



SUPRA

Книга рецептов

для мясорубок

История компании

SUPRA ведет свою историю с 1974 года. Все эти годы компания последовательно проводила в жизнь свою философию: просто делать качественные и доступные вещи.

Первое десятилетие XXI века отмечено ярким взлётом марки SUPRA. В ассортименте фирмы появились LED-телевизоры, автомобильные GPS-навигаторы, полностью обновлена вся линейка бытовой техники, аудиоустройства соответствуют всем современным стандартам и требованиям рынка. Логотип SUPRA появился на бытовых кондиционерах и на другой климатической технике собственного производства.

В России SUPRA эксклюзивно представляет компания «Торговый Дом «Электроника». И делает это весьма достойно. Так в 2008 году торговой марке SUPRA была присуждена престижная награда «Товар Года» в номинации «За неизменную приверженность традициям высокого качества в сфере передовых технологий». А в 2011 году SUPRA удостоилась самой авторитетной в стране премии «Марка №1 в России», что стало закономерным признанием качества работы всех подразделений компании. Мы стремимся к тому, чтобы завтрашняя статистика показала: техника SUPRA работает на благо каждой первой российской семьи.



SUPRA. Переходи на новый уровень!
www.supra.ru

Итальянские котлеты



Порций: 4



Время: 1,5 часа

Ингредиенты:

говяжий фарш - 500 г
растительное масло - 185 мл
луковица - 1 шт.
кедровые орешки - 100 г
чеснок - 3 зубчика
петрушка - 1 пучок
базилик - 2 веточки
свежие хлебные крошки - 500 г
сыр рикотта - 250 г
сыр пармезан натертый - 25 г
лимон (цедра) - 1 шт.
яйцо - 1 шт.
соль - по вкусу
перец - по вкусу



Что делать:

1. Лук и чеснок очистить и измельчить. Орехи крупно порубить ножом. Петрушку и листики базилика вымыть, обсушить и мелко нарезать. Рикотту размять вилкой. Разогреть в сковороде половину масла, обжарить лук и орехи, 5 мин. Добавить чеснок, готовить еще 2 мин. Снять с огня и дать остыть. Смешать в миске измельченную зелень с хлебными крошками, рикоттой, пармезаном, цедрой и яйцом. Добавить фарш и остывшие лук, орехи и чеснок. Посолить, поперчить и тщательно вымесить. Поставить в холодильник на 1 час.
2. Сформовать из фарша плоские котлетки, слегка обвалять в муке и обжарить в разогретом растительном масле на сильном огне, по 3–4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить 10 мин.



Котлеты из свинины с соусом чили



Порций: 4



Время: 30 мин

Ингредиенты:

красный перец чили - 2 шт.
помидор - 5 шт.
сахар - 1 ст. л.
красный винный уксус - 4 ст. л.
свиной фарш - 0,5 кг
мята - 2 веточки
кинза - 2 веточки
тмин - 2 ст. л.
луковица - 1 шт.
соль - по вкусу



Что делать:

1. Перец очистить от семян, измельчить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Готовить перец, помидоры, сахар и уксус на маленьком огне 20 мин., затем измельчить в комбайне. Перелить в соусник.
2. Лук, мяту и кинзу вымыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить в фарш вместе с тмином. Приправить по вкусу солью и перцем.
3. Сформовать котлеты и поставить в холодильник на 15 мин. Обжарить на сковороде, 7–10 мин. с каждой стороны.



Котлеты. Базовый рецепт



Порций: 6



Время: 1 час

Ингредиенты:

яйца – 2 шт.
чеснок – 2-3 зубчика
большая луковица – 1 шт.
сливочное масло – 1 ст. л.
молоко – 0,5 л
фарш из говядины – 250 г
белый хлеб без корки – 500 г
зелень укропа – 1 ст. л.
зелень тимьяна – 1 ст. л.
растительное масло для обжаривания
соль, перец
фарш из свинины – 250 г
копченый шпик – 50 г
зелень петрушки – 1 ст. л.



Что делать:

1. Лук и чеснок очистить и нашинковать. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Шпик нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде до шкварок, примерно 10 мин. Добавить лук, чеснок и зелень, готовить 2 мин.
2. Половину хлеба замочить в молоке, слегка его отжать и добавить к мясному фаршу вместе с обжаренными овощами. Перемешать.
3. Добавить в фарш яйца, соль и перец. Еще раз тщательно перемешать.
4. Сформировать котлеты. Размер и форма котлет могут быть любыми. Для того чтобы котлеты получились пышными, фарш надо как следует «отбить». Каждую котлетку взять в руки и месить несколько минут, сильно ударяя по фаршу ладонями.
5. Оставшийся хлеб размолоть в блендере или натереть на мелкой терке. Обвалять котлеты в получившейся панировке. Выкладывать на поднос.
6. В сковороде разогреть растительное масло. Еще раз обвалять котлеты в панировке и обжаривать по 4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь до минимума. Накрыть сковороду крышкой и готовить 10 мин.



Порций: 6



Время: 30 мин

Ингредиенты:

соль – по вкусу
сухари панировочные – 2 ст. л.
порошок карри – 0,5 ч. л.
куриный фарш – 500 г
молоко – 150 мл
яйцо – 4 шт.
белая булка – 100 г
ананас
консервированный – 100 г
масло растительное – 2 ст. л.
масло сливочное
охлажденное – 50 г



Что делать:

1. С булки срезать корку, мякоть размочить в 50 мл молока, смешать с фаршем, карри, солью и перцем. Оставшееся молоко взбить с яйцами.
2. Сливочное масло и ананас нарезать кубиками. Из фарша сформовать котлеты, поместить в середину по кусочку масла и кубик ананаса.
3. Обмакнуть котлеты в яичную смесь и обвалять в сухарях. Затем проделать это еще раз. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить котлеты, по 6–8 мин. с каждой стороны.



Пожарские котлеты



Порций: 6



Время: 1 час

Ингредиенты:

250 г белого куриного мяса
250 г темного куриного мяса
300 г телятины
1 стакан сливок
3 куска белого хлеба
2 ст. л. сливочного масла
2 яйца
0,5 стакана панировочных сухарей
растительное масло для обжаривания
соль, перец



Что делать:

1. С хлеба срезать корки, мякоть замочить в сливках, затем слегка отжать. Куриное мясо и телятину вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками и пропустить 2 раза через мясорубку. Выложить в миску.
2. Добавить к фаршу сливочное масло, отжатый хлеб, соль и перец. Хорошо перемешать.
3. Вылепить из получившегося фарша большие овальные котлеты длиной примерно 9 см. Выложить на поднос, накрыть и поставить в холодильник на 20–30 мин. Яйца взболтать. Панировочные сухари пересыпать на плоское блюдо или разделочную доску. Каждую котлету обмакнуть сначала в яйцо.
4. Затем обваливать котлеты в сухарях и обжаривать в хорошо разогретом масле с обеих сторон до румяной корочки. Уменьшить огонь до минимума, неплотно закрыть крышкой и готовить 8–10 мин.



Рулет в мексиканском стиле



Порций: 4



Время: 1,5 часа

Ингредиенты:

тертая цедра лайма – 0,5 ч. л.
соль, красный молотый перец
испанские лепешки (тортильи) – 2 шт.
сок 0,5 лимона
петрушка – 0,5 пучка
авокадо – 1 шт.
натуральный йогурт – 1 ст. л.
красный сладкий перец – 1 шт.
растительное масло – 3 ст. л.
фарш из говядины – 300 г
консервированная кукуруза – 2 ст. л.
луковица – 1 шт.



Что делать:

1. В сковороде разогреть 2 ст. л. масла и обжарить фарш, 15 мин., разминая лопаткой комки. Приправить по вкусу солью и перцем, снять с огня. Переложить в миску.
2. Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку. Мякоть сбрызнуть лимонным соком и нарезать на кубики.
3. Из красного перца удалить сердцевину, нарезать перец тонкими длинными полосками. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Консервированную кукурузу слить.
4. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. В той же сковороде, где готовился фарш, разогреть оставшееся масло и обжарить лук до золотистого цвета, 7 мин.
5. Перемешать в большой миске фарш, обжаренный лук, авокадо, кукурузу и петрушку. Посолить и поперчить по вкусу.
6. Йогурт смешать с цедрой лайма. Разложить на столе 2 тортильи так, чтобы они заходили друг на друга. Смазать йогуртом. Выложить на лепешки мясную начинку и полоски сладкого перца. Скатать тортильи в рулет, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 ч. При подаче на стол нарезать ломтиками.



Блинчики с мясом, оливками и кедровыми орешками



Порций: 6



Время: 30 мин

Ингредиенты:

сахар – 0,5 ч. л.
молоко – 400 мл
мука – 150 г
растительное масло для жарки
соль – по вкусу
яйцо – 2 шт.

Для начинки:

очищенные кедровые орешки – 50 г
щепотка паприки
фарш из свинины и говядины – 200 г
соль – по вкусу
лук – 1 шт.
оливки без косточек – 100 г
веточки базилика – 2 шт.
масло растительное – 2 ст. л.



Что делать:

1. Просеять муку в миску, смешать с сахаром и солью. Сделать в центре углубление и влить треть молока, вымесить однородное тесто. Влить оставшееся молоко, добавить яйца, перемешать и дать постоять 15 мин.
2. Разогреть в маленькой сковородке немного масла, влить тесто так, чтобы равномерно покрыть дно. Обжаривать блинчик 2–3 мин., перевернуть и готовить с другой стороны до золотистого цвета. Таким же образом, подливая масло, приготовить остальные блинчики и сложить их стопкой на тарелке.
3. Лук очистить, измельчить. Листики базилика отделить от веточек и вместе с оливками мелко нарезать. На сухой сковородке обжарить орешки, 2–3 мин., переложить в миску.
4. Разогреть на той же сковородке растительное масло и обжарить лук, 6 мин. Добавить фарш и готовить, помешивая, еще 8–10 мин. Посыпать паприкой, посолить, поперчить по вкусу и снять с огня.
5. Соединить фарш с оливками, орешками и зеленью, тщательно перемешать.
6. Выложить на каждый блинчик по 1–2 ст. л. начинки, свернуть трубочкой. Можно подать к столу со сметаной или с густым натуральным йогуртом.



Рулет с мясной начинкой



Порций: 10–12



Время: 1,5 часа

Ингредиенты:

2,5 стакана муки
2 ст. л. свиного жира + 1 ч. л.
400 г говядины
50 г жареного миндаля
3 ст. л. консервированной мякоти томатов
2 ст. л. тертого пармезана
6 ст. л. оливкового масла
2 яйца
1 луковица
горсть листьев базилика
2 зубчика чеснока
соль, перец



Что делать:

1. Замесить тесто из просеянной муки, жира, яиц, 0,5 ч. л. соли и 125 мл воды. Скатать в шар, накрыть пленкой и оставить на 30 мин. Мясо промыть, лук очистить. Нарезать мясо и лук средними кусками и пропустить через мясорубку.
2. Измельчить листья базилика, очищенные зубчики чеснока и миндаль до однородной массы, переложить в миску, слегка подсолить. Добавить мякоть томатов, тертый сыр, мясной фарш и оливковое масло.
3. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной не более 0,5 см. Выложить начинку и скатать в рулет. Поместить его на смазанный жиром противень, накрыть фольгой и готовить в разогретой до 200 °С духовке 50 мин. Затем фольгу снять и готовить рулет еще 10 мин.



Чебуреки



Порций: 10



Время: 1,5 часа

Ингредиенты:

яйцо – 1 шт.
лук – 350 г
соль – 0,5 ч. л.
кефир – 1 стакан
водка – 1 ст. л.
соль, черный молотый перец
бараний фарш – 700 г
растительное масло – 2 ст. л.
растительное масло для фритюра
мука – 4 стакана
нарезанная кинза – 1 ст. л.



Что делать:

1. Вскипятить 1,3 стакана воды с солью и растительным маслом. Всыпать, размешивая, 0,5 стакана муки, дать остыть. Добавить яйцо и водку, перемешать. Постепенно всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Накрыть и оставить на 1 ч.
2. Лук очистить, мелко нарезать, посыпать солью и перцем и отбить деревянным молотком. Фарш пропустить через мясорубку, перемешать с кефиром, луком, кинзой, солью и перцем.
3. Тесто скатать в толстый жгут и нарезать на кусочки. Раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку. Разложить фарш по одной стороне лепешки, накрыть второй стороной и защипать края. Готовить чебуреки по одному в раскаленном масле, по 1 мин. с каждой стороны.

Слоеные пирожки с мясом



Порций: 6



Время: 1 час

Ингредиенты:

соус соевый – 1 ст. л.
яйцо – 1 шт.
масло растительное – 2 ст. л.
острый красный перчик – 0,5 шт.
пучок зеленого лука
замороженное слоеное бездрожжевое тесто – 500 г
фарш из говядины и индейки – 300 г
листья китайской капусты – 3-4 шт.



Что делать:

1. Слоеное тесто разморозить при комнатной температуре. Зеленый лук мелко нарезать, капусту тонко шинковать. Из перчика удалить семена, мякоть измельчить. В сковороде разогреть масло и обжарить фарш, 10-12 мин. Добавить капусту, лук, острый перчик и соевый соус, готовить, помешивая, 8-10 мин.
2. На присыпанном мукой столе тесто тонко раскатать и нарезать квадратами 10x10 см. Выложить в середину каждого по 1,5 ст. л. начинки.
3. Сложить края в виде конверта и защипнуть. Смазать сверху слегка взбитым яйцом и запекать в духовке 20-25 мин. при 180 °С.



Пирог со свинойной и картофелем



Порций: 8



Время: 1 час

Ингредиенты:

толченый чеснок – 2 зубчика
картофель – 3 шт.
свиной фарш – 300 г
лук – 1 шт.
мука – 2 стакана
консервированная кукуруза – 3 ст. л.
по 1 стакану кефира и сметаны
соль – по вкусу
растопленное сливочное масло – 100 г
яйцо – 3 шт.
разрыхлитель – 2 ч. л.



Что делать:

1. Масло взбить со сметаной, кефиром, яйцами, щепоткой соли и разрыхлителем. Всыпать муку и замесить тесто.
2. Картофель нарезать тонкими кружками, лук – кольцами, чеснок измельчить. Смешать фарш с чесноком, кукурузой, солью и перцем.
3. Вылить в смазанную маслом форму половину теста. Сверху распределить половину картофеля, лук, фарш, затем оставшийся картофель. Влить оставшееся тесто и запекать 45–50 мин. при 200 °С.



Пицца кальцоне



Порций: 4



Время: 2 часа +

Ингредиенты:

мука – 2 стакана
сухие дрожжи – 1 ст. л.
соль
молоко – 0,75 стакана
сахар – 1 ст. л.
яйцо (желток) – 1 шт.
масло оливковое – 3 ст. л.

Для начинки:

по щепотке орегана и розмарина
листья базилика – 5-6 шт.
консервированные помидоры – 400 г
масло растительное – 2 ст. л.
толченый чеснок – 1 зубчик
фарш из свинины и говядины – 400 г
моцарелла – 125 г
лук мелкий – 1 шт.



Что делать:

1. Молоко слегка подогреть. Развести в нем дрожжи и сахар, дать постоять 20 мин., пока смесь не запенится. Просеять в миску муку и соль, добавить оливковое масло и молоко с дрожжами, замесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5–2 ч.
2. Лук и чеснок очистить, измельчить и обжарить в разогретом масле, 5 мин. Добавить фарш и готовить, разминая комки, 10 мин. Добавить нарезанные помидоры и соль. Тушить еще 6–7 мин.
3. Моцареллу нарезать на кусочки, листья базилика измельчить.
4. На присыпанном мукой столе раскатать тесто в круг.
5. Выложить на одну половину круга начинку, сверху распределить моцареллу, посыпать базиликом и сухими травами.
6. Разогреть духовку до 200°С. Накрыть начинку второй половинкой теста и защипнуть края. Смазать кальцоне желтком, поместить на смазанный противень и выпекать 8–10 мин. до румяной корочки.



Беляши



Порций: 8



Время: 2 часа +

Ингредиенты:

просеянная мука – 2,5 стакана
растительное масло для обжаривания
соль – по вкусу
теплое молоко – 180 мл
фарш из свинины и говядины – 250 г
сахар – 1 ч. л.
масло растительное – 1 ст. л.
большая луковица – 1 шт.
дрожжи сухие – 7 г



Что делать:

1. Смешать молоко, сахар, дрожжи, растительное масло и соль. Постепенно всыпать муку. Вымесить тесто, накрыть и оставить в теплом месте на 1,5–2 ч.
2. Лук измельчить и смешать с фаршем. Приправить по вкусу солью и перцем.
3. Вылепить из теста лепешки диаметром 10 см. Разложить на них по 1 ст. л. фарша. Края теста подтянуть к середине, оставив небольшое отверстие. Обжарить беляши в разогретом масле, по 7 мин. с каждой стороны.



Грибной суп с фрикадельками



Порций: 6



Время: 1 час

Ингредиенты:

брокколи – 150 г
чеснок – 2 зубчика
веточки кинзы – 6 шт.
сухие грибы – 150 г
соевый соус – 1 ст. л.
кедровые орешки – 25 г
сахар – 2 ст. л.
растительное масло – 3 ст. л.
луковица – 1 шт.
соль, перец
фарш из свинины – 200 г



Что делать:

1. Грибы залить 1 стаканом холодной воды и оставить на 1 ч. Орехи обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, в течение 3–4 мин. Чеснок и лук очистить, чеснок раздавить, лук мелко нарезать. Брокколи и кинзу промыть и обсушить. Брокколи разобрать на небольшие соцветия, кинзу измельчить.
2. В большой миске смешать мясной фарш с орехами, чесноком и половиной измельченной кинзы. Приправить солью и перцем, тщательно вымесить и сформировать 18–20 маленьких фрикаделек.
3. Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла и обжарить фрикадельки со всех сторон в течение 10 мин. Снять с огня.
4. Грибы отбросить на дуршлаг, несколько раз интенсивно встряхнуть, затем мелко порубить. Настой сохранить. Разогреть в кастрюле оставшееся масло и обжарить грибы и лук до мягкости, 6–8 мин. Влить 1,8 л воды, грибной настой, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения.
5. Добавить брокколи и варить на медленном огне 4–5 мин.
6. Положить в суп фрикадельки и готовить еще 3–4 мин. Снять кастрюлю с огня, разлить суп по тарелкам, посыпать оставшейся кинзой и подать к столу.



Томатный суп с фрикадельками



Порций: 6



Время: до 30 мин

Ингредиенты:

2 упаковки (по 500 г) протертой мякоти томатов «Пиканта»
600 мл крепкого куриного бульона
400 г куриного фарша
1 яйцо
1 кусок белого хлеба
2 луковицы среднего размера
2 морковки среднего размера
3–4 зубчика чеснока
2 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. смеси сухих итальянских трав (базилик, орегано, розмарин)
соль, свежемолотый черный перец
натуральный густой йогурт
петрушка для подачи



Что делать:

1. Очистите и мелко нарежьте лук. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Чеснок раздавите, очистите и измельчите.
2. Обжарьте подготовленные овощи и смесь сухих трав в кастрюле с толстым дном на слабом огне в сливочном масле до мягкости, помешивая, 10 мин.
3. Влейте в кастрюлю протертую мякоть томатов, добавьте соль и перец, перемешайте, увеличьте огонь до среднего и варите, время от времени помешивая, 20 мин. Крышкой не закрывайте.
4. Тем временем у хлеба отрежьте корки, мякиш замочите в 3 ст. л. бульона, смешайте со взбитым яйцом и фаршем. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте.
5. Смачивая руки в горячей воде, слепите маленькие фрикадельки размером с крупную черешню. В отдельной кастрюле доведите до кипения бульон и сварите в нем фрикадельки партиями почти до готовности. Сваренные фрикадельки перекладывайте на тарелку.
6. Когда все фрикадельки будут готовы, процедите бульон, в котором они варились, через марлю и влейте в томатный суп. Доведите до кипения, положите фрикадельки и варите 2 мин. Подавайте очень горячим с йогуртом и измельченной петрушкой.

Русские пельмени



Порций: 60-70 шт



Время: 1,5 часа

Ингредиенты:

1 яйцо
1 стакан воды
1 ч. л. соли
600 г пшеничной муки

Для начинки:

250 г говяжьего фарша
250 г свиного фарша
1 большая луковица
1 зубчик чеснока
соль, черный перец



Что делать:

1. Муку просеять горкой. Сделать сверху углубление, влить в него яйцо и 1 ст. л. воды, добавить щепотку соли.
2. Собирая муку с краев к середине, чтобы вода и яйцо не выливались из углубления, замешивать тесто, добавляя небольшими порциями оставшуюся воду. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и однородным, примерно 10 мин. Накрыть влажным полотенцем и оставить на 30 мин. Вода для пельменного теста должна быть ледяная. Для этого ее заранее ставят в холодильник или морозильник.
3. Пока расстывает тесто, приготовить начинку. Лук и чеснок очистить и очень мелко порубить. Смешать говяжий и свиной фарш, добавить лук с чесноком, посолить, поперчить. Тщательно перемешать до однородности.
4. Готовое тесто разделить на 4 части. 3 части накрыть влажным полотенцем и отложить. Оставшееся тесто скатать в жгут толщиной 2 см. Нарезать его на кусочки шириной 1,5 см. На присыпанной мукой поверхности раскатать каждый кусочек теста в тонкую лепешку.
5. Выложить в центр каждой лепешки по 1,5 ч. л. начинки, сложить кружок с начинкой пополам так, чтобы получился полумесяц. Соединить концы полумесяца и скрепить их. Плотно прижать пальцами, чтобы концы склеились.



Пельмени со свиной и капустой



Порций: 4



Время: 1 час

Для начинки:

белокачанная капуста – 200 г
соль, черный молотый перец
луковица – 1 шт.
свиное филе – 400 г

Для теста:

соль – 0,3 ч. л.
мука – 1,3 стакана
яйцо – 1 шт.



Что делать:

1. Муку просеять в большую миску. Отдельно смешать яйцо, полстакана холодной воды и соль. Полученную смесь постепенно, размешивая, влить в муку.
2. Вымесить гладкое однородное тесто. Накрывать и убрать в холодильник на 30–40 мин.
3. Мясо вымыть, обсушить и нарезать крупными кусками. Лук очистить, разрезать на четвертинки. Капусту очистить от верхних грубых листьев, затем мелко нашинковать. Пропустить свинину и лук через мясорубку, добавить нашинкованную капусту, приправить солью и перцем, влить 50 мл воды. Тщательно вымесить фарш.
4. На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, разрезать его на полоски шириной 5–6 см. Зрительно разделить каждую полоску по всей длине пополам. На одну половину полоски выложить начинку, по 1 ст. л. с интервалом 5–6 см. Смочить края полоски водой и сложить ее вдвое. Пока вы работаете с одной частью теста, оставшиеся полоски накройте влажным полотенцем.
5. С помощью стакана или специальной выемки вырезать полукружия, как показано на картинке. Влажными руками защипать края. Продолжать лепить пельмени, пока не закончатся тесто и начинка.
6. В кастрюле вскипятить большое количество воды, добавить соль, выкладывать пельмени и варить, пока не всплывут. Готовые пельмени выложить шумовкой на блюдо. Подавать с маслом, сметаной или уксусом.



Швабские вареники



Порций: 6



Время: 1 час

Ингредиенты:

сливочное масло – 2 ст. л.
красная луковица – 1 шт.
соль, черный молотый перец
свинина – 250 г
яйца – 7 шт.
сырой шпик – 50 г
шпинат – 500 г
веточки петрушки – 4–5 шт.
мука – 300 г
кусочки белого хлеба – 2 шт.
сырокопченый окорок – 50 г



Что делать:

1. В большую миску просеять муку с солью, по одному вбить яйца, добавить 1 ст. л. масла и замесить тесто. Оставить в теплом месте на 30 мин. Лук очистить и мелко нарезать. Шпик нарезать мелкими кубиками. Петрушку промыть, обсушить и измельчить. В сковороде разогреть оставшееся сливочное масло и обжарить шпик, петрушку и лук, 4–5 мин.
2. Хлеб замочить в небольшом количестве воды. Шпинат перебрать, промыть, положить в кастрюлю и готовить 1–2 мин., не добавляя воды. Дать остыть, затем отжать. Шпинат, размоченный хлеб, свинину и окорок измельчить в блендере до однородной массы.
3. Оставшиеся яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Смешать с жареными луком, шпиком, петрушкой и измельченной в блендере массой. Посолить, поперчить и тщательно перемешать.
4. Тесто еще раз вымесить, затем на присыпанной мукой поверхности раскатать в тонкий пласт.
5. На половине пласта разложить по 1 ст. л. начинки на расстоянии 2–3 см. Накрывать другой половиной, предварительно, для лучшего склеивания, смочив ее водой.
6. Вырезать с помощью рюмки вареники. Оставшееся тесто еще раз вымесить, раскатать в пласт и сделать еще одну порцию вареников. Плотно защипать края. В кастрюле вскипятить подсоленную воду, опустить вареники и варить, пока они не всплывут. Откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.



Хинкали



Ингредиенты:

мука - 4 стакана
растительное масло - 2 ст. л.
соль - 1 ч. л.

Для начинки:

баранина - 300 г
лук - 2 шт.
молотый кориандр - 1 щепотка
соль
перец



Что делать:

1. Просеять половину муки на доску. Добавить соль и масло, влить 1 стакан ледяной воды и замесить тесто. Отложить его на 30 мин. Добавить оставшуюся просеянную муку, вымешивать тесто 10 мин. Накрывать и дать постоять 15 мин. Мясо вымыть, обсушить, нарезать средними кусками и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук очистить, измельчить, посыпать солью и помять руками. Добавить перец и кориандр, перемешать с мясом. Вливать в фарш понемногу ледяную воду и тщательно перемешивать. Фарш должен впитать как можно больше воды, но при этом оставаться однородной упругой массой.
2. Разделить тесто на 4 части. Работая с одной частью, остальные надо накрыть слегка влажным полотенцем. Из каждой части сформовать жгут диаметром 3 см. Нарезать их кусочками шириной 1,5 см.
3. Каждый кусок теста раскатать в круг размером с блюдо и не толще 1–1,5 мм.
4. Выложить в центр каждого кружка по 1 ст. л. начинки.
5. Взять обеими руками край лепешки и собрать его к центру складками в «котомку», слегка растягивая тесто, чтобы внутри образовалась пустота. Собрать сверху все складки и закрутить их в «хвостик», слегка вытянув его вверх – это добавит внутреннего пространства для бульона.
6. Вскипятить в большой кастрюле 3 л воды с 1 ст. л. соли. Выложить хинкали «хвостиками» вверх. Когда они всплывут, варить на слабом огне еще 10 мин. Не перемешивать, чтобы не повредить тесто. Выкладывать шумовкой на большое блюдо, чтобы они не соприкасались друг с другом. Подавать с растопленным сливочным маслом.



Порций: 6



Время: 1,5 часа



Домашняя свиная колбаса



Ингредиенты:

перец кайенский – 1 щепотка
черный перец молотый – 2 ст. л.
сало соленое – 500 г
нежирная мякоть свинины – 2,5 кг
соль – 1 ст. л.
копченая паприка молотая – 1 ст. л.
орех мускатный молотый – 1 щепотка



Что делать:

1. Свинину очистите от пленки, мякоть и соленое сало нарежьте небольшими кусочками. Затем очень-очень мелко порубите большим ножом или пропустите через мясорубку с решеткой с очень крупными отверстиями.
2. Все приправы смешайте в мисочке. Выложите молотое мясо ровным слоем на рабочую поверхность. Посыпьте смесью из приправ и тщательно вымешайте фарш руками до однородности.
3. Выложите большой дуршлаг марлей, сложенной вдвое. На нее положите фарш, накройте свисающими краями марли и поставьте сверху нетяжелый пресс, весом около 1/2 кг. Установите дуршлаг с фаршем над большой миской, куда будет стекать лишняя жидкость, и поставьте в холодильник на 8–10 ч.
4. Кишки выверните наизнанку, отскоблите ножом, присыпьте солью, оставьте на 3–4 ч, затем промойте. Разрежьте на куски длиной 70–80 см. Опять промойте теплой водой и надуйте. Готовую кишку наполните фаршем. Для этого кишку наденьте на воронку и наполните кишку вручную. Можно воспользоваться специальной воронкой-насадкой на мясорубку.
5. Наполненную фаршем кишку завяжите шпагатом с двух сторон. Наколите иголкой. Готовую колбасу подвесьте над приоткрытой дверцей духовки. На ночь духовку нужно включать на минимальную температуру. Вяльте 15–24 дня, в зависимости от климата (чем погода суше и жарче, тем быстрее колбаса будет готова). Колбаса готова, когда полностью затвердела.



Порций: 3 кг



Время: 2 часа +





www.supra.ru

Горячая линия: 8 800 100 333 1 (звонок по России бесплатный)