
ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА



Москва
АСТ

Минск
ХАРВЕСТ

2006

СОДЕРЖАНИЕ

- Барашек отварной холодный
- Башенки
- Буженина отварная
- Буженина тушеная
- Ветчина с дыней
- Ветчинные колбаски по-швейцарски
- Говядина или баранина отварные
- Говядина или телятина заливные
- Говядина отварная рулетом
- Говяжье филе шпигованное жареное
- Гусь копченый
- Дичь (глухарь или тетерев) жареная
- Жареное или тушеное мясо
- Закуска из ветчины и салата из овощей
- Закуска из ветчины, сыра и помидоров
- Закуска из печени
- Заяц тушеный по-французски
- Индейка отварная по-грузински
- Колбаса копченая жареная
- Колбаса с творожной массой
- Котлеты холодные
- Кролик жареный
- Куриные «орешки»
- Курица отварная под ореховым соусом
- Мясное ассорти
- Мясо рубленое холодное
- Окорок запеченный по-французски
- Поросенок холодный
- Ростбиф холодный
- Рулетки из ветчины
- Сардельки, запеченные с сыром
- Свинина запеченная
- Телятина заливная
- Телятина с черносливом



Барашек отварной ХОЛОДНЫЙ

Барашек весом 3–4 кг, 4–5 ст. ложек виноградного уксуса, 4–5 лавровых листов, 30 зерен перца, 6–8 морковок средней величины, 1 пучок зелени укропа, соль, зелень для украшения блюда.



Подготовленную тушку выпотрошенного барашка выдержать 1 ч в воде с уксусом, разрубить на порционные куски, залить горячей водой и варить 1 ч.



Добавить специи, укроп, очищенную морковь и варить еще 30–40 мин.

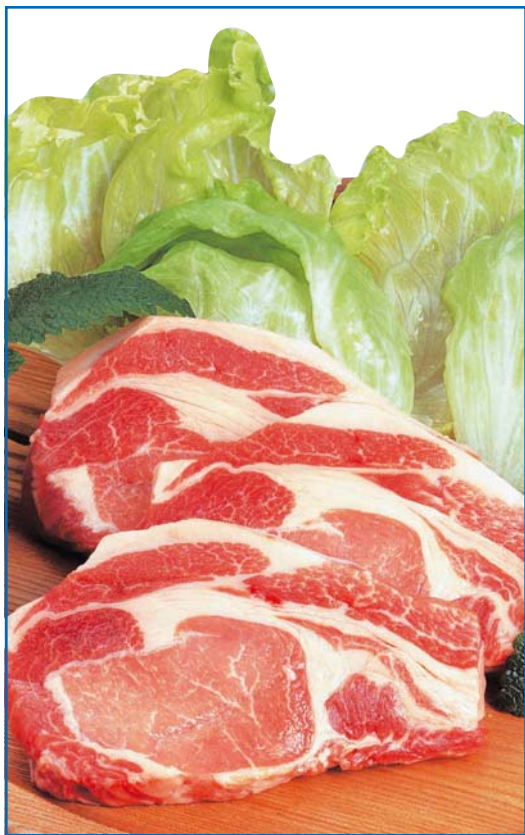


Готовое мясо вынуть и охладить.



Украсить зеленью.





Башенки

Сыр, соленые огурцы, маринованный перец, колбаса, хлеб, сливочное масло.



Сыр нарезать небольшими кубиками, соленые огурцы и маринованный перец — треугольниками, а колбасу — кружками.



Все это нанизать на деревянные палочки, чтобы получились пестрые башенки.



Разложить на блюде ломтики хлеба, намазанные маслом.



Башенки будут выглядеть эффектнее, если их подавать на деревянном подносе.