

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Говядина

ГОВЯДИНА ПО-ГОЛЛАНДСКИ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

- 1,2–1,6 КГ ГОВЯДИНЫ
 - 1 ЛУКОВИЦА
 - 1 МОРКОВЬ
 - 1 КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ
 - 20 ГОРОШИН ДУШИСТОГО ПЕРЦА
 - 5–6 ЛАВРОВЫХ ЛИСТЬЕВ
 - 1 СТАКАН ПРОТЕРТОГО ХРЕНА
 - 1–2 СТ. ЛОЖКИ МАСЛА
 - 3 СТ. ЛОЖКИ МАРИНОВАННЫХ РЫЖИКОВ ИЛИ БЕЛЫХ ГРИБОВ
- Кусок говядины от филейной части очистить от жил, посолить. Нарезать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, потом говядину, добавить 15–20 горошин душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить маслом и жарить в духовке, время от времени переворачивая. Когда говядина будет готова, нарезать ее ломтями, переложить поджаренным в масле тертым хреном, облить соусом с жаркого, в который предварительно добавить маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.



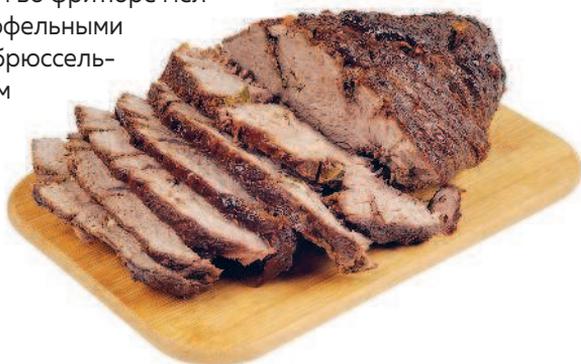
ГОВЯДИНА С МАСЛОМ ИЗ САРДИНОК

- 1 СЕЛЕДКА ИЛИ 10 САРДИНОК
 - 1 ЛУКОВИЦА
 - 1 ЯБЛОКО
 - $\frac{1}{4}$ БЕЛОГО ХЛЕБА
 - ИЛИ КУСОК РЖАНОГО ХЛЕБА
 - ИЛИ 6–8 КАРТОФЕЛИН
 - 2 СТ. ЛОЖКИ МАСЛА
 - 1 СТ. ЛОЖКА ТЕРТОГО СЫРА
 - $\frac{1}{2}$ СТАКАНА МОЛОКА
 - 5 ГОРОШИН ДУШИСТОГО ПЕРЦА
 - 3 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ
 - 1 СТ. ЛОЖКА МУКИ
 - 1 СТ. ЛОЖКА ТЕРТОЙ БУАКИ
 - 2 ЖЕЛТКА
 - КРЕПКИЙ СОУС (СМ. РЕЦЕПТ НА СТР. 44)
- Приготовить говядину, как сказано в предыдущем рецепте, но вместо хрена можно переложить следующей массой. Вымочить 1 селедку, удалить кости, или 10 сардинок потолочь в ступке с 1 ложкой масла, добавить натертое на терке 1 свежее яблоко, 1 испеченную луковичу, кусок ржаного хлеба или $\frac{1}{4}$ белого хлеба, замоченного в молоке и отжатого, или 6–8 отварных картофелин, молотого перца, мускатного ореха, 2 желтка, все это смешать, протереть сквозь сито. Нафаршированную говядину сверху обмазать сметаной, смешанной с мукой, посыпать тертым хлебом и сыром; сбрызнуть маслом и ненадолго поставить в духовку.



РОСТБИФ, ЖАРЕННЫЙ В ДУХОВКЕ

- Срезать лишний жир, обмыть мясо, обернуть полотенцем, связать нитками, натереть солью со всех сторон и сейчас же положить на противень жирной стороной вниз, облить подрумяненным маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в очень горячую духовку, чтобы сразу зарумянилось, но не подгорело. В том случае, если духовка окажется слишком жаркой, надо ненадолго накрыть ростбиф мокрой чистой бумагой. Когда зарумянится с одной стороны, повернуть на другую, потом убавить жар, дожаривать до полной готовности, поливая каждые 10 минут стекающим на противень соком, прокалывая при этом мясо большой вилкой и подливая каждый раз по ложке воды или бульона.
- Когда ростбиф будет готов, вынуть из духовки, снять нитки, отделить сначала внутреннюю филейную вырезку, затем снять с костей — наружную, т. е. затылочную; и ту и другую нарезать тонкими продолговатыми ломтями поперек волокон. Уложить эти нарезанные куски на кости, подать в виде цельного ростбифа. Но перед тем как вынуть ростбиф из духовки, надо сок из-под ростбифа сразу же перелить в широкую чашку, добавить $\frac{1}{2}$ стакана очень холодной воды, вынести на холод или поставить в чашку со снегом. Когда остынет, снять сверху жир, сок процедить, вскипятить, перелить в соусник, подавать.
- Сам же ростбиф, переложив на горячее блюдо, гарнировать цельным поджаренным во фритюре мелким картофелем, картофельными крокетами, цветной и брюссельской капустой, зеленым горошком.



ГОЛЛАНДСКИЕ БИТКИ С ЛУКОМ

- 800 г говяжьей вырезки, 100 г внутреннего почечного жира, 100 г свежего масла, 2 крупные головки репчатого лука, перец и соль по вкусу. Мясо разрезать поперек волокон, ломтиками толщиной в палец, отбить их с обеих сторон, оставить на час. Перед подачей нагреть сковороду, выложить на нее почечное сало и, когда сильно закипит, положить битки, посыпав их молотым перцем. Когда мясо подрумянится с обеих сторон, подать горячим. Лук мелко порубить, поджарить, помешивая, на сухой сковородке до золотистого цвета и посыпать им битки или подать его отдельно. Битки полить уже на блюде образовавшимся на сковороде соком.

БИФСТЕКС ПО-ГАМБУРГСКИ (ПОРЦИОННЫЙ)

- Взять толстый край, нарезать кусками, не отбивать, а только обровнять ножом, смазать оливковым маслом, посыпать солью. Сразу же на маленькой сковородочке разогреть $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, когда оно подрумянится, всыпать в него ложку мелко нарубленного лука и положить на него кусок мяса; когда с одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону, не прижимая ножом. С одной стороны бифштекса положить ложку тушеных в масле белых грибов или рыжиков, с другой стороны несколько маленьких целиком отваренных картофелин, а с двух противоположных сторон выпустить по яйцу. Как только яйца окрепнут, облить все блюдо 2 ложками крепкого бульона из дичи, все это, не снимая со сковородки, подать на стол, поставив сковородку на маленькую, такой же величины, тарелочку.

КЛОПСЫ

- 1 КГ МЯГКОЙ ГОВЯДИНЫ
- 4 СТ. ЛОЖКИ МЕЛКО ИЗРУБЛЕННОГО ЛУКА
- СОЛЬ
- ПЕРЕЦ
- ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
- ½ СТАКАНА СМЕТАНЫ
- 1 СТ. ЛОЖКА МАСЛА
- 0,8–1 КГ КАРТОФЕЛЯ
- 200 Г РЖАНОГО ХЛЕБА
- ½ СТАКАНА МУКИ

- Кусок говядины от вырезки филейной части или от толстого края разрезать на 6–8 кусков, отбить деревянным молотком как можно тоньше, немного посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли смазать маслом, положить лавровый лист, душистый перец, потом ломти говядины, пересыпая каждый кусок мелко нарубленным луком и ржаным черствым хлебом, натертым на терке, подлить 3–4 ложки воды, тушить под крышкой до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело, и подливая бульон.

Подавая, выложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем. В соус положить ½ стакана сметаны.

