ВАХ, МАМА-ДЖАН!

гриль, мангал, барбекю

Дорогие мои друзья-джан!

С большим удовольствием хочу представить вам самую вкусную и сочную книгу. С этого момента ваш дом будет всегда полон гостей, друзей, родственников, никто не сможет устоять перед таким вкусом, таким ароматом! Даже соседи прибегут на запах. Друзья, клянусь, слов нет, чтобы описать, какая будет красота. Вах, мама-джан!

Со мной ваше мясо получится таким суперсочным и нежным, что будет таять, как масло во рту. Все: и барашек, и говядина, и кролик, и свининка, и курочка с рыбкой — станет украшением, да что там, венцом вашего, друзья-джан, домашнего стола. Ребрышки, корейки, ножки, шейки, кебаб, шашлык никогда не покинут вашу кухню. Блюда, которые вы раньше готовили, станут еще сочнее, еще вкуснее.

По моим рецептам у вас все получится, так что готовьте со мной, а главное, с душой. Вам понравится!

книги для любого настроения здесь

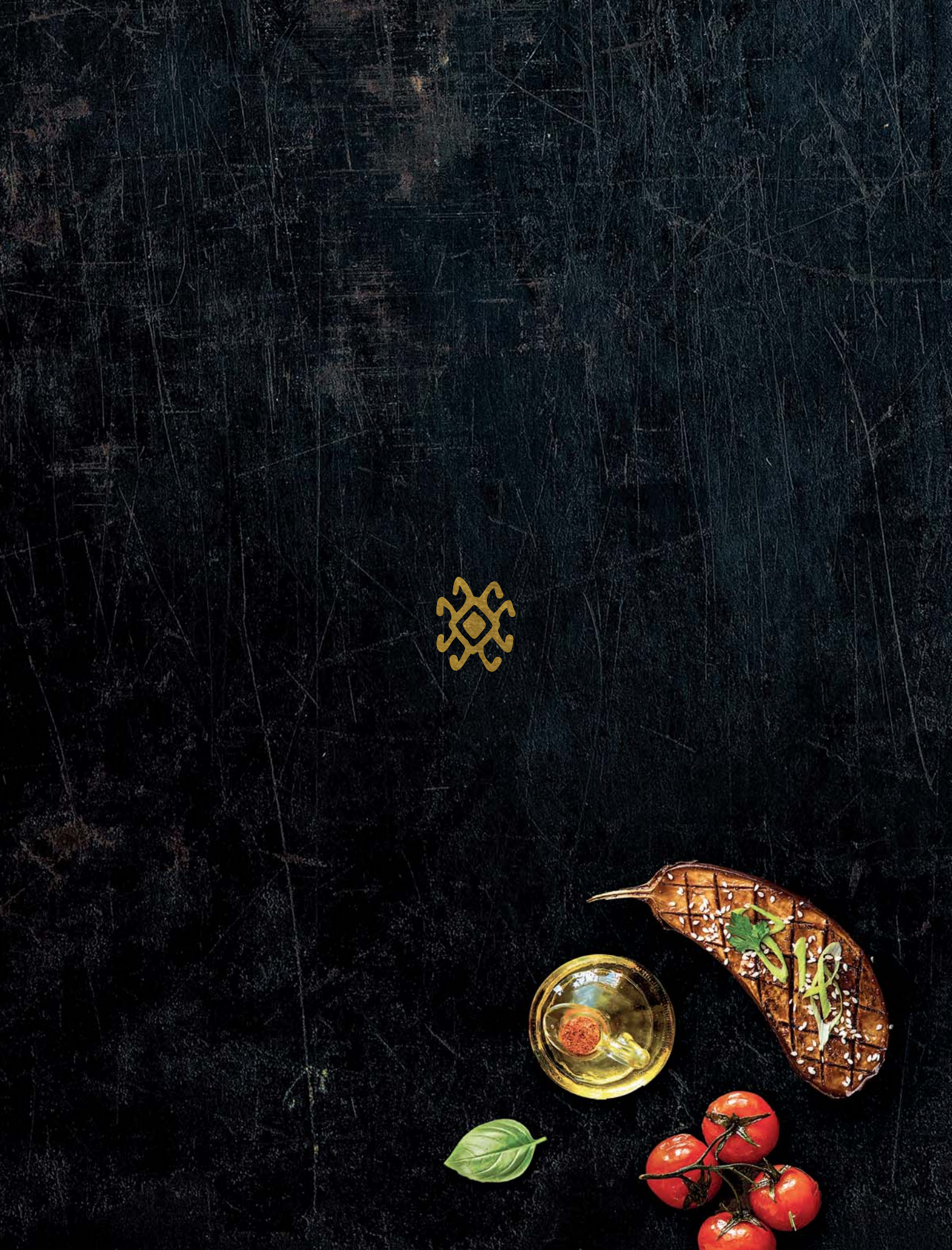
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast
instagram.com/izdatelstvoast
facebook.com/izdatelstvoast
ok.ru/izdatelstvoast

ISBN 978-5-17-127073-5

9 785171 270735



КУЛИНАРНЫЕ ПРАВИЛА ЖОРЖА

Смело отступайте от строгого рецепта — делайте так, как вкусно именно вам.

На глаз — вот самое верное количество ингредиента.

Готовьте обязательно с душой. Надо любить то, что вы делаете. Не бывает невкусных блюд.

И самое главное. Говорите во время приготовления «вах, мама-джан!». Вот тогда получится вкусно!

АРУТЮНЯН МАРСПЕД

ВАХ, МАМА-ДЖАН!

гриль, мангал, барбекю

У ЖОРЖА

Издательство АСТ
г. Москва

У Жоржа

ДОРОГИЕ МОИ ДРУЗЬЯ-ДЖАН!

С большим удовольствием хочу представить вам самую «вкусную» и «сочную» книгу. С этого момента ваш дом будет всегда полон гостями, друзьями, родственниками, никто не сможет устоять перед таким вкусом, таким ароматом! Даже соседи прибегут на запах. Друзья, клянусь, слов нет, чтобы описать, какая будет красота, вах, мама-джан!

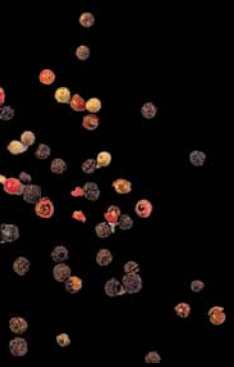
Со мной мясо у вас получится таким суперсочным и нежным, что будет таять, как масло, во рту. Все: и барашек, и говядина, и кролик, и свининка, и курочка с рыбкой — станет украшением, да что там, венцом вашего, друзья-джан, домашнего стола. Ребрышки, корейка, ножки, шейка, кебаб, шашлык никогда не покинут вашу кухню. Блюда, которые вы раньше готовили, станут ещё лучше, ещё вкуснее.

По моим рецептам у вас все получится, так что готовьте со мной, а главное, с душой. Вам понравится!

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА КУХНЮ!

САМОЕ АРМЯНСКОЕ БЛЮДО
ХАШ

классика армянской кухни



Для основного блюда

Ноги телячьи с копытом – 4 кг

Колени телячьи на кости – 4 кг

Голяшка говяжья
на кости – 4 кг

Требуха говяжья – 2 кг

Уксус столовый – 100 мл
на один раз

Вода – необходимое количество

Соль – по вкусу

Дополнительно

Лаваш – по вкусу

Чеснок – по вкусу

Дело занимает много времени. Зато потом аппетитно кушаем. В конце — хорошо!

Держим телячьи ноги 1 час в холодной воде, затем тщательно чистим ножом. В процессе постоянно ополаскиваем. Их цвет должен стать нежно-белым. После этого делим каждую на три части. Режем немного выше копыта — нужно попасть точно между косточками, тогда нож пройдёт без труда. Затем разрезаем оставшийся больший кусок между половинками копыта. Колени и голяшки режем на крупные куски, требуху — как угодно.

Всё замачиваем на 3 суток в холодной воде отдельно друг от друга. Воду меняем не менее шести раз. К требухе подливаем уксус. Всё это нужно для того, чтобы из мяса ушла кровь и оно стало мягким, а требуха потеряла неприятный запах.

Как нужно кушать: иметь хорошую водку, хороший лаваш, хорошую закуску, и главное — хороший хаш!

В большую кастрюлю кладём колени, заливаем водой так, чтобы они полностью погрузились. Варим 1,5–2 часа на среднем огне. В другой кастрюле варим требуху. Поварив 1 час, промываем её и варим в новой воде ещё полчаса. Ноги в это время снова чистим.

Когда колени сварятся, вынимаем их, снимаем мясо с костей, возвращаем в бульон. Сверху выкладываем ноги. Доливаем воды. Варим 1,5 часа. Огонь сначала делаем средний, а когда вода закипит — убавляем до минимального. Наконец, подкладываем голяшки. Доливаем воды, солим. Варим ещё 1 час.
По традиции, хаш и требуха подаются отдельно друг от друга. Желающие подкладывают её в свою порцию. Хорошо будет покрошить к хашу лаваш, подсыпать чеснок.

Все уже зубы навострили и ждут, когда кушать!

Основа основ
РЕЦЕПТЫ
ИЗ МЯСА

Классический армянский шашлык из свиных рёбрышек

Для основного блюда

Рёбрышки
свиные с кожей – 1 кг
Лук репчатый – 1 шт.
Базилик
сушёный – по вкусу
Перец
чёрный молотый – по вкусу
Хлопья
перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Дополнительно

Лаваш – 1 большой
Лук красный – 1–2 шт.
Петрушка – 1 пучок
Зёрна граната – с 1 шт.

Вот здесь будет мама-джа-а-ан!..

Разделяем рёбрышки. Не забываем снять плёнки. Лук нарезаем полукольцами. Выкладываем рёбрышки в посуду, где будем мариновать. Посыпаем специями со всех сторон. Перемешиваем с луком. Оборачиваем пищевой плёнкой и ставим в холодильник на сутки.

Скажете, что вкусно не получится? Получится очень вкусно!

Насаживаем рёбрышки на шампуры и кладём на мангал, сначала кожей вниз. Переворачивать нужно раз в несколько минут. Шашлык будет полностью готов всего через 15–20 минут.

Хороший вкус — и сочность на месте!

Кстати

Для хорошей подачи берём большой лаваш, на него высыпаем нарезанные полукольцами красный и белый лук, измельчённую петрушку и зёрна граната. Сверху кладём снятый с шампуров шашлык, посыпаем его той же смесью. Отличный вариант для любого мяса, приготовленного на огне!

НЕКЛАССИЧЕСКИЙ АРМЯНСКИЙ ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЁБРЫШЕК

Нам потребуются

Рёбрышки свиные с кожей
Лук репчатый
Помидоры
Картошка
Томатная паста
Базилик измельчённый
Перец чёрный молотый
Перец красный молотый
Соль

желаемое количество

Это блюдо назовём «От Жоржа». Потому что такое приготовление вы вряд ли где-нибудь найдёте.

Нанизываем рёбрышки на шампур. Разделять рёбрышки или нет — это по желанию. Лук, помидоры и картошку нарезаем полукольцами.

Кладём один лист фольги на другой, а сверху — шампур с рёбрышками, кожей вниз. Обкладываем его овощами, по два–три кусочка с каждой стороны. Посыпаем специями, поливаем томатной пастой. ***Масла добавлять не надо, вместо него у нас жир.***

Думаю, получится вкусно. Не думаю — я уверен, что получится!

Плотно заворачиваем рёбрышки с овощами в фольгу. Оставляем на 2 часа в холодильнике.

После этого кладём рёбрышки на мангал, сначала кожей вниз. Жар должен быть средний. Держим рёбрышки на каждой из четырёх сторон 7–10 минут. Всего — около часа. Жир будет таять и даст вкусный сок.

А теперь разверните и попробуйте! Представляете, какой внутри будет цвет, какая красота?

Кстати

1. Рёбрышки могут быть не только свиные. Бараньи, телячьи, ягнячьи — с любыми получится классно.
2. Если мясо без кожи — можно подложить под него курдючный жир.
3. Можно сделать то же самое в духовке. Ставим также на час, температуру делаем 200 °C.

ЕЩЕ ОДИН ОРИГИНАЛЬНЫЙ ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЁБРЫШЕК

Для основного блюда

Рёбрышки свиные с жиром
Лук репчатый
Морковь
Базилик свежий
Укроп
Лавровый лист

желаемое количество

Для маринада

Лук репчатый –
половина луковицы
Лук-шалот – 2 шт.
Перец чили – 2 шт.
Чеснок – 7 зубчиков
Томатный соус – 0,5 л
Горчица сладкая – 2 ч. л.
Масло оливковое – 50 мл
Базилик измельчённый –
по вкусу
Укроп измельчённый – по вкусу
Чабер сушёный – по вкусу
Соль – по вкусу

Самое хорошее приготовление для рёбрышек.

Не разделяем рёбрышки. Снимаем с них плёнки. Чтобы во время приготовления мясо хорошо впитывало соус, делаем по жиру надрезы крест-накрест, чем больше, тем лучше.

Приготовим маринад. Репчатый лук и лук-шалот нарезаем кубиками, перец чили очищаем от семян. Измельчаем их в блендере вместе с остальными ингредиентами. Маринуем мясо, хорошенько промазываем надрезы. Оставляем часов на 5.

Вот наступил аппетитный момент. А когда наступает аппетитный момент, надо говорить:«Вах, мама-джан!»

Кладём один лист фольги на другой, а сверху — насажанные на шампур рёбрышки. Обкладываем нарезанными овощами и травами в желаемом количестве. Однако двух–трёх лавровых листов достаточно для одного шампура. Плотно заворачиваем фольгу.

Держим рёбрышки на мангале 1,5 часа. Потом снимаем, осторожно разворачиваем фольгу. Сливаем вышедший сок в отдельную ёмкость, туда же перекладываем овощи — это будет отдельной закуской. А рёбрышки (уже без фольги) отправляем обратно на мангал. Жарим до желаемой степени готовности. Мясо после такого приготовления будет с лёгкостью отделяться от косточек.

Тут надо сказать: «Пальчики оближешь!» Потому что так и есть.

ШАШЛЫК «НАПОЛЕОН»

«Наполеон» — очень вкусный шашлык. А «вкусно» — это главный ингредиент.

С кабачков снимаем кожицу. Режем кабачки и мясо на полоски толщиной 1–2 см. Бекон тоже должен быть нарезан полосками.

Мариновать не надо. Насаживаем говядину на два или три шампура — лезвия должны пройти сквозь узкую сторону (толщину) мясной полоски, чтобы она оказалась растянута на них. Первый вариант — чередуем говядину и бекон. Второй — говядину и кабачки. Можно и всё вместе.

Будет очень приятно даже!

Кладём шампуры на мангал. Жар должен быть средний. Переворачиваем каждые 3–4 минуты. Солим и перчим первую немного поджарившуюся сторону, затем — вторую. Переворачиваем ещё несколько раз, а затем смазываем мясо гранатовым сиропом. Жарим до желаемой степени готовности.

Угощайтесь и других угощайте — это всегда хорошее дело.

Нам потребуются

Говяжья мякоть с жирком
Бекон свиной
Кабачки
Сироп гранатовый
Перец чёрный молотый
Соль крупная

желаемое количество

ОВОЩИ, ОБЁРНУТЫЕ МЯСОМ, НА МАНГАЛЕ

Для основного блюда

Мякоть свиная

Лук репчатый

Картошка

желаемое количество

Для соуса

Масло подсолнечное – 100 мл

Лимон для сока – 1 шт.

Чабрец измельчённый – 2 ст. л.

Хлопья перца чили – 1–2 ст. л.

Соль – по вкусу

Будем готовить шашлык нового поколения!

Режем мякоть на полосы примерно в сантиметр шириной. Большие картофелины разрезаем на две-три части, маленькие резать не надо. Обматываем получившиеся кусочки мясными полосками, слегка накладываем их концы друг на друга — и так насаживаем на шампур. Мясо не должно развернуться. То же самое делаем с луком. После этого неглубоко надрезаем овощи три-четыре раза с каждой стороны. Так они лучше впитают соус и мясной сок.

Приготовим соус. Для этого хорошо перемешиваем указанные ингредиенты.

Готовим мангал — и поехали, друзья-джан!

Кладём шампуры на мангал. Жар должен быть средний. Немного держим шашлык над углями, переворачиваем и мажем поджарившуюся сторону соусом. Так — со всех четырёх сторон. Соус будет впитываться и даст отличные вкус и цвет.

Поворачивать шампуры нужно часто, каждые 2–3 минуты. Жарим до желаемой степени готовности.

Оцените, какой сочный и хрустящий получился шашлык!

СВИНОЙ ШАШЛЫК-РУЛЕТИКИ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

Для основного блюда

Слайсы из свиной шейки – желаемое количество
Фарш из свинины и говядины – 1 кг
Лук репчатый – 1 шт.
Перец чили – 2 шт.
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Для соуса

Перец чили – 2 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Масло подсолнечное – 50 мл
Лимон для сока – 1 шт.
Горчица сладкая – 1 ст. л.
Мёд – 1 ст. л.
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу

Дополнительно

Сало
Паприка

желаемое количество

Будем готовить армянские суши!

Лук натираем на крупной тёрке, перец чили режем маленькими кусочками. Добавляем их к фаршу. Подсыпаем специи. Хорошо перемешиваем.

Немного солим и перчим слайсы с одной стороны, выкладываем на неё фарш тонким слоем. Сверху можно положить несколько тонких кусочков сала и/или нарезанной паприки. Скручиваем рулетики и разрезаем их на части в 3–4 сантиметра шириной, ставим на 2–3 часа в холодильник.

Это и кебаб, и шашлык одновременно!

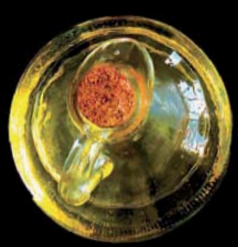
Приготовим соус. Для этого хорошо перемешиваем в блендере все указанные ингредиенты.

Нанизываем рулетки на шампуры и кладём на мангал. Жар должен быть средний. Переворачиваем раз в 3–4 минуты. Несколько раз перевернув, мажем рулетки со всех сторон соусом. Жарим до желаемой степени готовности.

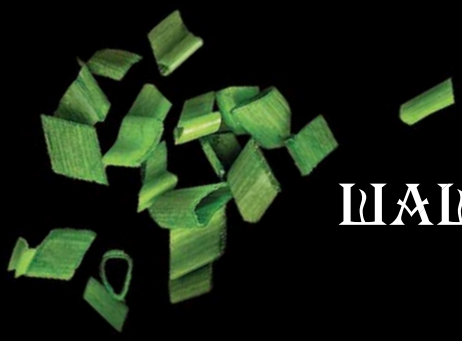
Отличный вкус. Вопросов нету, не правда ли?

Кстати

Если нет возможности достать слайсы, максимально тонко нарезаем шейку, а потом отбиваем кухонным молотком.



У Жоржа



ТЕЛЯЧИЙ ШАШЛЫК-РУЛЕТИКИ С СЫРОМ

Для основного блюда

Ломтики свиного филе – желаемое количество
Фарш телячий с жиром – 1,5 кг
Сыр любой – желаемое количество
Лук репчатый – 2 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Укроп измельчённый – по вкусу
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу

Для маринада

Зёрна граната – с 2 шт.
Петрушка – 1 пучок
Паста из паприки или томатная паста – 250–300 г
Подсолнечное масло – 300 г
Укроп измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Дополнительно

Красное вино – полстакана

Будем делать полностью мясные голубцы!

Лук и перец режем мелкими кубиками, добавляем к фаршу. Подсыпаем специи. Хорошо перемешиваем.
Выкладываем фарш на ломтики мяса, кладём сверху кусочек сыра и скручиваем рулетик. Протыкаем его вилкой несколько раз, чтобы хорошо впитывал маринад.

Когда готовите – говорите «вах, мама-джан!» Это вам даст удовольствие, сил придаст; вкусно, приятно будет!

Для маринада перемалываем гранатовые зёрна в блендере. Пропускаем получившуюся кашицу через сито, чтобы не осталось косточек. Смешиваем с маслом, томатной пастой и мелко нарезанной петрушкой. Подсыпаем специи. Хорошо перемешиваем. Маринуем рулетики, оставляем в холодильнике на 2–3 часа.
Один рулетик надеваем на два шампура, чтобы не болтался. Можно использовать и решётку. Жар должен быть средним. Держим на мангале до желаемой степени готовности, Почаще переворачиваем.

Вот и вышел наш деликатес!

Кстати

1. Если нет возможности купить нарезку, максимально тонко нарезаем филе, а потом отбиваем кухонным молотком.
2. Если фарш без жира, то добавьте к нему немного сала.
3. Остатки маринада можно уварить вместе с половиной стакана красного вина и затем есть с получившимся соусом мясо.

Шашлык из бараньих потрохов в жировой сетке

Для основного блюда

Потроха бараньи: сердце, почки, печень
Жировая сетка баранья
Лук репчатый
Перец чили полумолотый
Базилик измельчённый
Соль

желаемое количество

Для соуса

Чеснок – 2–3 зубчика
Перец чили свежий – 1 шт.
Шнитт-лук – маленький пучок
Лимон для сока – половинка
Йогурт греческий – 200 г
Майонез – 2 ст. л.
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Потроха — первая закуска для гостей.

Нарезаем потроха небольшими кусками. С почек не забываем снять плёнку. Лук режем крупно. Посыпаем потроха и лук специями. Мариновать не будем. Сразу насаживаем потроха и кусочки лука на шампуры, а затем обматываем жировой сеткой. Двух оборотов достаточно.

Что хорошо — внутри сетки всё останется очень сочным.

Кладём шампуры на мангал — так, чтобы край сетки не свисал. Она присохнет, когда поджарится. Жар должен быть средний. Переворачивать нужно раз в несколько минут. Когда сетка станет румяной, можно ещё немного посолить. Всего жарим около 15 минут.

Это вкуснятина. Настоящая вкуснятина!

Кстати

Для потрохов рекомендую сделать хороший соус. Для этого очень мелко нарезаем чеснок, перец чили и шнитт-лук и перемешаем с остальными ингредиентами. Если не любите острое, не добавляйте перец чили. Всё равно получится вкусно.

У Жоржа

МЯСНЫЕ КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

Для основного блюда

Слайсы из свиного филе
Ветчина
Сыр моцарелла
Сыр гауда

желаемое количество

Для маринада (на 4 конвертика)

Помидоры, консервированные в собственном соку – 400 г
Масло оливковое – 100 мл
Орегано – по вкусу
Соль – по вкусу

Дополнительно

Тостовый хлеб – желаемое количество
Соус песто – желаемое количество

Вот рецепт, который обязательно понравится вашим детям. И вам, конечно же.

Кладём один слайс поперёк другого. В центр — ломтик ветчины, ломтик гауды, затем опять ветчины, потом — моцареллы. Заворачиваем края мяса, чтобы получился конвертик.

Одного конвертика мало, неправда ли?

Приготовим маринад. Для этого хорошо перемешиваем все указанные ингредиенты. Маринуем не больше часа.

Выкладываем конвертики на решётку. Лучше, если она с ручкой — так легче переворачивать. Жар должен быть средний. Переворачиваем раз в 5 минут. Всего на мангале мясо должно провести около получаса.

Даже если вы начали готовить сытыми, то сейчас точно проголодались!

Кстати

1. Если нет возможности купить нарезку, максимально тонко режем мясо и отбиваем кухонным молотком.
2. Чтобы было ещё вкуснее и интереснее, берём тостовый хлеб и мажем его с одной стороны соусом песто.
   Так поджариваем. Когда и конвертики, и хлеб будут готовы, делаем сэндвич. Разрезаем его по диагонали, чтобы было видно расплавившийся сыр.

ЧАЛАВАЖ – СВИНАЯ КОРЕЙКА НА МАНГАЛЕ

«Чалаваж» – это по-армянски и есть «корейка». Ещё какой чалаваж у нас будет...

Режем корейку на стейки в 2–2,5 см толщиной. В боку стейка делаем глубокий надрез — кармашек. Вкладываем внутрь кусочек любимого сыра. Зубочисткой или шпажкой для шашлыка закалываем края кармашка так, чтобы он плотно закрылся. Посыпаем мясо специями с двух сторон; ***соли нужно совсем немного.***

Лук некрупно нарезаем. Засыпаем половину в посуду, где будем мариновать. Сверху кладём мясо. Поливаем его маслом, переворачиваем и поливаем снова. Сыплем сверху оставшийся лук. Закрываем пищевой плёнкой и оставляем мариноваться на 2–3 часа.

Говорят, нельзя приготовить сочную корейку... Но по этому рецепту — можно!

Разогреваем над углями решётку, выкладываем корейку. Жар должен быть слабый. Переворачиваем почаще. Когда мясо хорошо подрумянится, повторно подсолим его. Подержим ещё несколько минут — и снимаем. Всего корейка должна провести на мангале около получаса.

Сочность — 100 %. Гарантирую!

Нам потребуются

Корейка свиная – 2-2,5 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Сырлюбой – желаемое количество
Масло подсолнечное – 100 г
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чили полумолотый – по вкусу
Соль – по вкусу

ЗАПЕЧЁННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

Нам потребуются

Шейка свиная – желаемое количество
Масло сливочное – 50 г на кусок мяса
Лавровый лист – 2–3 шт. на кусок мяса
Перец чёрный полумолотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Вот — не особенный, но просто очень хороший рецепт.

Режем шейку на крупные куски — не меньше килограмма. Смешиваем специи и хорошенько втираем их в мясо со всех сторон. ***Не бойтесь сделать слишком много, сыпьте больше.*** Кладём на шейку лавровые листы и несколько кусочков масла. Заворачиваем в бумагу для выпечки, затем ещё в фольгу. Оставляем так мариноваться на 2–3 часа.

Представляете, какой вкус будет в печке, да?

Готовить можно на мангале с крышкой или в духовке. Температуру делаем 140 °C (слабый жар). Запекаем шейку 1,5 часа; переворачивать не нужно. Затем вынимаем её из бумаги и фольги и отправляем допекаться при той же температуре, пока мясо равномерно не зарумянится.
Вот тут уже надо несколько раз перевернуть.

Вкус такой, что нельзя объяснить! Только попробовать.

Говяжья корейка с овощами на мангале

Нам потребуются

Стейк из говяжьей корейки на кости – 2 шт.
Лепёшка или матнакаш – 1 шт.
Лук репчатый – 2–3 шт.
Перец болгарский разных цветов – 3 шт.
Перец чили – 3 шт.
Чеснок – 3 головки
Лук зелёный – 1 пучок
Розмарин – 1 маленький пучок
Паста томатная – 1 ст. л.
Масло сливочное – 50 г
Масло оливковое – 100 мл
Перец чёрный молотый – по вкусу
Перец красный молотый – по вкусу
Эстрагон сушёный – по вкусу
Соль крупная – по вкусу

Здесь мы с вами сделаем красивую подачу, друзья-джан.

Измельчаем розмарин, заливаем его оливковым маслом. Срезаем нижнюю или верхнюю часть у головок чеснока, чтобы получилась плоская сторонка. Репчатый лук разрезаем на два-три крупных куска. Посыпаем плоские сторонки чеснока и лука солью, смазываем смесью масла и розмарина — и кладём на разогретую над углями решётку. Стейки также смазываем, солим, перчим и кладём рядом. Через несколько минут переворачиваем их, солим, перчим и смазываем другую сторону. Делаем желаемую степень прожарки. Незадолго до приготовления стейков можно положить на них лепёшку или матнакаш — чтобы хлеб нагрелся.

Готовится очень легко, а получается — вах, мама-джан!

Параллельно ставим на мангал сковороду, разогреваем на ней оба вида масла. Нарезаем сладкий перец соломкой, а чили и зелёный лук — маленькими кружочками. Высыпаем их вместе на сковороду. Добавляем томатную пасту и эстрагон. Когда лук и чеснок поджарятся, перекладываем их с решётки на сковороду к остальным овощам. Зубчики чеснока легко выдавятся. Луковицы разламываем на небольшие кусочки. Шелуху убираем.Перемешиваем овощи и жарим 6–7 минут.

Теперь берём хлеб, выкладываем на него овощи, а сверху — нарезанную тонкими полосками корейку. Ещё можно посыпать эстрагоном и полить оливковым маслом. Наш шедевр готов!

Режем, берём — и наслаждаемся!

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ НА ГРИЛЕ

Для основного блюда

Вырезка говяжья – 2,5 кг
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль крупная – по вкусу

Для соуса

Чеснок – 3–4 зубчика
Чабер – 1 пучок
Масло оливковое – 60–80 мл

Дополнительно

Щепа для копчения
Вода

Думаю, вам очень понравится это приготовление.

Режем мясо на стейки толщиной в 2 см. Снимаем лишний жир.

Для соуса мелко нарезаем чабер, добавляем к нему чеснок и давим пестиком. Подливаем оливковое масло и ещё немного давим.

Сильно солим и перчим мясо, смазываем его соусом. Так – с обеих сторон.
Не тратьте весь соус, он ещё понадобится.

Представляете, какой вкус у нас будет? Обалденный. Без базара.

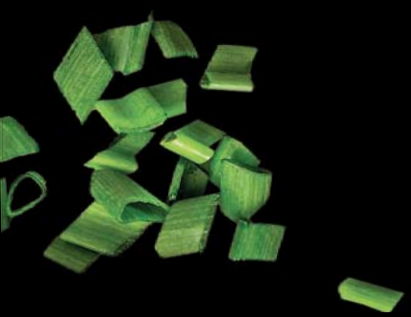
Выкладываем стейки на разогретую решётку. Жар должен быть средний. Если можете точно отрегулировать температуру — сделайте 200 °C. Через 15 минут переворачиваем стейки и смазываем соусом поджарившуюся сторону. Ещё через 15 минут — вторую. Держим над углями до желаемой степени прожарки.

И копчёный. И жареный. Отличный стейк.

Кстати

Чтобы добавить мясу аромата, перед тем, как отправить его на мангал, можно подбросить к углям щепу для копчения. Перед этим вымачиваем её в маленьком количестве воды около получаса.

СОЧНЫЙ КРОЛИК НА МАНГАЛЕ



Нам потребуются

Тушка кролика – 2 шт.
Чеснок – 5–6 зубчиков
Розмарин свежий – 1 пучок
Сухари панировочные – желаемое количество
Горчица сладкая – желаемое количество
Лимон для сока – 2 шт.
Масло оливковое – 750 мл
Уксус яблочный – 2 ст. л.
Перец чёрный молотый – 1/2 ст. л.
Соль – по вкусу

Рецепт проверенный, так что готовьте со мной. Вам понравится!

Освежёванные кроличьи тушки (необходимо вынуть потроха и обрезать лишнее мясо с брюшка, чтобы не подгорело на мангале) кладём в посуду, где будем мариновать. Посыпаем растёртым в ладонях розмарином.

В отдельную ёмкость наливаем масло и уксус, выжимаем к ним лимонный сок. Оставшуюся лимонную кожуру режем и кидаем сюда же. Выдавливаем ко всему чеснок. Перчим. Перемешиваем, заливаем получившейся смесью тушки. Закрываем пищевой плёнкой и отправляем в холодильник минимум на 6 часов. ***В идеале — на сутки.***

Наш кролик уже красавчик! А что будет вскоре...

Жар от углей должен быть слабый. Выкладываем кроликов на решётку и тут же солим. Через несколько минут переворачиваем — и солим с другой стороны. Жарим тушки, пока они сильно не подрумянятся, после этого густо смазываем их горчицей и посыпаем панировочными сухарями. Так же — с другой стороны. Переворачиваем ещё несколько раз и снимаем.

Кролика трудно сделать сочным. Но по моему рецепту у вас получится.

Кстати

1. К кролику отлично подойдёт сливочный соус с грибами, рецепт которого вы можете найти в разделе **«Не готовьте одинокой еды! Гарниры и закуски».** Приготовьте соус и залейте им жареную тушку. Будет очень вкусно!
2. Кроличьи потроха можно отдельно пожарить на шампурах.

ТУШЁНАЯ СВИНИНА ПО-АРМЯНСКИ

Для основного блюда

Рёбрышки свиные с кожей – 5 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Картошка – 5 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Базилик измельчённый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Для соуса

Паста томатная – 150 г
Вода – 100 мл
Перец чёрный молотый – по вкусу

Друзья-джан, это рецепт моей мамы.

Разделённые рёбрышки режем на два куска каждое. Кладём в кастрюлю кожей вниз. Посыпаем специями. Чистим картофелины и разрезаем вдоль на три-четыре части. Лук режем колечками. Выкладываем половину картошки на мясо, посыпаем специями и кладём лавровый лист. Следующий слой — лук, затем — опять картошка. Сверху ещё раз посыпаем специями.

Для приготовления соуса разбавляем томатную пасту водой, перчим, хорошо перемешиваем.

Специй немного — но блюдо получится очень ароматным.

Оставляем кастрюлю на 5 минут на медленном огне. ***Не надо добавлять воду или масло.*** За это время кожа на рёбрах начнёт плавиться. Затем понемногу заливаем соус в кастрюлю. Лейте и около стенок, чтобы он лучше протекал вниз. Накрываем кастрюлю крышкой и оставляем на 30 минут на том же огне.

Пробуйте сначала кожу — это самая вкусная часть.

Кстати

На дне кастрюли скопится вкусная подливка. Не забывайте о ней.

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК С МАРИНОВАННЫМИ ПОМИДОРАМИ

Для основного блюда

Стейк говяжий на кости – 1 шт.
Помидоры вяленые – 10 шт.
Петрушка – несколько веточек
Масло сливочное – 15 г
Укроп измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Перец красный молотый – по вкусу

Для соуса

Чеснок – 2 зубчика
Розмарин – несколько веточек
Масло сливочное – 70 г
Соль – по вкусу

Готовить, только имея большой аппетит!

Растапливаем на сковороде масло, поджариваем стейк 3–4 минуты с каждой стороны. Снимаем с огня, с обеих сторон густо посыпаем специями.

Теперь приготовим соус. Измельчаем розмарин, давим чеснок. Смешиваем их с маслом и солью. Мажем стейк соусом с одной стороны, выкладываем сверху помидоры.

Попробовать хочется уже сейчас, но пока нельзя.

Плотно заворачиваем в несколько листов фольги. Главное, чтобы хорошо было закрыто снизу — масло не должно вытечь. Ставим в разогретую до 220 °С духовку на 1,5 часа. Готовый стейк посыпаем измельченной петрушкой.

Всё готово. И ещё как готово!

ТЕЛЯЧИЙ ХВОСТ, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ОВОЩАМИ

Для основного блюда

Хвост телячий – 4 шт.
Лук репчатый – половинка
Вода – необходимое количество
Лавровый лист – 2 шт.
Перец чёрный горошком – по вкусу
Соль – по вкусу

Для гарнира

Лук репчатый – 2 шт.
Помидоры – 3 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Перец чили – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Шампиньоны – 15 шт.
Стебли сельдерея – 3 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Петрушка – 1 маленький пучок
Кинза – 1 маленький пучок
Паста томатная – 150–200 г
Масло подсолнечное – 20 мл
Базилик измельчённый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу

Дорогие женщины, это рецепт для вас. Потому что мужики очень любят хвост.

Разрезаем хвосты на куски 6–7 см длиной.
Заливаем кастрюлю водой чуть больше, чем наполовину, кладём в неё хвосты. Ставим на огонь. Когда вода закипит, солим, добавляем перец горошком и лавровый лист. Затем кидаем в кастрюлю половинку луковицы, разрезанную на 2–3 куска. Закрываем крышкой. Через сорок минут вынимаем мясо из кастрюли, ***но не сливаем бульон.*** Лавровый лист выкидываем, а бульон мешаем погружным блендером, чтобы лук измельчился.

Нас ждут хороший вкус, хороший аромат... На запах прибегут соседи!

Пока хвосты варятся, приготовим гарнир. Сельдерей, морковь, оба вида перца, лук и очищенные от кожицы помидоры нарезаем кубиками. Грибы режем тонкими ломтиками, петрушку с кинзой шинкуем. Чеснок давим плоской стороной ножа и измельчаем.

Разогреваем на сковороде масло, пять минут жарим сельдерей с морковью, затем добавляем к ним перцы. Ещё через пять минут перекладываем овощи в отдельную посуду. На той же сковороде жарим чеснок и лук. Когда они станут золотистыми, добавляем шампиньоны. Через пять минут подкладываем те овощи, что жарили раньше, и помидоры. Добавляем к овощам томатную пасту и бульон от варки хвостов. Посыпаем специями, добавляем петрушку и кинзу. Тушим последние пять минут.
Не забываем регулярно помешивать.

Кладём хвосты в поддон для запекания, сверху густым слоем выкладываем гарнир. Закрываем фольгой и отправляем в разогретую до 220 °С духовку на 25–30 минут. Готовое блюдо посыпаем измельчённой петрушкой.

Вах, мама-джан... Да это даже не то слово — вах, мама-джан!

СВИНОЙ РУЛЕТ С СЫРОМ И АНАНАСАМИ

Для основного блюда

Филе свиное – 2,5 кг
Вода – необходимое количество
Соль – по вкусу

Для начинки

Фарш говяжий – 1 кг
Ананас – желаемое количество
Сыр плавленый любой – желаемое количество
Чаман (пажитник) молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Для соуса

Чеснок – 3 зубчика
Масло подсолнечное – 150 мл
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Отличное блюдо на Новый год!

Кусок филе должен быть цельный. Несколько раз протыкаем мясо ножом и на сутки замачиваем в подсоленной воде. Это сделает его гораздо сочнее. После этого очищаем мясо от лишнего жира.
Фарш посыпаем специями, перемешиваем. Чистим ананас, нарезаем кружками.
Приготовим соус. Давим чеснок и перемешиваем с остальными ингредиентами.
Филе начинаем разрезать поперёк, отхватывая примерно треть толщины. Не дорезаем несколько сантиметров. Теперь кусок можно раскрыть, как книгу. Раскрываем. Оставшуюся толстую часть мяса режем так же, но с другой стороны, раскрываем. Получилась широкая мясная полоска. Промазываем её с одной стороны соусом.

Когда готовите, делайте так, чтобы получался аппетитный вид. Если аппетитного вида нет — будет невкусно.

Поперёк мясной полоски выкладываем несколько кусочков любимого сыра, на них — фарш, сверху — ананас. Потом — снова сыр и фарш. Чередуйте иначе, почему нет. Накрываем начинку одним концом мясной полоски, мажем сверху соусом. Затем другим, и снова мажем. Заматываем рулет нитью, чтобы не раскрылся. Заворачиваем его в бумагу для выпечки, затем в фольгу. Закрываем очень плотно. Запекаем в разогретой до 250 °С духовке 3 часа.

Слов нет, чтобы описать вкус. Надо пробовать!

Кстати

1. Вместо ананаса можно использовать айву или апельсин.
2. К соусу при желании можно добавить пасту из печёного перца или томатную пасту.

Свиной рулет с салом и кедровыми орешками

Для основного блюда

Грудинка свиная с кожей
Лимон для сока – половинка
Масло подсолнечное – 20 мл на один раз
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Для начинки

Орех кедровый – 50 г
Чеснок – 7–8 зубчиков
Лавровый лист – 2–3 шт.
Розмарин – несколько веточек
Тимьян – маленький пучок

Отличное блюдо для целой семьи.

Кусок грудинки должен быть цельный. Кладём его кожей вниз. Переворачиваем, начинаем отрезать кожу, но не дорезаем несколько сантиметров. Теперь кусок можно раскрыть, как книгу. Раскрываем. С одной стороны — мясо, с другой — кожа. Отрезаем примерно четверть кожи, чтобы она не закаталась внутрь рулета.

Наполовину измельчаем в блендере ингредиенты для начинки.

Мажем обратную сторону кожи и мясо с той же стороны маслом, солим, перчим. Равномерно выкладываем начинку, поливаем лимонным соком. Плотно закручиваем рулет. Кожа должна оказаться снаружи. Перевязываем нитью, чтобы не развернулся.

От такого приготовления даже настроение поднимается.

Слегка смазываем поддон для запекания маслом и кладём в него рулет. Сам рулет тоже смазываем, солим и перчим. Оставляем так мариноваться на 1 час.

Потом закрываем фольгой и отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 2 часа. Достаём, снимаем фольгу и сливаем сок. Возвращаем в духовку на полчаса без фольги. Температуру поднимаем до 250 °С. Рулет покроется аппетитной хрустящей корочкой.

А теперь попробуем и... ой, мама-джан!

Блюда
высокого полёта
РЕЦЕПТЫ
ИЗ ПТИЦЫ

Куриный шашлык с беконом и сыром

Этот рецепт я придумал сам. Думаю, он вам понравится.

Бекон должен быть нарезан полосками. Куриное филе режем квадратными кусками размером с половину ладони. Сыр — маленькими кубиками. Ножом протыкаем в кусках курицы дырки, но не сквозные; заталкиваем в каждую по кусочку сыра.

Для приготовления соуса перемешиваем все указанные ингредиенты. Поливаем смесью курицу и смазываем бекон. Обматываем беконом кусочки филе и сразу надеваем на шампур — три-четыре куска на один, не больше.

Уже аппетитный вид, скажите, друзья-джан?

Кладём шампуры на мангал. Жар должен быть средний. Переворачивать нужно раз в несколько минут. Когда мясо подрумянится и станет видно сыр, всё будет почти готово. Держим ещё пять минут — и можно снимать.

Друзья, клянусь: такого вкуса не бывает.

Для основного блюда

Бекон свиной (мясо с рёбер) – желаемое количество
Филе куриное – 4 шт.
Сыр гауда – желаемое количество

Для соуса

Паста из печёного перца или томатная паста – 4 ст. л.
Масло подсолнечное – 200–250 мл
Базилик измельчённый – 2 ч. л.
Перец чёрный молотый – 1–2 ч. л.
Перец белый молотый – 1–2 ч. л.
Хлопья перца чили – 3 ч. л.
Соль – 1 ст. л.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА МАНГАЛЕ

**Всеми любимая вкуснятина...
Почему бы не приготовить её снова?**

В посуде, где будем мариновать, смешиваем масло и специи. Кладём крылья в получившуюся смесь. Туда же натираем на средней тёрке лук. Всё хорошо перемешиваем руками. Накрываем пищевой плёнкой и оставляем мариноваться на 1 час.

**А кушать
хочется уже сейчас!**

Надеваем крылышки на шампур, только не больше пяти штук. Они не должны сидеть слишком плотно друг к другу (иначе могут не прожариться). Кладём на мангал. Переворачивать нужно часто. Жарим до золотистой корочки.

**Крылышки надо есть руками —
так вкуснее получится.**

Нам потребуются

Крылышки куриные – 3 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Масло подсолнечное – 70 мл
Куркума – по вкусу
Хлопья перца чили –
по вкусу
Соль – по вкусу

Цыплята с аджикой и гранатовым сиропом на мангале

Нам потребуются

Тушки цыплят – 7–8 шт.

Для маринада

Чеснок – 4–5 зубчиков
Лук зелёный – 1 большой пучок
Аджика – 400 г
Сироп гранатовый – 150 г
Масло подсолнечное – 150 г
Сахар коричневый – по вкусу
Куркума – по вкусу
Базилик измельчённый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Это такой аппетитный рецепт!..

Начнём с маринада. Перемешиваем в блендере указанные ингредиенты. Лук и чеснок для этого надо нарезать.

С цыплячьих тушек срезаем части, которые вы считаете лишними. Обязательно удаляем позвоночник. Разворачиваем тушку, несколько раз бьём по ней кулаком, чтобы она стала более плоской. Оставляем цыплят в маринаде на 4–5 часов.

Выглядит уже вкусно. Вах, вах, вах!

Насаживаем каждую тушку на два шампура (на одном будут болтаться). Протыкаем не только грудку, но и крылья с ножками, чтобы лучше держались. Можно жарить и на решётке.

Жар должен быть средний, даже ближе к слабому. Кладём шампуры на мангал. Переворачиваем каждые 2–3 минуты. Общее время приготовления — около 20 минут.

Наши цыплята-джан готовы!

Кстати

Отличный рецепт аджики вы можете найти в разделе «Не готовьте одинокой еды! Гарниры и закуски».

КЛАССИЧЕСКИЙ КУРИНЫЙ КЕБАБ С ВАРИАЦИЯМИ

Для основного блюда

Бёдра куриные – 1 кг
Сало свиное – 170 г
Лук репчатый – 120–130 г
Чабрец сушёный – 1 ч. л.
Перец чёрный молотый – 1 ч. л.
Соль морская – 2 ч. л.

Дополнительно

Другие виды фарша – желаемое количество
Картошка – желаемое количество
Помидоры черри – желаемое количество
Чеснок – 2 зубчика
Петрушка – 1 маленький пучок
Масло сливочное – 100 г

Друзья, кебаб — моё фирменное блюдо. Приготовьте и вы!

Очищаем бёдра от кожи и костей. Пропускаем их через мясорубку с крупной решёткой вместе с салом и нарезанным луком. Добавляем к получившемуся фаршу специи и месим его руками около 10 минут. После этого берём ком фарша и с размаху шлёпаем об разделочную доску. Разлетаться он не будет. Проделываем это с каждой порцией фарша 10–12 раз. Фарш приобретёт нужную клейкость и не спадёт с шампура.

Когда всё будет готово, равномерно укладываем отбитый фарш в неглубокую посуду, закрываем пищевой плёнкой и отправляем в холодильник на сутки.

Хочешь не хочешь — получится сочно.

Смачиваем руки водой, берём небольшой (около 200 г) комок фарша. Налепливаем его на широкий шампур и лёгкими движениями от острия к ручке разминаем в колбаску — до тех пор, пока фарш не займёт большую часть шампура. Тогда ещё раз прожимаем колбаску движениями посильнее – чтобы она стала как бы волнистой. Но не сделайте слой фарша слишком тонким. Кладём шампуры на мангал и сразу же начинаем переворачивать. Фарш должен взяться корочкой. После этого переворачиваем раз в полминуты. Снимаем с мангала, когда кебаб полностью подрумянится — на это уйдёт 10–15 минут. Чтобы кебаб не развалился, обхватываем его салфеткой или куском лаваша (так делают армяне) и слегка толкаем в сторону ручки шампура; затем сталкиваем с лезвия.

Вай тому, кто этого не пробовал!

Кстати

1. Не обязательно готовить из курицы. Можно сделать говяжий, бараний или любой другой фарш по вкусу. Для деликатесного кебаба можно даже взять фарш из креветок; тогда решётка на мясорубке должна быть со средними отверстиями.
2. Кебаб может быть и овощным. Для такого приготовления пропускаем через мясорубку немного недоваренную картошку, перемешиваем её с указанными в рецепте специями. Добавьте и другие по вкусу. Достаточно будет 2 часа подержать картошку в холодильнике — и можно лепить на шампур. Руки для этого смазываем подсолнечным маслом. Картофельные колбаски должны быть тоньше, чем мясные.
3. Можно сделать кебаб ещё вкуснее и ароматнее. Раздавим чеснок, мелко нарежем петрушку. Перемешаем их со сливочным маслом. Когда кебаб будет снят с шампуров, помажем его этой смесью.
4. В классический рецепт можно добавить оригинальности. Берём помидоры черри и насаживаем на шампур шесть-восемь штук. Насаживаем неплотно, оставляем 1–2 см между ними. Сверху лепим фарш. Овощной сок пойдёт кебабу на пользу.

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ НА МАНГАЛЕ

Нам потребуются

Куриные бёдра – 3 кг
Кишки говяжьи – необходимое количество
Сыр любой – 300 г
Лук репчатый – 2 шт.
Перец болгарский – 1 шт.
Укроп – 1 маленький пучок
Петрушка – 1 маленький пучок
Листья чеснока – 1 маленький пучок
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль крупная – по вкусу

Назовём это блюдо «Кебабом без шампуров».

Режем бёдра на маленькие кусочки. Лук и перец режем кубиками. Свежую зелень измельчаем. Сыр натираем на мелкой тёрке. Всё хорошо перемешиваем руками вместе со специями.

Теперь будем пропускать смесь через мясорубку. Решётка должна быть с крупными дырками. Прикручиваем к мясорубке насадку для колбасок, надеваем кишку. Её конец зажимаем проволочкой. Заправляем кишку фаршем — делаем колбаску 40–50 см длиной. ***Не нужно набивать её слишком плотно, иначе при жарке может порваться.*** Стараемся распределить фарш внутри равномерно. Отрезаем кишку и закрепляем её второй конец. Можно привязать его проволочкой к первому, чтобы получилось кольцо.

Оставляем колбаски на 2 часа в холодильнике.

Это не только вкусно, но ещё и интересно готовить.

Выкладываем колбаски на решётку. Жар делаем средний. Вскоре в колбаски начнёт проходить воздух — и они станут плотнее. Поэтому и нельзя было заправлять в кишки слишком много фарша. Переворачиваем раз в несколько минут. Колбаски будут готовы, когда хорошо подрумянятся.

Тут разговоров не должно быть: кушайте — и всё!

Кстати

Приготовить колбаски можно и в духовке.

ШАШЛЫК КУРОЧКИ НА МАНГАЛЕ

Нам потребуются

Тушка куриная – 2 шт.

Для маринада

Приправа для курицы любая – 1 ст. л. с горкой
Сахар коричневый – 1 ст. л. с горкой
Перец чёрный молотый – 1 ст. л.
Перец красный молотый – 1 ст. л.
Перец чили молотый – 1 ст. л.
Соль – 1 ст. л.

Для соуса

Соус томатный – 300 мл
Мёд – 150–170 мл
Те же специи в том же количестве

Вот — рецепт для приготовления самой сочной курочки.

Отрезаем от куриной тушки части, которые вы считаете лишними. Обязательно удаляем позвоночник. Разворачиваем тушку, несколько раз бьём по ней кулаком, чтобы стала более плоской.

Перемешиваем специи маринада и густо посыпаем ими тушки с обеих сторон. Оставляем мариноваться на 2–3 часа.

Приготовим соус. Перемешиваем специи, томатный соус и мёд. Жарим смесь без масла около 5 минут на медленном огне. Не забываем помешивать.

Кстати, получается вкуснятина, вы заметили?

Заворачиваем куриные тушки сначала в пищевую бумагу, затем ещё в фольгу. Кладём на разогретую над мангалом решётку. Жар должен быть средний. Если можете точно измерить температуру, сделайте 200 °С.
Держим около 1 часа.

Снимаем курицу, разворачиваем. Поливаем собственным соком, который соберётся внутри бумаги, смазываем соусом. Отправляем обратно на решётку без обёрток.
Через 7–8 минут переворачиваем, снова поливаем и смазываем, оставляем на то же время. Готово!

Курочка тает во рту, как масло!

Кстати

Курицу можно приготовить и в духовке.
Держим её там 1,5 часа при температуре 200 °С.

ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА НА МАНГАЛЕ

Для основного блюда

Окорочка куриные – 10 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Перец болгарский – 1 шт.
Базилик – 1 маленький пучок
Петрушка – 1 маленький пучок
Сироп гранатовый – 50 мл
Карри – по вкусу
Соль – по вкусу

Для соуса

Чеснок – 3 зубчика
Масло оливковое – 2 ст. л.
Мёд – 1 ст. л.
Соль – по вкусу

Друзья, этот рецепт придумал я. Надеюсь, он вам понравится.

Аккуратно стягиваем с ножек кожу — так, чтобы она не порвалась. Не отрываем её окончательно — отрубаем вместе с небольшим кусочком кости (чтобы не было дырки). Разворачиваем кожу — получается мешочек.

Мясо освобождаем от костей и очень мелко режем. Лук и перец нарезаем мелкими кубиками. Петрушку и базилик шинкуем. Всё перемешиваем вместе с гранатовым сиропом и специями. Заправляем получившейся смесью мешочки, закрываем краем кожи и закалываем зубочисткой, чтобы не раскрылись во время приготовления.

Вещь, которую мы с вами делаем, можно в ресторане подавать.

Приготовим соус. Для этого раздавим чеснок и хорошо перемешаем его с остальными ингредиентами.

Смазываем мешочки соусом и кладём на разогретую над мангалом решётку. Жар должен быть средний. Через 2–3 минуты переворачиваем, смазываем ещё раз. Общее время приготовления — около 15 минут. Не забываем переворачивать.

Приятного аппетита всем!

Кстати

Можно приготовить и в духовке. Разогреваем её до 200 °C и оставляем мешочки на 30 минут.

КУРИНАЯ ГРУДКА В ГРИБНОМ СОУСЕ

Нам потребуются

Филе куриной грудки – 1 шт.
Шампиньоны – 7–8 шт.
Чеснок – 2–3 зубчика
Мука – необходимое количество
Бульон куриный – 1 кубик
Лимон для сока – 1 шт.
Масло сливочное – 15 г
Масло подсолнечное – 10 мл
Сливки 20 % – 300 мл
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Очень, очень даже вкусно будет!

Разрезаем филе грудки на две половинки, каждую из половинок режем на три-четыре тонких куска. Солим и перчим их. Обваливаем в муке.

Шампиньоны режем ломтиками. Чеснок измельчаем. Кубик бульона разводим в горячей воде.

Уже скоро вы скажете: «Вах, мама-джан!»

Разогреваем на сковороде оба вида масла, обжариваем курицу около 10 минут. Снимаем. В этом же масле жарим чеснок и шампиньоны. Через несколько минут добавляем к ним куриный бульон, лимонный сок и сливки. Солим, перчим. Перемешиваем. Спустя две минуты возвращаем курицу на сковородку, хорошо перемешиваем в соусе. Готовим ещё несколько минут с каждой стороны.

Как вы думаете, это вкусно или нет? Это очень вкусно!

ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА

Для основного блюда

Тушка цыплёнка – 1 шт. весом 350–400 г
Масло сливочное – 30 г
Масло оливковое – 3–4 ст. л.
Хмели-сунели – по вкусу
Базилик измельчённый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Для соуса

Чеснок – 7–8 зубчиков
Петрушка – 1 пучок
Масло оливковое – 2 ст. л.

Друзья-джан, уверяю, вопросов не будет, будет только вкус!

Отрезаем части тушки, которые вы считаете лишними. Обязательно удаляем позвоночник. Раскрываем тушку. Отбиваем её кулаком или кухонным молотком, чтобы она стала плоской. Смазываем оливковым маслом, посыпаем специями. Оставляем под пищевой плёнкой на 1,5 часа.

Растапливаем на сковороде сливочное масло, укладываем тушку. Огонь делаем медленный. Накрываем листом пищевой бумаги, сверху кладём гнёт весом около 4 кг. Подойдёт кастрюля с водой или огнеупорный кирпич. Жарим 8–10 минут.

М-м-м, какой запах!

В это время приготовим соус. Перемешиваем в блендере указанные ингредиенты.

Мажем тушку соусом с двух сторон, кладём вниз, что раньше была сверху. Снова кладём гнёт и оставляем на 5–6 минут. Цыплёнок готов!

Ну что, друзья-джан, есть вопросы?

БЁДРА ИНДЕЙКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ОВОЩАМИ

Для основного блюда

Бёдра индейки – 2 шт. по 1,5 кг
Масло подсолнечное – 50 мл
Вода – 70–80 мл
Карри – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Для гарнира

Картошка – 3–4 шт.
Лук репчатый – 2–3 шт. (маленькие)
Помидор – 1 шт.
Чеснок – 3–4 головки
Петрушка – 1 пучок

Рецепт несложный, но — вкусный зато, особенный.

Перемешиваем специи с водой и маслом. Бёдра несколько раз протыкаем ножом, чтобы лучше впитывали, и хорошо обмазываем получившейся смесью. Кладём в поддон для запекания.

Нарезаем картошку дольками, лук — полукольцами. Смазываем их остатком соуса из специй и подкладываем к бёдрам — сверху и по бокам. Если соус всё ещё есть, поливаем им всё.

Получится у нас вкусно, и ещё раз вкусно.

Плотно накрываем поддон фольгой и отправляем в разогретую до 220 °С духовку на 1 час 20 минут.

В это время готовим вторую часть гарнира. Чеснок, петрушку и очищенный от кожицы помидор мелко-мелко режем. Перемешиваем. Когда бёдра будут готовы, добавляем к смеси 5–6 ч. л. вышедшего из них сока. Выкладываем смесь на мясо. Возвращаем в духовку на 15–20 минут.

Вот теперь надо звать гостей!

НОВОГОДНЯЯ ИНДЕЙКА

Для основного блюда

Тушка индейки – 1 шт., около 5 кг
Чеснок – 4 зубчика
Карри – 50 г
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль крупная – 350 г

Для соуса

Масло сливочное – 250–300 г
Чаман (пажитник) молотый – по вкусу
Чеснок измельчённый – по вкусу
Укроп измельчённый – по вкусу
Орегано – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу

Это — украшение не только для новогоднего, но и для любого праздничного стола!

Давим чеснок и перемешиваем его со специями. Хорошо втираем эту смесь в индейку, снаружи и внутри. Накрываем индейку пищевой плёнкой и отправляем в холодильник не меньше чем на три часа. Лучше — на ночь.

После этого хорошо промываем индейку холодной водой. Специи впитались, не бойтесь, что всё смоется. Вытираем тушку насухо.

Индейка и сама будет довольна!

Приготовим соус. Для этого перемешаем масло с указанными специями. Хорошо промазываем соусом индейку снаружи и внутри.

Кладём её в поддон для запекания, плотно закрываем фольгой. Ставим в разогретую до 200 °С духовку на 2 часа. Достаём, поливаем вышедшим соком. Отправляем ещё на 1 час в духовку без фольги.

Ни в коем случае не ешьте в одиночку!

ПРАЗДНИЧНАЯ УТКА В БЕКОНЕ

Для основного блюда

Тушка утки – 1 шт., около 3 кг
Бекон свиной – необходимое количество
Чеснок – 10 зубчиков
Орегано – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль крупная – 300 г

Для соуса

Бекон свиной – 200 г
Лук репчатый – 1 шт. (маленькая)
Чеснок – 5–6 зубчиков
Лук зелёный – несколько стрелок
Лимон – 1 шт.
Масло сливочное – 150 г
Горчица сладкая – 1 ст. л.
Орегано – по вкусу

Ещё один очень праздничный рецепт!

Делаем на тушке 8–10 неглубоких надрезов — чтобы потом, в духовке, хорошо выходил жир.

Давим чеснок и перемешиваем его со специями. Хорошо втираем смесь в тушку, в том числе внутри. Накрываем утку пищевой плёнкой и оставляем на 2–3 часа в холодильнике. После этого хорошо промываем холодной водой. Специи впитались, не бойтесь, что всё смоется. Вытираем тушку насухо.

Приготовим соус. Для этого перемешиваем в блендере бекон, репчатый лук, чеснок, горчицу и сок половинки лимона. Добавляем к смеси масло, измельчённый зелёный лук и орегано.

Аппетит уже начал разыгрываться, не правда ли?

Со всех сторон смазываем утку оставшейся половинкой лимона. Хорошо втираем соус в тушку, снаружи и внутри.

Кладём утку в поддон для запекания, закрываем фольгой и ставим в разогретую до 200 °С духовку на 1,5 часа. Достаём, немного поливаем собственным соком. Из поддона его сливаем. Покрываем тушку ломтиками бекона, снова поливаем соком. Возвращаем в духовку без фольги ещё на 30 минут.

Любой праздничный тост с таким блюдом обязательно окажется правдой.

Лучший
друг и лучшая еда

РЕЦЕПТЫ ИЗ РЫБЫ

Шашлык из карпа

Для основного блюда

Карп – 3 большие рыбы
Чеснок – 4 зубчика
Эстрагон – 1 пучок
Масло оливковое – 50–70 мл

Для соуса

Яйцо куриное – 1 шт.
Горчица сладкая – 2 ст. л.
Масло оливковое – 100 мл
Хлопья перца чили – 2–3 ч. л.

Это рецепт рыбки для вкусного приготовления.

Чистим рыбу от внутренностей и чешуи, отрезаем голову, хвост и плавники. Нарезаем на куски в 3–4 см толщиной.

Мелко режем чеснок и эстрагон, перемешиваем их вместе с оливковым маслом. Солим рыбу и смазываем получившейся смесью.

Уже представляете, какой хороший шашлык получится?

Насаживаем карпа на шампур. Делаем средний жар. Когда рыба подрумянится, ещё раз смазываем её смесью из чеснока, эстрагона и оливкового масла. Жарим до желаемой степени готовности.

Такое приготовление я вам советую. Хотите удивить друзей? Тогда надо готовить так же!

Кстати

К рыбе можно сделать вкусный соус. Для этого перемешиваем указанные ингредиенты в блендере. Затем добавляем к ним оставшуюся смесь чеснока, эстрагона и оливкового масла. Готово!

Шашлык из осетрины в винном соусе

**Красивое мясо — осетрина...
Хочется с ней работать.**

Чистим осетрину от чешуи и костей. Разрезаем её на куски толщиной 2,5–3 см и длиной 7–8 см. Густо посыпаем их специями с обеих сторон. Теперь смешиваем пасту, масло, лимонный сок, уксус и вино, заливаем этой смесью рыбу. Пусть она полчаса постоит и пропитается.

**Что у нас получается?
Вкуснятина!**

Насаживаем осетрину на шампуры. Жар должен быть средний. Жарим, пока рыба не станет приятного рыжего цвета, затем — до желаемой степени готовности.

**Друзья, скажите, что рецепт — ваш.
Удивите и порадуйте родных.**

Нам потребуются

Осетрина – 5 кг
Лимон для сока – 1 шт.
Паста из печёного перца или томатная паста – 2 ст. л.
Масло подсолнечное – 50 мл
Вино красное сухое – 150 мл
Уксус бальзамический – 20 мл
Куркума – по вкусу
Чеснок сухой – по вкусу
Петрушка сухая – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

ДОРАДО ПО-КОРОЛЕВСКИ НА МАНГАЛЕ

Дорадо — очень вкусная рыба, особенно в виде шашлыка.

Разрезаем рыб вдоль надвое, очищаем от чешуи и внутренностей, промываем и складываем в посуду, где будем мариновать. Посыпаем специями, смазываем маслом. Соли можно много. Перемешиваем руками. Закрываем пищевой плёнкой и оставляем мариноваться на 3–4 часа.

М-м-м... джан!

Выкладываем рыбу на решётку. Будет удобнее, если она с ручкой. Кладём на мангал. Жар должен быть сильный. Переворачиваем каждые 3–4 минуты. Держим над углями, пока рыба не покроется рыжеватой корочкой.

Видите, как красиво получилось?

Нам потребуются

Рыба дорадо – 4 шт.
Масло подсолнечное – 50 мл
Зира (кумин) – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

СЁМГА НА МАНГАЛЕ

Это пасхальный рецепт нашей семьи, друзья-джан.

Очищаем сёмгу от чешуи и внутренностей, удаляем голову и хвост, разрезаем каждую рыбу на куски толщиной около 3 см. Посыпаем специями с обеих сторон.

Перемешиваем вместе сливки, сок одного лимона, масло и воду. Густо заливаем смесью сёмгу. Накрываем пищевой плёнкой и оставляем мариноваться на 3 часа.

Отличная рыба, вам понравится!

Другой лимон заранее нарезаем тонкими кружочками. Кладём на лист фольги лист бумаги для выпечки. Сверху кладём рыбу, на неё — кружочки лимона. Поливаем пивом или вином. Заворачиваем. Кладём на разогретую над мангалом решётку. Жар должен быть средний. Держим над углями около 20 минут — и рыбка будет готова.

Давайте будем готовить вкусно всегда. Почему бы нет?

Для основного блюда

Сёмга – 1,2 кг
Лимон – 1 шт.
Пиво или белое сухое вино – 1 ст. л.
Орегано – по вкусу
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Для маринада

Сливки 25 % – 250 мл
Лимон для сока – 1 шт.
Масло подсолнечное – 100 мл
Вода – 50 мл

КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Нам потребуются

Креветки – желаемое количество
Перец болгарский – 2 шт.
Перец чили – 3–4 шт. (маленькие)
Шампиньоны – 15–20 шт. (маленьких)
Чеснок – 2–3 зубчика
Петрушка – 1 пучок
Сливки 25 % – 250 мл
Масло сливочное – 60 г
Вино белое сухое – 30 мл
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

У меня хорошая новость: будет вкусно!

Растапливаем масло на сковороде и выкладываем креветки. Подливаем вино. Через 5–6 минут снимаем с огня.

Нарезаем болгарский перец соломкой, шампиньоны — ломтиками, чеснок измельчаем, петрушку шинкуем. Перец чили резать не нужно.

У нас будет особенно нежный вкус благодаря сливочному маслу.

На новой сковороде топим масло и жарим шампиньоны вместе с перцем чили. Через несколько минут добавляем сливки, затем — болгарский перец. Солим, перчим. Ещё через 5–6 минут подкладываем креветки и чеснок. Хорошо перемешиваем. Жарим несколько минут. За минуту до конца подсыпаем петрушку.

Вот и готовы наши красавчики!

РУЛЕТИКИ ИЗ ТРЕСКИ С КРЕВЕТКАМИ

Для основного блюда

Филе трески –
желаемое количество
Креветки –
желаемое количество
Мука – необходимое количество

Для маринада

Чеснок – 4 зубчика
Масло подсолнечное – 230 мл
Розмарин измельчённый –
по вкусу
Перец чёрный молотый –
по вкусу
Перец белый молотый –
по вкусу
Перец красный молотый –
по вкусу
Соль – по вкусу

**А вот это,
кстати, деликатес!**

Креветки чистим. Филе трески нарезаем на полоски 3–4 см шириной. Заворачиваем в каждую полоску по креветке. Насаживаем несколько получившихся рулетиков на деревянные шпажки для шашлыка.

Приготовим маринад. Давим чеснок, перемешиваем с маслом и специями. Соли сыплем побольше, это хорошо для рыбы. Несколько минут вымачиваем рулетики в получившейся смеси, затем обваливаем в муке.

Такие креветочки будут хороши к пиву. И детям понравятся. Для любой ситуации, словом.

Готовить лучше всего в чугунной сковороде. Разогреваем масло и выкладываем рулетики. Жарим не больше десяти минут.

**Поставите на стол —
минуты не протянет, уверяю.**

Кстати

1. Не обязательно брать именно филе трески, возьмите любимую рыбу.
2. Можно приготовить это блюдо на мангале. Тогда не потребуется мука.

ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННАЯ В КРУПНОЙ СОЛИ

Форель —— рыба, которую нельзя испортить... И мой рецепт поможет приготовить её хорошо!

Перемешиваем соль с белками двух яиц. Так она будет клеиться. Форель не нужно резать и чистить — только выпотрошить. Выстилаем половиной соли противень, кладём сверху рыбу. Другой половиной равномерно покрываем её. Старайтесь, чтобы соль не попадала к внутрь рыбы.

Вы учтите, будет вкусно.

Ставим рыбу в разогретую до 220 °С духовку на 25 минут. Жар должен идти сверху и снизу.

Достаём, ломаем затвердевшую соль — осторожно, чтобы не повредить форель. Снимаем с рыбы чешую — она с лёгкостью отойдёт. Выкладываем мясо на тарелку. Всё готово!

Вкус — супер-класс!

Нам потребуются

Форель целая – 1,3 кг
Яйцо – 2 шт.
Соль крупная – 3 кг

МАРИНОВАННАЯ СЁМГА

Основной ингредиент

Филе сёмги –
желаемое количество

Для первого маринада

Листья сельдерея –
1 маленький пучок
Лимон для сока –
половинка
Ягоды можжевельника
сушёные – 1 ст. л.
Перец чёрный дроблёный –
1 ст. л.
Соль крупная – 100–120 г
Сахар – 1 ст. л.

Для второго маринада

Укроп – 1 пучок
Лимон для сока – половинка
Масло оливковое – 200 г
Перец чёрный молотый –
по вкусу

С такой засолкой вам будет вкуснее и приятнее кушать.

Ягоды можжевельника давим пестиком и перемешиваем с остальными ингредиентами первого маринада. Засыпаем этой смесью сёмгу и оставляем в холодильнике на сутки. Затем моем рыбу и оставляем на полчаса в холодной воде.

Я уже пробовал эту рыбку. Слов нет. И у вас не будет!

Вытираем насухо. Перчим. К оливковому маслу добавляем лимонный сок и максимально измельчённый укроп. Маринуем сёмгу в этой смеси, ставим в холодильник.

Есть можно будет уже через час. Но вообще, чем дольше будете держать, тем лучше. Два месяца рыба спокойно простоит в холодильнике.

Наш российский народ долго ждать не любит. Так что сколько сможете!

Повар,
не умеющий
готовить бульона, не повар

СУПЫ

БОРЩ

Нам потребуются

Грудинка говяжья – 700 г
Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан
Свёкла – 2 шт.
Картошка – 3 шт.
Лук репчатый – 3 шт.
Морковь – 3 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Перец чили – 1–2 шт.
Помидоры, консервированные в собственном соку – 250–300 г
Чернослив – 200 г
Петрушка – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Масло сливочное – необходимое количество
Уксус столовый – 1 ч. л.
Вода – необходимое количество
Лавровый лист – 8–10 шт.
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный горошком – по вкусу
Перец чили полумолотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Все готовят борщ по-своему. И я готовлю так, как я знаю. Очень хорошо и вкусно получается. Проверьте!

Очищаем мясо от жира. Режем на небольшие кусочки, моем. Кладём в кастрюлю, заливаем водой на 3/4, подсыпаем лавровый лист, соль и чёрный перец. Ставим на средний огонь. Когда образуется пена, обязательно снимаем её. Варим около 40 минут.

Тем временем чистим овощи. Морковь и свёклу натираем на средней тёрке отдельно друг от друга. Лук и болгарский перец режем мелко, картошку крупно. Капусту и зелень шинкуем.

Единственное, что я люблю больше мяса, — это борщ.

Свёклу 3–4 минуты тушим на сливочном масле с уксусом. Так она не потеряет цвет.

В отдельной кастрюле растапливаем 35–40 г масла, жарим лук. Через 4 минуты добавляем перец, ещё через 4 — помидоры в собственном соку. Посыпаем красным перцем и базиликом, подливаем две-три столовые ложки мясного бульона. Добавляем морковь, через 4 минуты — свёклу, капусту и картошку. Всё перемешиваем. На 15 минут оставляем под крышкой на медленном огне.

Мясо к этому времени уже должно быть готово. Переливаем бульон вместе с ним в кастрюлю к овощам. Добавляем целый перец чили, чернослив и зелень. Перемешиваем, даём закипеть — и выключаем.

Это не борщ — это шедевр!

У Жоржа

Куриный суп с жаренными на мангале овощами

Нам потребуются

Бёдра куриные – 4 шт.
Баклажаны – 4 шт.
Лук репчатый – 4 шт.
Помидоры – 4 шт.
Перец рамиро – 4 шт.
Перец чили – 1 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Петрушка – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Масло сливочное – 80 г
Масло оливковое – 80 мл
Вода – 1,7 л
Лавровый лист – 5–6 шт.
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чили полумолотый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Вот — самый лучший летний суп.

Бёдра разрезаем на 2–3 части. Лук режем кубиками, чеснок и зелень измельчаем.

Нанизываем баклажаны, помидоры и перцы (кроме чили) на шампуры, кладём на мангал, жарим 7–8 минут с каждой стороны. Затем чистим помидоры и баклажаны от кожицы. Всё мелко нарезаем.

Готовить суп лучше всего в казане, но можно использовать и другую глубокую посуду. Ставим казан на мангал, разогреваем оба вида масла. Кладём курицу. Жарим её до румяной корочки и вынимаем из казана. На том же масле жарим лук вместе с чесноком.

Можем назвать этот суп «Четыре овоща», у нас тут всего по четыре.

Когда лук станет золотистым, возвращаем в казан курицу, подкладываем печёные овощи, сыплем специи.
Заливаем горячей водой. Перемешиваем.
Варим около 40 минут, даём закипеть, добавляем целый перец чили и зелень. Варим ещё 5 минут.

Честное слово, я не могу объяснить, какой у этого супа вкус, приготовьте и узнаете!

ТОМАТНАЯ УХА

Для основного блюда

Рыба любая – 700–800 г
Лук репчатый – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Сельдерей – 3 шт.
Паста томатная – 2,5 л
Бульон рыбный – 2 кубика
Масло сливочное – 150 г
Масло оливковое – 30 мл
Соль – по вкусу

Для гарнира

Чеснок – 6 зубчиков
Укроп – 1 маленький пучок
Лимон для сока – половинка
Багет – 1 шт.
Сыр гауда –
желаемое количество
Майонез – 200 г
Орегано – по вкусу

Очень даже деликатесный рецепт!

Нарезаем овощи любыми кусочками. Растапливаем в кастрюле сливочное масло и жарим их 6–7 минут. Заливаем томатной пастой и оставляем под крышкой на 20 минут.

В это время приготовим гарнир. Давим два зубчика чеснока, заливаем их оливковым маслом, подсыпаем орегано, перемешиваем. Режем багет на небольшие кусочки, смазываем их получившимся соусом, на 10 минут оставляем пропитываться. Затем отправляем в разогретую до 150 °C духовку ещё на 10 минут.

Давим в майонез оставшийся чеснок, подсыпаем измельчённый укроп, поливаем лимонным соком. Перемешиваем.

Понравится даже тем, кто не любит рыбу.

Когда овощи в томатной пасте сварятся, кидаем к ним бульонные кубики и хорошо перемешиваем погружным блендером. Солим. Укладываем в смесь нарезанную рыбу, ставим на средний огонь на 10–15 минут.

Порцию готового супа посыпаем тёртым сыром, добавляем ложку майонезного соуса, крошим в тарелку багет.

Пробуйте с удовольствием!

СПАС (АПУР)

традиционное армянское блюдо

Блюдо с двумя названиями — а значит, с удвоенным вкусом!

Варим крупу, пока она не станет мягкой.

Заливаем в большую кастрюлю йогурт и сливки, разбиваем к ним яйцо. Хорошо перемешиваем, подсыпаем варёную крупу, снова перемешиваем. Добавляем кипячёную воду.

А ещё это рецепт моего детства. Надеюсь, вам понравится.

Ставим на средний огонь, помешиваем, пока не закипит. ***В супе не должны образоваться комочки.*** После закипания перестаём перемешивать, солим и оставляем на 10 минут. Затем добавляем сливочное масло и измельчённую кинзу, варим ещё 5 минут.

Рекомендую попробовать не только горячим, но и холодным. Холодный апур ещё вкуснее!

Кстати

Очень вкусно будет, если добавить в суп крапиву.

Нам потребуются

Крупа пшеничная – 250 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Кинза – 1 большой пучок
Масло сливочное – 50 г
Йогурт 3 % – 2 л
Сливки 30 % – 600 мл
Вода – 2,3 л
Соль – по вкусу

Что ещё приготовить

НЕСКОЛЬКО КЛАССИЧЕСКИХ И ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ

ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ НА МАНГАЛЕ

традиционное армянское блюдо

Хашлама — отличное угощение к 23-му февраля.

Чем больше разных частей барашка, тем лучше вкус. Можно взять любые. Нарезаем мясо средними кусками, складываем в большую кастрюлю. Помидоры очищаем от кожицы и руками раздавливаем туда же.
Перцы подсовываем сбоку целиком. Заливаем любым пивом. Если не пьёте алкоголь, то можно водой.

Чтобы получить хороший вкус, не обязательно добавлять много специй. Хашлама — такой случай.

Ставим кастрюлю на открытый огонь. Пламя должно быть сильным. Не очень плотно закрываем крышкой — оставляем маленькую щель. Когда цвет мяса изменится, солим. После этого варим около получаса. В процессе варки периодически перемешиваем.

Один только бульон стоит многого, не говоря уже о мясе. Скорее пробуйте!

Кстати

Бульон из-под хашламы очень вкусен, налейте себе стаканчик.

Нам потребуются

Баранина, разные части: передняя ножка, шейка, рёбрышки и др. – 4 кг
Помидоры – 4 шт.
Перец полуострый – 3 шт.
Пиво или вода – 1 л
Соль – по вкусу

Телячье рагу на мангале

Нам потребуются

Филе телячье – 1 кг
Баклажаны – 3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Помидоры – 4 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Перец чили – 2 шт.
Чеснок – 8 зубчиков
Фасоль – 15–16 стручков
Базилик – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Петрушка – 1 пучок
Лук зелёный – 1 пучок
Паста томатная или помидоры, консервированные в собственном соку – 400 г
Масло подсолнечное – 100 г
Вода – 0,5 л
Хлопья перца чили– по вкусу
Соль – по вкусу

Самый летний рецепт, друзья-джан!

Срезаем с баклажанов листья, но не хвостики. При желании чистим; но не забывайте, что в кожице у них много витаминов. Отрезаем верхние части (с хвостиком; сантиметра на 2), но не выбрасываем — их будем класть в рагу прямо целиком. Режем баклажан кубиками, так же — болгарский перец, помидоры и репчатый лук. Перец чили режем кружочками, стручки фасоли — маленькими кусочками. Чеснок давим плоской стороной ножа, не измельчаем сильно. Зелень шинкуем. Мясо режем на куски небольшого размера.

Ещё подготовьте заранее лаваш — с ним будет вкуснее!

Лучше всего готовить в казане, но можно использовать и другую глубокую посуду. Жар должен быть средний. Ставим казан на огонь, разогреваем масло. Первыми жарим лук, чеснок и перец чили. Когда лук станет золотистым, подкладываем мясо. Жарим, пока оно не подрумянится со всех сторон, затем кладём остальные овощи, сверху — томатную пасту или помидоры в собственном соку. Перемешиваем, но не сильно — мясо должно остаться под овощами. Добавляем кипячёную воду. Закрываем крышкой, оставляем на 20–30 минут. За пять минут до конца подсыпаем зелень и специи.

Не еда — просто бомба!

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КРОЛИКА НА МАНГАЛЕ

Нам потребуются

Тушка кролика – 1 шт.
Лук репчатый – 6 шт.
Помидоры – 7 шт.
Перец рамиро – 5 шт.
Перец чили – 3 шт.
Чеснок – 6 зубчиков
Базилик – 1 пучок
Петрушка – 1 пучок
Масло оливковое – 80 мл
Вода – 300 мл
Хлопья перца чили – по вкусу
Перец чили молотый – по вкусу
Хмели-сунели – по вкусу
Соль – по вкусу

Есть гарантия, что получится вкусно!

Помидоры чистим от кожицы, перец рамиро — от семян и перегородок. Нарезаем все овощи мелкими кубиками, зелень шинкуем.

Кролика моем, чистим от внутренностей. Почки и сердечко можно оставить. Режем тушку на куски среднего размера, мясо с костей не снимаем.

Чахохбили готовят, наверное, миллионы людей, и каждый по своему рецепту. Но все они похожи тем, что получается вкусно.

Готовить лучше всего в казане, но можно использовать и другую глубокую посуду. Огонь должен быть слабый. Разогреваем казан над углями и жарим кролика без масла 5–6 минут. Затем добавляем масло и помидоры. Они дадут хороший сок. Через 10 минут подкладываем лук. Ещё через 10 — перцы. Закрываем крышкой на 5 минут. Затем посыпаем специями,подливаем кипячёной воды, снова закрываем — на 15 минут. Наконец, добавляем чеснок и зелень, закрываем на 5 минут.

Послушайте, как журчит кипящий сок. Как будто говорит: «Я готов, кушай уже!»

ГАМБУРГЕР НА МАНГАЛЕ

Для основы

Булочки для гамбургеров – 5 шт.
Фарш говяжий с жиром – 1 кг
Яйцо куриное – 2 шт.
Баклажаны – 1 шт.
Помидоры – 1–2 шт.
Лук репчатый – 1–2 шт.
Чеснок – 4–5 зубчиков
Корнишоны – 3–4 шт.
Тимьян – 7–8 веточек
Салат листовой –
желаемое количество
Сыр чеддер –
желаемое количество
Мука пшеничная – 2 ст. л.
Масло оливковое – 30 мл на раз
Масло растительное – 80 мл
Вода – 80–100 мл
Перец чёрный молотый –
по вкусу
Соль – по вкусу

Для соусов

Соус гранатовый – 2 ст. л.
Соус сирача – 1 ст. л.
Майонез – 3 ст. л.
Горчица сладкая зернистая –
2 ст. л.

Дополнительно

Одноразовые алюминиевые формы
для выпечки

Рецепт специально для детей. Любого возраста.

Баклажаны режем кружочками — по одному на гамбургер — и замачиваем в подсоленной воде на полчаса.
Из килограмма фарша получится пять котлет. Лепим их.
Для соуса смешаем соус: сирача, горчицу и майонез. Для второго то же, но вместо сирача — гранатовый соус.
Ставим на мангал сковороду, разогреваем оливковое масло.
Перемешиваем одно яйцо, муку, воду, чёрный перец и соль.
Лук режем колечками и окунаем в смесь. Всё выливаем на сковороду. Добавляем 2–3 веточки тимьяна. Жарим, пока лук не станет золотистым, снимаем.

Не забывайте: не скажете «вах, мама-джан» — ничего не получится.

Снова разогреваем масло, жарим несколько минут измельчённый чеснок и 5 веточек тимьяна. Разрезаем булочки пополам, промокаем ими сковороду – чтобы в каждую впиталось немного масла; сыплем на них не прилипший чеснок. Несколько минут жарим в той же сковороде баклажаны.
Котлеты смазываем яйцом и выкладываем на разогретую над мангалом решётку. Несколько минут подержим рядом и булочки.
Когда котлеты изменят цвет, солим и перчим их с обеих сторон.
Всего жарим около 20 минут. На последние несколько минут кладём на котлеты по кусочку сыра и накрываем алюминиевой формой.
Собираем гамбургер. Смазываем булочку соусом, выкладываем котлету, нарезанные корнишоны, кружочки халапеньо и помидоры. Затем — баклажан, лук и салат. Втыкаем деревянную шпажку, чтобы закрепить для подачи.

На что похоже? На то, что у нас получилось обалденно вкусно!

Кстати

1. Чтобы было ещё вкуснее, можно обмотать котлеты беконом.
2. Можно приготовить рубленые котлетки из рыбы для разнообразия.

КЮФТА́ НА КОСТРЕ

традиционное армянское блюдо

Предлагаю вам приготовить это блюдо по старинному рецепту. Но будьте готовы к тому, что это непросто.

Мясо снимаем с кости. Делим на кусочки примерно по 200 г — так будет легче. Отбиваем кухонным молотком не менее 20 минут. Мясо должно стать как крем. В процессе удаляем все сухожилия.

Лук нарезаем мелкими кубиками, добавляем его к мясному крему вместе с яйцами и солью.

В отдельной посуде смешиваем молоко и воду. В этой смеси смачиваем руки, чтобы взбивать мясной крем. Резкими, короткими и по возможности быстрыми движениями шлёпаем его о стенку посуды. Это займёт 15–20 минут.
Руки почаще смачиваем. Затем режем маленькими кубиками холодное сливочное масло, смешиваем его с мясом — и снова взбиваем несколько минут.

Помню, как бабушка собирала всех своих внуков, усаживала за стол и наказывала отбивать мясо... А сама строго следила!

Ставим на открытый огонь глубокую ёмкость — таз или кастрюлю, заливаем 4–5 л холодной воды. Чем больше тем лучше.

Из мясного крема лепим три шарика — по полкило весом. Руки для этого снова смачиваем в смеси из воды и молока. Кладём шарики в воду, не дожидаясь закипания.
Можно минимально подсолить. Когда закипит, снимаем пену и оставляем под крышкой на 40–45 минут. Чтобы проверить готовность, протыкаем шарики ножом. Мясной сок выходить не должен, только масло.

Кюфта — очень уважаемое блюдо в Армении. Его подают на свадьбах и других праздниках. Приготовьте — оно стоит приложенных усилий.

Нам потребуются

Огузок говяжий – 1,5 кг
Лук репчатый – половинка
Яйцо куриное – 2 шт.
Масло сливочное – 80–100 г
Молоко – необходимое количество
Вода – необходимое количество
Соль – по вкусу

ХАПАМА ИЗ ФОРЕЛИ НА КОСТРЕ

традиционное армянское блюдо

Надо иметь хороший аппетит, хорошее настроение и готовить с душой. Тогда вкусно получится!

Мелко режем два очищенных от кожицы помидора, один перец, одну луковицу и один пучок эстрагона. Всё перемешиваем в блендере вместе с чесноком и стаканом воды.

Картофелины чистим и разрезаем вдоль на три части, не больше. Оставшийся помидор нарезаем кружочками, лук — полукольцами, перец — полосками. Сделаем всё заранее, чтобы не спешить позже.

Очищаем форель от внутренностей и чешуи, промываем. Делаем на спине несколько надрезов в сантиметр глубиной.

Вы уже знаете, что будет вкусно.

Ставим сковороду на открытый огонь, разогреваем на ней оба вида масла (с одним рыба может подгореть). Жарим половину нарезанной луковицы до золотистого цвета. В это время другую половину вместе с помидорами и эстрагоном закладываем внутрь форели.

Когда лук поджарится, добавляем к нему пропущенную через блендер массу. Вливаем 50 мл воды. Ждём закипания, солим, перчим. Затем кладём форель. Обсыпаем её со всех сторон картошкой, перцем и помидорами (если остались). Добавляем лавровый лист и закрываем крышкой. Всё будет готово, когда картошка станет мягкой.

Мы в Армении очень любим хапаму. Даже песня есть такая: «Хапама-джан, хапама...»

Нам потребуются

Форель – 3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Помидоры – 3 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Картошка – 5 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Эстрагон – 2 маленьких пучка
Масло сливочное – 20 г
Масло подсолнечное – 20 мл
Вода – 200–250 мл
Лавровый лист – 4–5 шт.
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

ТОЛМА НА МАНГАЛЕ

традиционное армянское блюдо

Для основного блюда

Фарш говяжий с жиром – 1,5 кг
Рис круглозёрный – 400 г
Зелень винограда свежие – необходимое количество (рассчитать точно трудно)
Лук репчатый – 1 шт.
Лук зелёный – 1 пучок
Листья чеснока – 1 пучок
Петрушка – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Укроп – 1 пучок
Помидоры, консервированные в собственном соку – 500 г
Паста томатная – 140 г
Масло подсолнечное – 100 мл
Вода – необходимое количество
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – 1–2 ч. л.
Хлопья перца чили – 1 ч. л.
Перец чили молотый – 1 ч. л.
Соль – по вкусу

Для соуса

Чеснок – 2 зубчика
Лук зелёный – несколько стрелок
Мацони – 500 мл
Вода – 60 мл
Соль – по вкусу

«Вах, мама-джан!» — и в путь!

Варим виноградные листья в кипящей подсоленной воде 1,5–2 минуты. Их цвет должен поменяться.

Рис варим до полуготовности и высыпаем в фарш. Добавляем консервированные в собственном соку помидоры, томатную пасту, подсолнечное масло, измельчённые лук и зелень, специи. Хорошо перемешиваем.

Заворачиваем фарш в виноградные листья.

Вот тут нужно терпение... Но оно вознаградится!

Выкладываем толму в кастрюлю в несколько слоёв. Заливаем водой. ***Она должна достичь верхнего слоя, но не покрыть его.*** Кладём сверху тарелку (как гнёт, чтобы верхние листья не развернулись) и накрываем крышкой.

Ставим кастрюлю на мангал или плиту. Жар должен быть средний. Когда вода закипит, немного убавляем его. Вариться толма будет 1 час.

За это время приготовим к ней хороший соус. Измельчаем лук, давим чеснок. Сыплем их в мацони, солим. Добавляем воду, хорошо перемешиваем.

Когда толма будет готова, аккуратно вынимаем её из кастрюли ***по одной*** (чтобы не развалилась).

Как это может быть невкусно?!

КЕР У СУС

традиционное армянское блюдо

Нам потребуются

Вырезка телячья – 1 кг
Лук репчатый – 4 шт.
Картошка – 4 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Перец рамиро – 2 шт.
Перец чили – 2 шт.
Горох консервированный – 400 г
Петрушка – 1 маленький пучок
Кинза – 1 маленький пучок
Масло подсолнечное – 50 мл
Паста томатная – 100 г
Укроп измельчённый – по вкусу
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

«Кер у сус» по-армянски значит «ешь и молчи». Садись, кушай и ничего не говори — потому что это очень вкусно.

Режем мясо на маленькие полосочки — меньше 1 см толщиной и 6–7 см в длину.

Болгарский перец нарезаем соломкой, рамиро — колечками, чили — кружочками. Картошку чистим и режем соломкой, лук — полукольцами.

Во время приготовления разговаривать ещё можно.

Разогреваем на сковороде масло и выкладываем мясо. Одновременно в другой сковороде жарим картошку. Через 6–7 минут, когда мясо изменит цвет, снимаем его с огня. В той же сковороде поджариваем до золотистого цвета лук. Добавляем весь перец, жарим ещё несколько минут. Подкладываем мясо и томатную пасту, затем — картошку, горошек и специи. Всё потихоньку, чтобы не разломать картошку, перемешиваем. Через 5–6 минут всё будет готово. В самом конце подсыпаем измельчённые петрушку и кинзу.

Вот самый интересный момент приготовления. Момент, когда вы пробуете!

Кстати

Можно взять любое мясо, не обязательно телятину.

ТЖВЖИК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

традиционное армянское блюдо

Нам потребуются

Печень телячья – 1,5 кг
Лук репчатый – 0,5 кг
Помидоры – 3 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Перец чили – 2–3 шт.
Петрушка – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Лечо с помидорами – 10 ст. л.
Паста томатная – 1 ст. л.
Масло сливочное – 100 г
Масло оливковое – 50–60 мл
Перец чёрный молотый – по вкусу
Перец красный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Тжвжик в Армении очень знаменит. Про него даже есть фильм.

Помидоры разрезаем на несколько частей и очищаем от семян, потом режем полосочками.
Лук нарезаем полукольцами, перец чили — кружочками.
Чеснок, петрушку и кинзу измельчаем.

Печень моем и чистим от плёнок. Режем на небольшие кусочки.

А печень, к тому же, ещё и очень полезна.

Разогреваем на сковороде оливковое масло. Жарим лук до золотистого цвета, снимаем. Подливаем масла и выкладываем печень. Через 5 минут возвращаем лук. Ещё через 5 минут добавляем лечо и томатную пасту, перчим. Оставляем под крышкой на 6–7 минут. Добавляем помидоры и перец, сливочное масло, солим. Перемешиваем. Оставляем под крышкой на 10 минут. Наконец, добавляем чеснок и зелень, готовим ещё 2 минуты.

Вот и заканчивается история нашего тжвжика. Осталось только съесть его!

Кстати

Можно готовить тжвжик и из печени других животных, также из желудка, а ещё из птичьих сердечек.

АРМЯНСКАЯ АРИСА

традиционное армянское блюдо

Для основы

Зерна пшеницы – 1 кг
Бёдра индейки – 1,5 кг
Масло сливочное – желаемое количество
Вода – необходимое количество
Соль – 1 ст. л.

Дополнительно

Огнеупорные кирпичи – 2 шт.

Ариса — очень популярное блюдо в Армении. Готовят его обычно в холодное время года.

Индейку несколько часов держим в холодной воде, чтобы из неё ушла кровь — тогда при варке не будет пены. Снимаем с бёдер кожу. Пшеницу несколько раз промываем тёплой водой.

Высыпаем пшеницу в большую кастрюлю, сверху кладём индейку. Заливаем 4,5 л воды.

Ариса — вкуснейшее блюдо совсем без специй, разве что с солью.

Лучше всего положить на конфорку огнеупорные кирпичи, а сверху поставить кастрюлю. Закрываем крышкой, оставляем маленькую щёлочку. Делаем огонь чуть сильнее самого слабого, когда вода закипит — убавляем до минимума и оставляем на 6–7 часов. После этого вынимаем из бёдер косточки; они выйдут с лёгкостью. Мясо возвращаем в кастрюлю. Солим. Долго и интенсивно перемешиваем. Мясо должно размягчиться почти до состояния каши. Размазываем его по стенкам.

Снова ставим на медленный огонь (не забываем о кирпичах) — минут на 10, чтобы подогреть. В это время растапливаем масло, чтобы добавить несколько столовых ложек в одну порцию арисы.

Есть в этом блюде что-то особенное, душа...

Кстати

Ещё можно готовить арису из курицы или баранины.

ГУЛЯШ В КРАСНОМ ВИНЕ

Основной секрет вкусного приготовления — хорошее настроение. Добавьте его в список ингредиентов!

Режем говядину на маленькие кусочки. Растапливаем масло в кастрюле, выкладываем мясо, жарим около 10 минут. Если кастрюля небольшая, лучше готовить в два захода по полкило.

Параллельно 6–7 минут поджариваем на сковороде нарезанные бекон и шампиньоны.

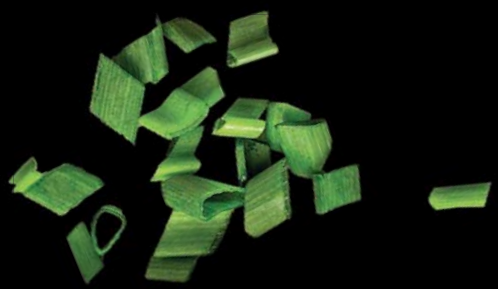
А в Европе гуляш называют рагу.

Вынимаем пожарившееся мясо из кастрюли, засыпаем туда мелко нарезанные морковь и сельдерей. Тушим 6–7 минут, добавляем лук и шампиньоны с беконом, посыпаем мукой. Подкладываем мясо. Перемешиваем, заливаем вином, солим, перчим. Тушим около часа, можно немного больше. Гуляш должен получиться густым. Вино сильно выкипит.

Запах необъяснимый, и вкус — тоже!

Нам потребуются

Вырезка говяжья – 1 кг
Бекон свиной – 200 г
Лук маринованный – 300 г
Шампиньоны – 250 г
Морковь – 2 шт.
Сельдерей – 4 шт.
Вино сухое красное – 1 л
Масло сливочное – 70–80 г
Мука пшеничная – 1,5 ст. л.
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу



ОССОБУКО – ТЕЛЯТИНА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Нам потребуются

Голяшка телячья – 1 шт.
Бульон говяжий – 2 кубика
Лук репчатый – 6 шт.
Морковь – 6 шт.
Чеснок – 6 шт.
Стебли сельдерея – 3 шт.
Помидоры, консервированные в собственном соку – 500 г
Розмарин – несколько веточек
Тимьян – несколько веточек
Мята – несколько листьев
Лавровый лист – 6– 7 шт.
Мука – необходимое количество
Паста томатная – 2 ст. л.
Масло оливковое – 50–60 мл
Вода – 600 мл
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль крупная – по вкусу

Кости дают этому блюду много хорошего вкуса.

Разрезаем голяшку поперёк на куски в 5–6 см толщиной. Солим их, обваливаем в муке.

Все овощи мелко нарезаем. Не забываем почистить морковь и отрезать ненужные нам листья у сельдерея. Розмарин, тимьян и мяту шинкуем.

Разводим в кипятке бульонные кубики.

Ни один итальянец не скажет вам, что вы приготовили его национальное блюдо неправильно.

Разогреваем в кастрюле масло. Жарим мясо, пока оно не покраснеет, затем вынимаем его из кастрюли. Высыпаем туда лук и жарим до золотистого цвета. Добавляем оставшиеся овощи, помидоры в собственном соку, томатную пасту и лавровый лист. Смешиваем розмарин, тимьян и мяту, высыпаем к овощам. Подкладываем мясо, перемешиваем так, чтобы мясо большей частью ушло под овощи. Заливаем говяжий бульон, топим в нём оставшееся на поверхности мясо. Перчим. Закрываем крышкой и оставляем на медленном огне на 1 час.

Тут вы должны сказать: «Вах, мама-джан, и вах, мамма миа, как получилось у нас!»

ФАРШИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАН

Нам потребуются

Фарш телячий – 1 кг
Баклажаны – 4 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Укроп – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Лечо любое – 500 г
Сыр любой – желаемое количество
Масло подсолнечное – 80–100 мл
Вода – 50 мл
Орегано – по вкусу
Перец чили полумолотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Если для гостей будете делать, они останутся очень довольны.

Режем лук маленькими кубиками, измельчаем чеснок, укроп и кинзу. Добавляем их к фаршу, солим, перчим. Хорошо перемешиваем.

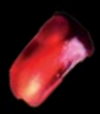
У баклажанов отрезаем хвостики. Чистим их, если хотим; но не забывайте, что в кожице у них много витаминов. Разрезаем пополам, делаем в мякоти несколько надрезов (так потом будет проще её вычищать). Разогреваем в сковороде масло, жарим мякотью вниз до румяного цвета. Снимаем, ложкой вычищаем большую часть мякоти, чтобы получились лодочки. Вынутую мякоть отправляем обратно на сковороду, добавляем к ней лечо. Сыплем орегано и соль. Подливаем кипячёную воду. Готовим около 10 минут.

Не забудьте сказать «вах, мама-джан!», чтобы получилось вкуснее!

Заправляем лодочки фаршем. Выкладываем их в поддон для запекания, заливаем приготовленной на сковороде смесью. Ставим в разогретую до 220 °С духовку, нагрев делаем верхний и нижний. Через 20 минут достаём, посыпаем тёртым сыром. Отправляем в духовку ещё на 10 минут.

Много теряет тот, кто не ест баклажаны!

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Нам потребуются

Филе говяжье – 500–600 г
Лук репчатый – 2 шт.
Шампиньоны – 10-12 шт.
Перец болгарский – 8 шт.
Морковь – 1–2 шт.
Лук зелёный – 1 маленький пучок
Укроп – 1 маленький пучок
Петрушка – 1 маленький пучок
Кинза – 1 маленький пучок
Сыр гауда – по вкусу
Сыр козий – по вкусу
Масло сливочное – 100 г
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу

Блюдо не только вкусное, но ещё и очень красивое.

Отрезаем верхние части перцев, оставшиеся чашечки чистим от семян. Верхушки не выбрасываем (кроме хвостиков), мелко режем — пойдут в начинку. Шампиньоны нарезаем ломтиками. Морковь натираем на средней тёрке. Лук и зелень измельчаем. Говядину режем очень маленькими кусочками.

Растапливаем на сковороде 50 г сливочного масла, выкладываем мясо. Минут через 6–7 солим, перчим, подсыпаем лук. Когда он станет золотистым, добавляем болгарский перец (измельчённые верхушки) и шампиньоны. Через несколько минут подсыпаем морковь и зелень. Жарим ещё 5 минут.

Кстати, на праздничный стол идёт, как считаете?

Натираем гауду на мелкой тёрке. Наполовину заправляем чашечки начинкой из мяса и овощей, подсыпаем сыра, затем снова кладём начинку. Сверху пристраиваем небольшой кусочек козьего сыра.

Хорошо промазываем поддон для запекания сливочным маслом, ставим перцы. Отправляем в разогретую до 220 °С духовку на 25 минут.

Наши красавчики готовы!

АССОРТИМЕНТ ШАШЛЫКОВ В ДУХОВКЕ

Нам потребуются

Мякоть свиная – желаемое количество
Рёбрышки свиные – желаемое количество
Филе куриное – желаемое количество
Филе индейки – желаемое количество
Ломтики филе индейки – желаемое количество
Фарш из свинины и говядины – желаемое количество
Лук репчатый – 2 шт. на 1 кг фарша (в остальном — желаемое количество)
Перец болгарский – желаемое количество
Вода – 2–3 стакана
Карри – по вкусу
Базилик измельчённый – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Хлопья перца чили – по вкусу

Хороший рецепт для тех, кто хочет шашлыка, но не имеет возможности жарить его на костре.

Подготовка. Всё мясо, лук и перец нарезаем средними кусками.

Кебаб и рулетики. Натираем в фарш две луковицы на средней тёрке. Добавляем базилик, красный и чёрный перец. Перемешиваем. Закрываем фольгой и на 20 минут отправляем в холодильник.

Намазываем охлаждённым фаршем ломтики индейки, заворачиваем рулетики. Разрезаем их на части в 3–4 см толщиной. Из оставшегося фарша лепим кебаб. О том, как правильно это сделать, подробно рассказывает рецепт «Классический куриный кебаб с вариациями».

Курица. Посыпаем филе карри, красным перцем и солью, поливаем маслом. Перемешиваем.

Свинина. Рёбрышки и мякоть маринуем в одной посуде. Посыпаем их базиликом, красным перцем и солью. Перемешиваем.

А представляете, как понравится детям?

Приготовление. Насаживаем мясо на деревянные шпажки для шашлыка вместе с овощами. Рулетики протыкайте так, чтобы они не разворачивались.

Все шампуры выкладываем на противень и ставим в разогретую до 250 °С духовку на 40 минут. Чтобы мясо не пригорело, можно поставить под противень мисочку с водой.

Не то же самое, что на костре, но — очень хорошо. К тому же оригинально.

Не готовьте одинокой еды!

ГАРНИРЫ И ЗАКУСКИ

АДЖИКА

Чистим сладкий перец от семян и пропускаем через мясорубку. Решётка должна быть со средними отверстиями. Отдельно через мясорубку с той же решёткой пропускаем чеснок и перец чили. Петрушку очень мелко режем. Понемногу добавляем воду к томатной пасте, помешиваем. Паста должна остаться густой.

Готовить можно на плите или на мангале. Огонь должен быть очень медленным. Удобнее всего использовать казан, но можно взять и другую глубокую посуду. Аджику нужно довести до кипения и варить после этого 1 час 15 минут.

Разогреваем в казане масло и начинаем варить сладкий перец. Сразу добавляем томатную пасту. ***Всю варку нужно периодически помешивать аджику, чтобы она не пригорела.*** Примерно через 20 минут после закипания добавляем чеснок и перец чили. Солим и перчим. За 10–15 минут до конца приготовления добавляем петрушку и подсолнечное масло. Без перерыва мешаем оставшееся время.

Кстати

Важно! Хранить аджику можно ***только в стеклянной таре.***

Нам потребуются

Перец сладкий красный – 5 кг
Перец чили – 1 шт.
Чеснок – 2 головки
Петрушка – 1 пучок
Паста томатная – 0,5 кг
Подсолнечное масло – 100 мл
Вода – 200–250 мл
Перец красныйполумолотый – по вкусу
Соль – по вкусу

ВИННЫЙ СОУС К МЯСУ

Помидоры выкладываем на холодную сковороду, разминаем в кашу. Добавляем уксус, мёд, масло, солим и перчим. У целой головки чеснока отрезаем её нижнюю часть, примерно на сантиметр, чтобы получилась плоская сторонка. Ставим головку на отдельную сковороду, жарим 6–7 минут. После этого дольки легко достанутся. Берём не меньше половины, мелко нарезаем и разминаем ножом. Добавляем в соус вместе с небольшим количеством вина и перемешиваем.

Теперь ставим на огонь. Не забываем помешивать. После жарки пропускаем через крупное сито или дуршлаг.

Кстати

Если не варить соус и не добавлять к нему вино и чеснок, то в нём можно мариновать шашлык.

Нам потребуются

Помидоры, консервированные в собственном соку – 120–130 г
Чеснок – 1 головка
Мёд – 3 ст. л.
Вино – любое по вкусу
Подсолнечное масло – 50 мл
Уксус бальзамический – 1 ст. л.
Перец красный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

СОУС-МАРИНАД ДЛЯ РЫБЫ

Режем лук маленькими кубиками и измельчаем в блендере вместе с томатной пастой. Затем сливаем большую часть получившегося соуса в отдельную посуду, а к оставшейся добавляем сметану. Насыпаем в блендер чеснок и специи. Выжимаем ко всему один лимон, добавляем подсолнечное масло и снова измельчаем. Хорошо перемешиваем с соусом из лука и томатной пасты.

Мариновать рыбу нужно около трёх часов.

Кстати

Рыба любит соль — её можно добавлять больше, чем указано.

Нам потребуются

Лук репчатый – 0,5 кг
Лимон для сока – 1 шт.
Паста томатная – 0,5 кг
Сметана – 400 мл
Масло подсолнечное – 200 г
Чеснок сухой – 3 ст. л.
Укроп измельчённый – 1 ст. л.
Перец чили полумолотый – 1 ст. л.
Перец чёрный молотый – 1 ст. л.
Соль – 2 ст. л.

СОУС ИЗ ОВОЩЕЙ И ЧАЯ К ШАШЛЫКУ

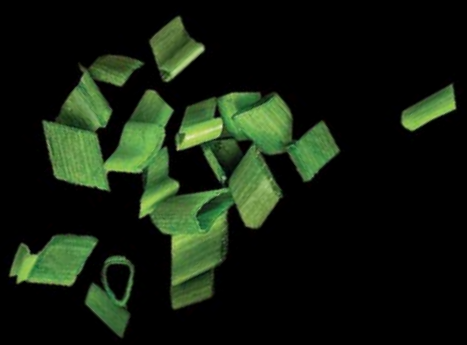
Болгарский перец очищаем от семян, мелко нарезаем вместе с луком. Жарим овощи до золотистого цвета, перчим и жарим ещё несколько минут.
Затем подливаем чай из чабреца, добавляем лимонный сок и крахмал. Хорошо перемешиваем. Солим по вкусу, готовим ещё около 5 минут.
Наконец, перемешиваем соус в блендере — и всё готово!

Нам потребуются

Лук репчатый – 1 шт.
Перец болгарский – половинка
Лимон для сока – половинка
Чай из чабреца – 100–120 мл
Масло подсолнечное – 1 ст. л.
Перец красный молотый – 1 ст. л.
Крахмал – 1 ч. л.
Соль – по вкусу

СЛИВОЧНЫЙ СОУС С ГРИБАМИ К МЯСУ

Репчатый лук и чеснок нарезаем мелкими кубиками, лук-порей и перец чили — колечками, а грибы — ломтиками. Всё, кроме шампиньонов, жарим на подсолнечном масле, пока лук не станет золотистым. Тогда добавляем шампиньоны, сливки и чёрный перец, перемешиваем. Жарим 5–6 минут на медленном огне.



Нам потребуются

Шампиньоны – 200–250 г
Лук репчатый – 1 шт.
Лук-порей – 2 шт.
Перец чили острый – 1 шт.
Чеснок – 3–4 зубчика
Сливки – 250 мл
Масло подсолнечное – необходимое количество
Перец чёрный молотый – по вкусу

СОУС ПЕСТО И САЛАТ С МАКАРОНАМИ

Соус

Нарезаем базилик и измельчаем его в блендере с 2 ст. л. оливкового масла. Добавляем в блендер чеснок, натёртый пармезан, кедровый орех, перец и соль. Измельчаем, добавляем 6 ст. л. оливкового масла, измельчаем ещё. Вот и всё!

Салат

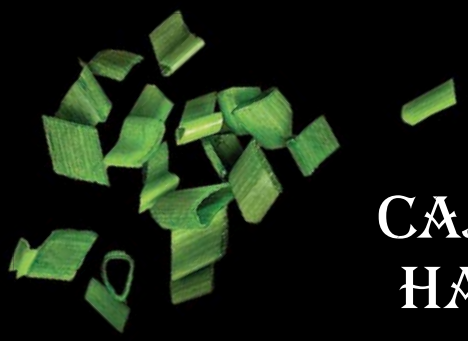
Макароны варим и охлаждаем. Добавляем к ним разрезанные пополам помидоры, салатные листья, соус песто и 3 ст. л. оливкового масла. Можно потереть в салат пармезан. Перемешиваем — и готово!

Для соуса

Чеснок – 2 зубчика
Орех кедровый – 100 г
Пармезан – 100 г
Базилик зелёный – 1 пучок
Масло оливковое – 11 ст. л.
Перец молотый чёрный – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Для салата

Макароны трубочки – 1 кг
Помидоры черри – 300 г
Салатные листья –
желаемое количество
Масло оливковое – 3 ст. л..



САЛАТ ИЗ ПЕЧЁННЫХ НА КОСТРЕ ОВОЩЕЙ

Печём баклажаны, перцы и помидоры на мангале. Используйте решётку или шампур, как вам удобно. Для этого не потребуется много времени — не больше 10 минут. Затем все овощи (кроме перца чили) чистим от кожицы и нарезаем маленькими кубиками. Свежую зелень измельчаем. Всё смешиваем в салатнице вместе с оливковым маслом, солью и перцем.

Кстати

Во время чистки баклажана выделяется сок. Соберите его и охладите. По желанию можно посолить и поперчить. Он вкусен и полезен для здоровья — снижает сахар в крови.

Нам потребуются

Баклажаны – 6–7 шт.
Перец болгарский – 5–6 шт.
Перец чили – 4 шт.
Помидоры – 4–5 шт.
Базилик – 1 небольшой пучок
Укроп – 1 небольшой пучок
Петрушка / кинза – 1 небольшой пучок
Масло оливковое – по вкусу
Перец молотый чёрный – по вкусу
Соль – по вкусу

ОВОЩНОЙ ГАРНИР С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

Лук нарезаем полукольцами, перец — кубиками, а шампиньоны — плоскими кусочками. Морковь натираем на крупной тёрке.

Готовить можно на мангале или на плите. Разогреваем на сковороде масло и обжариваем лук до золотистого цвета. Добавляем к нему морковь и шампиньоны. Через несколько минут добавляем перец, ещё через несколько — помидоры черри. Резать их не нужно. Жарим, пока овощи не станут мягкими. Не забываем помешивать.

Нам потребуются

Шампиньоны – 15 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Перец болгарский – 2–3 шт.
Помидоры черри – 20 шт.
Морковь – 3 шт.
Масло подсолнечное – необходимое количество

ОВОЩНОЙ ГАРНИР В СЛИВКАХ

Лук-порей и кабачки нарезаем кружочками, репчатый лук — полукольцами. Перец очищаем от семян и режем полосками. Брокколи нарезаем как угодно.

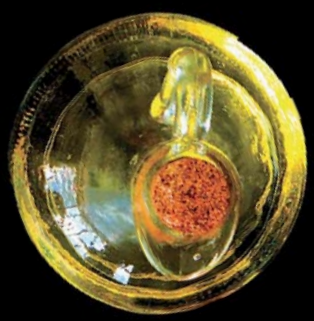
Жарить можно на костре или на плите. Огонь делаем средний. Масла нужно немного.

Сначала почти все овощи будем готовить отдельно друг от друга.

В большой сковороде жарим оба вида лука до золотистого цвета. После лука жарим перец. После перца — кабачки. К поджаренным кабачкам, не снимая их, добавляем брокколи. Через несколько минут возвращаем на сковороду лук и перец, добавляем помидоры и оливки. Заливаем сливки, солим, перчим. Всё перемешиваем и тушим до готовности ещё несколько минут.

Нам потребуются

Кабачок – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Лук-порей – 2 шт.
Перец сладкий – 6–7 шт.
Брокколи – 1 головка
Помидоры черри – 20 шт.
Оливки без косточек – 30 шт.
Сливки 20 % – 250 мл
Масло оливковое – необходимое количество
Перец молотый чёрный – по вкусу
Соль – по вкусу



У Жоржа

РИСОВАЯ БАШЕНКА

В приготовлении нет ничего сложного, главное — это подача.

Варим рис. Очень мелко режем перец и зелень, перемешиваем их.

Используем глубокую разъёмную форму для выпечки без дна. Выкладываем в неё половину риса.. Чтобы было красивее, можно выложить не ровно, а под углом. Сверху насыпаем тонким слоем зелень с перцем, а затем доверху выкладываем рис. Зеленью ещё можно немного посыпать сверху.

Нам потребуются

Рис круглозёрный

Перец сладкий

Петрушка

Розмарин

Тимьян

Мята

Вода

желаемое количество

ОРЖА
У Жоржа

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАПРИКОЙ

Готовим обычное картофельное пюре. Затем нарезаем болгарский перец маленькими кубиками, высыпаем в пюре и хорошо перемешиваем.

Используем глубокую разъёмную форму для выпечки без дна. Заполняем её пюре — и выкладываем на тарелку, как куличик.

В блендере перемешиваем петрушку, чеснок, оливковое масло и сок половинки лимона. Получившимся соусом поливаем пюре.

Кстати

Оставшийся лимон можно нарезать кружочками и выложить рядом с пюре, украсив подачу.

Нам потребуются

Картошка – желаемое количество
Перец болгарский разных цветов – от 3 шт.
Чеснок – 2–3 зубчика
Петрушка – маленький пучок
Лимон для сока – 1 шт.
Масло оливковое – 1–2 ст. л.

ПЕЧЁНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛОДОЧКИ С СЫРОМ И АЙВОЙ

Разогреваем духовку до 250 °С и оставляем в ней картошку на 50 минут. Потом разрезаем картофелины вдоль на две половинки. Столовой ложкой вынимаем и откладываем в отдельную миску мякоть. Делаем это осторожно, чтобы не порвать шкурку. Нарезаем болгарский перец и айву мелкими кубиками, смешиваем их с картофельной мякотью. Добавляем зелень и масло, солим. Всё перемешиваем, чтобы картошка превратилась в пюре. Теперь заправляем нашей смесью «лодочки», а сверху посыпаем натёртым сыром. После этого отправляем в духовку на 30 минут. Температуру снижаем до 180 °С.

Кстати

Не снимайте с айвы шкурку — в ней все витамины.

Нам потребуются

Картошка
Болгарский перец
Айва
Сыр гауда
Свежая зелень
Масло сливочное
Соль

желаемое количество

ОВОЩНОЙ ОМЛЕТ НА МАНГАЛЕ

Шинкуем свежую зелень, лук режем маленькими кубиками. Баклажаны, перец и помидоры печём на мангале. Для этого не потребуется много времени — не больше 10 минут. Используйте решётку или шампур, как вам удобно. Затем чистим овощи от кожицы и мелко режем. Из перцев не забудьте убрать семена.

Ставим глубокую сковороду на мангал, растапливаем в ней масло, выкладываем баклажаны, перцы и помидоры. Немного держим их на огне и добавляем репчатый лук со свежей зеленью. Солим и перчим. Затем хорошо взбиваем яйца и заливаем ими овощи. Накрываем лавашем и ждём несколько минут.

Кстати

Снятый с омлета лаваш не выбрасывается и не съедается просто так. Армяне любят использовать его для сервировки других блюд. Попробуйте и вы. Например, его можно посыпать зеленью и выложить сверху шашлык.

Нам потребуются

Яйцо куриное – 5 шт.
Баклажаны – 4–5 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Перец болгарский – 2–3 шт.
Помидоры – 3–4 шт.
Лаваш – 1 шт.
Укроп – 1 пучок
Петрушка – 1 пучок
Лук зелёный – 1 пучок
Масло сливочное – 60–70 г
Перец чёрный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

МАЛЕНЬКИЕ САРДИНКИ НА МАНГАЛЕ

Готовить можно на плите или мангале.

Смешиваем муку с солью и обваливаем в них сардины. На разогретую глубокую сковородку наливаем большое количество масла — сардины должны полностью погрузиться. Выкладываем их по одной, чтобы не склеивались. Жарим несколько минут. Едим вместо чипсов!

Нам потребуются

Сардины – желаемое количество

Мука – необходимое количество

Масло подсолнечное – необходимое количество

Соль – по вкусу

АХОРЖАК – СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКУ

традиционное армянское блюдо

«Ахоржак» переводится с армянского как «аппетит». И это действительно очень аппетитная вещь!

Наполовину отрезаем у болгарских перцев хвостики. Затем разрезаем их от середины до нижнего края. Так они будут хорошо впитывать рассол. Помидоры чистим от кожицы и нарезаем мелкими кубиками.

Готовить можно на плите или на открытом огне.Удобнее всего использовать казан, но можно взять и другую глубокую посуду. Время приготовления — 1,5 часа.

Разогреваем в казане масло и начинаем готовить помидоры. Сразу добавляем к ним уксус и сахар. Мнём помидоры толкушкой, чтобы получилась густая масса без кусочков. ***Не забываем периодически помешивать.***

Давим чеснок. Добавляем его в казан через 40 минут после начала варки. Перемешиваем, подкладываем сладкий перец, солим и перчим по вкусу. Ещё через 40 минут добавляем петрушку. На последние пять минут закрываем казан крышкой. Перец должен стать очень мягким.

Закатываем готовый ахоржак в стерилизованные банки.

Нам потребуются

Перец сладкий – 3 кг
Помидоры – 5 кг
Чеснок – 2 головки
Петрушка – 1 большой пучок
Масло подсолнечное – 200 мл
Уксус 9 % – 100 мл
Хлопья перца чили – по вкусу
Соль – по вкусу
Сахар – 120 г

Маринованный перец с сельдереем и чесноком

Нам потребуются

Перец болгарский – 5 кг
Чеснок – 5–6 головок
Стебли сельдерея – 2 кг
Масло подсолнечное – 2,5 стакана
Уксус столовый – полстакана
Вода – 2 л
Лавровый лист – 5–6 шт.
Перец чёрный горошком – по вкусу
Соль – по вкусу

Болгарский перец разрезаем пополам, убираем семена. Сельдерей режем на кусочки по 5–6 сантиметров. Листья отрезаем полностью, они нам пригодятся позже.

Готовить можно на плите или на открытом огне. Удобнее всего использовать казан, но можно взять и другую глубокую посуду.

Заливаем в казан воду, уксус и подсолнечное масло, добавляем специи. Ждём закипания, кладём 10–12 половинок болгарских перцев. Снова ждём закипания, варим около 5 минут и достаём перцы. Так варим их все.

Затем в той же воде 7–8 минут варим сельдерей, а после — его листья — 3–4 минуты. ***Сельдерей не должен полностью перестать хрустеть.*** Выключаем огонь, но не выливаем получившийся овощной отвар. Выкладываем перец и сельдерей в подходящую ёмкость, лучше всего слоями. Добавляем по вкусу зубчики чеснока. Поливаем несколькими половниками отвара, закрываем и отправляем в холодильник. Через 2–3 дня получится ароматная холодная закуска.

Кстати

Важно: эта закуска не простоит очень долго, для заготовки на зиму она не подойдёт.

Баклажанная икра в казане

Нам потребуются

Баклажаны – 5 кг
Лук репчатый – 1 кг
Перец
болгарский красный – 1 кг
Перец
рамиро зелёный – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Чеснок – 1 головка
Петрушка – 1 большой пучок
Масло подсолнечное – 300 мл
Перец
чили полумолотый – 1 ч. л.
Перец
красный молотый – 1 ч. л.
Соль – по вкусу

Отрезаем от баклажанов всю зелень около хвостика, оставляем только сам хвостик. Жарим их на решётке над разогретыми углями, после жарки снимаем шкурку. Так же жарим и чистим перцы, но из них ещё убираем семечки. Много времени жарка не займёт — не больше 10 минут.

Затем баклажаны, перцы, чеснок и лук пропускаем через мясорубку — ***все отдельно друг от друга.*** Помидоры очищаем от шкурки и кладём в дуршлаг, руками или толкушкой разминаем в кашицу. Выделившийся из них сок пропускаем через сито, чтобы осталось поменьше семян, и снова смешиваем с помидорами. Петрушку очень мелко режем.

Разогреваем в казане масло и около 10 минут жарим лук. Затем добавляем помидоры, перемешиваем. ***Мешать нужно постоянно.*** Через 15 минут добавляем сладкие перцы и баклажаны, ещё через несколько минут — чеснок и петрушку. Солим и перчим. После этого варим около часа.

Кстати

Баклажанную икру можно приготовить и на плите. Баклажаны и перцы тогда запекаем в духовке.

СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать на кухню

Хаш 8

Основа основ

Рецепты из мяса

Классический армянский шашлык
из свиных рёбрышек 13
Неклассический армянский шашлык
из свиных рёбрышек 14
Еще один оригинальный шашлык
из свиных рёбрышек 17
Шашлык «Наполеон» 18
Овощи, обёрнутые мясом, на мангале 21
Свиной шашлык-рулетики
в медово-горчичном соусе 22
Телячий шашлык-рулетики с сыром 25
Шашлык из бараньих потрохов
в жировой сетке 26
Мясные конвертики с сыром и ветчиной 29
Чалаваж — свиная корейка на мангале 30
Запечённая свиная шейка 33
Говяжья корейка с овощами на мангале 34

Стейк из говяжьей вырезки на гриле 37
Сочный кролик на мангале 38
Тушёная свинина по-армянски 41
Говяжий стейк с маринованными помидорами 42
Телячий хвост, запечённый с овощами 45
Свиной рулет с сыром и ананасами 46
Свиной рулет с салом и кедровыми орешками 49

Блюда высокого полёта

Рецепты из птицы

Куриный шашлык с беконом и сыром 52
Куриные крылышки на мангале 55
Цыплята с аджикой и гранатовым сиропом
на мангале 56
Классический куриный кебаб с вариациями 59
Домашние колбаски на мангале 60
Шашлык из курочки на мангале 63
Фаршированные куриные окорочка на мангале 64
Куриная грудка в грибном соусе 67
Цыплёнок табака 68
Бёдра индейки, запечённые с овощами 71
Новогодняя индейка 72
Праздничная утка в беконе 75

Лучший друг и лучшая еда

Рецепты из рыбы

Шашлык из карпа 78
Шашлык из осетрины в винном соусе 81

Дорадо по-королевски на мангале 82
Сёмга на мангале 85
Креветки в сливочном соусе 86
Рулетики из трески с креветками 89
Форель, запечённая в крупной соли..... 90
Маринованная сёмга 93

Повар,не умеющий готовить бульона, не повар

Супы

Борщ 96
Куриный суп с овощами, жаренными
на мангале 99
Томатная уха 100
Спас (апур) 103

Что ещё приготовить

Несколько классических и оригинальных рецептов

Хашлама из баранины на мангале..... 107
Телячье рагу на мангале 108
Чахохбили из кролика на мангале..... 111
Гамбургер на мангале..... 112
Кюфта на костре 115
Хапама из форели на костре 116
Толма на мангале 119
Кер у сус 120

Тжвжик из телячьей печени 123
Армянская ариса..... 124
Гуляш в красном вине..... 126
Оссобуко — телятина по-итальянски..... 129
Фаршированный баклажан 130
Фаршированный перец 133
Ассортимент шашлыков в духовке..... 134

Не готовьте одинокой еды!

Гарниры и закуски

Аджика 139
Винный соус к мясу..... 140
Соус-маринад для рыбы 143
Соус из овощей и чая к шашлыку..... 144
Сливочный соус с грибами к мясу 147
Соус песто и салат с макаронами 148
Салат из печённых на костре овощей..... 151
Овощной гарнир с грибами и помидорами черри 153
Овощной гарнир в сливках..... 154
Рисовая башенка 156
Картофельное пюре с болгарским перцем 158
Печёные картофельные лодочки с сыром и айвой..... 161
Овощной омлет на мангале 162
Маленькие сардинки на мангале..... 165
Ахоржак – сладкий перец в томатном соке 166
Маринованный перец с сельдереем и чесноком 169
Баклажанная икра в казане 170

12+

УДК 641.55
ББК 36.997
М 28

Издание для досуга
Серия «Мировая еда»

Арутюнян Марспед

У Жоржа
Вах, мама-джан!
гриль, мангал, барбекю

Заведущая редакцией О. Ро
Ответственный редактор Е. Ульшина
Технический редактор Н. Чернышева
Литературный редактор О. Ивенская
Редактор Д. Ерин
Корректор Д. Ерин
Дизайн Е. Аленушкина
Компьютерная верстка Е. Аленушкина

ISBN 978-5-17-127073-5
© ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ», 2021

Подписано в печать 27.04.2021 г.
Формат 84x108/16
Усл. печ. л. 18,48.
Печать офсетная. Гарнитура Arial.
Бумага мелованная.
Тираж 3000 экз.
Заказ № .

Произведено в Российской Федерации.
Изготовлено в 2021 г.
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, г. Москва, Звёздный бульвар, дом 21,
строение 1, комната 705, пом. I, 7 этаж.
Наш электронный адрес: www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

«Баспа Аста» деген ООО
129085, Мәскеу қ., Звёздный бульвары,
21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I жай, 7-қабат.
Біздің электрондық мекенжайымыз:
www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан
ТОО “РДЦ-Алматы”.
Қазақстан Республикасындағы
импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему
претензий на продукцию в республике
Казахстан:
ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор
және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ,
Домбровский көш., 3а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92
Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі
шектелмеген.
Өндірген мемлекет: Ресей

В оформлении книги использованы
материалы агентства SHUTTERSTOCK

ВАХ, МАМА-ДЖАН!

гриль, мангал, барбекю

Дорогие мои друзья-джан!

С большим удовольствием хочу представить вам самую вкусную и сочную книгу. С этого момента ваш дом будет всегда полон гостей, друзей, родственников, никто не сможет устоять перед таким вкусом, таким ароматом! Даже соседи прибегут на запах. Друзья, клянусь, слов нет, чтобы описать, какая будет красота. Вах, мама-джан!

Со мной ваше мясо получится таким суперсочным и нежным, что будет таять, как масло во рту. Все: и барашек, и говядина, и кролик, и свининка, и курочка с рыбкой — станет украшением, да что там, венцом вашего, друзья-джан, домашнего стола. Ребрышки, корейки, ножки, шейки, кебаб, шашлык никогда не покинут вашу кухню. Блюда, которые вы раньше готовили, станут еще сочнее, еще вкуснее.

По моим рецептам у вас все получится, так что готовьте со мной, а главное, с душой. Вам понравится!

книги для любого настроения здесь

ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast
instagram.com/izdatelstvoast
facebook.com/izdatelstvoast
ok.ru/izdatelstvoast

ISBN 978-5-17-127073-5

9 785171 270735