

Блюда из ПТИЦЫ



Евтеева Екатерина

2014 год

Паста АЛЬФРЕДО



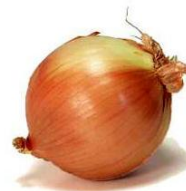
Блюдо с жареной курицей:

Оливково
е

масло



Репчатый лук 1-2
шт.



Макарон
Фетучини 500
ГР.



Куриная грудка 1
шт.

Пучок
базилика



**ПАСТА
АЛЬФРЕДО**

Пучок
петрушки



Жирные сливки 400
мл.



Сол
ь



Белое
вино
30 мл.



Черный
перец



Макаронны «Фетучини» варят основным способом. Нарезают **куриную грудку** удлиненными дольками. Жарят курицу основным способом на **оливковом масле**. **Лук репчатый** нарезают мелким кубиком, пассеруют. Когда лук начинает золотиться, добавляют **белое вино**. Добавляют **сливки**, готовую курицу, перемешивают. Тушат 5 минут. Добавляют мелко порубленную **зелень**. И на последок добавляют готовые макаронны, тушат 3 минуты на слабом огне при закрытой крышке

Количество порций
3-4



**ИТАЛЬЯНСКАЯ
КУХНЯ**

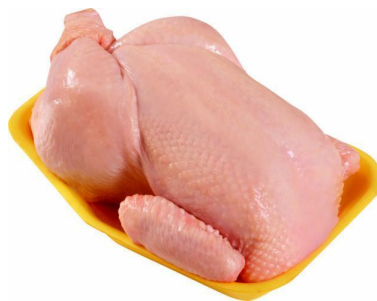
**Время
приготовления
30-50 минут**

Фото холодной закуски: «Заливное из курицы»



Блюдо с вареной курицей:

**Свежая
зелень**



**Куриная грудка 1
ШТ.**

**Перец
черный**

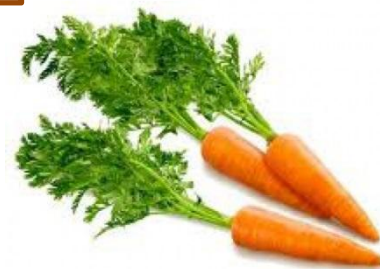


МОЛОТЫЙ

**Заливное из
курицы**



**Сол
ь**



**Морковь 100
ГР.**



Желатин 30 ГР.

1. Положите в кастрюлю **куриную грудку** и залейте водой.
2. Доведите до кипения, снимите пенку.
3. Когда вода закипит, посолите, поперчите её и добавьте **морковь**.
4. Когда куриная грудка и морковь готовы, достаньте их.
5. В бульон насыпьте **желатин**. Оставьте минут на 30-40 набухать.
6. Курочку разделите на маленькие кусочки.
7. Морковь порежьте кольцами или звёздочками.
8. Подготовьте формочки для заливного.
9. Вниз сложите куриное мясо, а сверху – морковь, свежую зелень.
10. Залейте бульоном форму.
11. Оставьте в холодильнике до полного застывания.

**Подача с хреном
или горчицей.**

Отличная закуска к
праздничному
столу.



Утка в ПИВЕ



Смачно...

Блюдо из запеченной утки:



**Пиво светлое 0,5
Л.**



**Утка 1,5
КГ.**



**Специ
и**

Утка в пиве



**Яблоки 800
ГР.**



Это классическое
новогоднее и
рождественское
блюдо во многих
европейских
странах,
особенно - в
Германии и
Австрии.



1. Утку замариновать.
2. Обтираем утку внутри и снаружи приправами.
3. Из яблок удаляем сердцевину и нарезаем их на дольки.
4. Фаршируем утку яблоками, оставшиеся выкладываем по бокам утки.
5. Заливаем утку пивом полностью на сколько позволяет посуда.
6. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 1,5 часа.



Плов с курицей





**Куриная
тушка**



**Ри
с**



**Чесно
к**



**Морков
ь**



**Томатная
паста**



**Лук
репчатый**

Плов с курицей

1. Птицу нарубить на порции, обжарить.
2. Добавить нарезанный соломкой пассерованный репчатый лук,

морковь,
томатное

пюре.

3. Залить горячим бульоном.
4. Довести до кипения.
5. Добавить соль,
перец,
в серединку закинуть головку чеснока.

6. Всыпать подготовленную рисовую крупу.

7. Варить до загустения.

8. Плотнo закрыть и

Самый большой
плов, весом 1

тонну, был
приготовлен в
2007 году в
Китае.



доваривать на слабом огне.

*Плов традиционно
считается блюдом*

Средней Азии

Клубочки с куриной



Последовательность приготовления

1. Начинка: Фарш+ пассерованный лук + соль + перец и хорошо перемешиваем.
2. Формуем шарики.
3. Тонкими одинаковыми полосками нарезаем слоеное бездрожжевое тесто.
4. Обволакиваем шарики полосками из теста.
4. Клубочки выкладываем на противень, закрытый бумагой для выпекания и смазанный маслом.
5. Затем клубки смазать взбитым желтком и отправить в предварительно разогретую духовку до 180-200 градусов.