

# Блюда из ПТИЦЫ



*Евтеева Екатерина*

*2014 год*

# Паста АЛЬФРЕДО



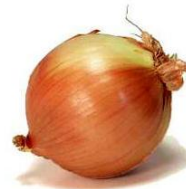
## Блюдо с жареной курицей:

Оливково  
е

масло



Репчатый лук 1-2  
шт.



Макарон  
ы  
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**

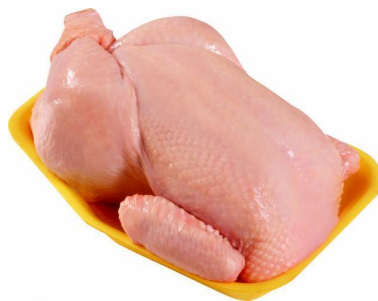
**Время  
приготовления**  
**30-50 минут**

# Фото холодной закуски: «Заливное из курицы»



*Блюдо с вареной курицей:*

**Свежая  
зелень**



**Куриная грудка 1  
ШТ.**

**Перец  
черный**

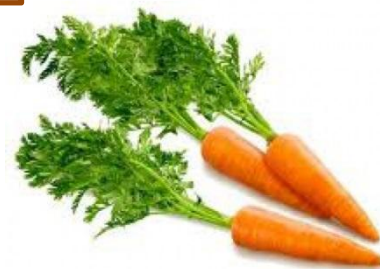


**МОЛОТЫЙ**

**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.