

Лучшие блюда из курицы и потрошков. Жарим, тушим, варим, запекаем

Целебный куриный бульон, разнообразные супы, ароматные праздничные блюда, аппетитные котлеты и куриные оладьи, недорогие оригинальные блюда из куриных потрохов! Несомненный плюс этого издания в том, что все самое вкусное собрано под одной обложкой. Курятина отварная, тушеная и жареная, изделия из куриного фарша и даже фаршированная курица — и к обеденному столу, и к празднику!

Лучшие Блюда из Курочки и котлеток

- ЖАРИМ ←
- ЗАПЕКАЕМ ←
- ТУШИМ ←
- ВАРИМ ←

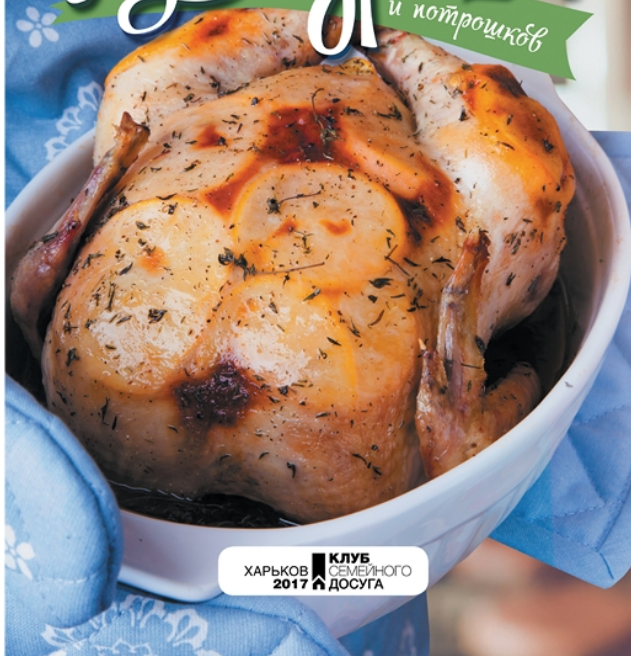


КНИЖКА
ЛУЧШИЕ БЛЮДА
СЕМЕЙНОГО
КУЛИНАРИЯ

КНИЖКА
ЛУЧШИЕ БЛЮДА
СЕМЕЙНОГО
КУЛИНАРИЯ

Анастасия Дарий

Лучшие Блюда Из Курицы и потрошков



ХАРЬКОВ 2017 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА



Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
2016

ISBN 978-617-12-3331-7 (epub)

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Электронная версия создана по изданию:



УДК 641.5
ББК 36.992
Д20

Дизайнер обложки *Евгений Ухов*

ISBN 978-617-12-2726-2

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

От автора

Курица — идеальный продукт как для молодой, так и для опытной хозяйки, потому что это быстро, недорого и беспроблемно вкусно! Курицу можно отварить, поджарить, потушить, запечь в духовке, на мангале... Причем практически все части курицы пригодны для всевозможных кулинарных опытов.

Чтобы ваше блюдо максимально раскрыло свой вкус, необходимо использовать различные приправы и специи. Но в этом деле существуют свои тонкости — обязательно надо знать, что и с чем сочетать. Попробуем разобраться.

Карри. Курица с карри — это классика! Ярko-желтый цвет этой приправы придаст мясу красивый золотистый оттенок, а пряный аромат возбуждет аппетит.

Паприка. Добавив паприку к птице, вы несколько не пожалеете об этом. Куриное мясо не только окрасится в красивый красный цвет, но и приобретет легкую сладость, умеренно острый вкус. Смело используйте паприку для приготовления котлет, гуляшей, а также соусов.

Куркума. Обязательный компонент для многих сборных приправ. Это более доступный заменитель шафрана. Куркума обладает ненавязчивым ароматом, придает блюду из птицы остроту и пикантность.

Розмарин. Эта приправа очень «капризная» и «своенравная». Соседей в виде других специй она, как правило, не терпит. Чаще всего используется при приготовлении маринадов или запекании птицы.

Тимьян (чабрец). Пряность эффективно «работает» в маринадах, бульонах, соусах, основанных на сливках или сметане. Поверьте, использование этой специи способно превратить ваше будничное блюдо в коронное.

Кориандр. Вот тут будьте внимательны, не переборщите. Пряность обладает специфическим привкусом. Используется при приготовлении всевозможных соусов, кислых маринадов, супов, эффективна при запекании.

Майоран. Специя с пряно-цветочным ароматом. Годится для приготовления куриного бульона, соусов и маринадов, можно использовать также для тушения и запекания курицы.

Чеснок. Куда ж мы без него! Это поистине универсальное средство, которым сложно испортить блюдо. Вы можете добавлять чеснок в соусы, натирать им тушку, запекать вместе с курицей... А можно просто потомить чеснок в растительном масле, вынуть его, а затем в той же сковороде обжарить куриное мясо. Попробуйте, результат вас приятно удивит!

Орегано. Придаст восхитительный вкус и аромат куриному фаршу. Достаточно лишь щепотки этой травы, и ваша семья не останется равнодушной к котлетам и биточкам, приготовленным с этой специей. Орегано прекрасно подходит и для приготовления куриного бульона, маринада.

Как видите, все очень просто! Недорогие и доступные продукты, а также правильно подобранные приправы способны превратить ваше блюдо в шедевр. Надеемся, что эта книга станет настоящим подспорьем для всех, кто любит готовить и готовит с любовью.

Лодочки из кабачков



- 250 г кабачков (1 шт.)
- 100 г лука
- 200 г куриного филе
- 50 г консервированной кукурузы
- 50 г твердого сыра
- 20 г петрушки или укропа
- 2 ст. л. растительного масла
- Соль, молотый черный перец, мускатный орех по вкусу



1. Лук очистить, нарезать маленькими кубиками, спассеровать на растительном масле в течение 5 минут.

2. Кабачок разрезать на две половинки. Аккуратно вынуть ложкой мякоть и мелко нарезать ее кубиками. Куриное филе пропустить через мясорубку. Сыр натереть на средней терке. Зелень мелко нарезать.
3. Соединить мясной фарш, лук, нарезанную мякоть кабачка, кукурузу, добавить 1 ст. л. холодной воды (так начинка останется сочной). Посолить, поперчить, добавить по вкусу мускатный орех.
4. Заполнить этим фаршем подготовленные половинки кабачков. Форму для запекания слегка смазать растительным маслом, уложить в нее кабачки, отправить в разогретую до 180 °С духовку на 25—30 минут.
5. За 5 минут до готовности посыпать блюдо тертым сыром. Перед подачей к столу посыпать готовые кабачки рубленой зеленью.

Сушки с сюрпризом



- 15 сушек
- 200 мл молока
- 300 г куриного фарша
- 75 г лука
- 1 яйцо
- 1 зубчик чеснока
- 1 ч. л. майонеза
- 50 г твердого сыра
- 1 ст. л. растительного масла
- 20 г петрушки или укропа
- Соль, молотый черный перец по вкусу



1. Залить сушки теплым молоком на 30 минут, по истечении времени откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

ridmi
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

КУПИТИ