

БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.997
Б71

Составитель *Г. С. Выдревич*

Б 71 **Блюда** в горшочках / Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Блюда, приготовленные в горшочках, обладают особым вкусом и ароматом. Готовить их несложно, а результат порой превосходит даже самые смелые ожидания.

В предлагаемой книге даны рецепты супов и вторых блюд из овощей, круп, мяса, птицы и рыбы. Опытные хозяйки с их помощью смогут отточить мастерство, а начинающие кулинары — изумить друзей и близких.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-18833-8

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Предисловие

Те, кто хоть раз пробовал любое блюдо, приготовленное в горшочке, не станет отрицать: оно особенно нежное, сочное и ароматное. Объясняется это и тем, что горшочки сделаны исключительно из чистых природных материалов, и тем, что они позволяют использовать особый температурный режим.

В горшочках готовили с незапамятных времен. Ими пользовались еще древние римляне, а уж наши предки использовали их повсюду: и супы варили, и каши удивительные стряпали, и мясо запекали, и овощи томили, и рыбу тушили. Еда из печи получалась и сытной, и на редкость вкусной. И сейчас во многих деревнях, там, где еще готовят в печи, горшочки — в большой чести. Но и в городской квартире, с помощью обычной плиты (неважно, газовой или электрической) умелая (да и начинающая) хозяйка может творить кулинарные чудеса.

Готовить в горшочках несложно. Если соблюдать простые правила, у вас все получится.

Прежде всего нужно правильно выбрать посуду. Горшок должен быть изготовлен из глины и не покрыт глазурью. Дело в том, что в состав глазури нередко входит олово. Надо ли объяснять, что происходит, когда горшок нагревается до большой температуры?

Теперь надо правильно подготовить горшочки. Минут за 15–20 до начала приготовления их следует опустить в воду. Во время приготовления блюда влага, впитавшаяся в стенки, будет испаряться, что даст эффект паровой



бани, а значит, блюдо получится особо сочным. Кроме того, можно не добавлять лишние жиры, что весьма порадует тех, кто следит за объемом талии.

Ставить горшок лучше в холодную духовку. В горячей горшок может треснуть из-за перепада температур. Так что если в рецепте сказано, что блюдо готовят в горячей духовке, прежде чем укладывать в горшочек продукты, ошпарьте его кипятком.

Чтобы блюдо не пригорело или не перепрело, рассчитывайте время приготовления исходя из того, что горшочек, снятый с огня, еще 5–10 мин продолжает готовить (глина неплохо держит температуру).

Если в процессе приготовления нужно добавить жидкость, вливайте ее малыми порциями, ведь продукты всегда дают сок, который может выплеснуться. На вкус это вряд ли повлияет, а вот запах блюда наверняка будет испорчен.

Кстати, о запахах. Глина очень хорошо впитывает их. Так что если в блюде много специй или сами продукты обладают специфическими ароматами, лучше выложите дно и стенки посуды пергаментом. В противном случае горшочек придется бесконечно долго проветривать или готовить в нем какое-то одно блюдо.

Вынув горшок из духовки, поставьте его на деревянную досочку: из-за разницы температур он может треснуть.

Не стоит мыть горшочки мылом или средствами для посуды. Жесткая щетка и горячая вода прекрасно справятся со всеми загрязнениями. А если у вас что-то пригорело и вы не можете очистить посуду, заполните ее водой с содой и оставьте на ночь. Утром задача окажется легко выполнимой. Помните: в посудомоечной машине никакие горшочки мыть нельзя!

Чистую посуду надо тщательно просушить, иначе на ее стенках образуется плесень. Если такая беда все же приключилась, не отчаивайтесь. С плесенью прекрасно справится содовая паста (сода и вода в пропорции 1:1). Нанесите ее на стенки горшочка, подержите примерно полчаса, а затем смойте.

СУПЫ



Борщ московский

Для бульона: 3 л воды, 200 г говядины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 300 г говяжьих костей, 100 г ветчинных костей, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица.

Для борща: 3 ст. ложки топленого масла, 2 свеклы, 300 г свежей капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1,5 ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка сахара, сметана, соль.

Из мяса, ветчины, сосисок и костей сварить бульон. Из готового бульона вынуть мясопродукты и нарезать их небольшими кусочками. Бульон процедить.

Овощи вымыть и очистить. Капусту тонко нашинковать, морковь, свеклу и корень петрушки нарезать соломкой, лук измельчить. Морковь и лук обжарить в половине топленого масла. Свеклу немного потушить с корнем петрушки, томатом-пюре, оставшимся маслом и 0,3 стакана горячего бульона.

В горшочках вскипятить процеженный бульон, опустить в него капусту, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до полуготовности. Затем положить тушеную свеклу и обжаренные овощи, проварить 10–15 мин,



добавить сахар, соль, еще раз вскипятить и снять с огня.

Перед подачей мясо, ветчину и сосиски, нарезанные кусочками, опустить в борщ, довести до кипения. Подавать со сметаной.



Борщ со свежими грибами

3 л мясного бульона, 500–600 г свежих грибов, 7–9 клубней картофеля, 30 г зеленого лука, 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана сметаны, 30 г укропа, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Укроп, репчатый и зеленый лук мелко нарезать.

Свежие грибы очистить, вымыть, ошпарить и обжарить в сливочном масле с репчатым луком и мукой.

Грибы переложить в горшочки, залить горячим бульоном, добавить картофель, поставить в духовку и варить до готовности в течение 20–25 мин. Потом добавить сметану, зеленый лук, посолить и вскипятить. Солить и перчить перед подачей.



Повеч с бараниной

500 г баранины, 2–3 клубня картофеля, 2–3 небольшие луковицы, 3–4 помидора, 4 стручка сладкого пер-



ца, 1 небольшой баклажан, 1 небольшой кабачок, 100–150 г стручковой фасоли, 1 стручок острого перца, 1 морковь, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1–2 ст. ложки муки, 4 яйца, кислое молоко, петрушка, укроп, красный молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, положить в горшочки и запечь в духовке.

Лук, помидоры, сладкий перец, баклажан и кабачок очистить, нарезать и припустить с фасолью до полуготовности в подсоленной воде и небольшом количестве масла. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками, посолить и пропитать маслом.

Овощи (кроме картофеля) добавить к мясу и перемешать. Картофель выложить сверху. Выдержать в духовке в течение 20 мин. Приготовить заправку из муки, взбитых с кислым молоком яиц, измельченного острого перца и соли. Влить в каждый горшочек и запечь до образования румяной корочки.



Итальянский суп «Минестра»

0,5 стакана мелко нарубленного лука, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, 5 стаканов бульона, 0,5 стакана зеленого горошка, 0,5 стакана фасоли, 4 ст. ложки риса, 2 лавровых листа, 2 крупных помидора, 3 ст. ложки тертого сыра, 4 ст. ложки растительного масла, 1 долька чеснока, 0,5 стакана мелко нарубленного сельдерея, 2 ч. ложки томатной пасты, черный молотый перец, соль.



Чеснок порубить и обжарить с луком в масле, смешать с сельдереем и морковью и немного потушить. Добавить бульон, томатную пасту, соль, перец и проварить на слабом огне. Положить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и варить, пока овощи не станут мягкими. В конце приготовления добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр. Готовить еще 5 мин.



Суздальская похлебка

400 г картофеля, 250 г говядины, 1 луковица, лавровый лист, растительное масло, черный перец горошком, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками и проварить 10–15 мин. Картофель очистить и нарезать соломкой. В глиняный горшочек положить мясо, залить бульоном на три четверти, положить картофель и лавровый лист. Горшочек поставить в духовку на 30–35 мин.

Лук нарезать кольцами и пассеровать. Положить его в похлебку за 3–5 минут до ее готовности.



Мексиканский куриный суп в горшочке

1 курица (около 1 кг), 1–2 луковицы, 1,5 л овощного бульона, 2–3 клубня картофеля, 500 г помидоров, 2 авокадо, 150 г сметаны, 2–3 дольки чеснока, 2–3 стручка перца чили, кориандр, соль.



Курицу выпотрошить, разрезать на порционные куски. Луковицы и дольки чеснока разрезать пополам. Положить курицу, лук и чеснок в горшочки. Добавить чили и кориандр, влить бульон. Горшочки закрыть и поставить в духовку примерно на 1 ч.

Картофель очистить и натереть на крупной терке. С помидоров снять кожицу и разрезать их на 4 части.

Из супа вынуть курицу, немного охладить, снять кожу, мясо отделить от костей, мелко нарезать. Суп процедить, снять жир и снова вылить в горшочки. Положить кусочки мяса, картофель и помидоры. Суп нагреть в духовке без крышки в течение 10 мин.

Авокадо очистить, нарезать дольками и опустить в готовый суп. Посолить, поперчить по вкусу. Подавать на стол со сметаной.



Мясной суп с овощами

600 г мяса, 4,5 л воды, 800 г белокочанной капусты, 200 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 2 помидора, 1 луковица, 1 репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 20 г зелени укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить до полуготовности и нарезать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Капусту нашинковать вместе с кочерыжкой тонкими ломтями. Картофель очистить и вымыть (не нарезать). Помидоры разрезать пополам. Морковь, петрушку и сельдерей нарезать соломкой.

В горшок положить рядами мясо, ветчину, коренья, капусту. В середину уложить связанную в пучок



зелень. Сверху — помидоры и картофель, посолить, поперчить. Залить бульоном, в котором варилось мясо, плотно закрыть крышкой и томить 1,5 ч в духовке на небольшом огне, не давая кипеть. Подавать в горшочке, вынув зелень.



Солянка сборная мясная

150 г телятины, 100 г говяжьих костей, 100 г ветчины, 100 г нежирной вареной колбасы, 2–3 свежих гриба, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка каперсов, 8 маслин без косточек, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 0,5 помидора, 2 дольки лимона, зелень, 2 л бульона, соль.

Из костей сварить бульон, процедить. Телятину, ветчину и колбасу нарезать и обжарить. Грибы очистить, нарезать, обжарить с луком. Соленый огурец мелко нарезать. Бульон разлить по горшочкам, положить телятину, ветчину и колбасу, добавить лук и грибы, а несколько позже — огурцы. Довести до кипения и снять с огня. Перед подачей положить в солянку маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, свежие помидоры, мелко нарубленную зелень и лимон.



Суп-поти

10

250 г баранины, 250 г говядины, 0,5 луковицы, 0,5 стакана сухого гороха, 1–2 клубня картофеля, 1 неболь-

шой помидор, 0,5 ч. ложки сушеной мяты, черный перец горошком, соль.



Мясо нарезать небольшими кусочками и разложить по горшочкам. Добавить предварительно замоченный горох, лук, нарезанный полукольцами, соль и перец по вкусу. Залить водой и поставить в разогретую духовку. Когда вода закипит, убавить огонь до среднего и варить примерно 50 мин. Затем добавить картофель, нарезанный соломкой, и помидор, нарезанный дольками. Варить еще 15 мин. Готовый суп посыпать мятой. Подавать в горшочке.



Щи суточные

500–600 г квашеной капусты, 2–3 кости от свиных сырокопченостей, 1–2 моркови, 1–2 корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 л мясного бульона, 1 яйцо, петрушка или укроп, лавровый лист, чеснок, пресное тесто, соль.

Квашеную капусту порубить и потушить с жиром, костями и 0,5 ст. ложки томата-пюре. Тушить 1,5–2 ч, после чего выложить капусту в кастрюлю с бульоном и варить около 1 ч. За 30 мин до окончания варки добавить обжаренные с томатом-пюре морковь, лук и петрушку, а за 10–15 минут положить лавровый лист и мучную пассеровку.

Разлить щи в глиняные горшочки и поставить их на ночь в холодильник.

На следующий день в каждый горшочек положить по дольке чеснока, растертого солью. Накрывать



горшочки лепешкой из теста, смазать ее яйцом и запечь в духовке. Когда лепешка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы.



Томатный суп

1 кг помидоров, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 800 мл бульона, 100 г тертого сыра, белый хлеб, оливковое масло, черный молотый перец, соль.

Помидоры мелко нарезать. Лук и чеснок измельчить и пассеровать. Добавить помидоры, перемешать и еще немного обжарить. Влить бульон, положить 3 ломтя хлеба, нарезанного кубиками, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть посуду крышкой и потомить на слабом огне около 40 мин.

После этого разлить суп по горшочкам, положить сверху по ломтю хлеба, натертого чесноком и посыпанного сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке без крышек, пока на хлебе не образуется корочка.



Ушное в горшочке

150 г баранины, 10 г жира, 1 маленькая луковица, 1 небольшая морковь, 1 репа, 1 брюква, 1 ч. ложка муки, 1–2 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Положить в горшочек.

Блюда в горшочках



Морковь, лук, репу и брюкву очистить и нарезать небольшими кусочками. Положить их в горшочек, посолить по вкусу, залить водой так, чтобы она покрывала ингредиенты, закрыть крышкой и тушить до готовности. В конце приготовления добавить крупно нарезанный чеснок. Отлить немного бульона, развести им обжаренную муку. Получившийся соус влить в горшочек и перемешать.



Французский суп «Повеза»

1 яйцо, 2–3 ломтика белого хлеба, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка тертого сыра, зеленый лук.

Ломтики хлеба намазать с обеих сторон маслом, обжарить и положить в горшочек. Залить бульоном, добавить сырое яйцо. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, посыпать суп сыром и мелко нарезанным зеленым луком.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ



Баклажаны в сметане

2 средних баклажана, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, зелень, растительное масло, соль.

Баклажаны очистить, нарезать ломтиками, положить в горячую воду на 5 мин, затем откинуть на дуршлаг, обсушить, обвалять в муке и обжарить. Затем положить баклажаны в горшочек, залить их сметаной и поставить в духовку на 30–40 мин. Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.



Баклажаны, запеченные с грибами

4 средних баклажана, 2–3 средние луковицы, 4 яйца, сваренных вкрутую, 4 крупных боровика, 4 десертные ложки сливочного масла, 4 десертные ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец, соль.



Баклажаны очистить, нарезать кубиками, слегка посолить и оставить на час. Грибы отварить, мелко порубить и обжарить на сливочном масле с мелко нарезанным луком.

Баклажаны отжать от сока и обжарить в растительном масле.

В горшочки уложить слоями баклажаны, грибы с луком и нарезанные кружочками яйца. Поперчить и посолить по вкусу, сверху уложить еще слой баклажанов. Залить сметаной и запечь в духовке.

При подаче посыпать зеленью. Белые грибы можно заменить шампиньонами.



Баклажаны по-португальски

2 средних баклажана, 1 небольшая луковица, 2 помидора, сахар, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка топленого сала, 50 г брынзы, 1 ч. ложка сахара, панировочные сухари, сливочное масло, зеленый чеснок, чабрец, черный молотый перец, лавровый лист, соль.

Баклажаны нарезать кружочками, обдать кипятком, откинуть на сито, обсушить и положить под пресс на 20 мин. Мелко нарезать лук, спассеровать его на масле, добавить разрезанные пополам помидоры, мелко нарезанный чеснок, чабрец, лавровый лист, соль, перец, сахар и тушить, пока соус не загустеет (примерно полчаса).

Затем протереть через сито. Баклажаны обсушить на бумажных полотенцах, обвалять в муке и обжарить на сале.



На дно горшочков налить немного соуса, уложить слоями ломтики брынзы и баклажаны. Залить оставшимся соусом и посыпать раскрошенной брынзой, смешанной с молотыми сухарями, побрызгать маслом и запечь в духовке. Подавать в горшочках.



Белые грибы, тушенные в горшочке

300 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сметаны, 1 стакан панировочных сухарей, соль.

Грибы очистить, тщательно вымыть, крупно нарезать, положить в горшочек. Добавить сливочное масло, сметану, сухари, тщательно перемешать. Поставить горшочек в духовку и запечь до готовности.

Подавать в горшочке.



Белые грибы пряные

200 г свежих белых грибов, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,25 лимона, корица, гвоздика, лавровый лист, мускатный орех, соль.

Грибы очистить, тщательно вымыть, крупно нарезать и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Отвар слить и сохранить. Петрушку и лук крупно нарезать, слегка обжарить на масле и добавить к грибам. Муку



обжарить на сухой сковороде, развести грибным отваром, вскипятить и снять пену. Добавить молотую корицу, гвоздику, лавровый лист, соль, лимонный сок, мускатный орех. Грибы с луком и петрушкой разложить по горшочкам, залить отваром и тушить около часа.



Грибы, запеченные с луком

500 г грибов, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, чеснок, хлеб, соль.

Внутренние стенки горшочка натереть чесноком, на дно положить кусочки сливочного масла, крупно нарезанные и перемешанные с измельченным луком грибы, посолить, залить сметаной. Горшочек закрыть куском хлеба и запечь в горячей духовке.



Грибная запеканка

500 г свежих грибов, 2 луковицы, 4 яйца, 100 мл молока, 150 г муки, 2 ст. ложки майонеза, растительное масло, сода, белый молотый перец, соль.

Грибы очистить, промыть, нарезать произвольно. Обжарить в растительном масле с измельченным репчатым луком, пока лук не приобретет золотистый от-



тенок. Откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекло лишнее масло. Муку просеять, высыпать в глубокую посуду, добавить яйца, молоко, майонез, немного соды, перец и соль по вкусу, перемешать и взбить венчиком. В получившуюся массу всыпать грибы с луком, перемешать, переложить в горшочек. Запечь в духовке при температуре 155–160° С в течение 40 мин.



Запеканка из тыквы

1 кг тыквы, 200 г лапши, 4 яйца, 50 г сахара, растительное масло, корица, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Тыкву очистить, мелко нарезать, посолить, обжарить в масле и смешать с лапшой. Яйца взбить с сахаром, соединить с лапшой и тыквой, добавить корицу по вкусу, тщательно перемешать.

Смесь разложить по смазанным маслом горшочкам и запечь в духовке.



Греческая запеканка

1 кг картофеля, 4 помидора, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 120 г оливкового масла, черный молотый перец, соль.



мелко порубить. Лук мелко нарезать. Чеснок раздавить.

Масло разогреть, обжарить в нем лук и чеснок, пока лук не станет мягким. Добавить помидоры, перемешать и подержать на огне около 1 мин.

Получившуюся смесь разложить по горшочкам, положить сверху картофель. Готовить в духовке при 180°C 10 мин. После этого посолить и поперчить по вкусу, накрыть горшочки крышками и готовить еще 45–60 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной петрушкой.



Запеканка с баклажанами, сыром и грибами

2–3 крупных баклажана, 300 г шампиньонов, 200 г сыра твердых сортов, 150 г сыра «Моцарелла», 400–500 г консервированных помидоров, 3 ст. ложки томатной пасты, оливковое масло, лавровый лист, базилик, черный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать ломтиками вдоль, обжарить в масле с двух сторон, пока они не приобретут коричневый оттенок. Грибы очистить и нарезать тонкими пластинками. Твердый сыр натереть на крупной терке. Приготовить соус. Смешать раздавленные помидоры, томатную пасту, черный перец, разломанный лавровый лист и варить на среднем огне, помешивая, пока смесь не загустеет. В конце приготовления положить базилик и посолить по вкусу.

В порционные горшочки положить слои: баклажаны, грибы, томатный соус, тертый сыр. Сверху

Блюда в горшочках



должен оказаться слой баклажанов. На него положить нарезанный кружочками сыр «Моцарелла». Запекать в разогретой до 200° С духовке

25–30 мин.

К готовому блюду можно подать сметану.



Капуста с беконом

1 маленький кочан белокочанной капусты, 2–3 ломтика бекона, 1–2 луковицы, 6–7 ст. ложек сливочного йогурта или сметаны, 6–7 ст. ложек куриного бульона, 1 ч. ложка молотого красного перца, соль.

Капусту очистить от поврежденных листьев и тонко нашинковать. Бекон нарезать маленькими кубиками или тонкими полосками. Лук мелко порубить.

Бекон обжарить на горячей сковороде, пока он не станет хрустящим. Выложить в горшочек, добавить капусту и лук.

Сметану или йогурт смешать с бульоном, добавить перец и соль. Получившейся смесью залить капусту.

Запекать в духовке, разогретой до 180° С, в течение 40 мин. В середине приготовления блюдо перемешать.



Капуста со сметаной

20

1 кг белокочанной капусты, 1 средняя луковица, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.



Капусту тонко нашинковать, поддержать 10–15 мин в подсоленной горячей воде, затем охладить и откинуть на дуршлаг.

Лук мелко порезать и слегка обжарить с 2 ст. ложками масла. Смешать с капустой, залить небольшим количеством бульона, посолить по вкусу. Затем разложить по горшочкам, добавить оставшееся масло и запечь в духовке. Готовое блюдо залить сметаной.



Картофель в горшочке

1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 3 соленых огурца, 2 помидора, 1 кубик куриного бульона, растительное масло.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить и выложить на дно горшочков. Сверху положить мелко нарезанные огурцы, а затем заполнить горшочки почти до верха картофелем. Залить смесью бульона с мелко нарезанными помидорами без кожицы. Добавить немного растительного масла. Поставить в духовку и тушить на среднем огне 40 мин. При желании можно посолить по вкусу.



Картофель по-домашнему

1 кг картофеля, 2 луковицы, 1–2 стручка сладкого перца, 1–2 моркови, 1 ч. ложка муки, кетчуп, расти-



тельное масло, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Картофель и морковь очистить и нарезать брусочками, лук — полукольцами, сладкий перец — соломкой. Лук обжарить в масле до золотистого цвета. Выложить в горшочки рядами: лук, перец, морковь, картофель. Посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист. Кетчуп смешать с мукой и получившейся смесью залить овощи. Готовить в духовке, разогретой до 180–200°С, в течение 40–50 мин.



Картофель с грибами

750 г картофеля, 500 г свежих грибов, 1–2 луковицы, 100 г сметаны, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Грибы очистить, вымыть, обдать кипятком и обжарить с измельченным луком. Картофель очистить, произвольно нарезать, слегка обжарить и смешать с грибами. Получившуюся смесь выложить в горшочки, влить столько воды, чтобы она стояла вровень со смесью. Посолить по вкусу, добавить сметану. Накрыть горшочки крышками. Тушить в духовке 30–40 мин.



Картофель со сливками

500 г картофеля, 3 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка сливочного масла, сыр, соль.



Картофель очистить, нарезать кубиками, посолить, обжарить до золотистой корочки, положить в горшочек.

Добавить сливки, сливочное масло, посыпать тертым сыром и запечь.



Картофельная бабка

10 клубней картофеля, 150 г сала с мясными прожилками, 3–4 луковицы, 1 ст. ложка муки, соль.

Картофель очистить, натереть на крупной терке (сок не сливать), добавить муку и соль.

Сало нарезать маленькими кубиками, лук мелко порубить. Обжарить лук с салом до золотистого цвета. Добавить картофель, перемешать, выложить в горшочки. Запекать без крышек до готовности.



Картофельное пюре с сыром

500 г картофеля, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 луковица, 200 г сыра, молоко, черный молотый перец, соль.

Картофель сварить в мундире, очистить и размять, постепенно добавляя столько теплого молока, чтобы пюре получилось средней плотности. Добавить мас-



ло (кроме 1 ч. ложки), взбитое яйцо, измельченный лук и сыр, нарезанный кубиками. Посолить и поперчить по вкусу, выложить в смазанный маслом горшочек, сверху положить оставшееся масло. Запекать в духовке на среднем огне в течение получаса.



Кукуруза в горшочке

4 початка кукурузы, 0,25 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль.

Початки очистить, положить в горшочки, влить воду, добавить масло и сахар. Посолить по вкусу.

Накрыть горшочки крышками. Запекать при 220° С в течение получаса.



Овощное ассорти

7–10 баклажанов, 5–7 средних помидоров, 0,6 стакана лущеного зеленого гороха, 4–5 луковиц, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан мясного бульона или горячей воды, 3–5 долек чеснока, пресное тесто, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, наколоть вилкой, испечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать. Помидоры нарезать кружками, посолить, поперчить и слегка обжарить с



обеих сторон. Лук нарезать полукольцами и обжарить. Горох обдать соленым кипятком.

Подготовленные овощи слоями сложить в порционные горшочки, пересыпая мелко нарубленной зеленью петрушки, толченым чесноком, перцем и солью. В каждый горшочек влить 2–3 ст. ложки бульона или воды, добавить кусочек сливочного масла или маргарина. Горшочки закрыть лепешками из пресного теста и поставить в разогретую до 180–200°С духовку на 20–30 мин. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Баклажаны можно не запекать, а нарезать и обжарить в растительном масле.



Помидоры по-домашнему

8 средних помидоров, 1 луковица, 50 г растительного масла, 2 дольки чеснока, 200 г свежих грибов, 25 г толченых сухарей, зелень, черный молотый перец, соль.

Розовые твердые помидоры вымыть, разрезать пополам. Половинки отжать, чтобы удалить сок и семена. Сок не выливать.

Грибы очистить, вымыть, крупно нарезать. Чеснок размять. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, немного сока от помидоров, чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока сок не загустеет.

Половинки помидоров заполнить получившейся массой, выложить в смазанные маслом горшочки, пересыпая сухарями. Полить растительным маслом. Запекать в горячей духовке в течение 10–15 мин.



Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Тушеные овощи

500 г картофеля, 500 г белокочанной капусты, 1–2 моркови, 1 банка зеленого горошка, 1–2 стручка сладкого перца, 2–3 свежих помидора, 1–2 луковицы, 1–2 кубика грибного бульона, зелень, черный молотый перец, соль.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать. Морковь очистить и нарезать кубиками или натереть на крупной терке.

Перец вымыть, очистить, нарезать кубиками или соломкой. Помидоры вымыть и порубить. Лук нарезать полукольцами.

Все ингредиенты перемешать, добавить горошек, посолить и поперчить по вкусу, выложить в горшочки, залить разведенными в горячей воде бульонными кубиками, посыпать измельченной зеленью.

Готовить в духовке на среднем огне около 1 ч.



Фасоль по-византийски

300 г фасоли, 10 крупных луковиц, 0,5 стакана растительного масла, 1 л воды, 1 ст. ложка красного молотого перца, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Блюда в горшочках



Фасоль залить холодной водой и оставить на ночь. Вымоченную фасоль отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Отвар сохранить. Лук нарезать кольцами, слегка обжарить в кипящем масле, после чего посолить и поперчить.

В горшочки положить слоями фасоль и лук так, чтобы сверху лежала фасоль. Влить оставшееся растительное масло и отвар от фасоли.

Поставить горшочки в разогретую духовку. Запекать на среднем огне в течение 40 мин. Готовое блюдо подавать горячим прямо в горшочках.



Цветная капуста в горшочке

500 г цветной капусты, 300 г творога, 1–2 ст. ложки сметаны, соль.

Капусту разобрать на соцветия, вымыть, обдать крутым кипятком.

В горшочек уложить слоями капусту и творог. Каждый слой посолить по вкусу. Сверху залить сметаной.

Горшочек закрыть крышкой или листом фольги. Запекать в горячей духовке в течение 10–15 мин — до готовности капусты.

Так же можно приготовить брокколи.

БЛЮДА ИЗ КРУП



Греча с мясом

12 ст. ложек гречневой крупы (ядрицы), 500 г мякоти свинины, 2 луковицы, 2 куриных или грибных бульонных кубика, 1 лавровый лист, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук мелко порубить. Смешать лук и мясо, посолить по вкусу, разложить в три горшочка. В каждый горшочек всыпать по 3 ст. ложки промытой гречи, добавить мелко раскрошенный лавровый лист. Залить бульоном, приготовленным из кубиков.

Готовить в духовке на среднем огне около 1 ч.

Вместо гречи можно использовать смесь гречи и пшена в равных пропорциях.



Гречневая каша по-русски

500 г гречневой крупы, 300 г свежих грибов, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 л воды, соль.



Сухие грибы истолочь в пыль, положить в подсоленную воду, довести до кипения. Всыпать крупу, поставить горшочек в духовку и варить до готовности. Жидкость должна полностью впитаться.

Лук мелко нарезать. Свежие грибы очистить, промыть и нарезать. Обжарить грибы с луком в сливочном масле, посолив их по вкусу.

Соединить готовую гречу с луком и грибами, аккуратно перемешать.

Готовое блюдо можно использовать отдельно или в качестве гарнира к любому мясу или птице.



Зеленый рис

300 г длиннозернового риса, 2 стручка сладкого зеленого перца, 2 зеленых стручка острого перца, 1 крупная луковица, 1 долька чеснока, 225 г замороженного зеленого горошка, 1 яйцо, 700 мл овощного отвара, 1 ст. ложка молотого кориандра, 5 ст. ложек измельченной свежей кинзы, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Сладкий перец вымыть, очистить от перегородок и семян и нарезать маленькими кубиками. Острый перец вымыть, очистить от семян и мелко порубить. Лук мелко нарезать, чеснок порубить.

Разогреть 2 ст. ложки растительного масла и обжарить лук, чеснок, сладкий и острый перец, пока они не станут мягкими (5–6 мин). Переложить смесь в горшочки, добавить кориандр и рис, перемешать, слегка прогреть, влить овощной отвар. Довести до кипения, накрыть посуду крышкой и варить около 10 мин. Затем добавить



горошек, снова довести жидкость до кипения, накрыть и варить до готовности риса. Снять с огня и выдержать под крышкой 10 мин.

После этого блюдо посолить и поперчить по вкусу, перемешать с кинзой и выложить на тарелки.

Оставшееся масло разогреть и поджарить на нем взбитое яйцо. Яичницу свернуть рулетом и нарезать соломкой. Выложить ее на рис. Готовое блюдо посыпать сухим кориандром.

Так как блюдо получается очень острым, лучше подавать его с дольками лайма и прохладительными напитками со льдом.



Кутья из пшеницы с маком

2 неполных стакана пшеницы, 1 стакан мака, 0,5 стакана сахара или 2 ст. ложки меда.

Пшеницу перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и обсушить.

Затем выложить в небольшие керамические горшочки, залить водой на 3–4 пальца выше крупы, накрыть крышкой и вскипятить.

После этого поставить горшочки в горячую духовку и томить пшеницу на слабом огне в течение 4 ч. Когда пшеница станет совсем мягкой, вынуть горшочки из духовки и поставить в холодное место.

Мак ошпарить крутым кипятком, слить его, обдать холодной водой, еще раз слить, переложить в ступку и растереть, пока не образуется однородная светлая



масса. Затем добавить сахар или мед, тщательно перемешать, соединить с остывшей пшеницей, долить 0,25 стакана холодной кипяченой воды и снова тщательно перемешать. Подавать кутю в горшочках.



Лимонный рис с грибами и травами

200 г риса, 250 г свежих грибов, 2 дольки чеснока, 5 ст. ложек измельченной свежей петрушки, 3 ст. ложки измельченного шнитт-лука, цедра одного лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.

Подсоленную воду довести до кипения, всыпать рис и варить его 10–15 мин в открытой посуде, не перемешивая.

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в горячем оливковом масле до золотистой корочки. Добавить измельченный чеснок и обжаривать еще около 1 мин.

Рис откинуть на дуршлаг, промыть, соединить с грибами, свежей петрушкой, шнитт-луком и тертой цедрой. Посолить по вкусу и перемешать.

Готовый рис можно использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир к рыбе.



Манная каша «Гурьевская»

5 стаканов манной крупы, 6 стаканов сливок или цельного молока, 1 стакан сахара, 0,3 стакана моло-



тых сухарей, 1 стакан ядер миндаля, 1 пакетик ванильного сахара.

Сливки или молоко довести до кипения, помешивая, всыпать тонкой струйкой крупу, затем сахар, толченый миндаль, ванильный сахар и перемешать. Довести до кипения, перелить в горшочки, посыпать сухарями. Запекать в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать в горшочках.



Перловая каша

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 50 г сливочного масла или сала, соль.

Крупу перебрать, промыть, разложить по горшочкам, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, крупу снова залить горячей подсоленной водой, добавить масло или сало, перемешать. Накрыть горшочки крышками, поставить их в духовку. Готовить, пока вода не впитается полностью, а крупа не станет мягкой. После этого кашу снова перемешать. Готовую кашу подавать с молоком, маслом или шкварками с луком.



Перловая каша с рисом

1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 60 г свиного сала или 3–4 ст. ложки растительного масла, 1–2 луковицы, соль.



Крупы промыть теплой водой, высыпать в горшочки с кипящей водой, посолить по вкусу, поставить в горячую духовку и варить на слабом огне до готовности. Лук мелко нарезать, обжарить в разогретом свином сале или растительном масле до золотистого цвета и смешать с готовой кашей.



Пшенная каша

170 г пшена, 40 г сливочного масла, 80 мл молока или сливок, соль.

Крупы перебрать, тщательно промыть в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной. Воду слить, крупу засыпать в кипящую подсоленную воду (воды по объему должно быть в 5–6 раз больше, чем пшена). Варить при слабом кипении 5–6 мин, после чего воду слить, а кашу переложить в керамические горшочки. Добавить масло, молоко или сливки, тщательно перемешать. Накрыть горшочки крышкой, поставить их в теплую духовку и довести кашу до готовности.

Подавать в горшочках.



Пшенная каша с мясом

1 стакан пшена, 150 г мякоти говядины или свинины, 2 стакана воды или мясного бульона, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла или смальца, соль.



Мясо тщательно вымыть и нарезать небольшими кусочками, как для гуляша. Пшено перебрать и тщательно промыть в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной. Лук очень мелко порубить и обжарить в разогретом растительном масле или смальце до золотистого цвета.

В глиняные горшочки положить крупу, мясо и лук, тщательно перемешать, залить горячей водой или процеженным мясным бульоном и посолить по вкусу. Горшочки поставить в разогретую духовку и тушить кашу на небольшом огне в течение 1–1,5 ч.



Рис с мясом в горшочке

2 стакана риса, 400 г мякоти телятины или свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 крупная луковица, 2 стручка сладкого перца, 200 г шампиньонов или белых грибов, 1 долька чеснока, 1 л мясного бульона, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками, обжарить в жире с мелко нарубленным луком.

Капусту тонко нашинковать. Стручки перца вымыть, очистить от сердцевины и нарезать кольцами. Грибы очистить, вымыть, разрезать пополам.

Капусту, перец и грибы добавить к мясу. Все слегка обжарить, постоянно помешивая. Переложить в горшочки, залить мясным бульоном. Тушить на среднем огне 20–30 мин.

Рис залить большим количеством подсоленной воды, отварить до полуготовности, промыть, обсу-

шить и разложить по горшочкам с мясом и овощами. Добавить рубленый чеснок, перемешать и прокипятить на очень слабом огне.



Сливочная манная каша с пенками

0,5 стакана манной крупы, 8 стаканов сливок, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла.

Сливки разлить по керамическим горшочкам, поставить на плиту и на слабом огне томить до образования румяных пенок. Пенки снимать и складывать в отдельную посуду. Когда останется половина сливок, постоянно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу, сахар, положить размягченное сливочное масло и все снятые пенки, тщательно перемешать, довести до кипения. Поставить в нагретую духовку и запекать 20–30 мин.



Ячневая каша со шкварками и грибами

1 стакан ячневой крупы, 200–300 г шампиньонов, 2,5 стакана воды, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 60 г свиного сала, 1 луковица, соль.

Крупу перебрать, промыть теплой водой, высыпать в керамические горшочки с кипящей водой, заполнив их наполовину, добавить сливочное масло, посолить,

Блюда в горшочках



перемешать и варить на небольшом огне, пока каша не загустеет. Затем поставить горшочки в нагретую духовку и упаривать кашу 2,5–3 ч на очень слабом огне.

Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжаривать до тех пор, пока кубики не уменьшатся в размере вдвое. Аккуратно вынуть их из сковороды. Лук мелко порубить, обжарить на вытопленном сале, а затем перемешать со шкварками.

Грибы очистить, вымыть, отварить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить лук со шкварками, перемешать. Положить в кашу примерно за 5 мин до ее готовности.

Подавать в горшочках.



Чечевица

250 г чечевицы, 2 дольки чеснока, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.

Чечевицу положить в горшочек, добавить чеснок целыми дольками, лавровый лист и масло. Залить холодной водой, довести до кипения, посолить по вкусу. Накрыть горшочек крышкой и томить около 40 мин, пока чечевица не станет мягкой. Лишнюю воду слить, чеснок и лавровый лист удалить.

Чечевицу также можно запечь в духовке.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



Баранина в горшочке, запеченная с яйцом

*160 г баранины, 2 помидора, 0,5 луковицы, 2 яйца, зелень,
10 г сливочного масла, соль.*

Пропустить мясо через мясорубку, посолить, обжарить, положить в горшочек, добавить ломтики свежих помидоров, обжаренный лук, соль, перец, взбитое яйцо и запечь в духовке до готовности.

При подаче посыпать зеленью.



Баранина по-мордовски

1 кг жирной баранины, 2 луковицы, 3 яйца, 100 мл молока, мясной бульон, соль.

Мясо нарезать кубиками, разложить в горшочки, добавить лук, нарезанный колечками, влить немного бульона, накрыть горшочки крышками и поставить в

Блюда в горшочках



духовку на 1 ч 20 мин. За 5–10 мин до конца приготовления мясо посолить, залить смесью яиц и молока, снять крышки и довести до готовности.



Говядина с луком

500 г мякоти говядины, 2–3 луковицы, растительное масло, мясной бульон, черный перец горошком, лавровый лист, соль.

Мясо нарезать, посолить и обжарить до румяной корочки. Лук нашинковать и слегка спассеровать.

В горшочки положить мясо и лук в два-три слоя. Залить бульоном, добавить перец и лавровый лист по вкусу. Закрыть горшочки крышками и тушить до готовности.



Говядина, тушенная в горшочке

1 кг говядины (тонкого филе), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 8 клубней картофеля, 2 корня сельдерея, 1 лук-порей, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

С мяса удалить жилы, разрезать его на порционные куски, отбить, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, сложить на сковороду и обжарить со всех сторон на сильном огне. Из обрезков сварить бульон, вылить его на сковороду и, выварив сок, процедить.



Очистить картофель, сельдерей, порей и репчатый лук. Картофель нарезать крупными кубиками или кружками, корень сельдерея измельчить, лук нашинковать.

Приготовить горшочек. Положить в него ряд кореньев, лука и картофеля, накрыть жареной говядиной, затем — опять коренья с картофелем и т.д. Сверху накрыть кореньями и луком. Залить бульоном так, чтобы он не доходил до верха горшочка примерно на палец, накрыть крышкой, поставить на огонь и довести до кипения. После этого поставить горшочек в духовку и выдержать на слабом огне 1–1,5 ч. Подавать в горшочке.



Гювеч

из мяса домашней птицы

600 г филе птицы, 30 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 1 ломоть сельдерея, 2 помидора, 1–2 стручка сладкого перца, 2–3 клубня картофеля, 0,5 кабачка, 1 яблоко, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны (или молока), 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, черный перец, соль, петрушка и мята.

Мясо посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарезанным луком и выдержать примерно 30 мин, после чего потушить в масле. Стручки перца испечь, очистить от кожицы, удалить семена и сбрызнуть лимонным соком. Морковь, сельдерей, яблоко и кабачок мелко нарезать и по очереди положить в растительное масло. Посолить по вкусу, влить 1–2 ст. ложки воды и потушить.



Мясо положить в горшочки, накрыть тушеными овощами, сверху положить перец и нарезанные кружками картофель и помидоры.

Запекать в духовке 15–20 мин. Посыпать смесью из рубленой зелени петрушки и мяты.

За 10 мин до окончания приготовления залить яйцом, взбитым со сметаной, и добавить немного тертой лимонной цедры.



Гусь или утка в горшочке

700 г мякоти гуся или утки, 250 г гречневой крупы или пшена, 1 луковица, 1 морковь, 200 г сметаны, черный перец горошком, соль.

Птицу обработать, разрезать на небольшие кусочки, сложить в горшочки, влить немного воды и, закрыв крышкой, варить до полуготовности. Затем добавить соль, перец, мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу (или пшено) и варить до тех пор, пока крупа немного разварится. После этого положить сметану, поставить горшочки в духовку и довести блюдо до готовности.



Жаркое по-русски



1,5 стакана белого сухого вина, 1 кг картофеля, зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в масле. Картофель очистить, нарезать кубиками, слегка обжарить. Лук нарезать колечками и тоже слегка обжарить.

Положить мясо, картофель и лук в глиняный горшочек, поперчить и посолить по вкусу, добавить лавровый лист и влить бульон. Поставить в разогретую духовку на 30 мин. За несколько минут до готовности добавить в жаркое сухое вино.

Готовое блюдо залить сметаной и посыпать мелко нарезанным укропом и петрушкой.



Запеканка по-перуански

400 г телятины или свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 большая луковица, 2 стручка сладкого перца, 200 г шампиньонов или белых грибов, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 л мясного бульона, 2 стакана риса, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, черный молотый перец, соль.

Рис отварить до полуготовности.

Мясо нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить. Капусту тонко нашинковать. Лук нарезать тонкими полукольцами и слегка обжарить. Сладкий перец нарезать полукольцами.

Грибы очистить, нарезать пластинками и обжарить. Чеснок порубить.

Блюда в горшочках



Все ингредиенты перемешать, посолить и поперчить по вкусу, выложить в горшочки, добавить бульон. Запекать в духовке до готовности.



Заяц в горшочке

750 г зайчатины, 250 г свиного жира, 3 луковицы, 1–2 ломтика черного хлеба, мука, красное вино, черный молотый перец, соль.

Зайчатину нарезать на порционные куски, посолить и поперчить по вкусу, обвалять в муке и выложить в горшок, чередуя мясо с нарезанными ломтиками свиного жира, колечками лука и крошками черного хлеба. Полить красным вином, чтобы оно примерно на $\frac{3}{4}$ объема покрыло продукты. Тушить на слабом огне под крышкой 1–1,5 ч.



Кролик по-средиземноморски

1 молодой кролик, 2 луковицы, 50 г бекона, 1 ст. ложка жира для жарки, 20 мл коньяка, 100 мл красного вина, 200 мл мясного бульона (можно из кубиков), 30–50 г петрушки, 4 дольки чеснока, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Кролика выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить по вкусу. Бекон и лук нарезать мелкими кубиками.



Куски кролика обжарить в горячем жире. Мясо снять со сковороды, а в оставшемся жире обжарить бекон и лук.

Кролика снова положить в сковороду полить коньяком и поджечь. Обожженное пламенем мясо переложить в горшочки.

В сковороду, где жарилось мясо, влить вино и бульон, довести до кипения.

Петрушку вымыть под струей холодной воды, подсушить, мелко нарезать и положить с лавровым листом и измельченными грецкими орехами в бульон. Добавить толченый чеснок.

Получившимся соусом залить мясо. Горшочки накрыть крышками и поставить в только что зажженную духовку. Тушить примерно 1,5 ч.



Курица в горшочке с гарниром

500–600 г курицы, 1 морковь, 1 луковица, 5–6 небольших клубней картофеля, 50 г растительного масла, 200 мл бульона (или воды), 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Куриное мясо нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить и выложить на дно горшочков.

Морковь нарезать маленькими кубиками, лук — тонкой соломкой. Примерно треть моркови и лука положить в каждый горшочек на курицу. Полить маслом и бульоном (половиной указанной порции).

Оставшиеся лук и морковь смешать с кубиками картофеля, посолить, поперчить и разложить в гор-



шочки. Затем влить оставшийся бульон (верхний слой картофеля не должен быть закрыт) и разложить майонез. Запечь в духовке при температуре 200–220° С примерно 40 мин.



Курица по-купечески

800 г вареной мякоти курицы, 400 г картофеля, 4–5 помидоров, 50 г шампиньонов, 75 г сливочного масла, 50 мл сухого вина, 400 мл воды, соль.

Мясо нарезать на небольшие кусочки и обжарить. Затем залить водой (бульоном), положить сливочное масло, обжаренные кубики картофеля, обжаренные кружочки помидоров, жареные грибы. Все посолить, перемешать, разложить по горшочкам, сбрызнуть вином и запечь в духовке до готовности.



Курица с рисом

400 г куриного филе, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стебель сельдерея, 100 г свежих грибов, 1 стручок сладкого перца, 0,5 стручка острого перца, 1 пакетик грибного супа-тюре, 50 г орехов кешью, соль.

Бульон довести до кипения и отварить в нем рис. Нарезанный сельдерей, грибы и сладкий перец, нарезанный соломкой, обжарить в масле. Куриное филе на-

Блюда в горшочках



резать небольшими кусочками. Смешать рис, овощи и курицу, добавить измельченный острый перец, разведенный в небольшом количестве воды грибной суп, посолить по вкусу.

Выложить смесь в горшочек, поставить его в духовку. Запекать при 200° С в течение 45 мин, затем посыпать орехами и запекать еще 15 мин.



Курица, тушенная с картофелем

1 небольшая курица, 700 г картофеля, 50 г маргарина, 2 луковицы, 400 мл бульона или воды, 2 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.

Курицу выпотрошить, промыть, разрезать на небольшие кусочки и слегка обжарить. Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. В горшочки положить слой картофеля и лука, куски курицы, затем снова слой картофеля и лука, посолить и поперчить по вкусу, залить бульоном или водой и тушить в духовке 50–60 мин. Подавать в горшочках, посыпав измельченным чесноком.



Мясной хлеб в горшочке

500 г говяжьего фарша, 500 г свиного фарша, 2 яйца, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки панировочных

Блюда в горшочках



сухарей, 0,5 стакана холодной воды, 0,5 стакана кетчупа, 2 ст. ложки коричневого сахара, 1 ч. ложка яблочного уксуса, черный молотый перец, соль.

Соединить говяжий и свиной фарши, добавить яйца, сухари, измельченные лук и чеснок, влить воду, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Смесь положить в горшочек и утрамбовать. Смешать кетчуп, сахар и уксус, полить фарш. Запекать в духовке при 200° С в течение 1–1,5 ч.



Мясо в горшочке по-русски

400 г говядины, 6–7 клубней картофеля, 3 ст. ложки маринованного лука, 3–4 дольки чеснока, 3 ст. ложки майонеза или сметаны, 1 ст. ложка жира, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить, нарезать на мелкие кусочки, смешать с маринованным луком, измельченным чесноком, майонезом или сметаной. Картофель очистить, нарезать крупной соломкой, слегка обжарить на сковороде. В горшочек положить сначала слой картофеля, потом слой мяса, закрыть крышкой и поставить в духовку на 10–15 мин.



Мясо с баклажанами

46 *700 г мякоти говядины или свинины, 700 г картофеля, 600 г баклажанов, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, 100 г*



сыра, 100 г сметаны, 400 мл мясного бульона или воды, сливочное масло, растительное масло, майоран, базилик, паприка, черный молотый перец, соль.

Баклажаны нарезать кубиками, посолить, выдержать 10–20 мин, слегка отжать и обжарить.

Картофель очистить, нарезать кубиками, обжарить в смеси растительного и сливочного масла, добавить измельченный лук и немного подержать на огне.

Мясо нарезать кубиками, посолить и обжарить.

Морковь очистить и нарезать кубиками или соломкой. Сыр натереть на крупной терке и смешать со сметаной.

В горшочки выложить слоями картофель с луком, морковь, мясо, баклажаны. Добавить приправы, слои повторить. Залить бульоном или водой. Сверху положить смесь сыра и сметаны. Накрыть горшочки крышками. Запекать в духовке при 180–220° С в течение 25–35 мин.



Мясо по-шотландски

500 г мяса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 2 луковицы, 500 мл воды, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка гречневого продела, черный молотый перец, соль.

Мясо мелко нарезать и обжарить в растительном масле, после чего посолить и поперчить.

Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко порубить. Добавить морковь и лук к мясу и слегка потопить.



Приготовить соус: в воду положить томатную пасту, соевый соус, лавровый лист, перемешать. Залить мясо соусом, довести его до кипения, добавить продел, перемешать. Выложить все в горшочки, накрыть крышками и довести в духовке до готовности.



Печень по-уральски в горшочке

150 г печени, 50 г жареных грибов, 30 г пассерованного лука, 100 г жареного картофеля, 100 г сметаны, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Печень нарезать ломтиками, обвалять в муке, обжарить, добавить грибы, лук, картофель, сметану, посолить и поперчить по вкусу. Сложить все в горшочек, накрыть крышкой из пресного теста (мука и вода) и запечь в духовке, пока крышечка не подрумянится.



Печень с картофелем

500 г печени, 1 кг картофеля, 2–3 луковицы, 50 г сала, 250 мл мясного бульона, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Блюда в горшочках



обжарить. Печень нарезать и тоже слегка обжарить. Горшочки смазать маслом, положить ингредиенты слоями. На верхний слой печени выложить кусочки сала, посолить, поперчить, накрыть слоем картофеля, влить бульон. Тушить в духовке примерно 1 ч.



Рагу из языка с овощами

600 г говяжьего языка, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, зелень, корень петрушки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Язык опустить в холодную воду, посолить, добавить корень петрушки и зелень и отварить до готовности. Затем язык вынуть, а бульон процедить. Охладить язык под проточной водой, очистить от кожи и нарезать длинными ломтиками. Картофель и морковь промыть, очистить и нарезать брусочками. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета на растительном масле.

На дно горшочка положить слоями морковь с картофелем, затем язык, потом лук (число слоев — произвольное). Залить все бульоном от языка. Тушить 20–30 мин в хорошо прогретой духовке.



Почки в сметанно-томатном соусе

600–800 г любых почек, 5–8 клубней картофеля, 1 морковь, 1 репа, 4–5 соленых огурцов, 3–4 дольки



Блюда в горшочках

чеснока, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка томатной пасты, черный молотый перец, соль.

Почки разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2–3 ч, меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить большим количеством холодной воды и довести до кипения.

Отвар слить, залить почки чистой водой и снова довести до кипения. Снова поменять воду и варить почки до готовности. Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить.

Морковь, репу и картофель очистить, вымыть, нарезать дольками и тоже обжарить. Овощи и почки положить в горшочки, добавить очищенные и нарезанные огурцы, соль и перец по вкусу, залить смесью сметаны с томатом, положить рубленый чеснок и тушить в духовке до готовности овощей.



Свинина в кисло-сладком соусе

500 г мякоти свинины, 500 г сладкого красного перца, 500 г желтого сладкого перца, 1 луковица, 250 г консервированного ананаса, 150 г зеленого горошка, 2 яйца, 2 ст. ложки томатной пасты, 5 ст. ложек соевого соуса, 2 ст. ложки мясного бульона, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки винного уксуса, 50 г крахмала, 500 г растительного масла, соль.

Стручки перца разрезать на 4 части и очистить. Лук нарезать кольцами. Перец и лук положить в горшочки.

Томатную пасту, соевый соус, бульон, 125 мл воды, сахар, уксус и немного соли соединить и перемешать.

50

Получившейся смесью залить овощи.



Горшочки накрыть крышками, поставить в холодную духовку. Тушить около 1 ч при температуре 220°С. После этого добавить кусочки ананаса и горошек. Тушить еще 15 мин под крышкой.

Яйца взбить с крахмалом, смочить в смеси мясо, нарезанное кубиками, и обжарить его в кипящем растительном масле в течение 6–8 мин. Мясо соединить с овощами, перемешать и прогреть в духовке еще около 5 мин без крышки.



Свинина в горшочке по-крестьянски

900 г мяса, 2 луковицы, 500 г картофеля, 100 г гороха (фасоли), 500 мл бульона, укроп, жир, черный молотый перец, соль.

Нежирную свинину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обжарить. Положить в горшочек. Добавить пассерованный лук (1 луковица). Незадолго до готовности мяса положить в горшочек обжаренный кубиками картофель, распаренный горох (фасоль) и укроп. Залить мясным бульоном и поставить в духовку. На готовое жаркое положить обжаренные в кипящем жире колечки лука.



Свинина с фасолью

500 г мякоти свинины, 500 г стручковой фасоли, 2 луковицы, 2 помидора, 250 г свежих грибов, 1 яйцо,



1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка муки, 2–3 ст. ложки сметаны, 3–4 ст. ложки тертого сыра, черный молотый перец, соль.

Мясо мелко нарезать и обжарить с луком и помидорами до полуготовности. Затем добавить фасоль, посолить, поперчить, залить горячей водой. Тушить на слабом огне.

Грибы очистить, нарезать, потушить, добавить томатную пасту, яйцо, сметану, муку, посолить, перемешать и еще слегка потушить.

Грибы смешать с мясом и фасолью, переложить в горшочки, посыпать сыром. Запекать в горячей духовке до образования корочки.



Свинные рулеты

8 тонких свиных стейков, 80 г сливочного масла, 150 г сыра, 100 г ветчины, 80 г топленого масла, 100 г свежих грибов, 5–6 клубней картофеля, петрушка, кетчуп, черный молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Сыр натереть на крупной терке, ветчину нарезать соломкой, петрушку порубить. Все перемешать.

Приготовить соус. Грибы отварить до полуготовности и перемешать с кетчупом.

Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, посолить и обжарить в топленом масле.

Стейки отбить, выложить на них начинку и свернуть в рулеты. Посолить и поперчить по вкусу, обжарить в сливочном масле.

Блюда в горшочках

Разложить мясо по горшочкам, сверху выложить картофель, залить соусом. Тушить в духовке до готовности.



Телятина в омлете

700 г мякоти телятины, 8 яиц, 0,5 стакана молока, 1–2 луковицы, растительное масло, соль.

Мясо нарезать брусочками, посолить и обжарить с измельченным луком до готовности. Яйца смешать с молоком, посолить и взбить.

Мясо разложить в горшочки, залить смесью яиц с молоком и запечь в духовке.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Пювеч с рыбой по-матроски

400–500 г рыбного филе, 4 анчоуса, 0,5 стакана растительного масла, 2 луковицы, 3 моркови, 1 тонкий ломоть сельдерея, 3 помидора, 4 стручка сладкого перца, 0,5 стакана молодого горошка, 500 г молодого картофеля, 1 небольшой кабачок, 4 дольки чеснока, 12 маслин, 1 лимон, молотые сухари, петрушка, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Лук, морковь, сельдерей и чеснок очистить, мелко нарезать и спассеровать в четверти стакана разогретого растительного масла. Через 15 мин прибавить горошек, влить 1–2 ст. ложки воды, посолить по вкусу и тушить на слабом огне. Когда овощи станут мягкими, добавить нарезанные помидоры и через 2–3 мин снять посуду с огня. Сладкий перец испечь, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать тонкой соломкой, слегка сбрызнуть лимонным соком. Картофель очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 10–12 мин. Кабачок очистить и нарезать кружочками. Рыбное филе разрезать на



Тушеные овощи выложить в обильно смазанные жиром четыре горшочка и накрыть слоем кабачков. Сверху положить кусок рыбы, на него — сладкий перец, посыпать молотыми сухарями. Вокруг рыбы расположить картофель. Посыпать измельченным лавровым листом и черным перцем, залить оставшимся жиром и запечь в духовке в течение 15 мин.

Вынуть горшочки, посыпать блюдо нарезанными маслинами, смешанными с небольшим количеством растительного масла и мелко нарубленной зеленью петрушки, выдержать 15–20 мин.

Подавая, положить в горшочки по одному анчоусу и одному ломтику лимона.



Камбала, тушенная с фасолью и огурцами

500 г камбалы, 1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан рыбного бульона или воды, 30 г зеленого лука, 0,3 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Фасоль вымочить в холодной воде, промыть, залить свежей водой, сварить на слабом огне до полуготовности, а потом откинуть на дуршлаг и обсушить.

Камбалу очистить, выпотрошить, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить салфеткой, отделить мякоть от костей и нарезать ее небольшими кубиками.

Репчатый лук нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле



до золотистого цвета. Соленые огурцы нарезать небольшими ломтиками.

В один или несколько горшочков положить фасоль, жареный лук, молотый перец, влить бульон и тушить на медленном огне 1,5–2 ч, пока фасоль не станет мягкой. После этого добавить рыбное филе, ломтики соленого огурца, томатную пасту, соль, сливки и тушить под крышками еще 15–25 мин до полной готовности рыбы.

Готовое блюдо посыпать измельченным зеленым луком и подать к столу горячим в тех же горшочках.



Карп, тушеный с грибами и изюмом

1 кг карпа, 250 г свежих грибов, 1 ст. ложка изюма, 1 луковица, 1 стакан белого вина, 2 яйца, 0,5 лимона, 10 маслин без косточек, 90 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Карпа очистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, вымыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить в течение 15 мин. Затем снять кожу, удалить крупные кости, а мякоть протереть через сито или дважды пропустить через мясорубку вместе с луковицей, вымешать с солью и молотым перцем и дать пропитаться.

Грибы очистить, промыть, нарезать, потушить в сковороде с небольшим количеством растопленного масла и выложить в горшочки.

Изюм промыть, обсушить, соединить с вином, вскипятить, немного охладить и смешать с рыбным фаршем. Затем добавить немного размягченного сливочного масла, тщательно вымешать, выложить на грибы, покрыть



маленькими кусочками замороженного масла, плотно закрыть крышками и тушить в разогретой духовке на слабом огне в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, разрезанными пополам или на четыре части маслинами и ломтиками лимона.



Палтус в горшочке

4 стейка палтуса, 0,5 стакана панировочных сухарей, 2 ст. ложки измельченной петрушки, 2 дольки чеснока, 4 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», растительное масло, красный молотый перец, соль.

Горшочек смазать маслом, положить в него рыбу. Смешать сухари, петрушку, раздавленный чеснок, сыр, соль и перец по вкусу. Выложить смесь на рыбу, добавить немного воды.

Запекать при 230 °С в течение 20–30 мин.



Рулетки из камбалы со сливками и перцем

600 г филе камбалы, 2 стручка красного сладкого перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 1 стручок желтого сладкого перца, 130 мл сливок, 1 ст. ложка сметаны, 100 мл сухого белого вина, 8 тонких ломтиков сала с

Блюда в горшочках



прожилками мяса, сок 2 лимонов, 2 ст. ложки рубленой петрушки, черный молотый перец, соль.

Горшочек смочить водой.

Мелко нарезать стручок красного перца, сделать из него пюре, добавив сливки, сметану и вино. Приправить солью и перцем.

Оставшийся перец мелко нарезать и положить в горшок вместе со сметанно-винным соусом.

Рыбу разрезать на 8 ломтиков, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить. На каждый кусочек положить по ломтику сала, свернуть трубочкой, скрепить зубочистками и выложить на овощи.

Тушить в горячей духовке 45 мин. Готовое блюдо посыпать петрушкой.



Рыба в горшочке по-гатаки

500 г филе морской рыбы, 1 луковица, 2–3 клубня картофеля, 1–2 ст. ложки томата-пюре, 2 небольших соленых огурца, 2–3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 1 стакан воды, сливочное масло или маргарин, красный молотый перец, соль.

Лук мелко порубить и обжарить в масле. Переложить в горшок, добавить перец, воду и сырой картофель, нарезанный ломтиками вдоль клубней.

Готовить, пока картофель не станет мягким, после чего добавить томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и нарезанную кубиками рыбу. Посолить по вкусу,

влить сливки, закрыть горшочек крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности.

Подавать в горшочке, посыпав зеленым луком.



Рыба в сметане

120 г филе рыбы с кожей, 1 ч. ложка муки, 1–2 клубня картофеля, 0,25 моркови, 0,25 луковицы, 2 ст. ложки теплого масла, 100 г сметаны, зелень, соль.

Рыбу разрезать на несколько тонких кусочков, обвалять в муке и обжарить до румяной корочки.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками и обжарить до золотистого цвета.

Морковь и лук очистить, нарезать соломкой, спассеровать.

В горшочек положить картофель, рыбу, морковь и лук, залить кипящей сметаной. Тушить в духовке до готовности.

Подавать в горшочке, посыпав зеленью.



Рыба по-зауральски

150 г филе трески, 3–4 ст. ложки растительного масла, 100 г майонеза, 0,5 луковицы, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка измельченной зелени, мука, соль.

Филе рыбы нарезать тонкими кусками, обвалять в муке, уложить в горшочек.



Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить до светло-золотистого цвета, выложить на рыбу. Залить майонезом, посыпать сыром и зеленью. Запечь в духовке до готовности.



Рыба по-староруски

100 г филе судака, 1 клубень картофеля, 0,5 луковицы, 20 г сыра, 100 г сметаны, 30 мл бульона, 20 г сливочного масла.

Для маринада: 30 мл воды, лимонная кислота, черный молотый перец, соль.

Приготовить маринад (смешать указанные ингредиенты), опустить в него рыбу и мариновать ее 15–20 мин.

В горшочек положить масло, влить бульон, уложить рыбу, затем — слой сырого картофеля, нарезанного кружочками, сверху — пассерованный лук. Желательно распределить продукты так, чтобы в горшочке было не менее четырех слоев.

Поставить в горячую духовку. Через 15 мин добавить сметану и тертый сыр, после чего запечь до готовности.



Рыба с картофелем и грибами по-белоруски

300 г рыбного филе, 30 г сушеных грибов, 6–8 клубней картофеля, 2 луковицы, 3–5 ст. ложек растительного масла, 3–4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, соль.



Сушеные грибы промыть, выдержать 2–3 ч в холодной воде, а затем в этой же воде сварить. Готовые грибы вынуть и мелко нарезать, а бульон процедить.

Лук измельчить, обжарить до золотистого цвета в горячем масле, добавить грибы и поджарить. Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками и тоже слегка обжарить.

Рыбное филе нарезать кубиками, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

В горшочки положить рядами картофель, кусочки рыбы, грибы с луком и снова картофель. В каждый горшочек влить по полстакана горячего грибного бульона, полить сметаной, посолить по вкусу. Тушить в духовке до готовности.



Рыбные шарики с картофелем

400–500 г филе рыбы, 2 луковицы, 0,2 батона, 2–3 помидора, 6–8 клубней картофеля, сливочное масло, растительное масло, панировочные сухари, лавровый лист, соль.

Филе нарезать кусочками и дважды пропустить через мясорубку с 1 луковицей и размоченным хлебом. Из получившегося фарша сформовать небольшие шарики, обвалить их в сухарях, обжарить до золотистого цвета.

Вторую луковицу мелко порубить и обжарить вместе с измельченными помидорами. Картофель очистить, вымыть и нарезать кружками.

На дно горшочков положить по небольшому кусочку сливочного масла, на него — рыбные шарики.

Блюда в горшочках



Полить их смесью лука с помидорами. Посыпать раскрошенным лавровым листом. Сверху положить слегка подсоленные кружочки картофеля, на них — рыбные шарики. Ряды несколько раз повторить. Сверху должен оказаться слой картофеля. Полить его оставшейся помидорно-луковой смесью и положить немного сливочного масла. В каждый горшочек влить по полстакана воды. Готовить в заранее нагретой духовке примерно 1 ч.

Готовое блюдо перемешать. Подавать горячим.



Рыба, тушенная в молоке

120 г филе рыбы, 1–2 клубня картофеля, 0,25 моркови, 0,5 маленькой луковицы, 0,5 стакана молока, 1–2 ст. ложки сливочного масла, зелень, соль.

Филе рыбы нарезать брусочками.

Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Так же нарезать морковь и лук.

Положить в горшочек слоями рыбу, картофель, морковь, лук. Сверху выложить масло. Посолить по вкусу. Залить горячим молоком.

Поставить в духовку и тушить до готовности. Подавать в горшочке, посыпав зеленью.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Супы	5
Блюда из овощей и грибов	14
Блюда из круп	28
Блюда из мяса и птицы	37
Блюда из рыбы	54

БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова
Художник А. Г. Вайник

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales
Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е, Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 22.02.2007
Формат 70х100¹/32. Печать офсетная. Бумага тип. Усл. печ. л. 2,6.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 5551

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14