Блюда из мяса и рыбы с медом

Мед давно занял подобающее ему место в рецептах кулинарии многих стран, в традицию которой входит приготовление подслащенных блюд, закусок и соусов.

Мед придает еде особый вкус и аромат, наделяет ее более высокими питательными качествами.

Для некоторых блюд, например, таких как жаркое из молодой баранины или телятины, мед просто необходим.

Блюдо получается намного нежнее и вкуснее, если мясо, перед тем как его ставить в духовку, обмазать тонким слоем меда или смесью меда и горчицы.

6 свиных отбивных вытрите влажной салфеткой. Смешайте чашку кетчупа с 6 столовыми ложками меда, этой смесью обмажьте отбивные, каждую из них украсьте ломтиком лимона.

Выдержите в духовке в посуде без крышки в течение часа.

С таким соусом можно готовить также и куриное мясо.

Перемешайте 1/2 стакана растительного масла, 3 столовые ложки меда, дольку толченого чеснока и столовую ложку горчичного порошка.

Разложите куски свиного мяса (2 отбивные) и залейте приготовленным соусом. Поставьте в холодильник на сутки, время от времени переворачивая куски мяса. Выньте мясо из соуса и обжарьте в духовке 40—45 минут. Приготовьте жареный картофель и залейте его соусом.

Разрежьте мясо на кусочки и подайте к столу вместе с жареным картофелем в соусе.

Сделайте надрез на каждой из 4 отбивных и положите в него полкусочка ананаса. Перемешайте полчашки меда и четверть чашки ананасового сока, столовую ложку горчицы и залейте каждую отбивную.

Выпекайте в духовке 1,5 часа, время от времени сбрызгивая отбивные соусом.

3 столовые ложки меда, 2 столовые ложки уксуса, 1,5 столовые ложки толченого чеснока, 3/4 чашки растительного масла, мелко нарубленный зеленый лук тщательно перемешайте с небольшим количеством воды.

Возьмите 1,25 кг мяса, удалите с него жир, нарежьте по диагонали в виде ромбов. Разложите мясо на сковороде, залейте его маринадом. Маринуйте 4 часа. Подготовленное мясо немного поварите в маринаде, затем поджарьте по 6 минут каждую сторону. Разрежьте мясо ломтиками и подавайте его на стол с салатом или картофелем.

0,5 кг рубленого копченого окорока, 0,5 кг рубленой свежей свинины, 300 г замоченного хлеба, соль по вкусу, черный перец, 2 чайные ложки измельченного лука, чашку молока тщательно перемешайте, сформируйте из этой массы котлеты и жарьте их на среднем огне 20 минут.

Отдельно перемешайте в кастрюле полчашки сахара, полчашки меда, 3 столовые ложки лимонного сока и чайную ложку горчичного порошка. Прокипятите в течение минуты. Полейте смесью котлеты и поставьте их в духовку еще на 20 минут.

Блюдо подавайте к столу вместе с оставшимся соусом.

Перемешайте 0,5 кг рубленой говядины с чайной ложкой лука, натертого на мелкой терке, добавьте четверть чашки поджаренных кубиков хлеба, немного черного перца, взбитое яйцо и посолите. Слепите 16—18 котлет и сложите их в сковородку с кипящим говяжьим бульоном.

Добавьте 2 столовые ложки меда, четверть чашки уксуса, полчашки кетчупа и кипятите еще 10 минут.

К концу варки добавьте 1 кг отварной фасоли и держите на огне еще несколько минут.

Измельчите 2 большие луковицы, 6 груш очистите от кожуры и сердцевины, разрежьте на четвертинки. Опустите груши на несколько минут в кипящую воду с лимонным соком (2 столовые ложки на 0,5 литра воды). Груши должны остаться твердыми.

Разрежьте на 6 кусков 1,5 кг говядины высшей категории, высыпьте в миску 3 столовые ложки муки и обваляйте мясо в муке с двух сторон. Залейте 4 столовые ложки масла в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Слегка обжарьте куски мяса, добавьте лук и жарьте все до золотистого цвета.

Добавьте 2 столовые ложки пива, 2 столовые ложки меда, петрушку, чабер, лавровый лист, чайную ложку острого красного молотого перца, 1/4 чайной ложки молотого черного перца, соль по вкусу. Оставьте на малом огне на час, чтобы мясо сварилось. Добавьте груши и варите еще 30 минут.

Как только мясо и груши будут готовы, выложите их на блюдо, а в кастрюлю положите 3 столовые ложки масла. Взбейте все до получения густого соуса, которым сверху полейте груши и мясо.

Подавайте к столу с гарниром из отварного картофеля.

У выпотрошенной и приготовленной утки весом 2,5 кг проткните вилкой кожу, чтобы вытекал жир.

Смешайте соль, столовую ложку лимонного сока, 1/2 чайной ложки молотого красного перца. Этой смесью тщательно натрите утку и поставьте в духовку на 30 минут, чтобы стек жир. Убавьте огонь и выпекайте утку в течение часа, при необходимости сливайте жир.

Перемешайте полчашки меда, треть чашки апельсинового ликера, 1 1/2 чайной ложки горчичного порошка и смажьте утку этой смесью.

Украсьте утку кусочками лимона, лука и оставьте в духовке еще на 15 минут, время от времени поливая медовым соусом.

Смешайте 1/4 чашки теплой воды, 1/2 чашки меда, столовую ложку уксуса, 2 столовые ложки свежей нарубленной мяты в кастрюле для соуса. Варите под крышкой 5 минут.

Посыпьте 4 крупные бараньи отбивные солью и черным перцем, поставьте в духовку. Жарьте 5 минут с одной стороны, смазывая половинным количеством мятного соуса. Снова поставьте в духовку на 5 минут. Переверните отбивные и смажьте остатками соуса.

Выдержите мясо в духовом шкафу еще 8 минут, время от времени поливая соусом.

Возьмите 1 кг молодой баранины, разрежьте на кусочки размером 3 см. Разрежьте 12 грибов

на половинки, 4 помидора средней величины разрежьте на 6 ломтиков каждый.

Положите баранину, грибы и 4 небольшие луковицы в соус из лимона, выдержите в нем 20 минут, чтобы все хорошенько пропиталось.

Наколите на шпажку или спицу кубики мяса, затем ломтик помидора, затем кубик мяса, половинку гриба, опять кубик мяса, кружок лука и так далее до тех пор, пока не заполнятся все шпажки. Последним нанизывайте кубик мяса.

Обмакните шпажку в соус, посыпьте солью, черным перцем. Таким образом приготовьте 6 шпажек.

Жарьте мясо над открытым огнем на расстоянии 10 см по 10 минут с каждой стороны. Время от времени поливайте мясо соусом.

Пожарьте на противне 6 свиных отбивных, переложите их на сковородку. Нарежьте 2 яблока кружочками и положите в противень, где жарили отбивные, добавьте 20 г сливочного масла и тушите до полуготовности.

На каждую отбивную положите сверху кусочек яблока и тушите под крышкой на малом огне 30 минут. Затем отбивные и яблоки залейте 60 г меда, тушите под крышкой еще 15 минут до готовности.

Варите язык в соленой воде до готовности. Слейте воду, положите язык в кастрюлю, добавьте 100 г меда, 1/2 стакана яблочного уксуса, 1/2 стакана изюма, пряности (корицу, гвоздику, анис, кардамон), добавьте 1 л воды и варите на слабом огне под крышкой еще 45 минут.

Если соус выкипит, добавьте немного воды.

Возьмите 1,5 кг мяса цыпленка, обваляйте куски мяса в муке и жарьте в сливочном масле. Разложите мясо на противне, посыпьте перцем, солью, залейте четвертью стакана меда, смешанного с 1/4 стакана лимонного сока.

Запекайте 15—20 минут в духовке.

Возьмите 80 г мяса, нарезанного на кусочки, обжарьте в 5 г жира и сложите в сотейник. Добавьте 5 г пассерованного лука, 5 г томата и 15 г промытого без косточек чернослива.

Тушите до готовности.

Перед подачей на стол добавьте 10 г меда.

Нарежьте небольшими кусками 120 г баранины, посолите, посыпьте перцем, обжарьте в 7—10 г топленого масла.

Положите в сотейник обжаренную говядину, залейте бульоном, сваренным из бараньих костей, добавьте 20 г меда, 5 г томата-пюре и специи.

Тушите до готовности.

Слейте бульон и приготовьте на нем негустой красный соус, залейте им мясо и прокипятите. Подавайте мясо с рассыпчатой рисовой кашей.

Возьмите 20 г кураги, 15 г изюма, 10 г миндаля, обжарьте в 50 г топленого масла. Затем добавьте мед, влейте воду и варите 10 минут.

Подавайте со 150 г отварного риса.

Нарежьте на куски 500 г свинины. Смешайте 1/2 стакана растительного масла, 25 г рубленого чеснока, 1/4 стакана готовой горчицы, полученной смесью залейте мясо и поставьте в холодильник на сутки. Через сутки поставьте в духовку и жарьте до готовности.

Подавайте на стол с гарниром.

500 г карпа разрежьте на кусочки и положите в кастрюлю. Туда же положите очищенные, нарезанные 40 г моркови, 20 г корней петрушки, измельченную луковицу, 2 горошинки перца, соль.

Поставьте на огонь и сварите до готовности.

Выложите порции карпа на блюдо, украсьте овощами, сверху на каждый кусочек положите ломтик лимона и кусочек яйца.

В отвар, в котором варился карп, положите 10 г желатина, уварите до 2/з его первоначального объема, охладите, затем смешайте с 50 г меда, 50 г изюма, размешайте и залейте этой смесью карпа. Поставьте в холодное место, чтобы застыло, как холодец.

К столу подавайте с овощами.

Отварите стакан фасоли. Мелко нарежьте 200 г моркови, тушите ее в 50 г сливочного масла с добавлением 3 столовых ложек воды. Соедините фасоль, тушеную морковь, добавьте предварительно замоченный стакан чернослива, 2/з стакана меда и тушите 15—20 минут.

Подавайте на стол, посыпав сверху измельченными жареными орехами (100 г).

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПБ, 2005. http://www.ast.ru/ ООО "Издательство АСТ", http://www.astrel.spb.ru/ ООО "Астрель-СПб"

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru