



Сочные КОТЛЕТКИ, БИТОЧКИ, РУЛЕТЫ





*Сочные котлетки, биточки,
рулеты*

Содержание



4. Котлеты куриные (Пожарские)
5. Биточки рубленые из птицы
6. Бразильское блюдо
7. Биточки по-литовски
8. Говяжьи котлеты с картофельным пюре
9. Биточки, фаршированные грибами
10. Рыбные котлеты
11. Картофельные котлеты
12. «Ежики» мясные
13. Фаршированные котлеты
14. Капустные котлеты
15. «Ежики» овощные
16. Котлеты из щуки
17. Картофельные котлеты
18. Котлеты рубленые из птицы с гарниром
19. Мясные биточки с рисом
20. Рулетики
21. Куриные рулетики с грибами
22. Рыбный рулет
23. Рулет из филе индейки
24. Рулет из говядины
25. Рулет из индейки
26. Рулетики из ветчины
27. Селедочные рулетики под соусом
28. Баклажанные рулетики с сыром и колбасой
29. Рулет из телячьей грудки
30. Рулет мясной с грибами
31. Рыбно-ветчинные рулетики



КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ (ПОЖАРСКИЕ)

- 400 г мяса курицы без кожи
- 100 г хлеба пшеничного
- 130 мл молока
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. ложка панировочных сухарей
- 100 г маринара для жаренья
- 750 г гарнира
- соль
- молотый черный перец
- 50 г масла

У курицы с филе и мякоти ножек снять кожу и отделить мясо от костей. Подготовленное мясо два

раза пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке черствым белым хлебом без корки, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Затем котлетную массу вновь пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, хорошо размятое перед этим, и все еще раз перемешать.

Из куриной котлетной массы разделить котлеты, панировать в сухарях и жарить на сковороде. Подать с гарниром, полить растопленным сливочным маслом.





1 ч

БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

- 550 г мякоти мяса кур без кожи
- 150 г хлеба
- 200 мл молока или воды
- 20 г внутреннего жира
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- 50 г маргарина
- 750 г гарнира
- 50 г сливочного масла
- соль

Приготовить котлетную массу из мяса птицы или дичи. Затем разделить массу на порции, придать им форму кружков, панировать в сухарях, сформовать в виде биточков. Жарить на маргарине на сковороде с обеих сторон. Подать с гарниром, полить маслом.



БРАЗИЛЬСКОЕ БЛЮДО

- 200 г вареного мяса
- 200 г ветчины
- 200 г соуса «Бешамель»
- 2–3 ст. ложки натертого сыра
- натертой цедры лимона
- соль
- перец
- жир для жарки

Мясо и ветчину пропустить через мясорубку. Добавить соус, цедру, посолить и поперчить.

Сковороду смазать жиром и выложить в нее массу.

Посыпать сыром и запекать 30 минут. На гарнир подать картофельное пюре.

БИТОЧКИ ПО-ЛИТОВСКИ

- 500 г творога
- 3–4 ст. ложки сметаны
- 1 сельдь
- 3–4 ст. ложки растительного масла
- зелень петрушки
- майонез

Сельдь очистить от кожи и костей и порубить.

Смешать массу со сметаной, маслом и творогом. Слепить шарики, посыпать сыром и петрушкой, полить майонезом.

На гарнир можно подать томаты.



40 мин

- 500 г говядины
- 3–4 клубня картофеля
- 1 яйцо
- 7 ст. ложек панировочных сухарей
- 3 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки жира
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 пучок зелени петрушки
- 40 г томатной пасты
- перец черный молотый
- соль

Говядину пропустить через мясорубку вместе с 2 луковицами и чесноком. В фарш добавить взбитое яйцо, посолить, поперчить, сформовать котлеты.

Оставшуюся луковицу обжарить в растительном масле. Котлеты обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым жиром и жарить до готовности.

Картофель варить в подсоленной воде до готовности, затем размять и перемешать со сливочным маслом.

Болгарский перец нарезать небольшими кусочками.

Помидоры нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть.

Котлеты выложить на блюдо, посыпать жареным луком, гарнировать картофельным пюре и дольками оставшегося помидора, оформить зеленью петрушки и томатной пастой.

ГОВЯЖЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ



БИТОЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ



- 500 г говядины
- 150–200 г свежих грибов
- 50 г риса
- 1 яйцо
- 3 ст. ложки растительного масла
- 2–3 клубня картофеля
- 1 луковица
- 50 г сливочного масла
- 3 ст. ложки панировочных сухарей
- 1 пучок зелени петрушки и укропа
- приправа для мяса
- молотый сушеный базилик
- перец черный молотый
- соль

Мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить рис, взбитое яйцо. Фарш посолить, поперчить, перемешать. Картофель вымыть

и очистить. Грибы мелко нарезать. Из фарша сформовать изделия в виде лепешек, положить в середину каждого грибы. Соединить края, сформовать биточки. Биточки смочить в оставшемся яйце, обвалить в панировочных сухарях. Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Обжаривать на сильном огне с обеих сторон. Убавить огонь до минимума, посыпать биточки приправой и молотым базиликом. Биточки выложить в тарелку, гарнировать жареным картофелем, оформить веточками укропа, посыпать зеленью петрушки.



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

- 500 г филе рыбы
- 1 луковица
- 2 яйца
- майонез
- 1 ст. ложка натертого сыра
- 100 г муки
- специи
- соль
- 3 ст. ложки растительного масла

Яйца сварить вкрутую.
Полуразмороженное рыбное филе нарезать мелкими кубиками.
Добавить к филе мелко нарезанный лук, яйца, майонез, сыр, муку, специи и соль. Продукты смешать.
Смесь выкладывать на сковороду и жарить на медленном огне (как оладьи).

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

- 6 клубней картофеля
- 1 яйцо
- 5 ст. ложек панировочных сухарей
- 7 ст. ложек растительного масла для жарки
- соль
- 50 г сливочного масла
- зелень для украшения.



Картофель, отваренный в подсоленной воде, лучше сохраняет вкусовые качества и питательные вещества.

Картофель очистить, отварить, протереть через сито. В остывшую картофельную массу вбить яйцо, посолить и перемешать.

Из приготовленной массы сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить на растительном масле.

Готовые котлеты полить растопленным сливочным маслом, украсить зеленью и подать к столу.



1 ч



«ЕЖИКИ» МЯСНЫЕ

- 500 г филе говядины
- 1 морковь
- 1 луковица
- 200 г риса
- 1/2 л говяжьего бульона
- соль
- черный молотый перец

Морковь и лук очистить, говяжье филе нарезать кусочками, пропустить вместе с луком через мясорубку.

Морковь натереть на мелкой терке.

Смешать подготовленные компоненты, добавить рис, посолить, поперчить и перемешать.

Из готового фарша сформовать

шарики, опустить в кипящий подсоленный бульон, тушить на медленном огне до готовности. Подавать на стол в горячем виде с небольшим количеством бульона.



Если для приготовления фарша используется слишком жесткая говядина, нужно добавить в фарш свиное сало.





40 мин

ФАРШИРОВАННЫЕ КОТЛЕТЫ

- 300 г филе говядины
- 2 яйца
- 1 луковица
- 1 пучок зелени
- 5 ст. ложек панировочных сухарей
- 7 ст. ложек сметаны
- 50 г томатной пасты
- 7 ст. ложек растительного масла для жарки
- соль
- черный молотый перец



В качестве панировки для этих котлет можно использовать смесь сухарей с молотыми грецкими орехами.

Нарезать мясо кусочками, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и перемешать. Яйца сварить вкрутую, остудить и очистить. Нарубить вареные яйца, лук нашинковать. Для приготовления начинки смешать рубленые яйца с обжаренным на растительном масле луком и мелко нарезанной зеленью, посолить. Для приготовления соуса

сметану смешать с томатной пастой и солью, а затем варить на слабом огне 3—5 минут. Фарш разделить на 3 части, сформовать круглые лепешки, выложить в центр начинку, соединить края и придать изделию овальную форму. Котлеты запанировать в сухарях и жарить в раскаленном растительном масле до готовности.

- 200 г капусты
- 1 яблоко
- 50 г сливочного масла
- 50 г манной крупы
- 1 яйцо
- 5 ст. ложек панировочных сухарей
- 5–6 ст. ложек растительного масла для жарки
- зелень для украшения
- соль
- черный молотый перец

Удалить у яблока сердцевину, нарезать тонкими ломтиками, капусту нашинковать.

Выложить подготовленные компоненты на сковороду с растопленным сливочным маслом и тушить 15–20 минут. Добавить манную крупу, перемешать, тушить при постоянном помешивании.

Добавить в остывшую капустную массу яйцо, посолить, поперчить, перемешать, сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

К столу подавать, украсив зеленью.

КАПУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ



«ЕЖИКИ» ОВОЩНЫЕ



Для приготовления этого блюда идеально подходит индийский рис сорта басмати.



40 мин



- 100 г грибов
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 маленький цуккини
- 1 пучок зелени
- 200 г риса
- 1 яйцо
- 5 ст. ложек растительного масла для жарки
- 50 г томатного соуса
- соль
- черный молотый перец

Подготовленные грибы мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Цуккини нарезать мелкой соломкой, лук нашинковать. Обжарить на растительном масле морковь и лук. Смешать рис с подготовленными овощами и грибами, посолить, поперчить, добавить яйцо, скатать шарики и опустить их в небольшое количество кипящей воды. Добавить в блюдо томатный соус и тушить 10—15 минут. К столу подавать, украсив зеленью.



КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

- 300 г филе щуки
- 1 яйцо
- 200 г белого черствого хлеба
- 200 мл молока
- 7 ст. ложек панировочных сухарей
- 8 ст. ложек растительного масла для жарки
- соль
- белый молотый перец
- зеленый горошек
- лук
- зелень укропа для гарнира.

Замочить в молоке белый черствый хлеб без корочки. Филе щуки нарезать маленькими кусочками и пропустить через мясорубку.



Щука великолепно подходит для фарширования, так как ее кожа снимается чулком.

Добавить в фарш яйцо, перемешать, сформировать котлеты.

Котлеты запанировать в сухарях, обжарить на растительном масле и подать к столу с зеленым горошком, украсив зеленью укропа и нарезанным кольцами луком.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

- 1 кг очищенного картофеля
- 1 яйцо
- 3 ст. ложки молотых сухарей
- 50 г маргарина
- соль
- 50 г сливочного масла
- 7 ст. ложек сметаны или 250 г соуса томатного, сметанного, грибного, лукового

Подготовленный картофель очистить, промыть, положить в посуду, залить кипятком и варить. Затем воду слить, картофель обсушить и горячим

протереть через сито. В слегка остуженный картофель положить яйцо и хорошо перемешать, сформовать котлеты, панировать их в сухарях. Картофельные котлеты обжаривать на горячей сковороде с жиром (маргарином) с двух сторон до золотистой корочки.

При подаче на стол изделия уложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом или подать отдельно сметану или соус (томатный, сметанный, грибной, луковый).



1 ч



КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С ГАРНИРОМ

- 550 г мяса курицы или индейки
- 150 г хлеба
- 200 мл молока или воды
- 20 г внутреннего жира
- 3 ст. ложки панировочных сухарей
- 50 г маргарина для жарки
- 750 г гарнира
- 250 г соуса или 50 г маргарина
- молотый черный перец
- соль

С обработанной птицы срезать кусочки мяса с кожей и пропустить его через мясорубку вместе с внутренним жиром.

Измельченное мясо соединить с замоченным в молоке или воде хлебом, положить соль, молотый перец, хорошо перемешать и пропустить через мясорубку, после этого опять перемешать и выбить. Разделить котлетную массу на порции, каждую порцию сформовать в форме котлеты и панировать ее в сухарях. Котлеты обжарить на сковороде с двух сторон и довести до готовности в духовке. Подать котлеты с гарниром, полить соусом или растопленным маргарином.



40 мин



14



МЯСНЫЕ БИТОЧКИ С РИСОМ

- 150 г говядины
- 150 г свинины
- 1 яйцо
- 6 ст. ложек растительного масла для жарки
- 1 морковь
- 50 мл молока
- 50–60 г муки
- соль
- черный молотый перец
- 300 г отварного риса для гарнира

Для украшения:

- 1 огурец
- 1 помидор

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, посолить и поперчить. Добавить яйцо в фарш и перемешать его.

Соус: морковь натереть на мелкой терке, обжарить в небольшом количестве растительного масла, постепенно добавляя муку, влить



Если хлеб замачивают в воде, то воду от хлеба тщательно отжимают (она приобретает кислый вкус и запах), а в кастрюлю массу вводят свежую воду.

молоко, размешать. Тушить на слабом огне 2–3 минуты до загустения.

Из фарша сформовать биточки, обжарить их с двух сторон на растительном масле до образования корочки, переложить в соус и тушить в духовке до готовности.

К столу подать с отварным рисом, украсив фигурно нарезанными помидором и огурцом.

- 150 г майонеза
- чеснок
- 200 г крабового мяса
- кинза
- лаваш

Смешать майонез с измельченным чесноком.

Натереть на терке крабовое мясо.

Нарезать мелко кинзу.

Все перемешать и смазать массой нарезанный на куски лаваш.

Свернуть рулетики, обернуть целлофаном и положить в холодильник на 2 часа, чтобы пропитались.

Разрезать рулеты наискосок и подавать как закуску.

РУЛЕТКИ



КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С ГРИБАМИ



Вместо белого соуса можно использовать обыкновенный майонез с добавлением специй и измельченной зелени.



40 мин

- 300 г куриного филе
- 75 г белого хлеба
- 50 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 100 г шампиньонов
- 1 ст. ложка панировочных сухарей
- 50 г белого соуса
- черный молотый перец
- соль
- зелень укропа и петрушки для украшения.

Молоко довести до кипения, залить им хлеб, оставить на 5 минут, затем отжать. Филе пропустить через мясорубку вместе с хлебом, добавить

яйцо, посолить, поперчить, перемешать и выбить. Шампиньоны варить 20 минут. Отвар слить, грибы слегка остудить и нарезать мелкими кусочками. Приготовленный фарш разложить на смоченной водой разделочной доске на 2 прямоугольника, сверху выложить грибы, скатать рулетики и запанировать их в сухарях. Выложить рулетики в форму со сливочным маслом и жарить по 5 минут с каждой стороны при мощности 80%. Готовые рулетики подавать к столу с белым соусом, нарезав ломтиками и украсив веточками зелени.



РЫБНЫЙ РУЛЕТ

- 1 кг филе сома
- 2 клубня картофеля
- 1 луковица
- 100 г сыра
- 1 лимон
- 2 ст. ложки сметаны
- мускатный орех
- черный молотый перец
- соль
- зелень укропа и петрушки

Филе сома посолить, поперчить, посыпать тертым мускатным орехом, сбрызнуть соком половины лимона. Картофель нарезать тонкой

соломкой. Сыр натереть на терке. Лук нарезать тонкими кольцами. Зелень укропа нашинковать. На филе выложить картофель, лук, зелень, сыр, свернуть рулетом и обвязать поварской нитью. Выложить подготовленный рулет в глубокий противень, смазать сметаной, поставить в предварительно разогретую до 180°C духовку и запекать 15–20 минут. С готового рулета удалить нитки, нарезать его ломтиками, выложить на сервировочное блюдо и украсить кружками лимона.

РУЛЕТ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

- 300 г филе индейки
- 100 г брынзы
- 3 болгарских перца разных цветов
- 100 г консервированных маслин без косточек
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- 1 ч. ложка измельченного сушеного базилика
- черный молотый перец
- соль

Филе вымыть и обсушить тканевой салфеткой. Болгарские перцы нарезать мелкими кусочками — кольцами. Половину маслин измельчить.

Брынзу натереть на крупной терке и смешать с маслинами и болгарским перцем. Сделать продольный надрез в филе и натереть его со всех сторон солью и перцем. Заполнить надрез начинкой. Взбить яйцо с базиликом и обмакнуть в него подготовленное мясо. Запанировать филе в сухарях, выложить в форму с разогретой смесью растительного и сливочного масел и жарить 6 минут с каждой стороны при мощности 80% и включенном гриле.

Из готового филе удалить нитки, нарезать ломтиками, выложить на сервировочное блюдо, гарнировать кольцами болгарского перца, оставшимися маслинами и подать к столу.



1 ч



РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 600 г говяжьей вырезки
- 1/2 л говяжьего бульона
- 150 г грибов
- 100 г сыра
- 2 небольших помидора
- 1 пучок зелени укропа и петрушки
- 1 морковь
- 6 ст. ложек растительного масла для жарки
- соль
- черный молотый перец
- лавровый лист
- душистый перец горошком
- смесь сухих приправ для мяса

Вырезку нарезать пластинами поперек волокон и отбить. Сыр натереть на крупной терке, грибы мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Разложить подготовленное мясо таким образом, чтобы



Это блюдо можно подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

получился большой прямоугольник; посолить, поперчить, посыпать специями, выложить грибы, тертый сыр, нарезанные кружочками помидоры. Свернуть мясо в рулет, обернуть его марлей и опустить в кастрюлю с говяжьим бульоном. Добавить очищенную морковь, соль, лавровый лист, душистый перец горошком и часть зелени. Варить на слабом огне в течение 35—40 минут.



50 мин



30 мин

РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

- 500 г филе индейки
- петрушка
- кинза
- чеснок
- 100 г натертого сыра
- соль
- перец

Филе индейки нарезать на пласты, поперчить, посолить.

На подготовленное мясо положить нарезанную зелень, измельченный чеснок, немного натертого сыра. Свернуть рулетики, каждый проткнуть зубочисткой, обжарить и запечь в духовке. Внутри можно положить вместо сыра или вместе с сыром маслины без косточек, или чернослив, или курагу.



РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

- 200 г ветчины
- 100 г консервированного хрена с чесноком
- пучок укропа
- 1 помидор

Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

Помидор нарезать кубиками. Измельчить половину укропа. Каждый ломтик ветчины намазать слоем хрена. Посыпать ломтики укропом. Свернуть ветчину в рулетики и выложить на тарелку. Украсить блюдо веточками укропа и кубиками помидоров.

СЕЛЕДОЧНЫЕ РУЛЕТКИ ПОД СОУСОМ

- 2 соленые сельди
- 2 яйца
- 2 стручка болгарского перца
- 1 пучок зелени петрушки
- 3 ст. ложки сметаны
- 100 г пшеничной муки
- 50–70 г сахара
- зелень петрушки
- перец черный молотый
- соль

Сельдь вымочить в молоке в течение 30 минут.

Отделить филе от костей и нарезать полосками.

Перец нарезать полосками.

Яйца отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кубиками.

Полоски перца выложить на селедочное филе, свернуть в виде рулетиков и сколоть шпажками.



Сметанные соусы хорошо подходят к блюдам из мясных продуктов, птицы и овощей.

Сметану растереть с сахаром, добавить соль, черный молотый перец и перемешать. Полученную массу довести до кипения, добавить пассерованную муку и прогреть до загустения. Готовый соус процедить и снова довести до кипения. Перед подачей к столу выложить селедочные рулетики на блюдо, полить сметанным соусом и посыпать измельченным яйцом, украсить веточками петрушки.



40 мин



БАКЛАЖАННЫЕ РУЛЕТКИ С СЫРОМ И КОЛБАСОЙ

- 2 крупных баклажана
- 5 помидоров
- 150 г сыра
- 150 г колбасы салями
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок зелени петрушки и укропа
- 50 г томатной пасты
- 1 ч. ложка сока лимонного
- 1 ч. ложка карри
- соль

Баклажаны нарезать вдоль ломтиками. Два крайних ломтика нарезать кубиками и сложить их в форму. Чеснок измельчить. Зелень петрушки мелко нарезать, часть смешать с чесноком и томатной пастой.

Ломтики баклажанов обдать сначала кипятком, затем залить холодной водой, оставить на 10 мин, вынуть и сбрызнуть лимонным соком. Подготовленные баклажаны посолить, посыпать карри и смазать чесночно-томатной пастой. Сыр и колбасу нарезать тонкими ломтиками и положить на баклажаны. Свернуть рулетики и выложить их в подготовленную форму. Нарезать мякоть помидоров кубиками, выложить их на рулетики, посолить, посыпать карри. Поставить форму в разогретую до 200°С духовку на 25—30 минут.





РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ

- 1,5 кг телячьей грудинки
- 4–5 яиц
- 3 моркови
- 1/2 банки консервированной кукурузы
- 2 сладких перца
- 40 г сливочного масла
- перец черный молотый
- соль
- 1 стакан воды или бульона

Из грудинки удалить кости, обсушить, посолить, поперчить. Мелко нарубленные вареные яйца,

морковь, сладкий перец и кукурузу перемешать. Полученную смесь положить на середину грудинки, туго завернуть рулетом, перевязать нитками, положить на противень, обмазать маслом, долить воду (или бульон) и запечь в духовке, периодически поливая.

Готовый рулет охладить, снять нитки, нарезать тонкими ломтиками, разложить на блюде.

Вокруг можно положить обжаренные кабачки, очищенные дольки киви и апельсина.



РУЛЕТ МЯСНОЙ С ГРИБАМИ

- 500 г мякоти говядины
- 3–4 яйца
- 150 г отваренных грибов
- 2–3 зубчика чеснока
- 2–3 ст. ложки томатного пюре
- соль и перец по вкусу
- 2–3 яйца
- масло для жарки

Мясо отбить молотком до тестообразной консистенции,

посолить, поперчить и сформовать в виде пласта. Уложить на него мелко нарубленные грибы, полоски чеснока, половинки вареных яиц, осторожно завернуть рулетом, перевязать, поместить в смазанный маслом сотейник, смазать сверху томатным пюре, поставить в разогретую духовку и жарить до готовности.

РЫБНО-ВЕТЧИННЫЕ РУЛЕТКИ

- 400 г филе камбалы
- 200 г ветчины
- 1 луковица
- 1 ч. ложка лимонной цедры
- 1 ст. ложка сока лимонного
- 100 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 15 консервированных помидоров
- 1/2 пучка зелени петрушки
- тмин
- перец черный молотый
- соль

Зелень петрушки нарубить. Филе камбалы вымыть, посолить, поперчить, посыпать лимонной цедрой, специями, зеленью

петрушки. Сбрызнуть лимонным соком и свернуть в рулет. Ветчину нарезать ломтиками, обернуть в каждый рулетик из камбалы. Выложить на блюдо, добавить молоко и варить на пару в течение 20 минут. Готовые рулетики слегка обжарить в сливочном масле. Лук нарезать маленькими кубиками и обжарить в масле. Выложить консервированные помидоры. Посыпать тмином. Прогреть на сильном огне в течение 5 минут. Помидоры и лук выложить на блюдо, в центр положить рыбные рулетики, полить оставшимся от жаренья соусом.



30 мин



Самое вкусное воспоминание детства — бабушкины котлеты. Почему именно у бабушек они получаются лучше всего? Наверное, руки умелы и душа тепла. Попробуем и мы приготовить нежный фарш и поджарить котлеты и биточки так, чтобы они получились румяными и пышными. Побалуем себя и своих близких.

УДК 641/642
БКК 36.99

ISBN 978-5-699-18794-2

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Оформление *Нatalьи Кудря*

СОЧНЫЕ КОТЛЕТКИ, БИТОЧКИ, РУЛЕТЫ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карлухин*
Корректор *С. Горшкова*

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». 142700, 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»: 142702, 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 Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

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.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:

В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:

Центральный магазин — Москва, Сухареvская пл., 12. Тел. 937-85-81.

Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.

Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 26.03.2007

Формат 60x100^{1/16}. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.

Доп. тираж 7000. Заказ 86.

Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альянс «Югполиграфиздат»,

Полиграфкомбинат «Офсет» 400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.

Тел./факс (8442) 97-48-21, 97-49-40.

E-mail: ipk-ofset@t-k.ru

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение.

Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org