



Кулинария

500 блюд на гриле

«ВЕЧЕ»

500 блюд на гриле / «ВЕЧЕ», — (Кулинария)

Существует множество рецептов блюд, приготовленных на гриле, отличающихся друг от друга как разнообразием используемых продуктов, так и способами предварительной обработки. Настоящее издание содержит наиболее оригинальные и интересные из них, а также рецепты маринадов и соусов к мясу, птице и рыбе.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1. БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ	6
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Анастасия Красичкова

500 блюд на гриле

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время блюда, приготовленные на гриле, приобрели большую популярность. И это неудивительно, поскольку подобный способ тепловой обработки позволяет сохранить не только вкус продуктов, но и содержащиеся в них питательные вещества.

Приготовить пищу на гриле довольно несложно, однако нужно помнить о том, что в нем не должно быть открытого огня. Следует дождаться, пока топливо полностью прогорит и образуются угли красноватого цвета, покрытые слоем золы. Решетку гриля рекомендуется смазать маслом, чтобы продукты не пригорали.

На гриле можно приготовить блюда из различных сортов мяса, птицы, дичи, рыбы, морепродуктов и овощей, что делает их доступными для любой семьи.

Разнообразные специи, приправы и пряные травы, широко используемые в кулинарии, дают возможность готовить из одних и тех же ингредиентов блюда, отличающиеся друг от друга по вкусу. Маринады и соусы, рецепты которых даны в книге, делают их особенно оригинальными.

Глава 1. БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина-гриль с рисом

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, шпик – 400 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками и отбивают до толщины 1-1,5 см. Свиной шпик нарезают тонкими полосками.

Куски мяса солят, перчат и оборачивают полосками шпика. Жарят на смазанной топленым салом решетке над раскаленными углями до готовности. Рис промывают, отваривают в соленой воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют рисом и подают к столу.

Говядина с чесночным соусом

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, сметана – 250 г, чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают, солят и перчат. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями с обеих сторон.

Чеснок очищают, измельчают, смешивают со сметаной, мелко нарезанной зеленью укропа и солью. Готовое мясо выкладывают на блюдо, поливают чесночным соусом и подают к столу.

Говядина с яблочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, яблоки – 500 г, сливки – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают, солят и перчат. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями с обеих сторон.

Яблоки и лук очищают, нарезают мелкими кубиками и тушат на сковороде в сливочном масле 5 мин. Затем добавляют сливки, солят и готовят при постоянном помешивании еще 5 мин.

Готовую говядину раскладывают по тарелкам, поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина, жаренная на решетке с помидорами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, помидоры – 150 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Затем мясо кладут на смазанную сливочным маслом решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон до образования золотистой корочки. Помидоры моют, нарезают кружочками и также жарят на решетке.

Готовое мясо и помидоры раскладывают по тарелкам, посыпают измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Говядина-гриль с апельсиновым соком и корицей

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, сок апельсиновый – 100 мл, масло топленое – 30 г, корица и гвоздика молотые – по 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в миску, пересыпая солью, корицей и гвоздикой. Заливают апельсиновым соком и маринуют в течение 2-3 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной топленым маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Говяжья вырезка, жаренная на решетке

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень кинзы и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок, солят и перчат, жарят в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем заворачивают в фольгу и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры моют, разрезают пополам и также жарят на решетке.

Готовое мясо нарезают кусками поперек волокон, укладывают на блюдо, гарнируют помидорами, украшают измельченным зеленым луком, веточками кинзы и базилика.

Говядина-гриль «Кавказ»

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 2 кг, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый, перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым

луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 12 ч.

Маринованное мясо кладут на смазанную маслом решетку и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически переворачивая.

Говядина «Техас»

Ингредиенты

Говядина – 500 г, кетчуп для шашлыка – 70 г, початки кукурузные – 8 шт., вино красное – 20 мл, масло растительное – 20 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., зелень укропа и петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают вино, половину растительного масла, кетчуп, соль и перец. Мясо нарезают порционными кусками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин. После этого замаринованную говядину кладут на смазанную маслом решетку вместе с кукурузными початками. Жарят над раскаленными углями до готовности. Перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами.

На дно неглубокой тарелки выкладывают промытые листья салата, на них – готовое мясо и кукурузу. Украшают кольцами перца, измельченной зеленью петрушки и укропа. Подают к столу с кетчупом.

Говядина-гриль в сметане

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, сметана – 250 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, добавляют сметану, смешанную с толченым чесноком. Накрывают емкость крышкой и ставят на 3-4 ч в прохладное место.

По истечении указанного срока достают мясо и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядина со шпиком

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шпик копченый – 200 г, хлеб ржаной – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают поперек порционными кусками. Хлеб нарезают ломтиками, шпик – тонкими полосками. Лук очищают и нарезают на 4 части.

Куски мяса солят, перчат, смазывают томатной пастой, оборачивают шпиком, укладывают на смазанную маслом решетку вместе с ломтиками хлеба и луком. Жарят над раскаленными углями до готовности, затем укладывают на блюдо, украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Колбаски говяжьи с цуккини

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, цуккини – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 г, масло растительное – 50 г, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в молоке булочку, мелко нарезанный и пассерованный в оливковом масле репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формируют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Цуккини нарезают крупными ломтиками, а сладкий перец – кольцами. На смазанную растительным маслом решетку кладут колбаски, ломтики цуккини и кольца перца. Жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Готовое блюдо подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Мясные шарики с имбирем

Ингредиенты

Фарш говяжий – 500 г, ананасы консервированные – 200 г, сухари панировочные – 100 г, кетчуп – 100 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, имбирь на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления Фарш смешивают с измельченным репчатым луком, панировочными сухарями, яйцом, имбирем и солью. Формуют шарики средних размеров и слегка обжаривают их на сковороде в растительном масле. Затем перекладывают на решетку и доводят до готовности над раскаленными углями.

Готовые шарики выкладывают на блюдо, поливают кетчупом, украшают кусочками ананаса и подают к столу.

Колбаски из говяжьего фарша с побегами бамбука

Ингредиенты

Фарш говяжий – 500 г, побеги бамбука консервированные – 350 г, чеснок – 2 дольки, сухари панировочные – 70 г, масло растительное – 70 г, соус томатный – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Побеги бамбука измельчают. Половину получившейся массы смешивают с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют толченый чеснок, массу из измельченной зелени, панировочные сухари и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формируют небольшие колбаски. Жарят их на смазанной маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем подают к столу, полив томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

Филе говядины по-французски

Ингредиенты

Филе говядины – 800 г, вино красное – 400 мл, коньяк – 200 мл, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., тимьян – 2 веточки, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волоком порционными кусками, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют измельченные тимьян и лавровый лист, заливают вином и коньяком и маринуют в течение 5-6 ч. Затем мясо вынимают из маринада, обсушивают салфеткой, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса маринад доводят до кипения, добавляют мелко нарезанный и пассерованный в топленом масле лук и готовят на небольшом огне 5 мин. Мясо снимают с решетки, поливают соусом и подают к столу.

Говядина в майонезе

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, майонез – 250 г, яйца вареные – 3 шт., чеснок – 2 дольки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный молотый и перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым чесноком, солью, добавляют майонез и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 6 ч.

Затем мясо кладут на решетку и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Салат моют, выкладывают на блюдо, на него кладут куски жареного мяса. Украшают нарезанными дольками яйцами, веточками петрушки и подают к столу.

Рулетики из говядины с луковой начинкой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и отбивают. Лук очищают, шинкуют, пассеруют в топленом масле, добавляют соль, перец и мелко нарезанную зелень петрушки (несколько веточек оставляют для украшения). На середину каждого куска мяса кладут луковую начинку, сворачивают рулетом и скалывают зубочисткой. Рулетики жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Рулетики из говядины с салом и овощами

Ингредиенты

Говядина – 400 г, сало – 100 г, огурец маринованный – 1 шт., перец болгарский красный – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, отбивают, солят, перчат и смазывают горчицей. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают кубиками. Так же нарезают огурец и сало.

На середину каждого куска мяса кладут кубики сала, огурца и болгарского перца, сворачивают в виде рулета и скалывают шпажками. Жарят рулетики на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Затем выкладывают на блюдо, посыпают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Говядина, фаршированная шампиньонами

Ингредиенты

Говядина – 600 г, шампиньоны – 300 г, лук репчатый – 2 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло топленое – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают поперек волокон кусками толщиной 3-4 см, затем в каждом куске с помощью острого ножа делают надрез в виде кармашка.

Грибы промывают, нарезают ломтиками и жарят на топленом масле 10 мин. Затем добавляют мелко нарезанный репчатый лук, готовят еще 5 мин. Смешивают с панировочными сухарями, солят и перчат.

Куски мяса фаршируют приготовленной смесью, скрепляют края зубочистками и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности. Готовое мясо укладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Говядина с карри

Ингредиенты

Говядина – 500 г, масло растительное – 3 ст. ложки, чеснок – 1 долька, карри – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают порционными кусками и отбивают. Растительное масло смешивают с толченым чесноком, карри, солью и перцем. Приготовленной смесью смазывают куски мяса, выдерживают их в течение 2 ч, затем жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядину выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина в белом вине

Ингредиенты

Говядина – 500 г, вино белое сухое – 200 мл, паста томатная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., уксус – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец душистый горошком – 5 шт., перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают поперек волокон порционными кусками. На дно эмалированной емкости насыпают душистый перец, а поверх него – половину измельченного лаврового листа. После этого укладывают сначала слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука, затем слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и так далее. Последним слоем должен быть луковый. На него кладут оставшийся лавровый лист и заливают продукты смесью томатной пасты и уксуса. Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают емкость крышкой. Ставят мясо в холодное место на 12 ч, затем вынимают и перекладывают в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино, выдерживают 2 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая смесью вина и лимонного сока.

Телятина-гриль в помидорах

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают порционными кусками, кладут в эмалированную емкость, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, измельченные помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и растительное масло. Все тщательно перемешивают и ставят в холодное место на 1-2 ч.

По истечении указанного времени мясо вынимают из соуса и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности. Помидорно-луковую смесь доводят до кипения и варят на небольшом огне 5 мин.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Телятина в белом вине

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, вино сухое белое – 500 мл, грибы белые сухие – 50 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, отбивают и складывают в эмалированную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с измельченными в порошок сухими грибами, нарезанным тонкими кольцами луком, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч.

Маринованное мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом. Готовое мясо посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Кебаб из телятины с острым стручковым перцем

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, масло растительное – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, нарезанные кубиками помидоры, мелко нарезанный репчатый лук, красный перец, измельченный острый стручковый перец и соль.

Все хорошо перемешивают, формируют кебабы и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, поливают кислым молоком и подают к столу.

Телятина-гриль с гарниром из цветной капусты

Ингредиенты

Телятина – 500 г, капуста цветная – 500 г, сметана – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками поперек волокон, смазывают растительным маслом, солят и перчат. Подготовленные куски мяса жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Цветную капусту моют, разделяют на соцветия, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовую телятину раскладывают по тарелкам, гарнируют цветной капустой, поливают сметаной, смешанной с тертым хреном, и посыпают измельченной зеленью кинзы.

Говяжья вырезка с базиликом

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 2 кг, лук репчатый – 500 г, уксус винный – 50 мл, масло растительное – 50 г, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают поперек волокон порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 ч.

По истечении указанного времени мясо вынимают из маринада, обсушивают салфеткой, смазывают куски с обеих сторон растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Говядина-гриль с соевым соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, соус соевый – 100 г, масло растительное – 50 мл, ананас – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливки зеленые без косточек – 12 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Ананас очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают. Одну половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок. Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками размером около 2 см. Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают приготовленной смесью ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2-3 ч. После этого мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовую говядину выкладывают на блюдо, солят, украшают кубиками ананаса и оливками и подают к столу.

Телятина «Средиземноморская»

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 400 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, базилик – 3 веточки, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Базилик и чеснок измельчают, добавляют масло, соль и перец. Куски мяса натирают полученной смесью и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

На плоское блюдо выкладывают промытые листья салата, на них – жареную телятину. Украшают дольками помидоров и подают к столу.

Говядина-гриль с арахисовым соусом

Ингредиенты

Стейк из огузка – 800 г, сок ананасный – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 70 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 дольки, имбирь натертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

Способ приготовления

Со стейка удаляют лишний жир и жилы, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в эмалированную емкость.

Смешивают соевый соус, растительное масло (50 мл), измельченный чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на 4-5 ч. После этого жарят мясо на смазанной оставшимся маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса ананасный сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Говядина-гриль в мадере со сливочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 800 г, лук-шалот – 200 г, бульон говяжий – 250 мл, мадера – 125 мл, сливки – 100 мл, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают поперек волокон порционными кусками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, добавляют лавровый лист, мелко нарезанный лук-шалот и мадеру, маринуют 2-3 ч. После этого мясо вынимают из маринада, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Для приготовления соуса маринованный лук-шалот пассеруют в сливочном масле, добавляют крахмал, заливают бульоном и варят при постоянном помешивании 10 мин. Затем вливают сливки, солят, перчат и готовят еще 5 мин.

Мясо раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Кебаб из телятины с ветчиной

Ингредиенты

Телятина – 600 г, ветчина копченая жирная – 200 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с ветчиной и репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделяют массу в виде колбасок и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают кебаб мелко нарезанным зеленым луком.

Говяжья вырезка с медом

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, кориандр молотый – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают порционными кусками и складывают в эмалированную емкость. Растительное масло смешивают с толченым чесноком, медом, специями и солью, натирают полученной смесью куски мяса и выдерживают 1 ч в прохладном месте. По истечении указанного срока кладут куски говядины на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Рулетики из говядины с сельдереем

Ингредиенты

Говядина – 800 г, сметана – 200 г, лук репчатый – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и отбивают. Лук очищают, шинкуют, пассеруют в топленом масле, добавляют очищенные и нарезанные мелкими кубиками корень сельдерея и морковь, солят, перчат и тушат все вместе 5-7 мин. На середину каждого куса мяса кладут начинку, сворачивают рулетом и скалывают зубочисткой. Рулетики жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности, затем выкладывают на блюдо, украшают веточками сельдерея и подают к столу со сметаной.

Грудинка, жаренная с тимьяном

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень тимьяна рубленая – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубая на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают тимьяном, солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Грудинка, жаренная с болгарским перцем

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, перец болгарский – 5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец зеленый и белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубая на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Перец моют, разрезают на 2 части, удаляют семена и также жарят на решетке.

Готовые грудинку и перец выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Грудинка-гриль с фасолью

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, фасоль красная консервированная – 1 банка, помидоры – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, зелень иссопа, петрушки и сельдерея рубленая – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрубая на несколько кусков, смазывают каждый маслом и натирают солью и перцем. Укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Пока мясо жарится, готовят гарнир. Помидоры и перец моют, нарезают кубиками. Лук очищают и шинкуют. Подготовленные овощи смешивают с фасолью, солят, перчат и заправляют растительным маслом.

Жареную грудинку раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолевым салатом, посыпают зеленью и подают к столу.

Грудинка в остром томатном соусе

Ингредиенты

Грудинка говяжья – 1 кг, соус томатный – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень кинзы и петрушки рубленая – 2 ст. ложки, имбирь на кончике ножа, соль, перец красный и черный молотый.

Способ приготовления

Грудинку промывают, разрезают на несколько кусков, укладывают в эмалированную кастрюлю и заливают томатным соусом, смешанным с толченым чесноком, имбирем, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч, затем жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями, периодически смазывая острым томатным соусом.

Готовую грудинку перекладывают на блюдо, посыпают зеленью и подают к столу.

Говядина с редькой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3-4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее моют, очищают от кожуры и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом (30 мл), солью и измельченной зеленью петрушки.

Промаринованное мясо жарят на смазанной оставшимся маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут ломтики жареного мяса, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говядина-гриль с картофелем

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, картофель – 1 кг, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками и отбивают до толщины 1-1,5 см. Куски мяса солят, перчат и жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Картофель очищают и отваривают в подсоленной воде. Зелень укропа и петрушки измельчают, смешивают с толченым чесноком и растопленным сливочным маслом, поливают полученной смесью картофель.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют картофелем и подают к столу.

Говядина-гриль «Нежная»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, молоко – 500 мл, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон и отбивают. Куски мяса складывают в эмалированную емкость, заливают молоком и выдерживают 2-3 ч. Затем мясо жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, солят, перчат, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Говяжье филе с шампиньонами и мадерой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 200 г, шампиньоны – 50 г, картофель – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, соус красный – 1 стакан, мадера – 0,5 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности.

Шампиньоны промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят в растительном масле.

Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными шампиньонами, жареным картофелем и зеленым горошком, сверху поливают красным соусом с добавлением мадеры.

Говядина, фаршированная овощами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, лук и корни очищают, мелко нарезают, добавляют сваренное вкрутую, очищенное и нарубленное яйцо, солят, перчат и перемешивают.

Мясо промывают, отбивают, солят, перчат, выкладывают начинку, сворачивают кусок в виде рулета и обвязывают. Смазывают майонезом и жарят на смазанной салом решетке над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Котлеты из говядины по-итальянски

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, шпик – 100 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 2 ст. ложки, орехи кедровые очищенные – 2 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.