными ломтиками, запанировать в специях (не солить!), оставить на 15 минут, затем обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Влить 1 стакан горячего бульона или воды, уменьшить огонь и тушить до готовности. Макароны отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, добавить слегка взбитое яйцо и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости, добавить томатную пасту, красный перец, майоран, влить 1/2 стакана горячего бульона или воды, тушить 5 минут. Форму для запекания смазать маслом, выложить половину макарон. Сверху распределить тушеное мясо, полить образовавшимся при тушении соком. Накрыть оставшимися макаронами и залить луково-томатным соусом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20–30 минут.

Запеканка мясная с кабачками

400 г мясного фарша, 2 кабачка, 3 помидора, 2 луковицы, 150 г сыра, растительное масло, 1 ст. л. томатной пасты, панировочные сухари, чеснок, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанные помидоры, томатную пасту, немного потушить. Затем выложить фарш, жарить до готовности. Добавить чеснок, соль и перец по вкусу. Если фарш будет сухим, можно влить немного воды. Кабачки нарезать тонкими ломтиками, обжарить отдельно. Сыр натереть на крупной терке, смешать с небольшим количеством сухарей. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и уложить слой кабачков. Сверху распределить немного мясной начинки и посыпать тертым сыром. Так, чередуя, выложить все продукты (последним слоем должны быть кабачки). Посыпать запеканку оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке 25–30 минут.

Мясной хлебец

500 г мясного фарша, 100 г бекона, 1/2 стакана мелко нарезанных грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика хлеба, зелень петрушки, 3 ст. л. кетчупа, молотый перец, соль по вкусу

Бекон нарезать тонкими ломтиками. Хлеб размочить в воде, отжать, смешать с мелко нарезанным луком и мясным фаршем. Добавить грибы, рубленую петрушку, соль, перец, перемешать. Сформовать хлебец, выложить в форму для запекания, сверху покрыть ломтиками бекона и смазать кетчупом. Форму накрыть фольгой. Запекать хлебец в духовке при температуре 220 °С в течение 1–1,5 часа. Затем снять фольгу. Запекать еще 15–20 минут.

Пудинг из свиных мозгов

300 г свинины, 400 г свиных мозгов, 6 яиц, 3 ст. л. панировочных сухарей, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. яблочного уксуса, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Разрезать мозги на небольшие кусочки, вымочить в нескольких водах, очистить от пленок и жил, отварить в подсоленной воде с добавлением яблочного уксуса в течение 20–30 минут. Свинину отварить отдельно со специями, снимая пену (в течение 1 часа). Готовую свинину и мозги измельчить в блендере до состояния пюре. Добавить желтки, сливочное масло, мускатный орех, перец, соль, тщательно перемешать. Белки хорошо охладить, взбить в крепкую пену, осторожно соединить с мясной массой. Форму для запекания смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить полученную массу, смазать маслом и также посыпать сухарями. Запекать в духовке при температуре 190–200 °С в течение 30–40 минут.

Пудинг белый по-немецки

1,5 кг свиного ливера (легкое, сердце), 2 луковицы, 6 яичных желтков, 1,5 стакана сливок 33 %-й жирности, 2 ст. л. растительного масла, панировочные сухари, соль, перец по вкусу

Легкое и сердце отварить в подсоленной воде до готовности, мелко нарубить. Лук мелко нарезать, обжарить, соединить с рубленным ливером, посолить, поперчить. Желтки взбить с солью, развести сливками, перемешать с ливерной массой. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, накрыть фольгой, поставить в глубокий противень, на дно которого налить немного воды. Запекать в духовке 1 час.

Запеканка из ягненка с луковым пюре

500 г филе ягненка, 800 г лука, 250 г длиннозерного риса, 2 яблока, 2 зубчика чеснока, 600 мл яблочного вина, 125 г сливочного сыра, 60 г сливочного масла, 2 стручка сушеного чили, зелень тимьяна, молотый перец, соль по вкусу

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в масле до полупрозрачности. Влить вино, тушить до мягкости. Филе ягненка промыть, нарезать кусочками. Рис промыть. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Рис, мясо и яблоки выложить к луку, добавить соль, молотый перец и измельченный чили, тушить около 5 минут. Массу выложить в смазанную маслом форму. Сверху распределить нарезанный кубиками сливочный сыр, посыпать тимьяном. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 45 минут.

Запеканка из баранины с капустой

500 г бараньего фарша, 500 г белокочанной капусты, 4 помидора, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, 200 г сыра твердых сортов, 375 мл мясного или овощного бульона, 200 мл йогурта, 4 ст. л. оливкового масла, 2–3 ст. л. томатной пасты, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, 1 ст. л. тмина, молотый перец, 1 ч. л. соли

В сотейнике разогреть оливковое масло, обжарить бараний фарш. Добавить мелко нарезанный лук и растертый с солью чеснок, обжарить. Выложить к мясу нашинкованную капусту, перемешать, тушить несколько минут. Влить кипящий бульон, добавить томатную пасту, веточку тимьяна, лавровый лист, тмин, соль и перец, тушить 10–15 минут. Помидоры очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Капусту с фаршем и помидоры выложить слоями в смазанную маслом форму. Смешать йогурт с яйцами, тертым сыром, солью и перцем, залить запеканку. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С в течение 30 минут.

Картофельная запеканка с бараниной и черносливом

400 г баранины, 3 картофелины, 1 небольшая луковица, 50 г чернослива, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного соуса, 250 мл бульона, соль, черный перец горошком, лавровый лист, зелень по вкусу

Баранину вымыть, обсушить, удалить сухожилия и пленки, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле до золотистой корочки, посолить. Переложить в форму для запекания. Картофель очистить, нарезать крупными кусочками и обжарить в масле, в котором жарилась баранина, затем выложить в форму поверх мяса. Чернослив вымыть, крупно нарезать, распределить поверх картофеля. Лук нарезать кольцами, обжарить, положить на чернослив. Бульон довести до кипения, добавить томатный соус, соль, перец и лавровый лист, залить запеканку. Запекать в духовке 40–50 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Мясное суфле

500 г свино-говяжьего фарша, 3 яйца, 100 г сыра, 2 ст. л. муки, 100 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Мясной фарш обжарить в небольшом количестве сливочного масла, добавить соль, специи и рубленую зелень. Оставшееся масло растопить, добавить муку, быстро перемешать и охладить. Отделить белки от желтков. Желтки ввести в мучную смесь, белки взбить в крепкую пену. Смешать мучную смесь с фаршем, аккуратно ввести белки, тщательно вымешать. Массу выложить в форму, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке в течение 20 минут.

Запеканка из куриного филе под сырным соусом

3 куриные грудки, 2 помидора, 100 г плавленого сыра, 2 зубчика чеснока, 100 мл сливок, панировочные сухари, зелень, сушеный майоран, сушеный базилик, соль, перец по вкусу

Для приготовления маринада пропущенный через пресс чеснок растереть в ступке с сушеными травами, солью и перцем. Куриные грудки нарезать полосками, слегка отбить, натереть маринадом, оставить на 30 минут. Затем уложить в жаропрочную форму. Помидоры очистить от кожицы, нарезать полукруглыми ломтиками, разложить поверх мяса, посыпать базиликом. Для приготовления соуса сливки довести до кипения, добавить тертый плавленый сыр и нагреть до его полного расплавления. Вылить соус в форму поверх помидоров, посыпать сухарями. Запекать в духовке на среднем огне 40 минут. Готовое блюдо украсить зеленью.

Запеканка из баранины с овощами

1 кг баранины, 400 г помидоров, 700 г моркови, 400 г лука, черный и белый молотый перец, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками, помидоры – небольшими ломтиками. Морковь и лук нашинковать. Подготовленные продукты выложить в форму слоями, посолить и поперчить каждый слой. Залить водой так, чтобы она покрыла продукты наполовину. Запекать в духовке 2–2,5 часа.

Запеканка из куриной грудки в томатном соусе

3 куриные грудки, 12 ломтиков бекона, 10 вяленых помидоров, 200 г моцареллы, 300 мл сливок, 3 ст. л. измельченного базилика, соль и перец по вкусу

Моцареллу натереть на терке или размять вилкой, смешать с измельченным базиликом. Куриные грудки разрезать на половинки, в каждом филе острым ножом надрезать карман, натереть солью и перцем, заполнить сырной смесью. Каждый кусок филе завернуть в 2 ломтика бекона и уложить в форму, смазанную маслом. Смешать вяленые помидоры и сливки в однородную массу, добавить соль и перец по вкусу. Вылить смесь в форму. Запекать в духовке при температуре 190 °С в течение 30–40 минут. Подавать с отварным картофелем и салатом.

Пудинг из курицы

500 г куриного фарша, 1 луковица, 2 яйца, 100 г белого батона, 1 стакан молока, сметана, зелень укропа, соль

Батон размочить в 1/2 стакана молока, пропустить через мясорубку вместе с луком и мясом. Добавить оставшееся молоко, перец, соль, тщательно перемешать. Белки отделить от желтков, желтки смешать с фаршем. Белки взбить с солью в крепкую пену и по одной ложке добавлять в фарш, аккуратно перемешивая. Форму тщательно смазать маслом, выложить равномерным слоем приготовленную массу. Запекать в умеренно горячей духовке 25 минут. Готовый пудинг остудить, затем извлечь из формы. Подавать с зеленью и сметаной.

Паровой куриный пудинг с раковыми шейками

1,5–2 кг отварного куриного мяса, 25 раковых шеек, 5 яиц, 1,2 кг белого хлеба, молоко, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех по вкусу

Отделить белки от желтков. Белки с солью взбить в крепкую пену. Отварное куриное мясо пропустить через мясорубку, добавить белый хлеб, размоченный в молоке, сливочное масло, желтки, соль, перец, мускатный орех, тщательно перемешать. Затем ввести взбитые белки и нарезанные раковые шейки. Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить мясную массу. Готовить пудинг на водяной бане 30 минут.

Пудинг из отварной курицы с белым соусом

500 г отварного куриного мяса, 2 ломтика белого хлеба, 4 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана молока или сливок, мускатный орех, соль по вкусу

Для соуса: 2 стакана бульона, 2 яичных желтка, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, лимонный сок, соль и перец по вкусу

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену с добавлением соли. Отварное куриное мясо пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом, добавить яичные желтки, специи и взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке в течение 1 часа. Для соуса бульон довести до кипения, добавить сметану, масло, вмешать желтки и на слабом огне проварить в течение 1 минуты. Добавить лимонный сок, соль, перец, перемешать, вылить в соусницу и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать пудинг с соусом.

Суфле из куриного мяса

500 г куриного филе, 2 яичных белка, 1/4 стакана молока, 100 мл сухого белого вина, 2–3 ст. л. сливочного масла, 3–4 ст. л. молотых сухарей, зелень, соль, специи по вкусу

Куриное филе дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Полученный фарш протереть через сито, добавить мягкое сливочное масло, вино и молоко, тщательно взбить. Охлажденные белки взбить в густую пену и, осторожно перемешивая, соединить с куриной массой. Добавить специи, соль. Порционные формочки смазать сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями, заполнить на 1/4 приготовленной массой и поставить в широкую кастрюлю с небольшим количеством воды. Кастрюлю накрыть крышкой и в духовке на среднем огне довести суфле до готовности.

Овощная запеканка с куриными фрикадельками

400 г куриного фарша, 4–5 картофелин, 1/4 кочана капусты, 3 баклажана, 1 морковь, 1/4 корня сельдерея, 2 луковицы, 80 г сыра, 4 яйца, 1 стакан сливок, 3 ст. л. майонеза, растительное масло, 2 ст. л. хлебных крошек, зелень, соль, черный перец по вкусу

В фарш добавить хлебные крошки, 1 сырой желток, измельченную зелень, соль, перец, хорошо вымешать и убрать в холодильник на полчаса. Затем сформовать из фарша фрикадельки размером с черешню, обжарить в масле. Баклажаны очистить, нарезать кубиками, посолить, оставить на полчаса. Затем промыть, отжать и обжарить в масле. Картофель очистить, нарезать брусочками, обжарить почти до готовности, посолить. Капусту нашинковать соломкой, ошпарить кипятком и сразу же обдать холодной водой, обжарить до полуготовности, посолить. Морковь, сельдерей и лук мелко нарезать, обжарить. Подготовленные овощи соединить, добавить фрикадельки, выложить в форму, смазанную маслом. Яйца взбить с майонезом, добавить сливки, соль и перец по вкусу, перемешать. Запеканку залить яичной смесью, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности (20–25 минут).

Жюльен с маслинами

400 г куриного филе, 100 г маслин, 1 луковица, 300 г сметанного соуса, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Куриное филе обжарить до готовности с двух сторон, нарезать соломкой. Лук нашинковать, обжарить отдельно, соединить с мясом и нарезанными соломкой маслинами, посолить, поперчить. Массу выложить в кокотницы, залить сметанным соусом. Запекать в духовке 10 минут.

Жюльен из курицы с цукини

400 г куриного филе, 1–2 молодых цукини, 1 луковица, 50 г сыра, 1 ст. л. муки, 100 мл сливок, растительное масло, мускатный орех, смесь сушеных пряных трав (укроп, орегано, тимьян), соль, перец по вкусу

Цукини разрезать вдоль, аккуратно вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 1,5–2 см. Куриное филе и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле 7 минут на сильном огне. Добавить нарезанную кубиками мякоть цукини, тушить 5 минут. Всыпать муку, перемешать. Влить сливки, добавить мускатный орех, соль, перец, тушить 2 минуты. Цукини наполнить приготовленной начинкой, посыпать тертым сыром и пряными травами. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–25 минут.

Жюльен из курицы с рыбой и креветками

120 г курицы, 100 г рыбы, 8 креветок, 4 ст. л. консервированных грибов, 50 г зеленого горошка, 4 яйца, 1 ст. л. ликера, 1/2 ч. л. соевого соуса, 1/2 ч. л. соли

Куриное мясо нарезать мелкими кусочками. Добавить мелко нарезанную рыбу, очищенных креветок, консервированные грибы и зеленый горошек. Полученную массу разделить на 4 порции, разложить в огнеупорные формочки. Яйца тщательно перемешать с ликером и соевым соусом, добавить соль. Залить яичной смесью уложенные в формочки продукты. Запекать при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

Запеканка из курицы с равиоли и сыром

2 куриные грудки, 250 г равиоли, 50 г швейцарского сыра, 50 г кедровых орешков, зелень петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец

Для соуса: 600 мл молока, 40 г муки, 40 г сливочного масла, 50 г сыра горгонзола, 50 г сыра чеддер, 1 щепотка тертого мускатного ореха

Куриные грудки нарезать кусочками, обжарить в оливковом масле до готовности, посолить, поперчить. Перемешать с равиоли, выложить в форму для запекания. Для соуса муку обжарить на сливочном масле, развести горячим молоком и, постоянно помешивая, довести до кипения. Варить 2 минуты. Снять с огня, перемешать с горгонзолой, чеддером и мускатным орехом. Залить приготовленным соусом мясо с равиоли, посыпать тертым швейцарским сыром и кедровыми орешками. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Террин из рубленого мяса с грибами

500 г филе курицы или индейки, 100 г шампиньонов, 1 отварная морковь, 1 яйцо, 125 мл сливок, соль, перец по вкусу

Грибы вымыть, очистить и отварить целыми в подсоленной воде 10–15 минут, затем нарезать. Филе курицы или индейки пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, сливки, соль, перец, хорошо перемешать и разделить массу на 4 части. Отварную морковь очистить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Форму для запекания застелить промасленным пергаментом, уложить в нее слоями подготовленные продукты. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час. Если верх террина начнет пригорать, накрыть форму фольгой.

Гратен с курицей и шампиньонами

200 г отварной или запеченной куриной грудки, 150 г шампиньонов, 4 отварные картофелины, 1 луковица, 7 веточек укропа, 2 яйца, 50 г сыра твердых сортов, 100 мл сливок 10 %-ной жирности, 4–5 ст. л. сливок 30 %-ной жирности, 5 ст. л. бульона, 2 ст. л. оливкового масла, сливочное масло для смазывания формы, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 щепотки приправ для овощей (молотые сушеные лук и чеснок, орегано, базилик, паприка), 3 щепотки мускатного ореха, 1/2 ч. л. смеси перцев, соль по вкусу

Форму для запекания смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Отварной картофель нарезать кружочками, уложить внахлест на дно формы, посыпать приправой для овощей. Отварную или запеченную курицу нарезать небольшими кусочками, распределить поверх картофеля. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в 1 ст. л. оливкового масла, выложить на мясо. Яйца взбить венчиком в глубокой чашке, постепенно добавить жирные сливки, затем обычные, посолить, приправить мускатным орехом и смесью перцев, еще раз хорошо взбить. Залить яичной смесью уложенные в форму продукты, накрыть фольгой. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 15 минут. Затем убавить температуру до 180 °С. Запекать еще 15–20 минут. Шампиньоны нарезать пластинами, обжарить в 1 ст. л. оливкового масла, влить кипящий бульон, тушить под крышкой около 10 минут, посолить в конце. Вынуть запеканку из духовки, распределить грибы, полить соусом, образовавшимся при тушении, посыпать мелко нарубленным укропом и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 190 °С в течение 10–15 минут.

Запеканка из курицы с фруктами, рисом и сыром с плесенью

500 г куриного филе, 1 банка консервированных персиков, 1 банка консервированных ананасов, 300 г риса, 200 г сыра с плесенью, 2 сладких перца, 2 луковицы, 500 мл сливок, соль, черный перец, карри по вкусу

Куриное филе и консервированные фрукты нарезать небольшими кусочками, перец – кубиками. Лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить промытый рис, соль, специи, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом. Смешать сливки и сок от фруктов, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 150 °С в течение 1,5 часа.

Запеканка из курицы с айвой

3 куриных филе, 2 айвы, 2 луковицы, 3 ст. л. майонеза, 4 ч. л. панировочных сухарей, растительное масло, соль и перец по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в масле на слабом огне. Айву вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, выложить к луку, влить немного воды, закрыть крышкой, огонь уменьшить до минимума и тушить до мягкости айвы (10–20 минут). Куриное филе нарезать, перемешать с тушеной айвой, добавить майонез, соль, перец. Массу выложить в форму, разровнять, посыпать сухарями, накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30–50 минут.

Рисовая запеканка с курицей и киви

1,2 кг куриного филе, 1,5 стакана риса, 1 киви, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 мл соевого соуса, 2 ст. л. лимонного сока, соль, молотый красный перец по вкусу

Куриное филе промыть, нарезать кусочками, перемешать с очищенным и мелко нарезанным луком и толченым чесноком, поперчить, посолить по вкусу, влить соевый соус, лимонный сок, хорошо перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь (можно на несколько часов). В форму насыпать промытый и обсушенный рис, залить водой на 10–15 мм выше риса. Добавить подготовленное куриное филе с луком и полученным соком, перемешать. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С в течение 1 часа. Запеканку подавать, украсив ломтиками киви.

Острая запеканка из курицы с рисом и ананасами

400 г куриного филе, 150 г риса, 1 банка консервированных ананасов, 1 луковица, 1 лук-порей, 200 мл сливок, 100 г соуса чили, 2 ст. л. масла, соль и черный перец по вкусу

Нагреть в сковороде масло и подрумянить нарезанное полосками куриное филе. Добавить нарезанный лук-порей, обжарить, посолить, поперчить. Влить 300 мл воды, тушить до готовности курицы. Ананасы нарезать кубиками, добавить тушеную курицу (вместе с бульоном, в котором она тушилась) и промытый рис, перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом. Сливки соединить с сиропом от ананасов и соусом чили, залить продукты в форме. Запекать в духовке около 1 часа. Можно подавать с салатом из свежих овощей и зелени.

Запеканка из курицы с абрикосами и овощами

500 г филе курицы, 300 г риса, 1 банка консервированных абрикосов, 1 кабачок, 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, сыр, 200 мл жирных сливок, растительное масло, 1,5 ст. л. муки, 1/2 ч. л. карри, 1/4 ч. л. молотого имбиря, соль, перец по вкусу

Отварить рис. Филе нарезать полосками, обжарить в масле до золотистой корочки, посолить, поперчить, переложить в миску. В сковороду, где жарилась курица, добавить масло и обжарить нарезанные кубиками овощи. Положить туда абрикосы, нарезанные кусочками, посыпать мукой, перемешать. Приправить солью, перцем, имбирем и карри, влить сливки и сироп от абрикосов (примерно 1/2 стакана), перемешать. В форму для запекания выложить рис, сверху мясо, потом смесь из овощей и абрикосов. По желанию посыпать тертым сыром. Запекать при температуре 180–200 °С в течение 20 минут.

Куриная запеканка с яблоками

1 кг куриного филе, 2 луковицы, 4 яблока, 300 г сыра, 125 г майонеза, соль, перец

Куриное филе пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, тщательно перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, распределить поверх мясного фарша. Посыпать тертым сыром, полить майонезом. Запекать в духовке 35–40 минут.

Запеканка с курицей, грибами и вишней

400 г отварного куриного филе, 200 г шампиньонов, 200 г мелкой вермишели, 1–2 болгарских перца, 2 ст. л. сушеных вишен, 1/4 стакана измельченного зеленого лука, 4 ст. л. тертого сыра, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан молока, 1 стакан куриного бульона, 2 ч. л. сливочного масла, 1/4 стакана муки, по 1/4 ч. л. мускатного ореха, белого перца, соли

Вермишель отварить до готовности в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Грибы и лук нарезать, обжарить в сливочном масле. Добавить сушеные вишни, влить куриный бульон, 1/2 стакана молока, довести до кипения. Муку развести оставшимся молоком, добавить мускатный орех, соль, перец, хорошо перемешать, вылить в сковороду к грибам, довести до кипения, готовить около 1 минуты. Добавить нарезанный болгарский перец, сметану, всыпать 2 ст. л. тертого сыра, хорошо перемешать. Добавить куриное филе и отварную вермишель, перемешать. Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом, посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 30–35 минут. Подавать, посыпав рубленым зеленым луком.

Запеканка с курицей, грибами и спаржей

600 г куриного филе, 200 г шампиньонов, 450 г спаржи, 4 зубчика чеснока, 8 яиц, 300 г сыра, 1 буханка хлеба, 3 стакана молока, 50 г сливочного масла, соль, перец

Шампиньоны, спаржу и чеснок нарезать, обжарить в масле в течение 6 минут, часто помешивая. Снять с огня, добавить нарезанное кубиками куриное филе, соль и перец, перемешать. Хлеб очистить от корок, нарезать кубиками. Яйца взбить с молоком и солью. Половину хлеба выложить в смазанную маслом форму, сверху распределить половину овощей с курицей, посыпать половиной тертого сыра, залить половиной яично-молочной смеси. Повторить слои еще раз. Форму плотно накрыть и поставить в холодильник минимум на 8 часов. Запекать в духовке при температуре 175 °С в течение 60–70 минут (накрыть фольгой, если верх начнет подгорать). Готовую запеканку вынуть из духовки, оставить на 10 минут и подать на стол.

Творожно-кабачковая запеканка с курицей

1 отварной куриный окорочок, 200 г творога, 1 кабачок, 2 яйца, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1/2 ч. л. соды, тимьян и соль по вкусу

Нарезать отварное куриное мясо. Кабачок натереть на крупной терке. Яйца взбить с солью, добавить творог, мягкое сливочное масло, соду и муку. Затем в готовое тесто добавить кабачок и куриное мясо, хорошо перемешать. Массу выложить в форму для запекания, смазанную маслом, посыпать тертым сыром и тимьяном. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20–25 минут. Готовой запеканке дать немного остыть.

Пудинг из курицы с морковью

500 г куриного филе, 2 моркови, 200 г белого хлеба, 6 яиц, 100 мл сливок, 100–150 г сливочного масла, панировочные сухари, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Морковь отварить, остудить, натереть на мелкой терке. Хлеб замочить в сливках. Куриное филе отварить, измельчить в блендере до пюреобразного состояния. Добавить тертую морковь, размоченный хлеб, мягкое масло, желтки, соль и специи, тщательно вымешать. Белки хорошо охладить, взбить в пену, по частям смешать с приготовленной массой. Порционные формочки смазать маслом, обсыпать панировочными сухарями, выложить мясную массу. Запекать в духовке при температуре 190 °С в течение 30 минут.

Запеканка из курицы в тыкве

1 небольшая тыква, 500 г куриного мяса, 1 луковица, 1/2 стакана томатного сока, чеснок, сушеный базилик, кориандр, черный перец, карри, соль по вкусу

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками. Залить маринадом, приготовленным из томатного сока, чеснока, базилика, кориандра, черного перца, карри, соли. Оставить мариноваться на 1 час. Из тыквы вырезать мякоть, оставляя стенки толщиной 0,5 см. Натереть изнутри чесноком. Вырезанную мякоть тыквы очистить от семян, нарезать, соединить с мясом, добавить нашинкованный лук. Полученную массу выложить в тыкву, залить маринадом, накрыть фольгой. В глубокую форму налить немного воды, поставить тыкву. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 1 часа. В конце приготовления снять фольгу. Запекать до появления румяной корочки.

Запеканка с куриным филе, рисом, кукурузой и овощами

500 г куриного филе, 1 стакан отварного риса, 350 г консервированной кукурузы, 400 г сладкого перца, 200 г моркови, 1 луковица, 1 лук-порей, 200 г сыра, 500 г сметаны, растительное масло, соль, перец по вкусу

Куриное филе мелко нарезать, обжарить в растительном масле до готовности, посолить, поперчить. Морковь натереть на крупной терке, обжарить в масле отдельно. Добавить нарезанный кубиками перец и жарить до готовности перца. Репчатый лук мелко нарубить, лук-порей нарезать полукольцами, добавить в сковороду к овощам, слегка обжарить, немного посолить. В жаропрочную форму выложить отварной рис, сверху распределить обжаренные овощи, вылить половину сметаны, разровнять. Затем выложить обжаренное куриное филе, консервированную кукурузу, залить оставшейся сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут.

Запеканка с курицей, кукурузой и зеленым горошком в мультиварке

150 г курицы, 1 стакан риса, 1 стакан кукурузы, 1 стакан зеленого горошка, 100 г швейцарского сыра, 4 ст. л. тертого мягкого сыра, 100 мл сливок, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. смеси специй для курицы, соль

В чашу мультиварки налить оливковое масло, добавить нарезанную кубиками курицу, готовить в режиме «Жарение» 15 минут. Добавить кукурузу, горошек, мягкий сыр, сливки, соль и специи для курицы, готовить 15 минут. Рис промыть, отварить до готовности в подсоленной воде, добавить в чашу мультиварки, перемешать и посыпать тертым швейцарским сыром. Готовить в режиме «Выпечка» в течение 50 минут.

Запеканка с курицей и тыквой

500 г куриного филе, 400 г тыквы, 3 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 г сыра, 2 яйца, базилик, соль и перец по вкусу

Куриное филе, помидоры, тыкву и лук нарезать кубиками. Яйца взбить с солью и перцем, смешать с тертым сыром и измельченным чесноком. В форму, смазанную маслом, выложить тыкву и помидоры, посыпать измельченным базиликом. Сверху распределить курицу с луком, залить взбитыми яйцами. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 35 минут.

Запеканка с курицей и брокколи

750 г отварного мяса курицы, 500 г брокколи, 1/2 стакана хлебных крошек, 1/3 стакана тертого острого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль, перец

Для соуса: 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1 стакан молока, 1 стакан бульона, 1 стакан тертого сыра, 1/2 ч. л. соли, щепотка перца

Отварное мясо нарезать кубиками. Отварить брокколи в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг. Выложить капусту в форму для запекания, сбрызнуть лимонным соком. Сверху распределить отварное куриное мясо, посыпать солью и перцем. Для соуса муку обжарить в масле. Постоянно помешивая, влить молоко и бульон, добавить соль, перец, довести до кипения. Всыпать тертый сыр, перемешать до его полного растворения. Полученным соусом залить брокколи и курицу. Перемешать растопленное сливочное масло, хлебные крошки и сыр, посыпать запеканку этой смесью. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 25–30 минут.

Запеканка из курицы с брокколи

500 г куриного филе, 400 г брокколи, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 40 мл белого вина, 2 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. соевого соуса, 4 ч. л. коричневого сахара, 2 ст. л. молотых сухарей, молотый красный перец, соль по вкусу

Брокколи разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг. Куриное филе нарезать очень маленькими кусочками. В отдельной посуде смешать 1 ст. л. соевого соуса и муку, обвалять кусочки филе и обжарить в масле до румяной корочки. Добавить нарезанный полукольцами лук, жарить 2 минуты. Затем положить брокколи и чеснок, поперчить и жарить, периодически перемешивая, до готовности мяса (5–7 минут). Белое вино смешать с лимонным соком, оставшимся соевым соусом и коричневым сахаром, влить к курице с овощами, переложить в форму для выпечки, посыпать молотыми сухарями. Запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из курицы с цветной капустой

400 г запеченной курицы, 200 г цветной капусты, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 150 мл молока или сливок, тертый сыр, зелень, соль, специи по вкусу

Запеченную курицу нарезать кубиками. Цветную капусту разделить на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде 5 минут, откинуть на дуршлаг. Взбить яйца с молоком, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, специи. Кусочки курицы аккуратно перемешать с капустой, выложить в смазанную маслом форму, залить яично-молочной смесью, посыпать рубленой зеленью и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 150 °С в течение 15–20 минут.

Куриная запеканка с цветной капустой и вином

700 г курицы, 300 г цветной капусты, 200 г картофеля, 1 луковица, 100 г сыра, 50 мл вина, 100 мл куриного бульона, 100 мл сливок, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ст. л. тимьяна, соль, перец по вкусу

Мясо вымыть, нарезать, посыпать солью, перцем и тимьяном, перемешать. В сотейнике на растительном масле обжарить нарезанный лук, посыпать мукой, пассеровать 1 минуту. Влить вино, бульон и сливки, добавить томатную пасту, соль, сахар, перец, довести до кипения и варить соус на слабом огне 5 минут. В форму, смазанную маслом, выложить куриное мясо. Сверху распределить нарезанный картофель, соцветия капусты, залить соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в хорошо нагретой духовке в течение 50–55 минут.

Запеканка из курицы с цветной капустой и картофелем

2 куриных окорочка, 3 картофелины. 500 г цветной капусты, 300 мл молока, 100 г сыра, растительное масло, соль, перец по вкусу

Окорочка мелко нарезать, посолить, поперчить и немного обжарить в растительном масле. Капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3 минуты. Картофель нарезать кусочками, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Форму смазать маслом, выложить слоями обжаренную курицу, картофель и капусту. Вскипятить молоко, всыпать тертый сыр, добавить соль, перец, залить блюдо. Запекать в нагретой духовке 25–30 минут.

Запеканка из куриного фарша с савойской капустой

500 г куриного фарша, 10–12 листьев савойской капусты, 150 г консервированной кукурузы, 2 помидора, 1–2 моркови, 1 луковица, 3 яйца, 30 г сыра, 2 ст. л. сметаны, 20 г сливочного масла, растительное масло, майонез, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

Листья савойской капусты бланшировать в кипящей подсоленной воде 3 минуты. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить и срезать утолщения. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до мягкости. Соединить куриный фарш, кукурузу и обжаренную морковь с луком. Добавить яйца, сметану, соль, перец, перемешать. Помидоры нарезать кружочками. Дно формы для запекания выложить листьями савойской капусты так, чтобы они свисали по бокам. Положить на листья приготовленный фарш, покрыть ломтиками помидоров. Завернуть листья капусты наверх, накрыв запеканку. Сверху положить кусочки сливочного масла. Накрыть форму фольгой и отправить в нагретую духовку. Запекать при температуре 180 °С около 40 минут. Затем снять фольгу, смазать запеканку майонезом и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку еще на 8–10 минут, до образования корочки. Готовую запеканку посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Запеканка из кабачков и баклажанов с курицей

300 г отварной куриной грудки, 2 кабачка, 2 баклажана, 2 помидора, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, чеснок, зелень, соль и специи по вкусу

Отварное куриное мясо нарезать кубиками, обжарить с чесноком до образования корочки. Овощи нарезать кубиками. Яйца взбить, соединить со сметаной, добавить соль, специи и зелень. Форму для запекания смазать маслом, выложить слоями овощи и курицу, залить яично-сметанной смесью. Запекать в духовке 40 минут.

Запеканка из молодых кабачков с курицей

400–450 г куриной грудки, 2 молодых кабачка, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3 веточки укропа, 2 яйца, 50 г сыра, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, смесь перцев, соль по вкусу

Очищенные кабачки нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на полчаса. Куриное филе, чеснок и лук пропустить через мясорубку. Фарш поперчить, посолить, вбить яйца, добавить рубленый укроп, перемешать. Кабачки отжать, добавить в фарш. Массу выложить в смазанную маслом форму, разровнять, полить сметаной. Запекать в нагретой до 190 °С духовке 30 минут. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще 10–15 минут.

Запеканка из цыпленка с луком-пореем

1,2 кг цыпленка, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 2 стебля лука-порея, 1 яйцо, 3 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, цедра 1 лимона, тимьян, орегано, розмарин, майоран, соль, перец по вкусу

Цыпленка отварить в воде с добавлением моркови, лука, корня сельдерея, пряных трав, соли и перца. Вынуть из бульона, охладить, разделить мясо от костей и кожи, нарезать, выложить в форму для запекания. Лук-порей нарезать, обжарить в масле, добавить муку, пассеровать до золотистого цвета. Добавить сметану, рубленую петрушку, лимонную цедру, тушить до загустения. Приготовленным соусом залить цыпленка. Запекать в духовке 35–40 минут при температуре 180 °С. Подавать с картофельным пюре и зеленым горошком.

Запеканка из куриного филе с овощами

400 г куриного филе, 3 картофеля, 2 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молотых сухарей, зелень, лавровый лист, корень имбиря, шафран на кончике ножа, соль, перец по вкусу

Куриное филе и картофель нарезать кубиками. Морковь мелко нашинковать. Подготовленные продукты слоями уложить в форму для запекания. Добавить рубленый чеснок, сливочное масло, лавровый лист, тертый корень имбиря, шафран, соль и перец, посыпать молотыми сухарями. Влить 400–500 мл кипящей воды, накрыть фольгой. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 45–50 минут. Подавать, украсив зеленью.

Картофельная запеканка с куриной грудкой

3 куриные грудки, 500 г картофеля, 250 г кабачков, 150–200 г консервированной кукурузы, 6–8 вяленых помидоров, 1 луковица, 5–6 яиц, 50–70 г сыра, оливковое масло, сок 1/2 лимона, пряные травы, соль, молотый перец по вкусу

Куриные грудки нарезать, посолить, замариновать в смеси оливкового масла (2–3 ст. л.), лимонного сока и пряных приправ (перец, паприка и орегано). Оставить на 30 минут, затем быстро обжарить. Очищенный картофель, лук и кабачок нарезать произвольно. В сковороде в небольшом количестве оливкового масла обжарить лук до прозрачности. Добавить картофель, обжаривать 5 мин. Затем положить кабачки и кукурузу, тушить 5 минут. В форму выложить тушеные овощи, кусочки курицы и помидоры. Смешать яйца с тертым сыром и залить этой смесью продукты. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут. Подавать запеканку, посыпав тертым сыром.

Запеканка из курицы с картофелем и сладким перцем

1 отварная или жареная курица, 900 г картофеля, 2 красных сладких перца, 2 желтых сладких перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. тертого сыра, 600 мл молока, 80 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. молотой паприки, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. соли

Картофель отварить в подсоленной воде, размять в пюре. Сладкий перец, лук и чеснок нарезать, обжарить в масле до мягкости. Посыпать мукой, перемешать. Постепенно влить кипящее молоко, добавить тертый сыр, соль, перец, молотую паприку. Готовую курицу очистить от кожи и костей, нарезать мясо небольшими кусочками, выложить в форму, смазанную маслом. Залить соусом из перца, сверху распределить картофельное пюре, положить кусочки оставшегося масла. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 30 минут.

Картофельная запеканка с курицей и кукурузой

500 г куриного мяса, 4–5 картофелин, 1 банка консервированной кукурузы, 1–2 луковицы, 100 г сыра, майонез

Куриное мясо нарезать кубиками, выложить в форму для запекания. Сверху распределить лук, нарезанный кольцами, и консервированную кукурузу. Затем выложить картофель, нарезанный кружочками, посыпать тертым сыром и обильно смазать майонезом (чтобы сыр не подгорел). Готовить в духовке около 50 минут.

Картофельная запеканка с куриной начинкой

1,5 кг картофеля, 1 пучок укропа, 2 яйца, 1 ч. л. карри, соль по вкусу

Для начинки: 400 г куриного фарша, 1/2 сладкого перца, 1/4 корня сельдерея, 2 луковицы, растительное масло, соль, перец по вкусу

Для заливки: 3/4 стакана воды, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 150 г тертого сыра

Картофель отварить, очистить, пропустить через мясорубку. Добавить яйца, соль, карри, нарезанный укроп. Для начинки куриный фарш обжарить в растительном масле. Добавить нарезанный сладкий перец, тертый корень сельдерея, нашинкованный лук, соль, молотый перец, жарить 10 минут. Для заливки смешать кипяченую воду, сметану, муку, яйцо, взбить, чтобы не было комочков. Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Выложить картофельную массу, разровнять, сделать бортики. Сверху выложить мясную начинку и залить сметанной смесью. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 20 минут. Затем посыпать запеканку тертым сыром и готовить в духовке еще 25 минут. На поверхности запеканки должна образоваться золотистая корочка.

Куриная запеканка с картофелем и морковью

600 г куриного филе, 2 картофелины, 3 моркови, 1/2 луковицы, 2 ст. л. нежирного йогурта, 1/2 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. сахара, соль и зелень укропа по вкусу

Морковь натереть на крупной терке, перемешать с мелко нарезанным луком, оливковым маслом и сахаром. Куриное филе нарезать кубиками, картофель – тонкими ломтиками. В форму для запекания выложить морковь с луком, сверху распределить мясо и накрыть ломтиками картофеля. Смазать нежирным йогуртом, посыпать солью и зеленью укропа. Запекать в духовке при температуре 160 °С около 1 часа.

Картофельная запеканка с курицей и вялеными томатами

500 г курицы, 5 картофелин, 4 вяленых помидора, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3–4 веточки зеленого базилика, 1 яйцо, 100 г мягкого сыра, 300 мл сливок, 50 г сливочного масла, оливковое масло, соль, черный и кайенский перец

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками толщиной 7 мм. Филе курицы вымыть, нарезать мелкими кубиками. Лук, чеснок, вяленые помидоры и листики с двух веточек базилика мелко нарезать, обжарить в оливковом масле до прозрачности лука, добавить соль и перец. Смазать форму для запекания сливочным маслом. Остальное масло растопить, перемешать со сливками, яйцом, солью и перцем. В форму выложить половину картофеля, распределить половину куриного филе и сыра. Выложить половину обжаренных овощей, залить половиной яично-сливочной смеси. Последовательность повторить еще раз. Запекать на среднем огне в течение 40–45 минут. Перед подачей посыпать измельченным базиликом.

Картофельная запеканка с куриным мясом и грибами

400 г куриного фарша, 100–150 г грибов, 6 картофелин, 1 луковица, 100 г сыра, соль, перец по вкусу

Для заливки: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу

Мясной фарш смешать с нарезанными грибами, посолить, поперчить. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать полукольцами. В смазанную маслом форму для запекания выложить половину картофеля, посолить, поперчить. Затем распределить лук. Сверху выложить фарш с грибами, посыпать тертым сыром. Выложить оставшийся картофель, посолить, поперчить. Для заливки сметану смешать с майонезом, пропущенным через пресс чесноком, добавить сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешать. Залить уложенные в форму продукты. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С до готовности (50–60 минут). За 5 минут до готовности посыпать запеканку тертым сыром. Подавать, украсив рубленой зеленью.

Гречневая запеканка с курицей и грибами

2 куриных филе, 250 г свежих грибов, 50 г сушеных грибов, 200 г гречневой крупы, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 100 г моцареллы, 2 ст. л. сметаны или майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу

Залить сушеные грибы кипятком, оставить на 10 минут, после чего слить жидкость в отдельную посуду. Обжарить в масле мелко нарезанный лук и чеснок, добавить нарезанные свежие и сушеные грибы, жарить до готовности грибов, посолить и поперчить по вкусу. Всыпать промытую гречку, готовить, помешивая, около 2 минут. Влить в сковороду жидкость, в которой замачивались грибы, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на слабом огне около 10 минут. Гречку с грибами переложить в смазанную маслом форму. Куриную грудку нарезать кубиками, приправить солью и перцем, распределить поверх гречки, смазать сметаной. Запекать в предварительно нагретой до 180 °С духовке около 35 минут. Затем посыпать тертым сыром. Запекать еще 10 минут.

Запеканка с куриным фаршем и гречкой

600 г куриного фарша, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 2 луковицы, 200 г сыра, растительное масло, соль по вкусу

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Мелко нарезанный лук и тертую морковь обжарить в масле. В смазанную маслом форму выложить куриный фарш, затем обжаренные овощи и сваренную гречку, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 50 минут.

Запеканка из гречки с курицей и грибами

1 курица, 250 г лесных грибов, 250 г гречневой крупы, 1 луковица, 250 г сыра, 100 г майонеза, 600 мл воды, 1 ст. л. тимьяна, 1/2 ч. л. куркумы, 1/2 ч. л. перца, соль

Курицу разрезать на куски, посолить, приправить куркумой, перцем, тимьяном, перемешать с майонезом и поставить в холодильник мариноваться. Обжарить мелко нарезанные грибы и лук. В форму для запекания высыпать промытую гречневую крупу, посолить, разровнять. Сверху распределить обжаренные грибы с луком и маринованную курицу. Продукты залить кипящей водой, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 160–170 °С в течение 1 часа.

Гречневая запеканка с куриными фрикадельками

500 г куриного фарша, 250 г гречневой крупы, 150 г кабачков, 1 луковица, 1 яйцо, растительное масло, соль, перец по вкусу

Для заливки: 150 мл молока, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 100 г сыра

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. К куриному фаршу добавить тертые кабачки, мелко нарубленный лук, яйцо, соль и перец, тщательно вымесить. Из фарша сформовать фрикадельки, обжарить в масле со всех сторон. Для заливки яйцо растереть с мукой, развести горячим молоком и всыпать тертый сыр. В смазанную маслом форму выложить гречневую кашу, сверху распределить куриные фрикадельки и залить заливкой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.

Гречневая запеканка с курицей и сыром

400 г куриного мяса, 250 г гречневой крупы, 1 луковица, 100 г сыра, 2 яйца, 5 ст. л. сметаны, 4 ст. л. растительного масла, соль

Гречневую крупу отварить до полуготовности. Куриное мясо отварить, нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать полукольцами, обжарить в масле. Добавить мясо, 2 ст. л. сметаны, соль, тушить 3 минуты. Оставшуюся сметану взбить с яйцами. В форму, смазанную маслом, выложить половину гречневой каши, посыпать небольшим количеством тертого сыра. Сверху распределить курицу с луком и накрыть оставшейся гречневой кашей. Залить сметанно-яичным соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке в течение 40 минут.

Запеканка из курицы, шпината и рисовой лапши

200 г отварной курицы, 200 г отварной рисовой лапши, 200 г шпината, 1 луковица, 3 яйца, 70 мл бульона, по 1 ст. л. растительного и сливочного масла, соевый соус и соль по вкусу

Отварное мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать в растительном масле. Шпинат вымыть, припустить в небольшом количестве воды. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить слоями отварную рисовую лапшу, пассерованный лук, отварное мясо и шпинат. Яйца взбить с солью и бульоном, залить уложенные в форму продукты. Запекать в предварительно нагретой духовке 25 минут. Подать на стол в форме для запекания, отдельно подать соевый соус.

Запеканка с куриной печенью, гречкой и рисом

500 г куриной печени, 1 стакан риса, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 2 луковицы, 3 яйца, 50 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1 ст. л. муки, молотые сухари, 1 ч. л. грибной приправы, соль

Обжарить лук до золотистого цвета, посыпать мукой, перемешать. Добавить тертую морковь и нарезанную небольшими кубиками печень, жарить 5 минут. Влить 50 мл воды и тушить до готовности печени. Рис залить 400 мл воды, отварить до готовности, приправить грибной приправой, добавить сливочное масло. Аналогично сварить гречневую кашу. Белки отделить от желтков, взбить. Половину взбитых белков ввести в гречку, половину – в рис. Желтки смешать с 50 мл воды или молока. Дно формы смазать маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить рис ровным слоем. Затем распределить печеночную начинку, полить половиной желтковой смеси. Сверху выложить гречневую кашу, разровнять, полить оставшейся желтковой смесью, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут. Готовую запеканку оставить в духовке на 10 минут.

Макаронная запеканка с курицей

600 г отварной курицы, 500 г макарон, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, 3 стакана куриного бульона, 2 стакана молока, 200 г сыра, соль, перец по вкусу

Макароны отварить в подсоленной воде почти до готовности, откинуть на дуршлаг. Растопить в сотейнике сливочное масло, добавить муку, пассеровать пару минут. Затем влить бульон, молоко, тщательно перемешать. Готовить, помешивая, на слабом огне, пока смесь не закипит. Добавить 150 г тертого сыра, перемешать и снять соус с огня. Макароны соединить с отварным куриным мясом, нарезанным кусочками, добавить приготовленный соус, перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом, посыпать сверху оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 1 часа.

Запеканка из куриных сердечек с макаронами

300 г куриных сердечек, 300 г макарон, 2 луковицы, 2 яйца, 200 г сыра, 1 стакан молока, 1 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Лук очистить, мелко нарезать. С сердечек срезать лишний жир и разрезать их вдоль на половинки. Обжарить сердечки с луком в растительном масле, посыпать мукой, перемешать. Постоянно помешивая, влить молоко, посолить, поперчить и снять с огня. Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Готовые макароны выложить в форму, смазанную маслом. Сверху распределить сердечки с соусом, в котором они тушились, разровнять и залить взбитыми яйцами. Посыпать запеканку тертым сыром, сверху разложить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.

Запеканка из курицы с вермишелью

400 г курицы, 400 г вермишели, 1 луковица, 4 яйца, 200 г сыра, 150 мл жирных сливок, 30 мл растительного масла, молотый перец, соль, специи по вкусу

Вермишель отварить в подсоленной воде 5 минут, откинуть на дуршлаг. Куриное мясо мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук, обжарить. Посолить, поперчить, добавить специи по вкусу. Яйца взбить с солью, добавить сливки, 100 г тертого сыра и специи по вкусу. Форму с высокими бортиками смазать растительным маслом. Выложить половину вермишели, сверху распределить курицу с луком, полить половиной яичной смеси. Выложить оставшуюся вермишель, залить оставшейся яичной смесью, щедро посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут.

Суфле из куриной печени

1 кг куриной печени, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, соль, перец по вкусу

Печень пропустить через мясорубку. Добавить мягкое сливочное масло, муку, соль, перец, яйца и взбить миксером. Вылить полученную массу в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями. Запекать в духовке в течение 45 минут.

Запеканка из куриных потрохов

350 г куриных потрохов, 50 г шпика, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 1 яйцо, тертый сыр, 1 стакан молока, сливочное масло, соль, перец по вкусу

Куриные потроха мелко нарубить, обжарить вместе с нарезанным луком в масле. Посолить, поперчить, влить немного горячей воды и тушить до готовности. Рис отварить до готовности. Шпик нарезать кусочками, подрумянить на сковороде. Подготовленные продукты соединить, переложить в смазанную маслом форму. Залить яйцом, взбитым с молоком, посыпать тертым сыром, сверху распределить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке на среднем огне 15 минут.

Хлебец из индейки с шампиньонами

650–700 г фарша из индейки, 250 г шампиньонов, 1 крупная луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра твердых сортов, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 1 ст. л. рубленого базилика, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Грибы нарезать тонкими пластинками, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок нарубить, обжарить отдельно. Хлеб крошить, смешать с мясным фаршем. Добавить обжаренные грибы, лук с чесноком, рубленый базилик, вбить яйцо, посыпать солью и перцем, хорошо перемешать. Массу выложить в форму для запекания, застеленную промасленным пергаментом или фольгой. Запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Затем посыпать тертым сыром. Запекать еще 20 минут.

Запеканка из индейки

650 г филе индейки без кожи, 1 морковь, 1 луковица, 100 г стебля сельдерея, 500 мл куриного бульона, тимьян, соль, перец по вкусу

Филе нарезать произвольными кусочками и обжарить в течение 10 минут. Добавить мелко нарубленные овощи, посолить, поперчить, выложить в форму. Залить все бульоном, добавить тимьян, накрыть крышкой. Запекать в духовке при температуре 170 °С 1,5 часа. Затем снять крышку и довести до готовности в духовке в течение 30 минут.

Запеканка из индейки с грибами в мультиварке

500 г фарша из индейки, 300 г шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. л. творога, 200 мл йогурта, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

Грибы отварить до полуготовности, нарезать. Измельченные овощи обжарить в масле. Добавить мясной фарш, тушить до готовности, посолить, поперчить. Соединить с нарезанными отварными грибами, выложить в чашу мультиварки. Взбить творог с йогуртом, залить продукты. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.

Запеканка из индейки с морковью

500 г мяса индейки, 1–2 моркови, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл сливок, растительное масло, 1/2 ч. л. соли, хмели-сунели по вкусу

Мясо индейки пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Морковь и лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Соединить с мясным фаршем, добавить яйца, сливки, соль и хмели-сунели, тщательно вымешать. Небольшую форму застелить пергаментом и смазать растительным маслом. Выложить подготовленный фарш, разровнять. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 30–40 минут.

Запеканка из индейки с подосиновиками и орехами

1 кг филе индейки, 1 кг подосиновиков, 3 крупные картофелины, 2 стакана грецких орехов, 150 мл сливок, растительное масло, 2 ст. л. зиры, 1 ст. л. кориандра, соль, перец по вкусу

В сковороде нагреть растительное масло, выложить нарезанные грибы и жарить до готовности, посолить, поперчить. Готовые грибы перемешать с измельченными грецкими орехами. Филе индейки нарезать длинными полосками и быстро обжарить в растительном масле на сильном огне, посыпать зирой, кориандром, солью и перцем. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить картофель, посолить и поперчить по вкусу. Затем выложить слегка обжаренные ломтики индейки. Поверх мяса распределить жареные грибы с орехами. Залить запеканку сливками, поставить в предварительно нагретую духовку и готовить 30–40 минут при температуре 200–220 °С. Готовую запеканку посыпать сыром и поставить в духовку еще на несколько минут, чтобы сыр расплавился.

Запеканка из индейки с овощами

500 г филе индейки, 1 кабачок, 3 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, 200 г сметаны, соль по вкусу, зелень петрушки для украшения

Филе индейки нарезать мелкими кубиками. Сухую сковороду (без масла!) нагреть. Выложить кусочки индейки, обжарить в течение 5 минут, периодически встряхивая сковороду, до образования корочки. В конце приготовления посолить. Кабачок нарезать тонкими пластинками, сладкий перец – соломкой, лук – мелкими кубиками, помидоры – крупными дольками. Овощи подсолить. В форму для запекания выложить индейку, затем смесь из кабачков и сладкого перца. Сверху выложить кусочки помидоров, посыпать измельченным луком, залить сметаной. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 30 минут. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Картофельная запеканка с индейкой и брокколи

400 г грудки индейки, 800 г картофеля, 300 г брокколи, 4 стебля зеленого лука, 400 г майонеза, молотый черный перец, соль по вкусу

Грудку индейки вымыть, обсушить, нарезать небольшими ломтиками, как на бефстроганов. Очищенный картофель нарезать кружочками. Брокколи разобрать на соцветия. Картофель, индейку и брокколи перемешать с 4 ст. л. майонеза, солью и перцем, выложить в форму. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 30 минут. Оставшийся майонез смешать с рубленым зеленым луком, вылить на запеканку и готовить в духовке еще 25 минут.

Запеканка с индейкой и овощами под соусом бешамель

600 г филе индейки, 1 кг картофеля, 400 г брокколи, 1 л молока, 100 г сливочного масла, 100 г муки, соль, перец по вкусу

Филе индейки тщательно вымыть в холодной воде, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, тщательно промыть в холодной воде, нарезать кубиками или брусочками. Брокколи разобрать на соцветия, тщательно вымыть, обсушить. Вместо брокколи можно использовать брюссельскую или цветную капусту. В форму для запекания выложить кусочки индейки, нарезанный картофель и брокколи, посолить и поперчить по вкусу. Для приготовления соуса растопить в сковороде сливочное масло, добавить муку, слегка обжарить. Влить молоко и варить до загустения, постоянно помешивая, посолить и поперчить. Залить полученным соусом уложенные в форму продукты. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 1 часа.

Запеканка из индейки с картофелем и сыром

500 г филе индейки, 1 кг картофеля, 200 г сыра, 150 г майонеза или сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Филе индейки промыть, нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, промыть, нарезать тонкими пластинками. Смазать форму для запекания сливочным маслом, выложить слоями мясо и картофель, посыпая солью и перцем. Запеканку посыпать тертым сыром, полить майонезом. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 45–50 минут.

Запеканка из индейки с рисом

300 г грудки индейки, 100 г риса, 1 морковь, 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. сахара, соль по вкусу, растительное масло для смазывания формы

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Мясо индейки хорошо промыть, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, добавить немного воды. Смазать форму растительным маслом, выложить промытый рис ровным слоем, залить водой. Сверху распределить фарш из индейки, разровнять. Накрыть тертой морковью, посыпать сахаром, смазать сметаной. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 45 минут.

Запеканка из индейки с картофелем и овощами

500 г фарша из индейки, 700 г картофеля, 2 средних кабачка, 400 г консервированных томатов, 2 сладких перца, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. л. томатного соуса, 100 г молотых сухарей, 2 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки и базилика, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать ломтиками. Добавить нарезанный сладкий перец, половину нарезанного лука, влить оливковое масло, посолить, поперчить, перемешать и выложить в форму для запекания. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 30 минут. К мясному фаршу добавить оставшийся нарезанный лук, мелко нарезанную петрушку, яйцо, молотые сухари, томатный соус, соль и перец, перемешать. Приготовленную массу выложить в форму поверх запеченных овощей. Сверху накрыть ломтиками кабачков, полить протертыми томатами. Запекать в духовке еще 50 минут, до полной готовности.

Запеканка из индейки с отрубями

500 г фарша из индейки, 1 луковица, 5 ст. л. овсяных отрубей, 3 ст. л. творога, 1 яйцо, растительное масло, 1 ст. л. томатной пасты, горчица, соль и специи по вкусу

Нарезанный лук припустить в небольшом количестве масла. К мясному фаршу добавить обжаренный лук, овсяные отруби, протертый творог, яйцо, томатную пасту, горчицу, соль и специи, перемешать до однородности. Массу выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 50 минут.

Нежная запеканка из индейки с рисом

100 г риса, 500 г грудки индейки, 2 яйца, 250 г сметаны, соль по вкусу

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Грудки нарезать небольшими кусочками, соединить с рисом. Добавить яйца, сметану, посолить по вкусу, перемешать. Выложить массу в форму, смазанную маслом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 40–45 минут, до румяной корочки.

Мини-запеканки из индейки с овсяными хлопьями

500 г фарша из индейки, 1/2 стакана овсяных хлопьев, 1/2 стакана тертого чеддера, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1/2 стакана кетчупа, чеснок, соль, специи по вкусу

Яйцо взбить с молоком, добавить овсяные хлопья, тертый сыр, измельченный чеснок, соль и специи. Добавить фарш из индейки, тщательно перемешать. Полученную массу выложить в силиконовые формочки. Запекать в духовке при температуре 175 °С около 25–30 минут. За 5 минут до готовности положить на каждую запеканку по 1 ч. л. кетчупа. Вынуть из духовки и сразу же подать на стол.

Запеканка из макарон с индейкой

400 г филе индейки, 250 г макарон, 100 г сыра, 3 яйца, 250 мл молока, соль, перец по вкусу

Отварить макароны до полуготовности. Филе индейки нарезать небольшими кусочками. Яйца с молоком, солью и специями взбить венчиком. Глубокую форму смазать растительным маслом, выложить половину мяса, сверху распределить половину макарон. Затем выложить оставшееся мясо и макароны. Залить яично-молочным соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 30 минут.

Запеканка из макарон с индейкой и грибами

500 г филе индейки, 300 г белых грибов, 300 г макарон, 200 г помидоров, 200 г болгарского перца, 100 г репчатого лука, 25 г зелени петрушки, 2 яйца, 150 мл сливок, 50 г сливочного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Филе индейки промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в сливочном масле, посолить, поперчить, переложить в другую посуду. Болгарский перец и лук нашинковать, обжарить в оставшемся от мяса масле. Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Белые грибы промыть, нарезать ломтиками, припустить в небольшом количестве воды до полуготовности. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать крупными дольками. Смешать макароны с грибами, помидорами, мясом и овощами, посолить, поперчить. Выложить полученную массу в смазанную маслом форму для запекания, залить смесью взбитых яиц со сливками, посыпать измельченной зеленью петрушки. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Запеканка из кролика с апельсинами

500 г мяса кролика, 200 г картофеля, 1 апельсин, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 1–2 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Смешать оливковое масло, измельченный чеснок, молотый черный перец, соль. Мясо кролика хорошо вымыть, нарезать, перемешать с приготовленной смесью, оставить на 1,5 часа. Затем обжарить на сильном огне и переложить в форму для запекания. Нарезать апельсин полукруглыми ломтиками, лимон и картофель – кружочками, выложить поверх мяса. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 1 часа.

Запеканка из макарон с кроликом

1 кг мяса кролика, 300 г макарон, 6 помидоров, 1 стебель сельдерея, 80 г маслин, 3 луковицы-шалот, 2 зубчика чеснока, 3 веточки розмарина, 3 веточки тимьяна, 80 г сыра, 3 ст. л. оливкового масла, шафран, перец чили, молотый перец, соль по вкусу

Отварить макароны согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Крольчатину промыть, обсушить, мясо отделить от костей и жил, нарезать кусочками, обжарить в масле. Добавить мелко нарубленный лук, чеснок, тушить 5 минут. Помидоры очистить от кожицы, крупно нарезать. Стебель сельдерея очистить от твердой кожицы, нарезать кусочками длиной 1 см. Помидоры, сельдерей и маслины добавить к мясу, тушить несколько минут. Посолить, поперчить, приправить розмарином, тимьяном, шафраном и чили. Мясную заправку перемешать с макаронами, выложить в смазанную маслом форму, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут.

Запеканка из телячьей печени со шпинатом

500 г телячьей печени, 450 г шпината, 1 ч. л. рубленой петрушки, 1 ч. л. рубленой кинзы, 4 ст. л. сливочного масла, 6 ст. л. растительного масла, 4–6 ст. л. бальзамического уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу

Шпинат промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, затем посолить. Растопить в сковороде сливочное масло, тушить шпинат на медленном огне 2–3 минуты. Печень нарезать кусочками толщиной 2 см, обвалять в смеси соли и перца, обжарить в растительном масле по 1–2 минуты с каждой стороны на сильном огне, полить бальзамическим уксусом. Добавить шпинат, перемешать, выложить в форму. Запекать в духовке до готовности (30–40 минут). Готовое блюдо посыпать зеленью.

Пудинг из телячьей печени

400 г телячьей печени, 4 ломтика батона, 4 яйца, 4 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла, зелень, соль по вкусу

Печень вымыть, зачистить от пленок, пропустить через мясорубку или нарубить, затем протереть через сито. Смешать с вымоченным в молоке и отжатым батоном, посолить, добавить желтки, измельченную зелень, соль, тщательно перемешать. Белки взбить в крепкую пену, осторожно ввести в массу. Форму для запекания смазать маслом, выложить печеночную массу, накрыть промасленной бумагой. Запекать в разогретой духовке в течение 1 часа.

Пудинг из телячьих мозгов

400 г телячьих мозгов, 5 яиц, 1,5 ст. л. сливочного масла, панировочные сухари, 2 ст. л. уксуса, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Мозги вымочить в течение 2 часов, снять пленки, отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, остудить, протереть через сито. Добавить желтки, мягкое сливочное масло, мускатный орех, соль, перец, тщательно вымешать. Белки с солью взбить в крепкую пену, аккуратно ввести в массу. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать в духовке в течение 30 минут. Подавать с грибным соусом.

Пудинг английский из мозгов с орехами и изюмом

80 г мозгов, 7–8 орехов горького миндаля, 100 г сладкого миндаля, 1/4 стакана изюма, 220 г белой булки, 7 яиц, 1 стакан молока, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонной цедры, 100 г сахара, корица, соль по вкусу

Белую булку размочить в молоке. Масло с желтками растереть добела. Добавить размоченную булку, измельченные мозги, горький миндаль, толченый сладкий миндаль, изюм, лимонную цедру, сахар, корицу, соль, тщательно перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки. Массу выложить в форму, застеленную промасленным пергаментом. Запекать в духовке 2 часа.

Запеканка из языка с овощами и сыром

500 г телячьего или свиного языка, 300 г цветной капусты, 2 болгарских перца, 1 морковь, 1 луковица, 100–150 г сыра твердых сортов, соль и перец по вкусу

Для соуса: 2 помидора, 30 мл белого сухого вина, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы

Язык положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала язык на 3–5 см, и довести до кипения. После закипания снять пену, добавить в кастрюлю очищенные морковь и луковицу, посолить и варить на маленьком огне при слабом кипении 3 часа. Сваренный язык сразу опустить в холодную воду и снять кожу при помощи ножа, начиная чистить с кончика языка. Очищенный язык нарезать соломкой или кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной кипящей воде 3–5 минут, откинуть на дуршлаг. Перец нарезать кубиками или соломкой. Для соуса помидоры очистить от кожицы, измельчить в пюре с помощью блендера. Добавить белое вино, пропущенный через пресс чеснок, майонез, горчицу, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Форму для запекания или сковороду смазать маслом и выложить подготовленные продукты слоями: язык, отварную цветную капусту, болгарский перец. Залить запеканку подготовленным помидорным соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 25–30 минут при температуре 180 °С. Сыром можно посыпать не сразу, а за 7–10 минут до готовности блюда.

Запеканка из печени с яблоками

400 г печени, 2 яблока, 2 луковицы, 50 г сыра, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. смальца или маргарина, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу

В сковороде растопить смалец, обжарить лук, нарезанный полукольцами, выложить на тарелку. Яблоки очистить, нарезать ломтиками, обжарить в оставшемся от лука жире в течение 5 минут. Печень нарезать, обвалять в муке, обжарить в растительном масле до готовности, посолить, поперчить. Готовую печень смешать с яблоками, луком и сметаной, выложить в форму, посыпать тертым сыром. Запекать до готовности (20–30 минут).

Запеканки из рыбы и морепродуктов

Запеканка с соленой сельдью

2 тушки соленой сельди, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 яблоко, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, 1,5 стакана грибного соуса, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молотых сухарей, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Сельдь разделить и вымочить в чае в течение 4–5 часов. Подготовленную сельдь пропустить через мясорубку. Картофель отварить, очистить, протереть через сито. Добавить сельдь, мелко нарезанный лук, тертое яблоко, молотый перец, 1 взбитое яйцо, сметану, молотые сухари и хорошо взбить. Сковороду или форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, заполнить подготовленной массой, разровнять и смазать верх оставшимся взбитым яйцом. Запекать в духовке в течение 30 минут, до образования румяной корочки. Готовую запеканку слегка охладить, нарезать на порции. При подаче полить грибным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Форшмак из курицы с сельдью

500 г жареной курицы, 100 г филе сельди, 3–5 луковиц, 5 яиц, 150 мл сливок, 50 г пшеничных сухарей, 100 г сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу

Жареную курицу, филе сельди и репчатый лук пропустить через мясорубку. Полученную массу протереть через сито, добавить специи, соль, сырые желтки и тщательно перемешать. Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить с мясной массой. Полученную массу выложить в обсыпанную сухарями форму, полить растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке 30 минут. Готовый форшмак остудить и нарезать на порции. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.

Запеканка с копченой сельдью и рисом

200 г риса, 100 г филе копченой сельди, 100 г помидоров, 50 мл сливок, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, соль по вкусу

Рис отварить. Копченую сельдь нарезать кубиками, помидоры – ломтиками. Форму смазать сливочным маслом, выложить отварной рис. Сверху распределить сельдь, накрыть помидорами, полить подсоленными сливками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из копченой ставриды с гречневой кашей

800 г копченой ставриды, 3 стакана гречневой крупы, 5 луковиц, 70 мл растительного масла, жир, соль, молотый черный перец по вкусу

Ставриду разделить на филе без костей, нарезать кусочками небольшого размера, посолить. Гречневую крупу перебрать, промыть и слегка обжарить на сковороде с раскаленным маслом. Лук очистить, измельчить и обжарить на отдельной сковороде в оставшемся растительном масле. В смазанную жиром форму всыпать гречневую крупу, сделать в ней углубление, положить в него кусочки рыбы, смешанные с обжаренным луком и черным перцем, залить подсоленной водой так, чтобы она покрыла продукты, и поставить форму в умеренно разогретую духовку на 30–40 минут.

Гратен из картофеля с сардинами

1 кг картофеля, 8 средних сардин, 2 луковицы-шалот, 2 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, 1 веточка розмарина, 2 ст. л. рубленой петрушки, 80 г сыра, 250 г сметаны, 200 мл мясного бульона, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, молотый черный перец, масло для смазывания формы

Вымыть и очистить картофель. Промыть, варить около 18 минут в подсоленной воде, слить и дать остыть. Очистить лук-шалот и чеснок, мелко нарезать и распределить по смазанной маслом форме (диаметр 30 см). Картофель нарезать ломтиками, выложить поверх лука. Тимьян и розмарин вымыть и обсушить. Обрезать листья и иголки, мелко нарубить и посыпать картофель. Сметану смешать с мясным бульоном и лимонным соком, посолить, поперчить и полить картофель. Сардины очистить, удалить кости, промыть и дать обсохнуть. Выложить филе на картофель, слегка посолить и поперчить. Смешать тертый сыр с панировочными сухарями, равномерно посыпать сардины. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут. Перед подачей на стол запеканку посыпать петрушкой.

Запеканка из сардин и картофеля

750 г сардин, 600–700 г картофеля, 50–100 г шпика, 2 луковицы, рубленая зелень, сливочное масло, соль по вкусу

Для заливки: 1 стакан молока, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. молотых сухарей, 1/2 ст. л. сливочного масла или маргарина, соль, молотый перец по вкусу

Сардины очистить, удалить кости и промыть. Измельченный лук обжарить вместе с нарезанным кубиками шпиком. В смазанную маслом огнеупорную форму уложить слоями половину ломтиков сырого картофеля, жареный лук со шпиком и сырые филе сардины. Сверху выложить оставшийся картофель, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью. Запеканку полить смесью молока и муки, посыпать молотыми сухарями, положить кусочки масла или маргарина. Запекать в духовке примерно 30 минут, пока картофель не станет мягким. На стол запеканку подавать горячей.

Пудинг паровой из салаки

400 г филе салаки, 60 г пшеничного хлеба, 4 яйца, 60 мл молока, 60 г сметаны, 40 г сливочного масла, соль, перец по вкусу

Салаку пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке белым хлебом. Добавить яичные желтки, соль, молотый перец, сметану, хорошо перемешать. Ввести взбитые в пену яичные белки. Выложить массу в форму, смазанную сливочным маслом. Запекать в духовке в течение 35–40 минут. Готовый пудинг выложить из формы на блюдо, разрезать на порции и подать, полив сливочным маслом.

Запеканка из скумбрии

1 кг скумбрии, 1 ст. л. рубленой петрушки, 1 ст. л. рубленого укропа, 1/2 стакана уксуса, 1 ст. л. сливочного масла, молотые сухари, 1/2 ч. л. гвоздики или мускатного ореха

С подготовленной рыбы срезать филе с кожей. По краям сделать на коже несколько надрезов, свернуть филе рулетиками и выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями жаропрочную форму, посыпать измельченной зеленью и специями. По краям формы налить уксус. Рыбные рулетики посыпать молотыми сухарями и покрыть кусочками масла. Запекать в духовке 20–30 минут.

Запеканка из скумбрии с макаронами

1,5 кг филе скумбрии, 300 г макарон, 4 помидора, 4 луковицы, 150 г сыра твердых сортов, 150 г сливочного масла, соль по вкусу

Филе скумбрии нарезать порционными кусками, посолить. Лук и помидоры мелко нарезать. Макароны отварить до полуготовности в подсоленной воде. В форму для запекания выложить слоями рыбу, лук, помидоры, посолить. Сверху выложить макароны, полить растопленным сливочным маслом, посолить и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке на малом огне в течение 1,5 часа.

Запеканка из скумбрии

200 г филе скумбрии, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, 4 яйца, 30 мл молока, 20 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. молотых сухарей, соль, перец по вкусу

Филе скумбрии отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле до золотистого цвета. Добавить отварную рыбу, посолить, поперчить, аккуратно перемешать, жарить 3–5 минут. Затем рыбу с луком переложить в форму для запекания, залить смесью яиц с молоком, посыпать сухарями. Запекать в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Запеканка из судака

500 г филе судака, 20 г муки, 1 яйцо, 100 мл молока, 40 г сливочного масла, 10 мл уксуса, 10 г соли

Подготовленное филе нарезать на порции, сбрызнуть уксусом, посолить и выложить в смазанную маслом форму. Из молока, яйца и муки приготовить льезон, залить рыбу, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке 30 минут.

Паровое суфле из судака

300 г судака, 40 г сливочного масла, 2 ч. л. муки, 1 яйцо, 80 мл молока, соль по вкусу

Рыбу очистить от кожи и костей, половину рыбы отварить, охладить. Соединить с оставшейся сырой рыбой и дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Муку обжарить в масле, развести молоком, довести до кипения. Приготовленный соус соединить с рыбной массой, добавить сырой желток, тщательно перемешать. Ввести взбитый белок. Массу выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке 40 минут. Перед подачей на стол полить суфле растопленным маслом.

Пудинг по-еврейски

800 г филе щуки, 200 г миндаля, 100 г белого хлеба, 2 яйца, 50 мл рома, 130 г сливочного масла, 2 ст. л. толченых сухарей, тертый мускатный орех

Щуку отварить, нарезать на куски. Белый хлеб без корок размочить в воде и растереть добела со 100 г масла и рыбой. Добавить яйца, соль, мускатный орех, измельченный миндаль, ром, тщательно перемешать. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить приготовленную массу. Запекать в духовке 1 час.

Пудинг из щуки с колбасным соусом

900 г филе щуки, 100 г сливочного масла, 5–6 яиц, 1 луковица, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1 ломтик белого хлеба, 1/2 стакана молока, рубленая зелень укропа

Для соуса: 6 сарделек, 1/2 ч. л. каперсов, 1/2 луковицы, 3 ломтика лимона, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 1/2 стакана бульона

Растереть добела филе щуки с маслом. Вбить яйца, добавить обжаренный лук, укроп, мускатный орех, хлеб, размоченный в молоке, перемешать. Запекать в духовке 2 часа. Для соуса муку обжарить на сливочном масле, добавить лук, измельченные сардельки, каперсы, лимонный сок, бульон, прокипятить и процедить. Подавать пудинг с соусом.

Запеканка из зубатки

1 кг зубатки, 3 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 100 г сыра, 100 г сметаны, 200 мл молока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. соевого соуса, соль, перец по вкусу

С зубатки снять кожу, вынуть кости, нарезать филе крупными кусками, посолить, поперчить. В смазанную маслом форму выложить лук, нарезанный тонкими кольцами, сверху – зубатку. Смешать молоко, муку, соль, перец, рубленую петрушку и сметану. Залить этой смесью рыбу. Запекать 20–25 минут. Натереть на крупной терке сыр, смешать с измельченным чесноком и соевым соусом. Распределить сырную массу по поверхности запеканки. Запекать еще 10 минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.