

**составитель Евгения
Богуславская**
**Большая книга запеканок.
Мясные, рыбные, овощные,
крупяные. 700 рецептов для
духовки и микроволновки**

Введение

Запеканки можно приготовить из самых разных продуктов.

Предположительно, подобные блюда были известны человечеству еще в античные времена, однако считается, что рецептуру приготовления современных запеканок придумали в середине XIX века. В настоящее время существует колоссальное множество видов этого блюда, которые отличаются, как правило, исходными ингредиентами.

Запеканки можно условно разделить на две большие группы: сладкие, или десертные, и несладкие (овощные, мясные, рыбные, грибные, сырные и др.). Часто в них добавляют макаронные изделия, кисломолочные продукты (например, творог), специи, пряности.

Основой блюда является какой-либо крахмалистый продукт: крупа или каша, мука, черствый хлеб, картофель, макароны — это делает запеканку сытной. В некоторых видах, впрочем, преобладают другие продукты, но без крахмалистых ингредиентов все равно не обойтись.

К углеводной основе можно добавлять как сладкие, так и несладкие ингредиенты. Немного мяса или фарша, которых недостаточно для приготовления полноценного блюда; рыба или рыбные консервы; замороженные или свежие овощи; свежие или сушеные фрукты; разнообразные молочные продукты — список возможных ингредиентов невероятно широк. Экспериментировать с сочетаниями продуктов можно бесконечно.

Как правило, для «склеивания» ингредиентов в запеканки кладут сырые яйца, хотя, конечно, можно приготовить блюдо и без них.

Часто запеканки поливают соусами или подливами, которые не только значительно улучшают вкусовые и ароматические качества, но и увеличивают пищевую ценность блюд.

Несладкие запеканки идеально подходят для обеда или ужина, а сладкие можно есть на завтрак или полдник, а также подавать в качестве десерта, если обед состоял из легких низкокалорийных блюд.

Английский пудинг, французский гратен, итальянская лазанья, русский лапшевник, греческая мусака, изысканный десерт из манной крупы и традиционная шарлотка из черствого хлеба — эти разновидности запеканок известны во всем мире. А ведь существует еще множество подобных блюд, которые были придуманы случайно и не удостоились мировой известности. Их рецепты передаются из поколения в поколение и очень ценятся теми, кто ведет хозяйство экономно и предпочитает творческий подход к кулинарии.

Каковы же основные правила приготовления запеканок?

Некоторые ингредиенты можно использовать сырыми, но все же предпочтение отдается продуктам, прошедшим термическую обработку.

Макаронные изделия предварительно отваривают до готовности или полуготовности. Для запеканок подходят мелкие и средние «рожки», «пружинки», «перья», «ракушки», но можно использовать и длинные спагетти — их обычно измельчают, перед тем как смешать с другими ингредиентами. Листы лазаньи перед укладыванием в форму можно лишь обварить кипятком или же отварить до готовности — в зависимости от рецепта.

Из макаронных изделий готовят как соленые, так и сладкие запеканки. Очень вкусными

получаются макаронники или лапшевники с мясом и овощами. Их обычно посыпают тертым сыром, чтобы на поверхности образовалась аппетитная корочка. Для приготовления десертных запеканок макаронные изделия смешивают с подслащенным творогом или фруктами.

Рис обычно отваривают хотя бы до полуготовности. В большинстве случаев используют короткозерные крахмалистые сорта, которые не рассыпаются после варки. Для сладких запеканок рис отваривают в молоке, добавляя в конце приготовления сахар, ванилин, корицу и другие пряности. Для соленых запеканок отваренный в воде рис смешивают с мясом, курицей, рыбой, грибами, овощами и сыром.

Очень часто в запеканки добавляют манную крупу: в процессе приготовления она впитывает сок остальных ингредиентов и придает готовому блюду плотность.

Картофель можно использовать в самых разных видах: основой блюда может стать картофельное пюре, ломтики отварного картофеля, тонкие пластинки сырого или натертый на терке картофель. Наиболее популярна, пожалуй, запеканка из картофеля с мясным фаршем — вкусная и сытная, она может быть полноценным основным блюдом. Подобные запеканки подают горячими, прямо из духовки.

Запеканки из мяса и субпродуктов

Пудинг говяжий

300 г говяжьей вырезки, 3 яйца, 100 г белого хлеба, 100 мл молока, 70 г сливочного масла, соль, специи по вкусу

Мясо отварить целиком куском со специями. Готовое мясо несколько раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой или измельчить в блендере до состояния пюре. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать. Смешать мясное пюре с хлебом и желтками. Охлажденные белки взбить с солью, ввести в мясную массу, при необходимости развести оставшимся молоком до получения густой массы. Смазать формы маслом, выложить мясную массу, поверхность также смазать маслом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.

Мясной пудинг

500 г говяжьего фарша, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки и базилика, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, пассеровать в масле. Отделить желтки от белков. Белки взбить в крепкую пену. Желтки смешать с фаршем, частями ввести взбитые белки, измельченную зелень, чеснок. Равномерно распределить фарш в смазанной сливочным маслом и посыпанной панировочными сухарями форме, выложить сверху кусочки сливочного масла, посыпать сухарями. Духовку нагреть до 180 °С и запекать пудинг в течение 50 минут. Подавать блюдо следует горячим, можно с лечо или овощным соусом.

Пудинг из отварной говядины

900 г отварной говядины, 1–2 луковицы, 2–3 яйца, 1/2 стакана белых сухарей, 1/2 стакана сметаны, растительное масло, соль, перец по вкусу

Отварную говядину мелко нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить говядину, обжарить, посолить. Влить сметану, ввести яйца, соль, перец, белые сухари, перемешать. Форму смазать маслом и посыпать сухарями, выложить мясную массу. Запекать в духовке 35–40 минут. Подавать с грибным соусом.

Запеканка из говядины с грибами

750 г говядины, 200 г копченой корейки, 250 г грибов, 5 помидоров, 150 г моркови, 250 г лука-севка, 2 зубчика чеснока, 250 мл красного вина, 300 мл бульона, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу

Говядину зачистить от пленок, вымыть, нарезать брусочками длиной 3 см и толщиной 1 см, посолить и обжарить в 50 мл растительного масла. Когда мясо подрумянится, влить 200 мл бульона, тушить 15 минут. Копченую корейку нарезать так же, как мясо, ошпарить кипятком, обжарить. Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить, посолить, поперчить. Морковь нарезать кружочками или брусочками, обжарить, добавить 50 мл бульона и протушить. Лук очистить, нарезать, обжарить и протушить с добавлением оставшегося бульона. К почти готовому мясу добавить корейку, грибы, морковь, лук, рубленый чеснок, влить вино, посолить, поперчить, сверху положить очищенные от кожицы помидоры. Запекать в духовке 10 минут.

Запеканка из говядины

450 г говядины, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 бульонный кубик, 2 ст. л. смеси сушеных пряных трав, соль по вкусу

Говядину мелко нарезать, обжарить в масле в кастрюле средних размеров. Добавить мелко нарезанный лук, обжарить. Добавить бульонный кубик, соль, сушеные пряности, влить 100 мл кипящей воды и тушить до готовности. Яйцо перемешать с небольшим количеством кипяченой воды, влить к тушеному мясу, перемешать и готовить под крышкой 5 минут. Подавать с печеным картофелем или картофельным пюре.

Запеканка из говядины с кукурузой

500 г говяжьего фарша, 750 г консервированной кукурузы, 7 помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стакан бульона, 3 ст. л. йогурта, 3 ст. л. сметаны, 6 ст. л. растительного масла, 1 лимон, соль, перец по вкусу

Нагреть 3 ст. л. растительного масла, обжарить кукурузу 5 минут. Лук очистить, нарезать, обжарить в сковороде в 2 ст. л. растительного масла. 6 помидоров очистить от кожицы, мелко нарезать, выложить к луку, тушить 2 минуты. Добавить мясной фарш, обжарить, перемешивая, 3 минуты. Влить кипящий бульон, всыпать измельченный чеснок, соль и тушить, пока не выпарится почти вся жидкость. Затем добавить йогурт, сметану и перец, перемешать. Форму для запекания смазать оставшимся маслом, выложить

половину мясного фарша, сверху распределить кукурузу, накрыть оставшимся фаршем. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 50–60 минут. Лимон и оставшийся помидор нарезать ломтиками, украсить готовую запеканку.

Овощная запеканка с говядиной

500 г говядины, 4 картофелины, 2 баклажана, 4 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г сыра твердых сортов, 1/2 стакана молока, растительное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Говядину пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, морковь натереть на терке, обжарить все вместе в растительном масле. Добавить пропущенное через мясорубку мясо, соль, перец, перемешать и быстро обжарить на сильном огне. Помидоры и картофель нарезать кружочками, баклажаны — длинными пластинками. Нарезанные овощи обжарить по отдельности с обеих сторон, а затем выложить в форму для запекания слоями, перекладывая каждый слой обжаренным мясным фаршем. Сыр натереть, смешать с яйцом и молоком, залить уложенные в форму продукты. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Запеканка с говядиной, бурым рисом и капустой

600 г говядины, 3/4 стакана бурого риса, 1 кочан капусты, 4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра моцарелла, 2 ст. л. томатного соуса, 3 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. сушеного тимьяна, соль, молотый красный перец и сахар по вкусу

Рис промыть, отварить в воде до готовности. Говядину промыть, срезать пленки, пропустить через мясорубку и обжарить в 1 ст. л. оливкового масла. Обжаренный фарш переложить в другую посуду. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать, обжарить в сковороде, в которой жарилось мясо. Добавить перец, тимьян, тушить 2 минуты. Добавить мясной фарш, нарезанные кубиками помидоры, томатный соус, влить 1/4 стакана воды и тушить на минимальном огне под крышкой около 20 минут. Снять с огня, перемешать с отварным рисом. Капусту нашинковать, тушить в 1 ст. л. масла до уменьшения объема вдвое, добавить соль и сахар. Форму для запекания смазать оставшимся оливковым маслом. На дно выложить половину тушеной капусты, сверху распределить половину риса с мясом, выложить оставшуюся капусту и накрыть оставшимся рисом с мясом. Форму накрыть фольгой. Запекать в духовке при

температуре 180 °С в течение 40 минут. Затем посыпать запеканку тертым сыром. Запекать, не накрывая форму фольгой, еще 20 минут.

Ароматная запеканка из отварной говядины

600 г отварной нежирной говядины, 2 сладких яблока, 2 моркови, 1 луковица, 25 г изюма, 2 ст. л. кокосовой стружки, 150 мл бульона, 1 ч. л. маргарина, 2 ст. л. карри, соль и перец по вкусу

Лук и морковь мелко нарезать, слегка обжарить в маргарине. Добавить кокосовую стружку, карри, жарить при постоянном помешивании 5 минут. Отварную говядину нарезать кубиками, выложить в форму для запекания. Добавить очищенные от кожуры и нарезанные кусочками яблоки, изюм, обжаренные овощи, соль, перец, влить бульон, перемешать. Запекать в духовке при температуре 150 °С в течение 2 часов.

Запеканка из говядины с картофелем и сыром

100–150 г говядины, 100 г сыра твердых сортов, 1 отварная картофелина, 1/2 луковицы,

растительное масло, паприка, перец чили, соль по вкусу

Говядину и очищенный лук пропустить через мясорубку. Полученный фарш обжарить в разогретом растительном масле, перемешивая, до полуготовности (до изменения цвета). Посолить, добавить мелко нарезанный отварной картофель и специи. Силиконовые формочки для кексов выстелить тонко нарезанными ломтиками сыра. Сверху выложить мясо с картофелем, накрыть оставшимися ломтиками сыра. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

Запеканка из говядины с грибами и картофелем

400 г говядины, 50 г сушеных белых грибов, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 яйцо, 100 г сыра, 200 г сметаны, растительное и сливочное масло, молотый душистый перец, соль по вкусу

Грибы залить холодной водой и оставить на 2–3 часа, после чего воду слить, а грибы промыть. Говядину нарезать тонкими брусочками, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, жарить до готовности. Лук тонко нарезать, обжарить до золотистого цвета, добавить к мясу с грибами, приправить солью, молотым душистым перцем, влить сметану, перемешать и снять с огня.

Картофель очистить, натереть на крупной терке, отжать, добавить слегка взбитое яйцо, соль, перемешать. В форму для запекания выложить мясо с грибами, сверху распределить картофель слоем примерно 1 см. На поверхности разложить кусочки охлажденного сливочного масла, посыпать тертым сыром. Форму можно накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Запеканка из говядины со свеклой

500 г говядины, 1 кг свеклы, 1 яйцо, 30 г муки, 50 г панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Говядину и свеклу отварить до готовности. Отварную говядину пропустить через мясорубку, свеклу натереть на терке, соединить. Добавить яйцо, муку, соль и перец, тщательно перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке 30 минут.

Картофельная запеканка с говядиной

300 г отварной говядины, 400 г отварного картофеля, 100 г лука, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны,

2 ст. л. жира, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец и зелень по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. жира. Отварные говядину и картофель пропустить через мясорубку два раза, добавить обжаренный лук, соль, перец, измельченную зелень, хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить ровным слоем в смазанную оставшимся жиром и посыпанную сухарями форму. Яйцо перемешать со сметаной, смазать поверхность запеканки. Запекать в духовке 20 минут. Подавать, разрезав на порционные куски, полив сметаной и посыпав зеленью.

Запеканка из говядины с рисом и овощами

400 г отварной говядины, 100 г отварного риса, 300 г моркови, 1 луковица, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 1 стакан бульона, 1 стакан молока, 6 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец по вкусу

Морковь очистить, натереть на терке, обжарить в 30 г сливочного масла, влить 1/2 стакана бульона и тушить до мягкости. Мясо, лук, размоченный в молоке белый хлеб и 2/3 тушеной моркови дважды пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, соль, перец, кусочки оставшегося

сливочного масла, перемешать. Выложить в подготовленную форму слоями полученный фарш и отварной рис. Сверху выложить оставшуюся тушеную морковь. Залить сметаной, смешанной с томатной пастой и оставшимся бульоном. Запекать в духовке 30–40 минут.

Запеканка из говядины с рисом

500 г говяжьего фарша, 250 г риса, 2 сладких перца, 1 луковица, 250 г тертого сыра чеддер, 350 г томатного соуса, 500 мл бульона, растительное масло, соль, перец по вкусу

Лук очистить, нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить мясной фарш, соль, перец, обжарить. Затем добавить нарезанный болгарский перец, тушить 5 минут. Снять с огня, влить томатный соус, всыпать промытый рис, добавить бульон, перемешать и выложить в форму для запекания. Посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 170–200 °С около 45 минут.

Запеканка из говядины с рисом и овощами в мультиварке

400–500 г говядины, 1 стакан риса, 2 кабачка, 4 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л.

*растительного масла, несколько веточек тимьяна,
1 бульонный кубик, соль*

Рис промыть, залить 2 стаканами кипятка, довести до кипения, накрыть крышкой, выключить огонь и оставить. Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками. Кабачки и помидоры вымыть, разрезать пополам, затем ломтиками толщиной 1 см. Лук нарезать полукольцами. Дно мультиварки натереть разрезанным зубчиком чеснока и смазать растительным маслом, на дно положить зубчик чеснока. Рис откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на дно мультиварки, разровнять. Сверху разложить кусочки мяса, посолить, затем по кругу выложить ломтики кабачков, помидоров и лука, чередуя их и укладывая внахлест, посолить, сверху выложить тимьян. Растворить бульонный кубик в 100 мл кипятка, перемешать. Вылить жидкость в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Пудинг из говядины с рисом

*500–600 г мясного фарша, 1/2 стакана риса,
1 луковица, 2 яйца, 3 ст. л. топленого масла, 1/2
стакана сливок или молока, панировочные сухари,
соль, перец по вкусу*

Соединить мясной фарш с мелко нарубленным луком, посолить, поперчить, вбить яйца, хорошо перемешать. Добавить промытый рис, развести молоком или сливками до кремообразной консистенции. Добавить 2 ст. л. растопленного масла, еще раз хорошо перемешать или взбить массу до гладкости. Выложить массу в форму с толстым дном, обильно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать пудинг в нагретой до 180–190 °С духовке 40–45 минут.

Запеканка из говядины с печенью и пшеничной крупой

500 г говядины, 300 г печени, 1 стакан пшеничной крупы, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Из пшеничной крупы сварить густую кашу, охладить, заправить 1 ст. л. сливочного масла, взбитым яйцом, посолить. Говядину и печень отварить до готовности, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. масла до золотистого цвета, добавить к мясу, посолить, поперчить, перемешать. В форму, смазанную маргарином и посыпанную сухарями, выложить половину пшеничной каши, разровнять. Сверху распределить мясной фарш и накрыть

оставшейся кашей. Разровнять, посыпать сухарями, смазать оставшимся маслом. Запекать в духовке 20–25 минут.

Запеканка из макарон с говядиной

450 г говядины, 400 г макарон, 6 помидоров, 250 г консервированных овощей, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 1/2 стакана молока, растительное масло, майоран, соль по вкусу

Макароны отварить до полуготовности в подсоленной воде с добавлением растительного масла, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать ей стечь. Выложить макароны в кастрюлю, влить молоко, проварить несколько минут. Добавить половину тертого сыра, перемешать. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить нарезанное кусочками мясо, помидоры, овощи, измельченный чеснок, соль и майоран, тушить до готовности (20–30 минут). Мясо с овощами выложить в форму для запекания, сверху распределить макароны и посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке до золотистой корочки.

Пудинг из говяжьей печени с грибами

600 г говяжьей печени, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 1 стакан сметаны, 100 г топленого масла, 1 ст. л. муки, щепотка соли

Грибы замочить в кипятке, затем промыть, отварить и мелко нарезать (грибной бульон сохранить). Печень нарезать большими кусками, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. масла, нарезанный лук, влить немного воды и тушить, пока печень не побелеет. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить нарезанные грибы, 100 г сметаны, желтки, взбитые белки, перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, накрыть фольгой. Запекать в духовке 40 минут. Оставшееся масло растереть с мукой, щепоткой соли, развести 1,5 стакана процеженного грибного бульона, проварить до загустения, добавить оставшуюся сметану. Готовый пудинг подавать с соусом.

Пудинг с говядиной и почками

700 г говядины, 250 г говяжьих почек, 1 луковица, 150 мл говяжьего бульона, 2 ч. л. муки, тимьян, соль, перец по вкусу

Для теста: 200 г блинной муки, 100 г маргарина, 100 мл воды, 1/2 ч. л. соли

Говядину и почки промыть, обсушить, нарубить кубиками, смешать с рубленым луком, добавить соль, перец и тимьян. Поместить массу в сито, чтобы отцедить лишнюю жидкость. Для теста просеять муку с солью, добавить маргарин, нарубить ножом с широким лезвием. Постепенно влить 100 мл холодной воды, вымесить тесто руками. Раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см, выложить в форму с высокими бортиками. Сверху выложить мясную начинку, полить бульоном и посыпать мукой. Накрыть пудинг двойным слоем промасленной фольги. Запекать в духовке в течение 2 часов.

Запеканка из свинины с лесными грибами

600 г свиного филе, 300 г свежих лесных грибов, 1 морковь, 1 луковичка, 1 зубчик чеснока, 2 веточки петрушки, растительное масло, соль и перец по вкусу

Грибы очистить, протереть влажной губкой и нарезать крупными кусками. Лук, морковь и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь — тонкой соломкой, чеснок измельчить. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать. Обжарить лук и морковь в разогретом растительном масле 4 минуты. Выложить к овощам грибы и готовить,

периодически перемешивая, пока не выпарится вся жидкость. Добавить чеснок, соль и перец по вкусу, через 1 минуту снять с огня. Свинину вымыть, срезать жир, пропустить два раза через мясорубку, добавить соль, перец. Выложить мясо в смазанную маслом форму для запекания, сверху распределить обжаренные грибы с овощами, посыпать измельченной петрушкой. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40 минут.

Рождественский мясной пудинг

1 кг свиного фарша, 1 куриная грудка, 300 г бекона, 100 г фисташек, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 100 мл молока, растительное масло, соль, перец по вкусу

К свиному фаршу добавить измельченные фисташки и зелень, пропущенный через пресс чеснок, яйца, посолить и поперчить. Влить молоко, тщательно перемешать. Куриную грудку нарезать тонкими ломтиками, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Форму смазать маслом, дно и стенки выложить тонкими ломтиками бекона, которые должны свисать по краям формы. Выложить половину свиного фарша, разровнять, накрыть ломтиками куриного филе. Выложить оставшийся фарш, накрыть свисающими краями бекона. Запекать при температуре 200 °С в течение

1 часа. Извлекать пудинг из формы можно исключительно после полного остывания.

Запеканка из свинины с курагой под апельсиновым соусом

200 г жареной свинины, 200 г кураги, 150 мл апельсинового сока, 100 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, щепотка молотого мускатного ореха, щепотка молотого имбиря

Курагу вымыть, залить кипятком, проварить 5–7 минут на слабом огне, слить воду. В сковороде растопить мед, влить апельсиновый сок, вино, положить курагу и специи, тушить 10 минут. Жареную свинину нарезать, выложить слоями в жаропрочную форму, поливая соусом с курагой. Запекать в духовке в течение 15 минут.

Острая запеканка из свинины с кукурузой

1 кг свинины, 4 банки консервированной кукурузы в зернах, 200 г изюма, 125 г маслин, 1 стручок перца чили, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. кукурузного масла, 2 ст. л. сахара, молотая паприка и соль по вкусу

Свинину нарезать брусочками, обжарить в 2 ст. л. кукурузного масла 7–8 минут. Влить кипящей воды, чтобы она покрыла мясо наполовину, добавить изюм, нарезанные маслины, перец чили, лук, чеснок, соль, паприку и тушить 10–15 минут. Зерна кукурузы протушить в молоке с добавлением кукурузного масла, посолить. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить половину кукурузы, сверху распределить тушеное мясо и накрыть оставшейся кукурузой, посыпать сахаром. Запекать в духовке при температуре 160 °С в течение 25 минут, затем увеличить нагрев до 220 °С и готовить еще 15 минут.

Запеканка из кабачков со свининой

350 г свинины, 1,2 кг кабачков, 200 г моркови, 100 г помидоров, 2 сладких перца, 3 луковицы, 70 г орехов, 150 г сыра, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, соль по вкусу

Свинину вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до полуготовности. Кабачки и морковь вымыть, натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Подготовленные овощи соединить, посолить по вкусу, перемешать. Яйца взбить со сметаной, добавить тертый сыр,

измельченные орехи, перемешать. Форму смазать растительным маслом, выложить половину овощной смеси, распределить обжаренную свинину и накрыть оставшимися овощами. Сверху выложить нарезанные помидоры, залить яичной смесью. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 30–45 минут, до золотистой корочки.

Запеканка из копченой свинины с ананасами

600–700 г копченой свиной вырезки, 450 г консервированных ананасов, 4 луковицы, 200 г сыра, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Копченую свинину нарезать ломтиками. Форму для запекания смазать оливковым маслом, выложить в нее лук, нарезанный полукольцами. Сверху уложить кусочки копченой свинины, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в духовке 20 минут при температуре 160 °С. Затем температуру увеличить до 200 °С. Запекать еще 15 минут. После этого выложить на мясо кольца ананасов, посыпать тертым сыром. Запекать еще 15 минут.

Запеканка из свинины с баклажанами и цукини

1 кг свиной шейки, 200 г вешенок, 50 г сушеных белых грибов, 1 крупный баклажан, 1 цукини, 3–4 сладких перца, 2 луковицы, 1 стебель лука-порея (белая часть), 2 веточки розмарина, оливковое масло, свежемолотый черный перец, соль по вкусу

Шейку пропустить два раза через мясорубку, посолить, поперчить и обжарить до готовности. Сушеные белые грибы залить теплой кипяченой водой, оставить на 25–30 минут, затем процедить и нарезать. Вешенки промыть, удалить ножки, разделить руками на полоски. Баклажан нарезать вдоль толстыми пластинками (около 1 см), натереть солью с обеих сторон и поместить в холодильник минимум на 2 часа. Затем промыть проточной водой, обсушить бумажным полотенцем, нарезать кубиками. Цукини нарезать такими же кубиками. Морковь, перец и лук (репчатый и порей) мелко шинковать. В большой сковороде разогреть оливковое масло, выложить все овощи и грибы, обжарить почти до готовности. Добавить листочки розмарина и 3 ст. л. жидкости от замачивания грибов, довести до кипения, снять с огня. В форму для запекания выложить слоями фарш, посыпая свежемолотым перцем и солью, и обжаренные

овоши. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 минут.

Жюльен с запеченной свининой

200 г запеченной свинины, 400 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, тертый сыр, соль, перец

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить соль, перец, муку, влить сметану, перемешать. Запеченную свинину нарезать соломкой, выложить в форму, смазанную сливочным маслом. Сверху распределить грибную массу, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Запеканка из свинины с фасолью и баклажанами

500 г свинины, 1 стакан фасоли, 2–3 баклажана, 2 помидора, 1–2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, зелень, 1/2 ч. л. розмарина, соль, перец по вкусу

Фасоль предварительно замочить в воде на несколько часов, после этого отварить до готовности, отвар процедить. Свинину нарезать крупными кубиками, посолить, поперчить,

добавить 2 мелко нарубленных зубчика чеснока и розмарин, перемешать, оставить на 1 час. Затем обжарить в масле до полуготовности. Помидоры очистить от кожицы, нарезать крупными дольками, добавить к мясу, тушить 5 минут. Баклажаны очистить, крупно нарезать, посыпать солью, оставить на 10 минут, затем отжать и промыть. Лук нарезать полукольцами, оставшийся чеснок мелко нарубить. Обжаренное мясо вместе с помидорами выложить в жаропрочную форму, добавить баклажаны, лук с чесноком и отварную фасоль. Посолить, поперчить, залить фасолевым отваром, аккуратно перемешать, накрыть фольгой и поставить в духовку. Запекать 30–40 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Сытная овощная запеканка со свиной

300 г свинины, 300 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 3 яйца, 100 мл сливок, 1 ст. л. густой сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 ч. л. сахара, сушеный базилик, орегано, молотый черный перец, соль по вкусу, жир для смазывания формы

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и оставить на 15 минут. Затем слить образовавшуюся

жидкость, баклажаны промыть. Свинину нарезать небольшими кусочками. Помидоры на несколько секунд опустить в кипяток, снять кожицу, удалить плодоножку. Мякоть нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Репчатый лук и чеснок очистить, мелко нарубить. Нагреть в сковороде растительное масло, обжарить свинину на сильном огне до румяной корочки. Уменьшить огонь, добавить к мясу лук и морковь, тушить около 5 минут. Добавить томатную пасту, сахар, молотый черный перец и соль, при необходимости долить немного воды, перемешать, тушить еще 1 минуту. Для соуса взбить яйца с солью, добавить сливки, сметану, тертый сыр, сушеный базилик, орегано, молотый черный перец, тщательно перемешать. Нагреть духовку до 200 °С. Форму для выпекания смазать жиром, выложить кружочки баклажанов. Сверху равномерно распределить тушеную свинину с овощами, залить сливочно-сырным соусом. Сверху выложить кусочки помидоров и посыпать зеленью укропа. Запекать в духовке около 30 минут. Подавать запеканку на стол горячей.

Запеканка из брокколи с копченой свиной

СВИНОЙ

200 г копченой свинины, 500 г брокколи, 4 помидора, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, 4 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан нежирных сливок, 5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 20 г зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Замесить тесто из муки, соли, сливочного масла, 4 ст. л. холодной воды и положить в холодильник на 2 часа. Брокколи разделить на соцветия, отварить в течение 4 минут, откинуть на дуршлаг. Помидоры разрезать пополам. Лук и чеснок нарубить, обжарить в растительном масле. Добавить брокколи, помидоры и нарезанную кубиками копченую свинину, перемешать. Яйца смешать со сливками, горчицей, мелко нарубленной зеленью и тертым сыром, посолить и поперчить. Форму смазать маслом, выложить раскатанное тесто, сформовать бортики. На тесто выложить овощи с мясом, залить яично-сливочной смесью. Запекать в нагретой до 160 °С духовке в течение 30 минут.

Запеканка из цветной капусты со свиной

СВИНИНОЙ

500 г свинины (гуляш или вырезка), 600 г цветной капусты, 3 яйца, растительное масло, зелень, соль, перец по вкусу

Мясо мелко нарезать, обжарить в растительном масле в течение 15–20 минут. Затем добавить 1/2 стакана кипяченой воды и тушить еще 5 минут. Цветную капусту разделить на небольшие соцветия, обжарить в растительном масле до полуготовности. Смешать капусту с мясом, посолить, поперчить по вкусу, выложить в форму для запекания. Яйца с солью взбить венчиком, залить запеканку. Запекать в духовке, нагретой до 170 °С, в течение 20 минут. Затем уменьшить температуру до 150 °С. Запекать еще 20–30 минут. Готовую запеканку украсить зеленью и подать с майонезом или сметаной.

Луковый гратен со свиной и рисом

600 г свиного филе, 800 г лука, 150 г длинного риса, 2 зубчика чеснока, 150 г тертого острого сыра, 250 мл сливок, 250 мл яблочного вина, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. масла из зародышей пшеницы, орегано, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук и чеснок очистить, нарезать, обжарить в масле из зародышей пшеницы. Добавить рис, залить сливками и яблочным вином, тушить до готовности (около 20 минут), посолить, приправить перцем и орегано. Свинину промыть, нарезать на кусочки толщиной 2 см, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле с двух сторон. В смазанную маслом форму выложить луково-рисовую смесь, сверху распределить мясо, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.

Картофельная запеканка со свининой и стручковой фасолью

300 г отварной свинины, 4 картофелины, 200 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 стакан молока, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, чеснок, соль и перец по вкусу

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в масле. Посыпать мукой, перемешать. Влить 1/2 стакана молока, сметану, довести до кипения. Отварное мясо и стручковую фасоль нарезать, выложить в сковороду к луку, посолить, поперчить, тушить 2–3 минуты. Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Добавить оставшееся горячее молоко, сливочное масло, яйцо, соль, перемешать.

В форму для запекания выложить тушеное мясо с фасолью, сверху распределить картофельное пюре. Запекать в духовке при температуре 180 °С до золотистой корочки (около 35 минут). Подавать блюдо горячим.

Картофельная запеканка со свиной в мультиварке

500 г свинины, 4 картофелины, 3 помидора, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 100 г сыра, 100 г майонеза, растительное масло, соль, специи по вкусу

Свинину нарезать кубиками, накрыть пищевой пленкой и слегка отбить. Посолить и приправить по вкусу. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить свинину, смазать половиной майонеза. Сверху распределить нарезанный полукольцами репчатый лук, выложить натертый на терке картофель, смазать оставшимся майонезом. Накрыть кружочками помидоров, посыпать измельченным зеленым луком и тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут.

Запеканка из свинины с грибами и картофелем

800 г свинины, 500 г грибов, 5 картофелин, 2 моркови, 3 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 200 г сыра твердых сортов, 200 г майонеза, 250 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу

Лук нарезать полукольцами, грибы — ломтиками, картофель — брусочками. Морковь и сыр натереть на крупной терке. Свинину нарезать кусочками, посолить и поперчить. Для соуса майонез смешать со сметаной и рубленым чесноком. В форму, смазанную маслом, выложить мясо, посыпать половиной тертого сыра. Сверху слоями выложить лук, картофель, грибы и морковь, смазывая каждый слой соусом. Посыпать оставшимся тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30–40 минут.

Картофельная запеканка со свининой и кабачками в мультиварке

300 г свинины, 500 г картофеля, 500 г кабачков, 2 помидора, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, зеленый лук, соль, специи по вкусу

Картофель и кабачки очистить, нарезать тонкими кружочками, мясо — кубиками, помидоры — кружочками. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить часть картофеля, затем мясо, кабачки, помидоры и оставшийся картофель. Каждый слой приправить солью и специями. Яйца взбить со сметаной, залить продукты. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Запеканка из картофеля со свиной

500 г свинины, 1 кг картофеля, 3 моркови, 2 луковицы, 2 яйца, 5 ст. л. муки, 100 г сыра, 5 ст. л. растительного масла, зелень, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу

Картофель отварить, очистить и горячим размять в пюре. Свинину нарезать мелкими кусочками, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом. К мясу добавить крупно нарезанный репчатый лук, жарить 5–7 минут. Положить морковь, натертую на крупной терке, и жарить до готовности. В форму, смазанную маслом, выложить картофельное пюре, разровнять. Сверху распределить тушеное мясо с овощами (вместе с маслом). Сметану взбить с яйцом, посолить, поперчить, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при

температуре 200 °С до образования румяной корочки. Готовое блюдо оформить зеленью.

Быстрая картофельная запеканка со свиной

800 г свинины, 1,5 кг картофеля, 200 г сладкого перца, 4 луковицы, 200 г сыра твердых сортов, 150 г майонеза, растительное масло, 2 ст. л. кунжута, сушеный укроп, соль и приправа для мяса по вкусу

Форму для запекания смазать растительным маслом. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, выложить на дно формы. Свинину промыть, обсушить бумажным полотенцем, мелко нарезать, выложить поверх лука, посыпать солью и приправой для мяса. Картофель очистить, нарезать мелкими кубиками, выложить в глубокую миску, добавить укроп и майонез, тщательно перемешать. Подготовленный картофель выложить на мясную подушку, разровнять. Сверху равномерно распределить измельченный сладкий перец, посыпать кунжутом и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 45 минут.

Пикантная картофельная запеканка со свиной

СВИНОЙ

200 г свинины, 100 г грибов, 2 картофелины, 2 помидора, 1 яблоко, 4 сливы, 100 г сыра, 7 ст. л. сметаны, 20 г сливочного масла, растительное масло, зелень, соль, перец по вкусу

Свинину нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Картофель и грибы очистить, нарезать кубиками. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать. Яблоко и сливы очистить от кожуры, у яблока удалить сердцевину, у слив — косточку. Яблоки и сливы нарезать кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить слоями мясо, грибы, картофель, яблоки, сливы и помидоры. Сметану смешать с солью и перцем, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180–190 °С в течение 40 минут.

Запеканка из макарон со свиной

700 г свинины, 800 г макарон, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 1,5 стакана бульона или воды, 2 ст. л. томатной пасты, сушеный майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Свинину нарезать тонкими длинными ломтиками, запанировать в специях (не солить!), оставить на 15 минут, затем обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Влить 1 стакан горячего бульона или воды, уменьшить огонь и тушить до готовности. Макароны отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, добавить слегка взбитое яйцо и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости, добавить томатную пасту, красный перец, майоран, влить 1/2 стакана горячего бульона или воды, тушить 5 минут. Форму для запекания смазать маслом, выложить половину макарон. Сверху распределить тушеное мясо, полить образовавшимся при тушении соком. Накрыть оставшимися макаронами и залить луково-томатным соусом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20–30 минут.

Запеканка мясная с кабачками

400 г мясного фарша, 2 кабачка, 3 помидора, 2 луковицы, 150 г сыра, растительное масло, 1 ст. л. томатной пасты, панировочные сухари, чеснок, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанные помидоры, томатную пасту, немного потушить. Затем выложить фарш, жарить

до готовности. Добавить чеснок, соль и перец по вкусу. Если фарш будет сухим, можно влить немного воды. Кабачки нарезать тонкими ломтиками, обжарить отдельно. Сыр натереть на крупной терке, смешать с небольшим количеством сухарей. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и уложить слой кабачков. Сверху распределить немного мясной начинки и посыпать тертым сыром. Так, чередуя, выложить все продукты (последним слоем должны быть кабачки). Посыпать запеканку оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке 25–30 минут.

Мясной хлебец

500 г мясного фарша, 100 г бекона, 1/2 стакана мелко нарезанных грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика хлеба, зелень петрушки, 3 ст. л. кетчупа, молотый перец, соль по вкусу

Бекон нарезать тонкими ломтиками. Хлеб размочить в воде, отжать, смешать с мелко нарезанным луком и мясным фаршем. Добавить грибы, рубленую петрушку, соль, перец, перемешать. Сформовать хлебец, выложить в форму для запекания, сверху покрыть ломтиками бекона и смазать кетчупом. Форму накрыть фольгой. Запекать хлебец в духовке при

температуре 220 °С в течение 1–1,5 часа. Затем снять фольгу. Запекать еще 15–20 минут.

Пудинг из свиных мозгов

300 г свинины, 400 г свиных мозгов, 6 яиц, 3 ст. л. панировочных сухарей, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. яблочного уксуса, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Разрезать мозги на небольшие кусочки, вымочить в нескольких водах, очистить от пленок и жил, отварить в подсоленной воде с добавлением яблочного уксуса в течение 20–30 минут. Свинину отварить отдельно со специями, снимая пену (в течение 1 часа). Готовую свинину и мозги измельчить в блендере до состояния пюре. Добавить желтки, сливочное масло, мускатный орех, перец, соль, тщательно перемешать. Белки хорошо охладить, взбить в крепкую пену, осторожно соединить с мясной массой. Форму для запекания смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить полученную массу, смазать маслом и также посыпать сухарями. Запекать в духовке при температуре 190–200 °С в течение 30–40 минут.