

# **500 блюд из фарша. Котлеты, тефтели, биточки, голубцы, зразы**

## **Смешайте, и получите новый вкус!**

Готовить из фарша — одно удовольствие, а блюда из него получаются вкусными и сытными. Множество идей для закусок и основных блюд, застольных угощений и домашних обедов. Котлеты по-баварски, по-шведски, по-датски и по-сербски, тефтели с грибами в томатно-сметанном соусе, с рисом в кисло-сладком соусе, рыбные тефтели в фасолевом соусе, мясные биточки со шпинатом, биточки из креветок с бурым рисом, голубцы ленивые, пикантные, голубцы по-сибирски, по-французски и по-закарпатски, тосканские рулады, зразы мясные, рыбные, рисовые, с моцареллой и беконом, с фетой и вялеными томатами — с рецептами из этой книги каждый день приобретет свой неповторимый вкус!

А также полезные советы по выбору фарша и качественных ингредиентов.



# 500 БЛЮД из фарша

*Котлеты • тефтели  
биточки  
голубцы • зразы*

**500**  
**БЛЮД**  
*из фарша*

*Котлеты • тефтели  
биточки  
голубцы • зразы*

ХАРЬКОВ  КЛУБ  
2019  СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
2019

ISBN 978-617-12-6996-5 (epub)

Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

**Электронная версия создана по изданию:**



УДК 641.5  
П99

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

ISBN 978-617-12-6094-8

© Depositphotos.com / timolina, lenyvavsha, Anna\_Shepulova, Nadianb, myviewpoint, обложка, 2019  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019

# Вступление

Существует множество блюд, которые можно приготовить из рубленого мяса. Лучше всего делать фарш самостоятельно, а не покупать готовый. Мясо нужно тщательно промыть, срезать пленки и жир, крупно нарезать и пропустить через мясорубку, кухонный комбайн или блендер. Для котлет и зраз в мясной фарш, как правило, добавляют размоченный в молоке или воде хлеб либо панировочные сухари, лук, чеснок, яйца и различные приправы. Перед обжариванием котлеты и зразы можно запанировать в муке, сухарях или манной крупе.

Для приготовления тефтелей, голубцов и биточков в фарш часто добавляют рис и мелко нарезанные овощи.

Рецепты этой книги будут интересны как опытным, так и начинающим хозяйкам.

## Котлеты из смешанного фарша

*Свиной фарш — 500 г, говяжий фарш — 500 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо куриное — 1 шт., батон или белый хлеб — 150—200 г, чеснок — 2—3 зубчика, майонез — 2 ст. л., молоко, панировочные сухари, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Хлебную мякоть (черствый батон или хлеб) залить молоком и оставить на 15 минут, отжать. Добавить в фарш мелко нарезанный или натертый на мелкой терке лук, пропущенный через пресс чеснок, хлеб, майонез, соль, перец по вкусу и тщательно перемешать. Для того чтобы фарш стал плотным и одновременно сочным, его нужно хорошенько отбить. Далее сформовать из фарша котлеты, обвалять каждую в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки. После чего влить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и потушить котлеты еще минут десять.

## Домашние котлеты из свиного фарша

*Свиной фарш — 600—700 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 3—4 зубчика, яйцо куриное — 1 шт., молоко — 1—1½ стакана, батон — 150—200 г (2 ломтика), панировочные сухари, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

В теплом молоке замочить мякоть батона или белого хлеба и оставить на 15 минут. Измельчить лук и добавить его в фарш, хорошо размять массу руками и, добавив отжатую мякоть батона, снова хорошо вымесить фарш. Добавить к мясной массе пропущенный через пресс чеснок, яйцо, посолить и поперчить по вкусу. Вымесить фарш до однородности и приступить к формированию котлет. Делать это мокрыми руками. Получившиеся котлетки обвалять в панировочных сухарях и обжарить на среднем огне в разогретом растительном масле с двух сторон до румяной корочки. Когда котлеты поджарятся с одной стороны, перевернуть их и прикрыть сковороду крышкой. Готовность котлет проверить следующим образом. Проткнуть котлету вилкой — если появившийся сок прозрачный, прибавить огонь и готовить котлеты еще 2—3 минуты с каждой стороны. Котлеты подрумянились — значит, блюдо готово.



## **Вкусные котлеты из говяжьего фарша**

*Говяжий фарш — 600—700 г, картофель — 2 шт., яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное, зелень укропа, мука для панировки, соль, перец черный молотый, перец черный горошком, лавровый лист — по вкусу*

Пропустить говяжий фарш через мясорубку дважды вместе с очищенным от кожуры сырым картофелем. Готовый фарш посолить, поперчить, добавить в него измельченную зелень укропа, нарезанный мелко лук и хорошо перемешать. Сформовать котлеты, обвалить их в муке и жарить в растительном масле с двух сторон до аппетитной корочки. Долить в сковороду немного воды, прикрыть крышкой и тушить котлеты 10 минут. Добавить в воду черный перец горошком или лавровый лист.

## Котлеты из куриного фарша

*Куриный фарш — 500 г, плавленый сырок «Дружба» — 3 шт., яйцо куриное — 1 шт., лук зеленый, петрушка или укроп — 1 пучок, чеснок — 2 зубчика, майонез — 3 ст. л., панировочные сухари, масло растительное, соль, специи — по вкусу*

Натереть на терке плавленые сырки, измельчить лук, чеснок, зелень и добавить все эти ингредиенты в куриный фарш. Перемешать, вбить яйцо, добавить майонез, специи, соль и перец по вкусу. Еще раз хорошенько все перемешать и сформовать из получившейся массы небольшие котлеты. Обвалять их в сухарях и обжарить на разогретом растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

## Котлеты из рыбного фарша

*Рыбный фарш — 500 г, тыквенная мякоть — 200 г, яйцо куриное — 1 шт., мука — 3 ст. л., чеснок (на любителя) — 1—2 зубчика, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Соединить с рыбным фаршем натертую на мелкой терке тыкву, добавить взбитое вилкой яйцо, пропущенный через пресс чеснок и перемешать. После чего всыпать в фарш муку, вымешать его, посолить и поперчить по вкусу. Влажными руками сформовать котлетки и обжарить на разогретом растительном масле 3—4 минуты с каждой стороны.

## Котлеты «Ласточкино гнездо»

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 500 г, хлеб (батон) — 3 ломтика, чеснок — 3 зубчика, яйца куриные — 2 шт., молоко (вода), майонез, кетчуп, масло растительное, лук репчатый — 1 шт., помидор (большой) — 1 шт., сыр твердый — 100 г, перец болгарский — 1 шт., укроп, соль, перец черный молотый, приправы к мясу — по вкусу*

Фарш посолить и поперчить, добавить приправы к мясу, мелко нарезанные чеснок и укроп, замоченный в молоке или воде и пропущенный через мясорубку батон, яйца, хорошо вымешать и сформовать лепешки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень.

Нарезать сыр, лук, помидор, перец тонкими ломтиками (кружочками).

На мясную лепешку выложить: кетчуп — лук — майонез — помидор — майонез — сыр. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

## Котлеты из духовки

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 500 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 3—4 зубчика, хлеб (мякиш) — 3 ломтика, майонез — 4 ст. л., масло сливочное — 50 г, масло растительное, панировочные сухари, молоко (вода), соль, перец черный молотый — по вкусу*

Картофель натереть на терке, добавить к фаршу. Лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, всыпать в фарш. Хлебный мякиш замочить в молоке (воде), отжать, добавить к фаршу. Влить майонез, поперчить, посолить. Все тщательно перемешать. Мокрыми руками сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и выложить на противень, смазанный растительным маслом. Котлеты отправить в духовку, разогретую до 200 °С, на 15 минут.

После этого вытащить противень и на каждую котлету положить немного сливочного масла (для сочности). Отправить котлеты еще на 15 минут в духовку.

## Котлеты домашние

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 1 кг, сухари панировочные — 200 г, вода — 150 мл, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 3 зубчика, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Панировочные сухари залить холодной водой. Лук и чеснок измельчить в блендере. К фаршу добавить замоченные сухари, измельченные лук и чеснок. Посолить и поперчить по вкусу. Противень смазать растительным маслом. Сформовать котлеты и выложить на противень.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40—45 минут.

## Котлеты «Молочные реки»

*Фарш мясной (любой) — 800 г, молоко — 200 мл, мука пшеничная — 1 ст. л. (с горкой), масло сливочное — 50 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., сухари панировочные — 4 ст. л., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

В холодное молоко добавить муку, перемешать и поставить на огонь. Варить до легкого загустения, постоянно помешивая. Убрать с огня и добавить сливочное масло, перемешать.

Лук мелко нарезать и чуть припустить в сливочном масле.

К фаршу добавить сливочную массу, лук и яйцо, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Влажными руками сформовать котлеты, обвалять в сухарях.

Обжарить котлеты на растительном масле с двух сторон до образования корочки, накрыть крышкой и довести до готовности.

Подавать с любимым гарниром.

## Котлеты «Сомнение»

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 700 г, лук репчатый — 1 шт. (большая головка или две небольшие), зелень (укроп, петрушка, зеленый лук), сливки (20 % жирности) — 150 мл, батон (нарезной, без корочки) — 2 ломтика, крупа манная — 4 ст. л., масло растительное для жарки, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Батон залить сливками. В фарш добавить мелко нарезанный лук и зелень, манку.

Соединить замоченный в сливках батон и фарш. Посолить, поперчить по вкусу. Вымешать фарш. Сформовать котлеты. Чтобы они не рассыпались при жарке, отбить каждую в течение минуты. Жарить на сковороде на медленном огне, можно запечь в духовке или в микроволновке на гриле, также подойдет пароварка.



## Котлеты «Варгашинские»

*Фарш мясной (любой) — 500 г, капуста квашеная — 250 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., сухари панировочные, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Лук мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла пару минут.

Квашеную капусту измельчить, не отжимая от рассола, добавить к луку и тушить под крышкой 10—15 минут на среднем огне, пока не испарится жидкость и капуста не станет мягкой. Немного остудить.

Добавить к фаршу овощи и одно яйцо, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Взбить второе яйцо в чашке. В другую емкость насыпать панировочные сухари.

Из фарша сформовать небольшие котлеты, каждую обмакнуть в яйцо, а затем в панировочные сухари. Обжарить в небольшом количестве растительного масла на среднем огне 4—5 минут. Перевернуть и тушить котлеты под крышкой еще 4—5 минут.

## Котлеты по-аджарски

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 800 г, яйца — 5 шт., лук репчатый (крупный) — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, соевый соус — 2 ст. л., сухари панировочные — 2 ст. л., вода — 100 мл, лук зеленый (5—6 перьев), масло растительное, соль, перец красный молотый — по вкусу*

В фарш добавить пропущенный через пресс чеснок, натертый на средней терке лук и соевый соус. Влить воду. Посолить и поперчить. Тщательно вымесить.

Добавить панировочные сухари и мелко нашинкованный зеленый лук. Еще раз вымесить фарш. Сформовать крупные продолговатые котлеты-лодочки. (Вес каждой котлеты должен быть 150—200 г.) Кружкой сделать углубление в котлете. Затем перенести ее в форму для выпекания, смазанную растительным маслом. В отверстие «лодочки» вбить сырое яйцо и отправить котлеты в духовку, разогретую до 190 °С, на 25—30 минут.

## Котлеты «Сочные»

*Фарш мясной — 600 г (свиной, говяжий и куриный — по 200 г), лук репчатый — 2 шт., капуста белокочанная — 600 г, яйцо куриное — 1 шт., мука пшеничная, масло растительное, приправа, соль — по вкусу*

Смешать три вида фарша. Капусту и лук пропустить через мясорубку или измельчить с помощью кухонного комбайна, добавить к фаршу.

Все хорошо вымесить, посолить, приправить любимыми приправами, вбить яйцо, еще раз вымесить. Сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле.

## Котлеты по-сербски «Уштипцы»

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 1 кг, лук репчатый (средний) — 1½ шт., сода — 1 ч. л., вода минеральная газированная — ½ стакана, вода для тушения — ½ стакана, паприка сладкая (молотая) — 2 ч. л., чеснок — 5 зубчиков, брынза — 150 г, грудинка (копченая) — 150 г, масло растительное, зелень (укроп, петрушка, зеленый лук), соль, перец черный молотый — по вкусу*

В фарш добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, черный перец, паприку, соду и минеральную воду (именно сочетание соды с минеральной водой придаст котлетам пышность, но не будет чувствоваться в готовом виде).

Фарш хорошо вымешать и убрать на пару часов в холодильник. Достать фарш из холодильника и добавить нарезанную кубиками грудинку, натертую на крупной терке брынзу, мелко нарезанный (или пропущенный через пресс) чеснок и рубленую зелень. Хорошо вымешать получившуюся массу.

Сформовать крупные котлеты.

Жарить с двух сторон на небольшом огне до золотистого цвета.

Сложить котлеты в сковороду, добавить немного растительного масла, накрыть крышкой и томить на маленьком огне 10 минут.

## Котлеты «Ишли кюфта»

*Фарш мясной — 400 г, лук репчатый — 1 шт., молоко (для замачивания — 200 мл, для пюре — 100 мл) — 300 мл, хлеб — 2 ломтика, кумин — ½ ч. л., сыр твердый — 100 г, картофель — 4 шт., масло сливочное — 30 г, соль, перец черный молотый — по вкусу*

В мясной фарш добавить соль, перец, кумин, мелко нарезанную луковичу и хлеб, замоченный в молоке. Фарш хорошо вымешать и отбить.

Отварить очищенный картофель, добавить к нему молоко, масло и половину нормы сыра, приготовить пюре.

Из фарша сформовать круглые котлеты, положить на противень, застеленный пергаментом, сделать углубления в центре. Отправить в духовку, разогретую до 200 ° С, на 10 минут. Оставшийся кусочек сыра нарезать крупными кубиками. Достать котлеты, в центр каждой положить по кусочку сыра и отсадить горку из пюре с помощью кондитерского мешка или ложки.

Запекать еще 10 минут.

## Котлеты «Гнезда счастья»

*Фарш куриный — 750 г, фарш свиной — 250 г, сухари панировочные — 2 ст. л., молоко — 100 мл, лук репчатый (крупный) — 1 шт., сыр твердый — 100 г, яйца куриные — 2 шт., сметана (20—25 % жирности) — 200 г, укроп, хмели-сунели, соль — по вкусу*

Куриный фарш смешать со свиным. Панировочные сухари (вместо сухарей можно использовать черствую булочку) залить теплым молоком и оставить на 15 минут. Луковицу очистить и измельчить в блендере либо натереть на крупной терке. По истечении указанного времени смешать вместе фарш, размоченные сухари, измельченный лук. Посолить, добавить приправы и хорошо вымесить.

Приготовить начинку. Для этого натереть на крупной терке (или измельчить в блендере) сыр. Вбить яйца, добавить сметану и зелень укропа. Все хорошенько перемешать. Фарш разделить на 20 одинаковых шариков. Противень застелить бумагой для выпечки. На противне каждому шарикку мокрыми пальцами аккуратно придать форму гнездышка. В каждое «гнездо» выложить по десертной ложке начинки.

Поместить противень в разогретую до 200 °С духовку, запекать 30 минут до зарумянивания начинки.

## Необычные котлеты

*Фарш мясной — 450 г, лук репчатый — 3 шт., яйца куриные — 4 шт., вода (кипяченая), мука пшеничная, масло растительное, соль, перец красный молотый — по вкусу*

Отварить 3 яйца, очистить и натереть на крупной терке. Две луковицы мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета на растительном масле, положить на бумажную салфетку и дать стечь лишнему маслу. Смешать яйца и лук.

В фарш добавить оставшуюся мелко нарезанную луковицу, соль и перец. Хорошо вымесить. Разложить на пищевую пленку, а сверху поместить подготовленную смесь из яйца с луком. С помощью пленки свернуть смесь в рулет и отправить в морозилку на несколько часов. Рулет должен замерзнуть до такой степени, чтобы его можно было нарезать. Затем нарезать кусочками.

Сделать густой кляр из одного яйца, муки, соли и воды. Обмакнуть котлеты в кляр и отправить на сковороду с разогретым маслом.

Жарить в большом количестве масла на среднем огне с обеих сторон.

## Котлеты «Сочные восточные»

*Фарш мясной (говядина + свинина + курица) — 900 г, помидоры черри — 5 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, батон — 2 ломтика, крупа манная — 2 ст. л., чай в пакетиках (черный) — 2 пакетика, вода (кипяток) — 250 мл, вода (холодная) — 100 мл, лук зеленый — ½ пучка, петрушка — ½ пучка, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Помидоры залить кипятком на 1 минуту, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. В фарш добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, перец и помидоры. В чашке заварить чай (2 пакетика на 250 мл кипятка), залить им мякоть батона.

Лук натереть на средней терке. Добавить манку. Зеленый лук и петрушку мелко шинковать, соединить с замоченным батоном. Очень тщательно все перемешать до однородной массы, добавить 100 мл воды. Фарш хорошо отбить.

На разогретой сковороде обжарить котлеты с двух сторон в небольшом количестве масла. На выходе сочные, вкусные и пикантные котлеты.



## Котлеты с подливой

*Фарш мясной — 600 г, лук репчатый — 1 шт., сухари (обычные или панировочные) — 2 шт., яйцо куриное — 1 шт., вода (для подливки) — 500 мл, мука пшеничная, лист лавровый — 2 шт., перец душистый — 6 шт., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Сухари замочить в теплой воде, отжать. Мясо с сухарями пропустить через мясорубку два раза. Добавить яйцо, мелко нарезанный лук, посолить и поперчить. Тщательно все перемешать. Положить фарш в пищевую пленку и в течение 5 минут отбивать. Сформовать мокрыми руками котлеты, обвалить в муке. На разогретой сковороде обжарить котлеты в растительном масле 2—3 минуты с каждой стороны. В 500 мл холодной воды добавить 1 ст. л муки, перец черный молотый, перец душистый, соль, хорошо все перемешать.

Котлеты положить в чистую кастрюлю, залить подливой, довести до кипения и тушить под крышкой 5—10 минут или до полной готовности (зависит от размера котлет).

## Куриные котлеты

*Фарш куриный — 1 кг, крупа манная — 7 ст. л., яйца куриные — 3 шт., лук репчатый — по вкусу, чеснок — 2—3 зубчика, майонез (можно заменить на сметану) — 2 ст. л., зелень (укроп, петрушка), масло растительное, специи для курицы, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить манку, яйца, лук, чеснок, майонез, измельченные укроп и петрушку, специи для курицы или перец, посолить.

Хорошо вымесить, дать настояться 30 минут.

Мокрыми руками сформовать котлеты (по желанию можно запанировать), обжарить в растительном масле с двух сторон до золотой корочки. Добавить воды и тушить под крышкой до готовности. Выключить огонь и дать настояться 10 минут.

## **Котлетные шарики, запеченные в духовке**

*Фарш мясной (любой) — 1 кг, лук репчатый — 3 шт., морковь (средняя) — 4 шт., крупа манная — 4 ст. л., вода (в фарш) — 100 мл, соль — 1½ ч. л.*

Фарш соединить с пропущенными через мясорубку или измельченными в блендере репчатым луком и морковью. Добавить манную крупу, воду и соль. Перемешать.

На противень налить воду так, чтобы покрыть дно. Духовку разогреть до 200 °С. Сформовать шарики и выложить на противень. Запекать 35 минут.

## Котлеты «Сюрприз»

*Фарш мясной — 500 г, хлеб — 2 ломтика, картофель (средний) — 1 шт., лук репчатый (средний) — 2 шт., сахар — 1 ч. л., чай черный — 1 ст. л., вода (кипяченая) — 2 ст. л., чеснок — по вкусу, масло сливочное и растительное, мука пшеничная (или овсяные хлопья), сахар, соль, перец черный молотый, сельдерей (сушеный) — по вкусу*

Замочить хлеб: белый или серый — в слабом чае, темный — в воде (хлеб можно заменить натертым отжатым кабачком).

Лук измельчить. Половину измельченного лука обжарить на сливочном масле. Картофель натереть на мелкой терке.

В подготовленный мясной фарш (он не должен быть жидким) добавить отжатый хлеб, тертый картофель, сырой и жареный лук. По желанию в получившуюся массу можно добавить немного сушеного сельдерея. Кроме соли и перца, всыпать немного сахара. Влить воду (тоже для сочности). Перемешать, добавить чеснок по желанию. Отбить фарш. Сформовать котлеты. Панировать котлеты в муке или овсяных хлопьях.

На сковороде разогреть небольшое количество масла, обжарить котлеты с двух сторон до золотистой корочки. Долить немного воды и тушить на среднем огне 15 минут.

## Куриные котлеты с цветной капустой

*Капуста цветная (маленький кочан) — 1 шт., фарш куриный — 300 г, лук репчатый — 1 шт., яйца куриные — 2 шт., мука пшеничная — 3 ст. л., чеснок — 2—3 зубчика, масло растительное, петрушка, укроп, соль, смесь перцев — по вкусу*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия и отварить 5 минут в подсоленной воде.

Измельчить луковицу и чеснок. Капусту откинуть на дуршлаг, дать остывать. Лук поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Остывшую капусту измельчить в блендере.

Яйца взбить в пену. К фаршу добавить лук, капусту, яйца, чеснок, соль, перец, муку и измельченные укроп с петрушкой. Перемешать. Смесь выкладывать ложкой на сковороду, жарить до готовности.

## Котлеты в сливочном соусе

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 400 г, капуста пекинская (можно взять белокочанную) — 100 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., сыр мягкий — 300 г, молоко — 100 мл, чеснок — 2 зубчика, рис (готовый) — 2 ст. л., хлеб — 2 ломтика, масло растительное, сухари панировочные, соль, специи — по вкусу*

В фарш добавить хлеб, вымоченный в молоке.

Пекинскую капусту и лук измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Добавить в фарш яйцо, рис, соль, специи, все перемешать.

Сформовать небольшие котлеты, запанировать в сухарях, обжарить на растительном масле с одной стороны, перевернуть, добавить немного воды и накрыть крышкой, потушить на небольшом огне. Когда вода испарится, открыть крышку и поджарить вторую сторону.

Котлеты уложить в форму для запекания. Форму ничем не смазывать.

**Соус.** Молоко, мягкий сыр, чеснок смешать в однородную массу погружным блендером.

Котлеты залить соусом и отправить в горячую духовку на 10—15 минут.

## Котлеты молочные «Взбитые»

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 700 г, чабер (кондари) — ½ ч. л., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, аджика — 1 ч. л., молоко (холодное) — 200 мл, кинза — 1 пучок, перец чили — ½ шт., масло растительное, соль — по вкусу*

В фарш добавить пропущенный через пресс чеснок, натертый на крупной терке лук, всыпать соль и чабер. Острый перец, не очищая от семян, мелко нашинковать и соединить с мясной массой. Влить холодное молоко, добавить нашинкованную мелко кинзу. Насадками для теста взбивать фарш не менее 7—10 минут. Накрыть пленкой и отправить в холодильник на 30 минут. По истечении времени достать фарш и влажными руками сформовать котлеты.

Обжарить на растительном масле с двух сторон на среднем огне.

## Котлеты «Обжорка»

*Фарш мясной — 600 г, лук репчатый (большой) — 1 шт., яйцо куриное — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, сырок плавленый (90 г) — 1 шт., хлеб (белый) — 2 ломтика, укроп — 4 веточки, мука, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать кубиками. Обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности.

В фарш добавить яйцо, мелко нарезанный чеснок и обжаренный лук. Поперчить, посолить по вкусу. Перемешать. Добавить плавленый сырок, натертый на крупной терке, заранее замоченный в небольшом количестве воды белый хлеб и мелко нарезанный укроп. Хорошо перемешать.

Сформовать котлеты. Обвалять в муке. Обжарить на разогретой сковороде с каждой стороны по 2—3 минуты. Переложить в форму для запекания, подлить 2—3 ст. л. воды. Отправить в заранее разогретую до 180 °С духовку на 15—20 минут.



## Котлеты от баварского шеф-повара

*Фарш мясной (смешанный) — 600 г, яйца куриные — 3 шт., лук белый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, грибы (свежие) — 150 г, масло сливочное — 100 г, булка (2 вчерашних брецеля) — 4 ломтика, молоко — 100 мл, капуста квашеная — 3 ч. л., горчица — 1 ч. л., хрен (тертый) — 1 ч. л., майоран — 1 ч. л., петрушка (рубленая зелень) — 3 ч. л., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Мелко нарезать большую луковицу, чеснок, грибы (шампиньоны) и квашеную капусту.

На разогретую сковороду положить 80 г сливочного масла и слегка обжарить в нем лук, чеснок и грибы. Дать остыть. Взбить яйца с молоком и замочить в них раскрошенную на кусочки булку.

В фарш добавить мелко нарезанную квашеную капусту и размоченную булку, горчицу, тертый хрен, майоран, соль, перец, остывшие обжаренные грибы с луком, мелко нарезанную петрушку. Все хорошо перемешать.

Сформовать небольшие котлетки и обжарить их на разогретой сковороде на смеси сливочного и растительного масла.

## Вкусные котлеты

*Фарш свиной — 300 г, фарш куриный — 300 г, лук репчатый — 1 шт., батон — 4 ломтика, петрушка — 2 ст. л., порошок горчичный — 1 ч. л., яйца куриные — 2 шт., вода, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Лук нарезать кубиками. Замочить кусочки батона в воде. В чаше блендера/комбайна смешать лук, отжатый батон и мелко нарезанную петрушку, измельчить до получения однородной массы. Затем добавить фарш. Перемешать, при этом полученная масса не должна стать похожей на мелкую кашу. Переложить все в глубокую миску, добавить сухую горчицу, соль и перец. Отделить белки от желтков. Желтки добавить в фарш. Все перемешать. Белки взбить в пену. Одну половину белков аккуратно соединить с фаршем, затем добавить и вторую половину белков. Аккуратно перемешать.

Сформовать котлеты и обжарить с двух сторон на растительном масле.

## **Шведские котлеты со свеклой**

*Фарш мясной (свинина + говядина) — 200 г, свекла (вареная) — 100 г, картофель (вареный) — 100 г, яйцо куриное — 1 шт., лук репчатый (для подачи) — 1—2 шт., огурцы (маринованные), масло растительное, соль, перец белый молотый — по вкусу*

Свеклу и картофель натереть на мелкой терке. Соединить с фаршем, яйцом, солью и перцем. Сформовать небольшие котлетки. Обжарить их с двух сторон на растительном масле до румяности. Накрыть крышкой и томить на маленьком огне 7 минут. Лук нарезать кольцами и обжарить на растительном масле.

Подавать котлеты с жареным луком и маринованными огурцами.

## Домашние котлеты «Особые»

*Фарш мясной — 650 г, лук репчатый (крупный) — 1 шт., батон — 50 г (3 ломтика), масло растительное — 3 ст. л., вода, сухари панировочные, укроп, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Ломтики батона поджарить в тостере или на сковороде с небольшим количеством растительного масла. Луковицу разделить на две части. Одну половину поместить в блендер вместе с обжаренными ломтиками батона. Взбить лук и ломтики батона в однородную массу. Вторую часть луковицы нарезать мелкими кубиками.

Свежий укроп мелко нашинковать. Смешать в миске фарш, луковую смесь, свежий укроп, черный молотый перец и соль по вкусу. Фарш тщательно вымешать, отбить. Если он получился слишком плотным, можно добавить немного кипяченой воды.

Сформовать котлеты, запанировать. В форму для запекания добавить растительное масло и поместить в разогретый до 190—200 °С духовой шкаф. Запекать котлеты до готовности 20 минут.

## Котлеты «Тающие на губах»

*Фарш куриный — 1 кг, картофель — 1 шт., яйца куриные — 2 шт., петрушка — ½ пучка, сухари панировочные — ½ стакана, вода (кипяток) — 1 стакан, масло сливочное — 50 г, мука пшеничная — 1 ст. л., чеснок — 4 зубчика, масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Картофель отварить и размять в пюре. К куриному фаршу добавить картофельное пюре, яйца, измельченную петрушку и панировочные сухари. Посолить, поперчить, хорошо перемешать.

**Соус.** Растопить сливочное масло, добавить муку и, постоянно мешая, влить тонкой струйкой стакан кипятка. Варить до загустения, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать.

Соусу дать остыть до теплого состояния, затем добавить в фарш. Все хорошо перемешать и поставить в холодильник на 2 часа. Разогреть растительное масло на сковороде, сформовать котлеты и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить до корочки, довести под крышкой до готовности.

## Котлета в юбочке

*Фарш куриный — 500 г, яйца куриные — 4 шт., базилик — 1 пучок, мука пшеничная — 4 ст. л., сметана — 2 ст. л., вода — 6 ст. л., масло растительное, соль, специи — по вкусу*

Яйца соединить с 2 ст. л. масла и 2 ст. л. воды, добавить нарезанный базилик. Хорошо перемешать, не взбивая. Дать настояться 10 минут.

В куриный фарш добавить специи, соль, оставшуюся воду, сметану, перемешать. Через 10 минут достать базилик и поместить его в фарш. Перемешать и отбить получившуюся массу.

В плоскую тарелку положить муку. Сформовать шесть котлет, хорошо обваливать в муке.

Сковороду нагреть, смазать маслом и налить часть яичной смеси. Котлету выложить чуть ближе к краю. Как только яйцо схватилось, снять сковороду с огня и, помогая лопаткой, выложить содержимое на любую поверхность. Завернуть котлету в получившийся омлет конвертиком. Прodelать то же самое с оставшимися котлетами.

Выложить в форму мясные конвертики, влить немного воды, накрыть крышкой и отправить в духовку, разогретую до температуры 200 °С, на 25 минут. Через 10 минут открыть и оставить еще на 10 минут.

## Куриные котлеты «Новинка»

*Фарш куриный — 500 г, сыр сливочный — 300 г, капуста белокочанная — 200 г, яйцо куриное — 1 шт., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Сливочный сыр и капусту пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить куриный фарш, яйцо, посолить, поперчить по вкусу. Все тщательно вымешать.

Сформовать котлеты, выложить на разогретую с маслом сковороду, обжарить с двух сторон до красивой румяной корочки.

Потушить под крышкой в небольшом количестве воды, но это уже на ваше усмотрение.

## Рекомендована література



Салаты. Вкусно,  
полезно, просто



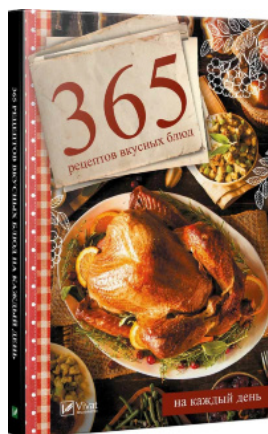
Пироги Лучшие  
рецепты



Готовим в духовке



500 рецептов салатов  
для будней и  
праздников



365 рецептов вкусных  
блюд на каждый день



Праздничные салаты  
на любой вкус

Перейти до категорії  
**Кулінарія**



**ridmi**  
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

**КУПИТИ**