

Белорусская национальная кухня. Мясные блюда.

Немалое место в пище белорусов занимают мясные блюда, особенно свинина, свиное сало, а после него — баранина и только на третьем месте — говядина.

Народная поговорка гласит: «Як няма рыбы смачней лининки, дак няма мяса добрай свининки». Просоленное свиное мясо — самостоятельное блюдо в белорусской кухне. Сало же любят слегка прикопченное, со шкуркой. Едят его преимущественно зимой, замёрзшее, холодное — режут тонкими ломтиками, закусывая луковицей или чесноком. Шкварки употребляют реже в противоположность украинцам. Распространена также полукопченая домашняя колбаса, в том числе и кровяная. Ее делают только из крови кабана. Широко используются внутренности (ливер, или вантробки).

Праздничным мясным блюдом является пячисто, изготовляемое из крупных кусков мяса лучших частей. Праздничные блюда готовят также из домашней птицы, главным образом из гусей. Мясо среднего качества используют небольшими кусочками в мясо-овощных и мясо-грибных блюдах.

Рецепты

Гусь смаженный



Состав:

1 крупный гусь, 1 кг антоновских яблок, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 2 головки чеснока.

Приготовление:

Гуся выпотрошить, опалить, обмыть, обсушить, натереть изнутри смесью соли, чеснока и можжевельниковых ягод, начинить туго антоновскими яблоками, лучше всего не совсем спелыми, разрезанными на четвертушки, зашить и поставить на противне или в латке в нагретую духовку. Запекать, поливая стекающим жиром в течение 2-3 ч.

Тушанка свиная (или баранья)



Состав:

0,5—1 кг свинины, 1,5 кг картофеля, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 3 лавровых листа, 2—3 стакана воды, 1 головка чеснока, 8 горошин черного перца.

Приготовление:

Свинину разрезать на четыре куска, обжарить на сковороде до золотистой корочки, положить в кастрюлю, засыпать корнем сельдерея, петрушки и морковью, нарезанными соломкой, и пряностями (кроме чеснока), залить водой и поставить на средний огонь. Когда вода почти выкипит, засыпать картофель, мелко нарезанный чеснок и тушить на слабом огне до полной готовности.

Тушанка мясо-грибная



Состав:

500-750 г мяса, 0,5—1 кг свежих очищенных грибов, 3 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 головка чеснока, 1 стакан кипятка.

Приготовление:

Мясо нарезать кусочками, как для гуляша. Грибы измельчить. Засыпать мясо грибами, пряностями, залить кипятком, посолить и поставить в духовку в закрытой глиняной посуде на 1 —1,5 ч.

Бигос



Состав:

500 г постной свинины (или говядины), 150 г ветчины, 3 ст. ложки нутряного сала, 750 г капусты, 4 луковицы, 2 помидора, 3—4 антоновских яблока, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 головка чеснока.

Приготовление:

Мясо нарезать на 4—6 кусков, положить в кастрюлю с разогретым кипящим салом, обжарить со всех сторон, засыпать перцем, рублеными луком и чесноком, лавровым листом сверху заложить капустой, нарезанной соломкой, луком и рубленой ветчиной, затем луком и помидорами, яблоками, затем вновь капустой и еще раз посыпать остатками пряностей, посолить и поставить тушить в духовке на 1 ч или на плите на слабом огне на 1,5 ч. Если к концу тушения на плите жидкость в бигосе начнет сильно выкипать, долить немного кипятка и довести тушение до готовности.

Мачанка по-крестьянски



Состав:

60 г свинины, 50 г колбасы крестьянской, 35 г лука репчатого, 25 г сала, 10 г муки, сельдерей по вкусу, лавровый лист по вкусу, соль по вкусу.

Приготовление:

Кусочки свинины с реберными костями крестьянскую колбасу обжаривают. Пшеничную или ячменную муку разводят холодной водой, вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая. В образовавшуюся мучную подливку кладут лавровый лист, сельдерей, со поджаренные кусочки сала и мелко нарезанного лука, а также свинину и колбасу. Ставят на 15–20 минут в горячую духовку. К мачанке подают блины или отварной картофель.

Битки по-белорусски



Состав:

Мясо по вкусу, лук по вкусу, 1 яйцо, масло сливочное по вкусу, картофель по вкусу, грибы по вкусу, соль по вкусу.

Приготовление:

Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В мясной фарш добавить мелко нарезанный лук, сырое яйцо, соль. Битки обжарить в сливочном масле, полить соком, в котором они жарились.

На гарнир подают отварной картофель и грибы.

Котлеты по-беларусски



Состав:

350 г куриного филе, 50 г лука репчатого, 50 г сметаны, 20 г масла сливочного, 1 яйцо, 40 г сухарей панировочных, 60 г жира, соль по вкусу.

Приготовление:

Печень нарезать, поджарить с луком, пропустить 2—3 раза через мясорубку. Массу вымешать, добавив сметану и соль. Куриное филе с косточкой отбить, положить в него фарш и свернуть в виде котлеты, обмакнуть ее во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить. При подаче к столу полить растопленным маслом, загарнировать жареным картофелем и горошком.

Колдуны с фасолью



Состав:

1 кг картофеля, масло растительное для жарки, соль по желанию и вкусу; для начинки: 1 стакан отваренной фасоли, 1 шт. лука репчатого, 2 ст. ложки масла растительного, 2 зубка чеснока, соль, перец черный молотый; для заправки: 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки зелени петрушки и укропа.

Приготовление:

Заранее замочить и отварить фасоль. Лук порезать четвертькольцами и обжарить на растительном масле. Чеснок продавить через чеснокодавилку. Смешать жареный лук вместе с маслом, в котором он жарился, с фасолью, чесноком, солью и перцем. Пюрировать с помощью блендера.

Очистить и натереть картофель как на драники, на колючей терке. Откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. При желании можно картофельную массу немного посолить, но обычно ее не солят. Соли достаточно в начинке и заправке.

Набирать рукой картофельную массу и на ладони делать из нее лепешку. На нее выложить 1 ст. ложку приготовленного фасолевого паштета.

Закрывать края и придавать форму зразов (колдунов).

Обжарить колдуны на разогретом растительном масле со всех сторон на умеренном огне. Выложить на тарелку.

Для заправки на оставшемся масле (или добавить немного масла) обжарить лук, порезанный половинками колец, или четвертькольцами. Посолить его, посыпать черным молотым перцем и смешать с порезанной зеленью. Выложить заправку на колдуны.

Белорусские колдуны готовы. Приятного аппетита!

Источник:

<http://supercook.ru/pohlebkin-nknn/pohlebkin-nknn-21.html>http://vieka.ucoz.com/index/pjachisto_pjachisto_ehto_krupnye_kuski_mjasa_chashhe_vsego_okorok_pojasnichnaja_chast_krupnogo_zhivotnogo/0-105