

**КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ МЯСОРУБКИ**





Паста с домашним мясным соусом

Паста с мясным соусом, или рагу, — это классика итальянской кухни. В каждом регионе Италии есть своя версия этого блюда, самым известным из которых является болоньезе.

Ингредиенты:

300 г говядины
200 г свинины
1 луковица
2 моркови
2 стебля сельдерея
400 г томатного пюре
оливковое масло
соль
перец
листья базилика
400 г пасты (любой формы)

Приготовление:

Мясо пропустить через мясорубку. Лук, морковь и сельдерей мелко нарезать и обжарить на оливковом масле до мягкости. Добавить фарш и жарить, пока мясо не станет коричневым. Влить томатное пюре, добавить соль, перец и базилик. Тушить на медленном огне около 1-2 часов. Отварить пасту до состояния аль денте, соединить с соусом, перемешать и подавать.



Фаршированные перцы

Блюдо популярно во многих кухнях мира, каждая из которых имеет свои уникальные вариации. Фаршированные перцы обычно наполняют мясом, рисом и специями, создавая сочное и питательное блюдо.

Ингредиенты:

- 4 больших болгарских перца
- 300 г говядины
- 200 г свинины
- 1 стакан вареного риса
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 400 г томатного соуса
- соль
- перец
- растительное масло

Приготовление:

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с рисом. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить до мягкости, затем добавить к мясу с рисом. Перцы очистить от семян, наполнить полученной смесью. Уложить перцы в форму для запекания, залить томатным соусом. Запекать в духовке при 180 °C около 1 часа до готовности перцев.



Фрикадельки в томатном соусе

Это рецепт из скандинавской кухни, где фрикадельки традиционно подают с соусом из клюквы. Вариация с томатным соусом стала популярной во всем мире.

Ингредиенты:

400 г говядины
1 луковица
1 яйцо
50 г панировочных сухарей
соль
перец
400 г консервированных
томатов
оливковое масло

Приготовление:

Говядину и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, сухари, соль и перец. Сформировать небольшие фрикадельки. Обжарить фрикадельки на сковороде до золотистой корочки. Добавить томаты и тушить под крышкой 20 минут.



Шведские фрикадельки

Известные на весь мир благодаря IKEA, эти котлеты имеют длинную историю в Швеции, где их подают с картофельным пюре, жульеном из красной лука и ягодным соусом.

Ингредиенты:

250 г говядины
250 г свинины
1 луковица
100 мл сливок
50 г панировочных сухарей
1 яйцо
мускатный орех
соль
перец

Приготовление:

Мясо и лук пропустить через мясорубку. Добавить в фарш сливки, сухари, яйцо, натереть мускатный орех, соль и перец. Сформировать небольшие овальные котлеты и обжарить их на сковороде.



Голубцы с мясом и рисом

Традиционное блюдо восточноевропейской кухни, состоящее из капустных листьев, наполненных мясным фаршем с рисом. Голубцы любимы во многих странах благодаря своему нежному вкусу и сытности.

Ингредиенты:

500 г говядины
1 стакан риса
1 крупная капуста
1 луковица
400 г томатного соуса
соль
перец
вода

Приготовление:

Говядину и лук пропустить через мясорубку. Вареный рис смешать с фаршем, добавить соль и перец. Капустные листья ошпарить кипятком для размягчения. На каждый лист положить немного начинки, завернуть конвертиком. Уложить голубцы в кастрюлю, залить томатным соусом и тушить на медленном огне до готовности.



Классический чили кон карне

Блюдо мексиканской и американской кухонь, известное своим острым вкусом. Считается, что чили кон карне было придумано в Техасе, где его до сих пор считают одним из национальных блюд.

Ингредиенты:

500 г говядины
1 луковица
2 зубчика чеснока
400 г консервированных красных бобов
400 г томатов в собственном соку
1 ст. л. молотого кумина (зиры)
1 ст. л. молотого чили
соль

Приготовление:

Говядину пропустить через мясорубку. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить до прозрачности. Добавить к луку и чесноку фарш, жарить до готовности. Добавить бобы, томаты, специи, тушить на медленном огне 1 час.



Котлеты «Сельские»

Название этих котлет говорит само за себя — они просты в приготовлении и вкусны, как домашняя еда из деревни. Отличительной чертой является добавление в фарш картофеля и лука для сочности и пикантности.

Ингредиенты:

500 г свинины
1 крупный картофель
1 луковица
1 яйцо
соль
перец
растительное масло
для жарки

Приготовление:

Свинину, картофель и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, соль и перец, хорошо перемешать. Сформировать котлеты и обжарить на сковороде с обеих сторон до готовности.