



Только лучшее

ГОТОВИМ С КОЛБАСОЙ







ГОТОВИМ с колбасой

.....
САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКСМО
МОСКВА
2014

Содержание



Овощной салат с сыровяленой колбасой «Из пяти»	6
Легкий салат с докторской колбасой и овощами	8
Салат с ветчиной, рисом, овощами и медовой заправкой	10
Слоеный салат «Грузинский»	12
Закуска к вину «Тосты с колбасой фуэт»	14
Закуска к пиву «Колбаски в бриоше»	16
Закуска к пиву «Колбасно-картофельные шарики во фритюре»	18
Быстрая закуска с ветчиной и творожным сыром	20
Рулет из лаваша с начинкой из вареной колбасы, сыра и овощей	22
Густой суп-пагу «Косуле»	24
Летний дынно-огуречный суп-пюре с ветчиной	26
Гаспачо из авокадо с жареной ветчиной	28
Кремовый гороховый суп с охотничьими колбасками и грудинкой	30
Сырный суп с колбасой и грибами	32
Итальянский томатный суп с сосисками	34



Подлив «Ругай» с гуакамоле и гарниром из риса	36
Паста пенне с чоризо, помидорами черри и петрушкой	38
Цукини, фаршированные колбасками и сыром	40
Ризотто с ветчиной, сыром и жареным миндалем	42
Картофельная запеканка с докторской колбасой и соусом «Бешамель»	44
Рагу из колбасок для жарки и овощей	46
Бигус с копченой колбасой, бужениной и охотничьими колбасками	48
Зеленая чечевица с копчеными сардельками	50
Сосиски с краснокочанной капустой	52
Пирог-омлет «Флан» с сыром и копченой колбасой	54
Пирог из слоеного теста с франкфуртскими сосисками и шпинатом	56
Классическая пицца с салями	58
Пицца «Королевская» с ветчиной и грибами	60
Хачапури с ветчиной и сыром	62

Овощной салат с сыровяленной колбасой «Из пяти»

200 г свеклы
200 г сыровяленной
колбасы
3 крупные луковицы
200 г морковчи
4 картофелины
5 ст. л. майонеза
2 ст. л.
растительного масла
соль и перец по вкусу

- 1 Отварить свеклу, почистить и нарезать соломкой.
- 2 Почистить картофель, нарезать соломкой и обжарить до хрустящей корочки в растительном масле на среднем огне.
- 3 Лук почистить и нарезать полукольцами. Обжарить в оставшемся от картошки масле до золотистого цвета.
- 4 Нарезать колбасу соломкой. Все ингредиенты перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.





Легкий салат с докторской колбасой и овощами

банка
консервированного
горошка
300 г белокочанной
капусты
150 г стеблей
сельдерея
70 г зеленого лука
300 г докторской
колбасы
5–6 ст. л. сметаны
жирностью 15%
соль и перец по вкусу

1 Капусту тонко нашинковать ножом или натереть при помощи специальной терки. Капусту необходимо хорошо помять руками – это сделает ее более нежной и сочной.

2 Сельдерей и зеленый лук мелко нарезать, докторскую колбасу нарезать соломкой. Выложить в салатник сельдерей, зеленый лук, колбасу, добавить капусту, посолить и поперчить салат, заправить сметаной и перемешать.





Салат с ветчиной, рисом, овощами и медовой заправкой

Для салата:

150 г ветчины
2/3 стакана риса
2 крупных помидора
2 картофелины
1 банка консервированной кукурузы
3 средних огурца
150 г твердого сыра
соль по вкусу

Для заправки:

6 ст. л.
растительного масла
2 ст. л.
бальзамического
уксуса
1 ст. л. меда (без
горки)
соль и перец по вкусу

1 Отварить рис с двумя стаканами воды и солью. Промыть.

2 Отварить картофель «в мундире», остудить, почистить и нарезать кубиками.

3 Мелко нарезать помидоры, огурцы, ветчину и сыр. Все ингредиенты перемешать в большой миске. Добавить кукурузу. Посолить и перемешать еще раз.

4 Приготовить заправку: смешать вилкой в отдельной пиале уксус, масло, специи и мед. Полить салат заправкой и подать к столу.

Совет

Не следует заправлять сразу весь салат. Делать это лучше порционно. Салат без заправки хранится в холодильнике дольше.





Слоеный салат «Грузинский»

200 г полукопченой колбасы
200 г сыра маасдам
4 средних помидора
2 зубчика чеснока
3 ст. л. майонеза
соль и перец по вкусу

1 Сыр натереть на терке, копченую колбасу нарезать соломкой, а помидоры – кубиками. Чеснок мелко порубить.

2 Выложить салат слоями: колбаса, помидоры, сыр, майонез. В каждый слой добавить немного чеснока. Первые два слоя посолить, поперчить и смазать майонезом.



1



2



Закуска к вину «Тосты с колбасой фуэт»

8–10 кусочков
тостового хлеба
150 г колбасы фуэт
90 г козьего сыра
черный перец
и прованские травы
по вкусу

1 Разогреть духовку до 180 градусов.

2 Колбасу нарезать тонкими ломтиками, а затем каждый нарезать еще на 2–4 части в зависимости от диаметра колбасы. Должны получиться небольшие кусочки. Шкурку снимать не нужно, так как для приготовления этой колбасы не используются оболочки, а только белая съедобная плесень.

3 Хлеб нарезать по диагонали, козий сыр – тонкими ломтиками.

4 На каждый тост следует выложить немного колбасы, сверху накрыть ломтиком сыра и посыпать прованскими травами и черным перцем.

5 Покрыть противень калькой. Выложить тосты и отправить в духовку на 10 минут.

Совет

Фуэт – это испанская сыровяленая колбаса, твердая, с нежным вкусом. Если ее найти не удалось, можно заменить ее более доступной сыровяленой колбасой.



1



4



Закуска к пиву «Колбаски в бриоше»

6–7 шт. копченых колбасок
5 яиц
200 мл белого столового вина
100 мл растительного масла
250 г муки
1 пакетик разрыхлителя
200 г шампиньонов
200 г твердого сыра
соль и перец по вкусу
1 ст. л. сливочного масла

1 Разогреть духовку до 180 градусов. Мелко нарезать грибы и обжарить до мягкости в сковороде с добавлением столовой ложки оливкового масла. Сыр натереть на крупной терке.

2 В глубокой миске смешать яйца и оставшееся растительное масло, затем добавить белое вино, муку, разрыхлитель, соль и перец. Добавить грибы и сыр.

3 Смазать форму для кекса сливочным маслом. Вылить тесто в форму, затем «утопить» в тесте копченые колбаски.

4 Выпекать в течение 40–45 минут. Перед подачей на стол нарезать кекс тонкими ломтиками и выложить на блюдо.



2



3



Закуска к пиву «Колбасно-картофельные шарики во фритюре»

150 г вареной колбасы
5 средних картофелин
1 зубчик чеснока
1 яйцо
30 мл молока
растительное масло для фритюра
1 ст. л. растительного масла
соль по вкусу

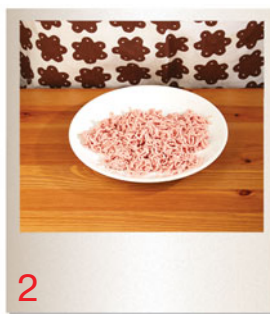
1 Картофель почистить, сварить в кастрюле с добавлением соли. Когда картошка станет мягкой, слить воду и сделать пюре. Добавить молоко и яйцо, как следует перемешать.

2 Вареную колбасу измельчить в мясорубке и обжарить в сковороде с растительным маслом.

3 Чеснок мелко нарезать или пропустить через чеснокодавилку. Добавить к колбасному фаршу.

4 Обе части соединить, перемешать и при помощи столовой ложки сформовать колбасно-картофельные шарики.

5 Разогреть фритюрницу, обжарить шарики с обеих сторон до румяной корочки.





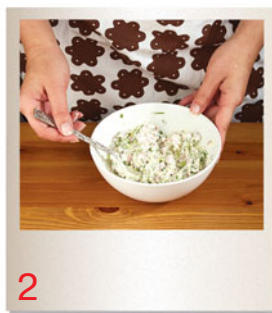
Быстрая закуска с ветчиной и творожным сыром

200 г любого мягкого
творожного сыра
100 г ветчины
2 зубчика чеснока
50 г зеленого лука
6–8 кусочков
тостового хлеба

1 Обжарить хлеб в тостере.

2 Мелко нарезать зеленый лук, почистить, пропустить через чеснокодавилку зубчики чеснока. Ветчину нарезать кубиками. Все ингредиенты переложить в миску, добавить творожный сыр и как следует перемешать.

3 Тосты разрезать пополам по диагонали. Каждый тост смазать начинкой.





Рулет из лаваша с начинкой из вареной колбасы, сыра и овощей

1 тонкий лаваш
3 средних помидора
200 г вареной колбасы
1 баночка творожного сыра
60 г зеленого лука
перец по вкусу

1 Развернуть лаваш и смазать слоем творожного сыра.

2 Тонко нарезать полукольцами колбасу и помидоры, выложить в шахматном порядке поверх сыра.

3 Мелко порубить зеленый лук, поперчить. Свернуть рулет, завернуть его в пищевую пленку или фольгу на 3 часа. Затем нарезать и разложить на блюде.





Густой суп-рагу «Косуле»

750 г белой фасоли
в собственном соку
или в томатном соусе
2 колбаски для жарки
на гриле
1 куриная грудка
1 копченая куриная
грудка
100 г сыровяленой
колбасы
4–5 охотничьих
колбасок
3 зубчика чеснока
50 г томатной пасты
2 ст. л. панировочных
сухарей
3 лавровых листа
2 веточки тмина
соль и черный перец
по вкусу
100 мл воды

1 Нарезать все виды колбасок, сырую и копченую куриную грудку ломтиками толщиной в три сантиметра. В сухой эмалированной кастрюле на слабом огне обжарить мясо и колбасу до золотистой корочки. Масло добавлять не нужно, так как колбаса сама по себе достаточно жирная. Добавить тмин, лавровый лист, соль, перец и жарить еще 3–4 минуты.

2 Добавить воду и томатную пасту. Тушить все на медленном огне в течение часа.

3 Пока мясо доходит, необходимо подготовить керамическую форму. Ее нужно как следует смазать чесноком. Разогреть духовку до 110 градусов.

4 Выложить мясо, белую фасоль и панировочные сухари в форму. Перемешать. Поставить в духовку на 30 минут.

Совет

Если вы используете белую фасоль в собственном соку, можно добавить еще 20 г томатной пасты.



1



4



Летний дынно-огуречный суп-пюре с ветчиной

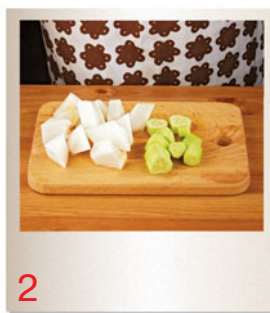
2 небольшие дыни
«колхозницы»
2 средних огурца
50 г стеблей
сельдерея
200 г сметаны
жирностью 15%
2 ст. л.
бальзамического
уксуса
2 ст. л. горчицы
100 г сыровяленой
ветчины
20 г свежего
базилика
соль и перец по вкусу

1 Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Духовку разогреть до 110 градусов. Противень покрыть калькой, выложить ветчину на противень и отправить в духовку на 15–20 минут на подсушку.

2 Дыни разрезать, вынуть семечки, отделить мякоть от кожуры и нарезать крупными кусками. Огурец почистить, нарезать на крупные куски.

3 В блендере измельчить до состояния пюре следующие ингредиенты: дыню, огурец, сельдерей, сметану, бальзамический уксус, горчицу и базилик. Добавить соль и перец.

4 Суп подавать охлажденным. Сверху выложить несколько ветчинных «чипсов» и украсить листьями базилика.





Гаспачо из авокадо с жареной ветчиной

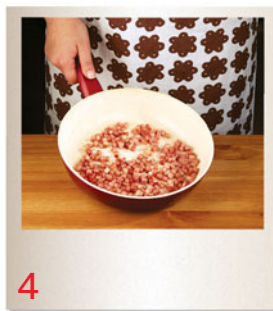
5 спелых авокадо
1 крупный помидор
2 лука-порей
250 г ветчины
1 лимон
1 бульонный кубик
2 стакана воды
1 ст. л.
растительного масла

1 Лук-порей нарезать кружками шириной в 1,5–2 сантиметра. Сварить его в небольшой кастрюльке с добавлением бульонного кубика. Лук должен стать мягким.

2 Авокадо очистить, вынуть косточки и поместить в блендер. Туда же добавить помидор, вареный лук-порей и бульон. Измельчить до состояния пюре.

3 Выжать сок лимона, добавить в блендер и как следует перемешать еще раз.

4 Ветчину нарезать кубиками и обжарить в сковороде с добавлением растительного масла. Суп разлить по тарелкам, сверху выложить ветчину.





Кремовый гороховый суп с охотничьими колбасками и грудинкой

1 стакан сушеного
гороха
2 луковицы
2 моркови
3 литра воды
1 веточка тмина
2 лавровых листа
50 г петрушки
100 г плавленого
сыра
200 г охотничьих
колбасок
100 г копченой
грудинки или бекона
2 ст. л.
растительного масла
соль и черный перец
по вкусу

- 1 Горох замочить на час в холодной воде. Затем промыть.
- 2 Пока горох размачивается, почистить лук и морковь. Мелко нарезать овощи и обжарить их в растительном масле до мягкости.
- 3 В отдельной сковороде обжарить грудинку или бекон. Она достаточно жирная, поэтому добавлять масло не нужно.
- 4 Колбаски нарезать кружочками.
- 5 Высыпать горох в кастрюлю, залить двумя литрами воды, посолить и варить в течение 15 минут с добавлением тмина. Затем добавить лук, морковь, грудинку и колбаски и варить еще 25 минут.
- 6 Нарезать сыр маленькими кусочками. За 10 минут до окончания варки добавить лавровый лист и сыр. Посолить и поперчить по вкусу. Мешать суп до тех пор, пока сырок не расплавится полностью.
- 7 Снять суп с огня, вынуть тмин и лавровый лист. Дать настояться еще 10–15 минут. Перед подачей украсить суп мелко нарезанной зеленью петрушки.



5



7



Сырный суп с колбасой и грибами

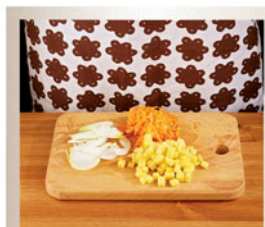
150 г копченой
или полукопченой
колбасы
150 г плавленого
сыра
2 крупных картофеля
150 г опят
0,75 л воды
1 крупная луковица
1 средняя морковь
70 г укропа
1 ст. л. сливочного
масла
соль и перец по вкусу

1 Овощи очистить. Лук нарезать полукольцами, картофель – кубиками, а морковь натереть на крупной терке. Колбасу нарезать соломкой.

2 Все вышеперечисленные ингредиенты, кроме картофеля, обжарить в сковороде со сливочным маслом до мягкости.

3 Колбасу, картофель, грибы, морковь и лук поместить в небольшую кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Добавить соль и перец. Когда вода закипит, добавить плавленый сыр и помешивать, пока он не разойдется.

4 Варить суп еще 10–15 минут, до готовности картофеля. Снять с огня. Мелко нарезать укроп и добавить в кастрюлю. Дать супу настояться в течение 5–7 минут.



1



3



Итальянский томатный суп с сосисками

500 г сосисок
2 крупные красные
луковицы
2 зубчика чеснока
800 мл куриного
бульона
800 г помидоров
1 банка
консервированной
красной фасоли в
томатном соусе
10 оливок без
косточек
160 г вермишели
1 пучок петрушки
1 ст. л.
растительного масла
50 г сыра пармезан
соль и перец по вкусу

1 Сосиски нарезать кружками. Обжарить в кастрюльке с растительным маслом, затем переложить в отдельную миску.

2 Помидоры очистить от кожуры и очень мелко нарезать (можно даже пропустить через мясорубку).

3 Лук почистить, нарезать полукольцами. Пассеровать лук в оставшемся от сосисок масле до золотистого цвета. Порубить чеснок, добавить к луку, затем добавить помидоры, соль и перец. Тушить все ингредиенты в течение 10 минут, периодически помешивая.

4 Залить овощи куриным бульоном, накрыть крышкой и варить 15 минут. Затем добавить вермишель, перемешать и оставить суп вариться еще 10 минут.

5 Нарезать оливки тонкими кружочками и добавить в суп вместе с фасолью и сосисками. Перед подачей к столу суп нужно посыпать тертым пармезаном и мелко нарезанной петрушкой.



1



5



Подлив «Ругай» с гуакомоле и гарниром из риса

Для подлива:

700 г свиной колбасы
4 крупных помидора
4 средние луковицы
7 зубчиков чеснока
2 лавровых листа
2 ст. л. оливкового
масла
1 веточка тмина
1 ч. л. куркумы
1 ч. л. карри
100 мл воды
соль по вкусу

Для соуса гуакомоле:

2 спелых авокадо
2 помидора
5–7 веточек свежей
петрушки
1 луковица
1 лайм
1 зубчик чеснока
2 ст. л. оливкового
масла
острый перец по
вкусу

Для гарнира:

1,5 стакана риса
3 стакана воды
соль по вкусу

1 Отварить колбаски в кипящей воде в течение 15 минут. Пока колбаски варятся, мелко нарезать лук, чеснок и помидоры.

2 Слить воду, переложить колбаски в другую посуду. В кастрюлю из-под колбасок добавить оливковое масло и припустить в нем лук до золотого цвета на медленном огне. Затем добавить чеснок и обжарить все вместе в течение 2 минут, помешивая.

3 Нарезать колбаски ломтиками толщиной в 1,5 см и добавить их к жареному луку. Через 5 минут высыпать в кастрюлю помидоры и соль. Перемешать.

4 Еще через 5 минут добавить воду и кастрюлю накрыть крышкой. Тушить овощи и колбаски на медленном огне в течение 20–25 минут, периодически помешивая. При необходимости добавить еще воды.

5 Сварить рис в отдельной кастрюле с добавлением соли.

6 Приготовить гуакомоле. Лук, чеснок, помидоры и авокадо очистить от шкурки, нарезать крупными кусочками. Выжать сок лайма. Все ингредиенты и специи в блендере измельчить до состояния пюре. При подаче на стол рис полить подливом, а гуакомоле выложить на край тарелки.



2



6

Паста пенне с чоризо, помидорами черри и петрушкой

250 г макарон пенне
«перьев»

200 г помидоров
черри

150 г колбасы чоризо
2 ч. л.

бальзамического
уксуса

50 г петрушки
соль по вкусу

1 Отварить макароны с добавлением соли.

2 Колбасу нарезать тонкими ломтиками, а затем каждый ломтик — еще на четыре части. Сковороду хорошо разогреть, обжарить колбасу до хрустящей корочки. Масло добавлять не нужно, так как колбаса сама по себе достаточно жирная.

3 Нарезать помидоры на четыре части, порубить петрушку и добавить к чоризо. Влить бальзамический уксус, хорошо перемешать. Через 5–7 минут снять с огня. Смешать макароны с соусом и подать к столу.

Совет

Чоризо — это испанская традиционная колбаса. Выбирать ее необходимо с большой осторожностью, потому как она может быть достаточно острой. Если выбранная вами колбаса слишком пикантна, можно уменьшить ее количество.





Цукини, фаршированные колбасками и сыром

4 цукини
4 колбаски для жарки
на гриле
80 г козьего сыра
1 ст. л. сливочного
масла
соль, черный
и красный перец,
прованские травы
по вкусу

1 Разогреть духовку до 190 градусов. Огнеупорную посуду густо смазать сливочным маслом.

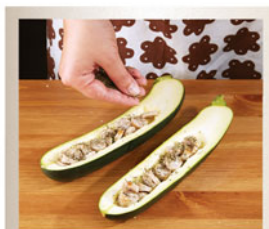
2 Обрезать края цукини, затем разрезать каждый овощ вдоль на 2 равные части. При помощи чайной ложки вынуть мякоть. Ее можно выбросить или оставить для приготовления других блюд. В этом рецепте мякоть не понадобится. Выложить «лодочки» из цукини в форму. Посолить, поперчить.

3 Колбаски нарезать тонкими кружочками и выложить внутрь цукини. Обильно посыпать прованскими травами.

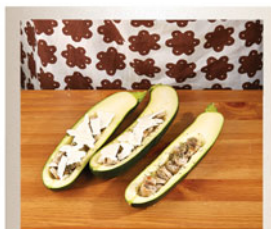
4 Сыр нарезать тонкими ломтиками и уложить поверх колбасок. Выпекать в течение 25–30 минут, пока цукини не станут мягкими.

Совет

Козий сыр в этом рецепте можно заменить рокфором или любым творожным сыром. На гарнир к цукини идеально подойдут рис или овощное рагу.



3



4



Ризотто с ветчиной, сыром и жареным миндалем

1 стакан риса
1 крупная луковица
5 стаканов куриного
бульона
150 г ветчины
120 мл белого
столового вина
100 г горгонзоллы
или пармезана
60 г сливочного
масла
1 щепотка шафрана
соль и черный перец
по вкусу

1 Нарезать ветчину кубиками. Обжарить в сковороде с 10 г сливочного масла. Отложить. Натереть сыр на мелкой терке. Отделить от сливочного масла 40 г и положить в морозилку.

2 Лук нарезать полукольцами. Далее его необходимо в течение нескольких минут тушить в сковороде на среднем огне с добавлением оставшихся на столе 10 г сливочного масла.

3 Добавить в сковороду рис. Рис должен хорошо пропитаться маслом, потемнеть по краям и в середине остаться светлым.

4 Когда рис снаружи станет мягким, а в середине по-прежнему твердым, можно добавлять вино. Рис необходимо помешивать до тех пор, пока вино не впитается в него.

5 Подогреть бульон, по одному половнику аккуратно вливать в ризотто и мешать до тех пор, пока жидкость не впитается. Затем добавить следующий половник. В последний нужно добавить шафран, также следует положить в рис ветчину, перемешать и на 2–3 минуты оставить в сковороде.

6 Сливочное масло достать из морозильной камеры и нарезать в стружку. Добавить масло и сыр в рис. Ризотто нужно интенсивно перемешивать и встряхивать до полного впитывания масла и жидкости.



2



5

Картофельная запеканка с докторской колбасой и соусом «Бешамель»

Для запеканки:

400 г картофеля
2 красные луковицы
2 стебля сельдерея
60 г твердого сыра
250 г докторской колбасы
2 ст. л. сливочного масла
соль и перец по вкусу

Для соуса:

100 мл молока
10 г сливочного масла
1 ст. л. муки
соль и перец по вкусу

1 В первую очередь следует очистить картофель и отварить в подсоленной воде до готовности.

2 Пока картофель варится, сделать соус. Для этого в микроволновой печи растопить сливочное масло. К нему добавить муку и как следует перемешать. Прокипятить молоко в течение 2–3 минут и влить к нему масляную основу. Помешивать и прогревать на среднем огне еще в течение 2 минут. Добавить соль, перец.

3 Разогреть духовку до температуры в 180 градусов.

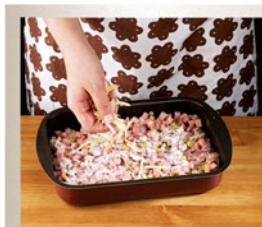
4 Картофель нарезать кружками. Лук, сельдерей и колбасу мелко нарезать и обжарить в сковороде со столовой ложкой сливочного масла. Сыр натереть на терке.

5 Противень смазать оставшимся сливочным маслом. Выложить слой картофеля, сверху – колбасу с овощами. Все как следует полить соусом, посыпать сыром.

6 Выпекать в течение 15–20 минут.



2



5



Рагу из колбасок для жарки и овощей

500 г говяжьих колбасок для жарки
5 средних картофелин
1 морковь
3 помидора
1 болгарский перец
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
½ цукини
100 г сметаны
3 ст. л. томатной пасты
2 ст. л. растительного масла
50 г укропа
1 стакан воды
соль и перец по вкусу

1 Колбаски нарезать кружочками и обжарить на среднем огне до золотистой корочки в растительном масле. Затем вынуть из кастрюльки и переложить в отдельную миску.

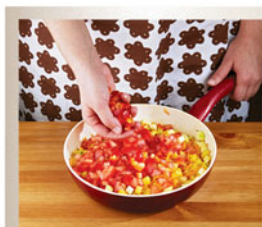
2 Лук, картофель, морковь, чеснок и цукини почистить. Морковь натереть на терке, лук мелко порубить, цукини и картофель нарезать кубиками. Чеснок и укроп мелко нарезать.

3 Лук обжарить в растительном масле, оставшемся от колбасок, до прозрачности. Затем добавить морковь, картофель и цукини. Жарить 5 минут.

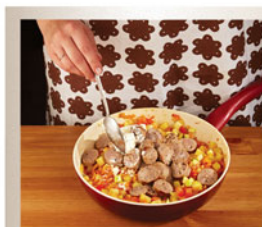
4 Нарезать помидоры и болгарский перец. Добавить к за жарке, посолить и поперчить. Накрыть крышкой и тушить еще 5 минут, периодически помешивая.

5 Добавить колбаски и чеснок. Залить все содержимое кастрюли водой так, чтобы она слегка покрывала овощи и колбаски. Добавить сметану, соль, перец.

6 Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на очень медленном огне в течение 35–40 минут. При необходимости влить еще воды. За 5 минут до готовности высыпать в кастрюлю укроп.



3



5



Бигус с копченой колбасой, бужениной и охотничьими колбасками

500 г копченой колбасы
500 г буженины
500 г охотничьих колбасок
500 г свежей капусты
800 г квашеной капусты
100 г чернослива без косточек
100 г черного изюма
150 мл красного сухого вина
300 г репчатого лука
4 ст. л. томатной пасты
1,5 стакана говяжьего бульона
4–5 шт. инжира
1 ст. л. сахара
2 ст. л. растительного масла
соль, черный перец горошком, тмин и розмарин по вкусу

1 Почистить лук и нарезать кубиками. Обжарить в сковороде в растительном масле до мягкости и прозрачности. Переложить лук в отдельную посуду.

2 Нарезать кружочками колбаски, буженину — кубиками и обжарить в той же посуде, что и лук. Если мясо недостаточно жирное для жарки, можно добавить немного растительного масла.

3 В казанке потушить квашеную капусту на маленьком огне в течение 55–60 минут. Свежую капусту тонко нашинковать и тушить в сковороде или сотейнике, по мере необходимости подливая бульон (по мере испарения).

4 На 2–3 части нарезать инжир и чернослив.

5 В казанок с квашеной капустой переложить капусту из сковороды, лук, мясо, добавить специи, изюм, чернослив и инжир и все хорошо перемешать. Добавить вино, оставшийся бульон (если остался, если нет — немного воды) и томатную пасту. Тушить бигус на медленном огне, помешивая, еще в течение часа.

Совет

Для приготовления этого блюда можно использовать совершенно любые виды мяса и колбасы.



2



5



Зеленая чечевица с копчеными сардельками

1 стакан зеленой чечевицы
1,5 л воды
8 копченых сарделек
2 средние луковицы
1 морковь
100 г копченой грудинки
1 веточка тмина
1 лавровый лист
70 г петрушки
соль и перец по вкусу

1 Сардельки проткнуть вилкой в нескольких местах. Морковь почистить и нарезать кружочками. Сардельки и морковь переложить в кастрюлю и залить водой. Добавить лавровый лист, тмин, соль и перец. Варить все в течение 10–15 минут на сильном огне с закрытой крышкой.

2 В это время нарезать кубиками грудинку и пожарить на сковороде. Масло добавлять не следует, так как грудинка сама по себе достаточно жирная.

3 Почистить и мелко покрошить лук. Добавить грудинку, лук и чечевицу к бульону с сардельками.

4 Накрыть крышкой и варить 25–30 минут на медленном огне. Перед подачей на стол убрать из кастрюли тмин и лавровый лист. Мелко нарезать петрушку, добавить в кастрюлю и дать настояться в течение 5 минут.





Сосиски с краснокочанной капустой

4 копченые сосиски
1 краснокочанная
капуста
1 луковица
1 стакан воды
150 г буженины
10 г сливочного
масла
соль и перец по вкусу

1 Почистить луковицу и мелко нарезать. Потушить лук в сковороде с добавлением сливочного масла до прозрачности. Переложить лук в отдельную миску.

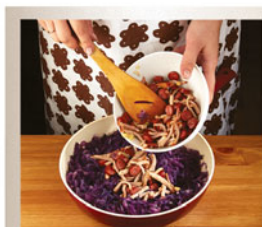
2 Буженину нарезать соломкой, сосиски – кружочками. Обжарить их в той же сковороде, что и лук. Переложить мясо в миску с луком.

3 Капусту тонко нашинковать. Переложить в сковороду, где жарились лук и буженина. Добавить стакан воды, соль, перец и тушить на медленном огне в течение 20 минут.

4 Добавить лук, буженину и сосиски, закрыть крышкой и тушить еще 20 минут. Периодически помешивать блюдо и при необходимости добавить еще воды.



3



4



Пирог-омлет «Флан» с сыром и копченой колбасой

5 яиц
150 г любого
твердого сыра
1 крупная луковица
200 г копченой
колбасы
150 мл молока
4 ст. л. сметаны
жирностью 20%
10 г масла
соль, перец
и прованские травы
по вкусу

1 Смазать форму для пирога сливочным маслом и разогреть духовку до 180 градусов.

2 Нарезать сыр маленькими кубиками и выложить на дно формы. Колбасу нарезать кружочками и выложить поверх сыра.

3 Почистить и мелко покрошить лук. Высыпать на колбасу.

4 В глубокой миске смешать молоко, яйца и сметану. Добавить соль, перец и приправы. Вылить полученную смесь в форму. Отправить в духовку на 25–30 минут.



2



4



Пирог из слоеного теста с франкфуртскими сосисками и шпинатом

Для теста:

400 г муки
200 г сливочного масла
250 мл воды комнатной температуры
½ ч. л. соли

Для начинки:

350 г шпината, можно замороженного
6 франкфуртских сосисок
100 г твердого сыра
3 яйца
200 г сметаны жирностью 15%
соль, перец, мускатный орех по вкусу
1 ст. л. сливочного масла

1 В миске смешать муку, соль и воду. Замесить тесто, накрыть его полиэтиленовой пленкой и отправить в холодильник на 1 час. Достать тесто, раскатать как можно тоньше. Холодное сливочное масло нарезать ножом в стружку. Одну четверть получившейся стружки выложить на тесто, остальное отправить в холодильник. Тесто свернуть как конверт. Положить в холодильник на 30 минут. Процедуру повторить еще три раза.

2 Разогреть духовку до 180 градусов. Смазать форму для пирога сливочным маслом, тонко раскатать тесто, выложить в форму.

3 В глубокой миске взбить яйца вместе со сметаной, добавить мускатный орех, соль, перец. Сыр натереть на терке, шпинат мелко покрошить. Оба ингредиента следует добавить к яичной заливке и перемешать. Вылить начинку в тесто.

4 Нарезать сосиски кружками и утопить в начинке. Отправить пирог в духовку на 40 минут.

Совет

Вместо франкфуртских сосисок можно использовать обычные молочные.





Классическая пицца с салями

Для теста:

450 г муки
1 ч. л. соли
1 пакетик дрожжей
3 ст. л. оливкового
масла
250 мл воды

Для соуса:

100 мл томатного
пюре
1 зубчик чеснока
½ ч. л. сушеного
базилика
10 мл оливкового
масла
щепотка сахара
½ ч. л. орегано

Для начинки:

300 г твердого сыра
20 маслин
350 г шампиньонов
250 г салями
2 крупных помидора
4 ст. л. сливочного
масла
соль и перец по вкусу

1 Замесить тесто. В большой миске смешать муку, дрожжи, соль, теплую воду и оливковое масло. Перемешать тесто ложкой, затем выложить его на стол, предварительно присыпав столешницу мукой. Месить тесто руками до тех пор, пока оно не станет эластичным. Раскатать.

2 Приготовить соус для пиццы: смешать томатное пюре с оливковым маслом, приправами и давленным чесноком.

3 Смазать противень сливочным маслом и выложить тесто. Полить тесто соусом. Разогреть духовку до 180 градусов.

4 Нарезать грибы тонкими ломтиками и до мягкости обжарить на сковороде на среднем огне с добавлением соли и 2 ст. л. сливочного масла.

5 Порезать салями, маслины и помидоры кружочками, сыр потереть на терке. Выложить начинку на пиццу. Выпекать в течение 25–30 минут.



2



5



Пицца «Королевская» с ветчиной и грибами

Для теста:

350 г муки
и 100 г муки для
замешивания
1 ч. л. соли
1 пакетик дрожжей
3 ст. л. оливкового
масла
250 мл воды
комнатной
температуры

Для соуса:

100 мл томатного
пюре
1 зубчик чеснока
½ ч. л. сушеного
базилика
10 мл оливкового
масла
щепотка сахара
½ ч. л. орегано

Для начинки:

300 г белых грибов
300 г ветчины
300 г сыра грюйер

1 Замесить тесто. В глубокой миске соединить муку, дрожжи, соль, воду и оливковое масло. Как следует перемешать тесто и выложить на доску для раскатывания, посыпанную предварительно мукой. Тесто необходимо месить руками до тех пор, пока оно не станет эластичным. Только после этого его следует раскатать.

2 В небольшой пиале приготовить соус для пиццы: смешать томатное пюре с оливковым маслом и приправами.

3 Разогреть духовку до 180 градусов. Смазать противень сливочным маслом и выложить на него тесто. Полить будущую пиццу соусом.

4 Нарезать грибы и ветчину тонкими ломтиками и в течение 10 минут обжарить на сковороде на среднем огне с добавлением соли и 2 ст. л. сливочного масла. Грюйер натереть на крупной терке.

5 Поверх соуса выложить грибы и ветчину, сверху посыпать сыром. Выпекать пиццу в течение 25–30 минут.



3



5



Хачапури с ветчиной и сыром

Для теста:

500 г муки
250 мл теплой воды
1 ч. л. сахара
1 ч. л. сухих дрожжей
1/2 ч. л. соли
50 мл растительного масла
50 г сливочного масла

Для начинки:

100 г сливочного масла
350 г адыгейского сыра
350 г ветчины
1 белок

Для смазывания:

1 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. воды
1 желток

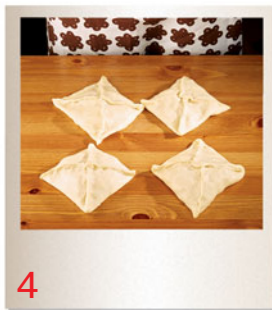
1 Теплую воду добавить в сахар и дрожжи, перемешать, оставить в теплом месте на 15–20 минут, посолить.

2 В сотейнике растопить 50 г сливочного и растительного масла. Снять с огня и добавить к дрожжам. Через сито просеять в дрожжи муку, перемешать. Поставить тесто в теплое место на 1–1,5 часа. Оно должно увеличиться в объеме в 2 раза.

3 Для начинки натереть сыр на терке, ветчину нарезать соломкой, добавить яичный белок и мелко нарезанное сливочное масло.

4 Тесто тонко раскатать и разрезать ножом на одинаковые квадраты. Внутри каждого квадрата положить начинку. Свернуть углы квадратов как конверт и слепить в середине. Разогреть духовку до 180 градусов. смешать воду, масло и желток.

5 Выложить квадраты на смазанный маслом противень. Проткнуть тесто вилкой в нескольких местах, чтобы хачапури не вздувались. Смазать яичной смесью. Выпекать в течение 25–30 минут. Перед подачей на стол разрезать хачапури дважды по диагонали, вдоль «швов» конверта.





Г 74 **Готовим с колбасой.** — М. : Эксмо, 2014. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-68669-8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Составитель *И. Бородина*

Фото *А. Васильева*

Дизайн обложки



Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВКУСНО. БЫСТРО. ДОСТУПНО

ГОТОВИМ С КОЛБАСОЙ

Ответственный редактор *А. Братушева*

Художественный редактор *А. Мусин*

Технический редактор *М. Печковская*

Компьютерная верстка *М. Лазуткина*

Корректор *Ю. Иванова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 31.03.2014. Формат 60×90 ¹/₁₆. Гарнитура «Pragmatica».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.

Тираж

экз. Заказ



ISBN 978-5-699-68669-8



9 785699 686698 >



Готовим С КОЛБАСОЙ

**Приготовить завтрак, обед,
ужин вкусно и быстро? Легко!**

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!



ISBN 978-5-699-68669-8



9 785699 686698 >