



**СЫТНЫЕ
МЯСНЫЕ БЛЮДА**
к новогоднему столу

Вкусный Новый год



Москва
2015

СОДЕРЖАНИЕ



Куриное бедрышко в конверте из теста	4
Куриное филе с грецкими орехами	6
Пирог из курицы и ветчины.....	8
Утка с мочеными яблоками	10
Утка с апельсинами	12
Буженина из индейки	14
Рулет с творогом и маслинами	16
Фрикасе из кролика	18
Рулеты из телятины с пряными травами, острым сыром и морковью	20
Отбивные из телятины с брокколи	22
Буженина из свинины	24
Свиная ножка с чечевицей (дзампоне)	26

Запеченный окорок с овощами 28

Свинина духовая 30

Свинные ребрышки в маринаде
с печеными овощами 32

Рулет из свиной корейки
с можжевельником 34

Пирог-рулет со свиной
и говяжьей печенькой 36

Котлеты мясные открытые 38

Веллингтон из говядины 40

Острые отбивные из баранины 42

Баранья лопатка с розмарином
и печеными овощами
под брусничным соусом 44

Ребрышки ягненка
с гранатовым соусом и овощами 46



КУРИНОЕ БЕДРЫШКО В КОНВЕРТЕ ИЗ ТЕСТА

- 400 г дрожжевого теста
- 6 куриных бедрышек
- 100 г риса
- 6 зубчиков чеснока
- 1 яйцо
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 пучок укропа
- 1 ч. л. соли

- 1.** Куриные бедрышки посолить (½ ч. л.) и обжарить на сковороде с маслом (½ ст. л.) 10 минут. Добавить чеснок и 100 мл воды, накрыть крышкой и тушить еще 20 минут.
- 2.** Замочить рис в холодной воде на 30 минут.
- 3.** Промыть его в холодной проточной воде, пока она не станет прозрачной.
- 4.** Положить промытый рис в кастрюлю с 0,5 л воды, посолить (½ ч. л.) и варить до готовности, 10–15 минут.
- 5.** Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, разрезать его на квадраты 10×10 см (должно получиться 6 квадратов).
- 6.** На середину теста выложить рис, рубленый укроп, чеснок, сверху положить бедрышко.
- 7.** Завернуть тесто конвертиком и защипнуть края.
- 8.** Выложить конвертики на смазанный оставшимся маслом противень.
- 9.** Взбить яйцо. Кисточкой смазать конвертики из теста.
- 10.** Выпекать конвертики в духовке, разогретой до 180 °С, 20 минут.

