

## Блюда из мяса и домашней птицы

Для украинских мясных блюд характерно не только то, что готовят их в основном из свинины, но и то, что сочетают при этом два вида тепловой обработки мяса — предварительное обжаривание и последующее тушение с овощами и пряностями. Другой особенностью украинского мясного стола является широкий выбор блюд, приготовленных из рубленого мяса, фарша.

Блюда из домашней птицы используются чаще всего как праздничные. Как и мясо, птицу готовят преимущественно тушеную.

### ПЕЧЕНЯ ЖИТОМИРСКАЯ

500 г свинины

10 картофелин

100 г сала (для обжаривания)

3 луковицы

1-2 моркови

4-5 сушеных грибов

3 ст. ложки томата-пюре

3 зубчика чеснока

5 -6 горошин черного перца

2-3 лавровых листа



Свинину разрезать на 3—4 куска, обжарить в сале (50 г) до золотистой корочки, затем потушить с томатом. Картофель и морковь нарезать кубиками, обжарить в оставшемся сале, затем перемешать с нарезанным кружочками сырым луком, заправить перцем, солью. Подготовленные овощи и свинину заложить в кастрюлю рядами, начиная и заканчивая рядом овощей. Грибы отварить в 1 стакане воды, мелко нарезать, еще поварить, уварив бульон наполовину, а затем залить им подготовленную свинину с овощами, добавить лавровый лист, еще немного посолить и тушить до готовности. Перед подачей посыпать измельченным чесноком, дать постоять 3—4 мин с закрытой крышкой, затем подавать.

## **ВЕРЕЩАКА**

500 г свиной грудинки

50 г сала

2 стакана свекольного настоя или кваса

2 ст. ложки ржаных сухарей

2 - 3 луковицы

2 - 3 горошины душистого перца

5 - 6 горошин черного перца

1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки (кервеля или любистока)

Свиную грудинку нарезать крупными кубиками, обжарить на сковороде в сала до румяной корочки, переложить в кастрюлю, залить свекольным квасом или свекольным настоем с уксусом, приправить луком и пряностями, посолить и тушить до полуготовности. Затем засыпать тертыми ржаными сухарями, размешать и продолжать тушить до готовности. При подаче посыпать зеленью петрушки.

## **ШПУНДРА**

500 свиной грудинки

1,5 ст. ложки топленого свиного сала

500—750 г свеклы

4 - 5 луковиц

1 стакан свекольного кваса

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка зелени петрушки

Свиную грудинку нарезать мелкими кусочками, обвалить в муке, обжарить в сала с луком, заложить в кастрюлю, перемешать с нарезанной кусочками свеклой, залить квасом, посолить и тушить до готовности.



## **ЗАВИВАНЕЦ УЖГОРОДСКИЙ**

500 г мякоти говядины

1 крупная картофелина

100 г шпика

1 ст. ложка зелени петрушки

- 3 яйца
- 1 ст. ложка зелени укропа
- 1 ст. ложка топленого сала
- 0,5 ч. ложки молотого перца
- 1 соленый огурец
- 2 ст. ложки муки

Из мякоти задней части нарезать 4 плоских куска величиной с ладонь (можно использовать полуфабрикаты - антрекоты), очистить их от пленок, отбить, посолить, посыпать перцем, а затем на каждый кусок мяса положить по несколько долек соленого огурца и крутого яйца, полоски шпика и нарезанную соломкой в длину сырую картошку.

Все это завернуть рулетом, перевязать ниткой, обмазать яйцом и запанировать в муке, обжарить на большом огне в топленом сале, переложить в кастрюлю, залить кипящей водой или бульоном так, чтобы покрыть мясо, и тушить до готовности. Подавать на стол с тушеной картошкой, полив ее образовавшимся при тушении завиванца соусом.

## **КЕНДЮХ**

- 1 свиной желудок (сычуг)

Для начинки: 500 г свиной грудинки или мяса головы свиньи, 200 г свиного фарша из мяса, срезанного с костей

- 2 яйца
- 3 луковицы
- 1 головка чеснока
- 10 зерен черного перца
- 0,5 ч. ложки майорана

Свиной желудок несколько раз промыть в холодной и горячей воде. Из жирной свиной грудинки удалить кости, нарезать ее мелкими кубиками, добавить свиной фарш, лук, яйца, пряности, перемешать, начинить этой смесью подготовленный свиной желудок, зашить его и запечь в духовке до готовности.

## **КУРИЦА ТУШЕНАЯ С ГАЛУШКАМИ**

- 1 курица
- 0,25 стакана сока зеленого крыжовника или лимона
- 1 стакан воды или бульона
- 100 г сливочного масла
- 2 стакана готовых галушек

Курицу разрезать на 4 части, положить в кастрюлю, залить водой и соком крыжовника (который предварительно выдержать на солнце в закрытой посуде 1—2 недели), добавив масла, посолить и тушить 1 ч на небольшом огне.

Тем временем приготовить галушки из пшеничной муки, отварить их отдельно.

Когда курица будет готова, засыпать ее готовыми галушками, перемешать, добавить еще масла. Поставить в духовку на 10—15 мин, закрыв крышкой.



### **ИНДЕЙКА ТУШЕНАЯ С РИСОМ**

- 1 индейка средней величины
- 1 стакан риса
- 0,5 стакана изюма без косточек (сабзы)
- 1 - 2 яйца
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 1 - 2 ч. ложки молотого имбиря
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 петрушка
- 1 сельдерей
- 3 - 4 лавровых листа
- 6 горошин черного перца

Индейку опалить, отрезать первое звено у крылышек (использовать отдельно на суп), промыть птицу внутри и натереть изнутри имбирем, затем начинить подготовленным рисом (рис отварить до полу готовности, промыть холодной водой, обсушить, перемешать с маслом, яйцами и изюмом, предварительно промытым в горячей воде). Начиненную индейку зашить, положить в кастрюлю, обложить мелко нарезанными овощами и пряностями, налить немного кипятка (не более 1,5 стакана, если индейку тушат на плите) и тушить на плите на слабом огне 1,5 ч. После этого снять крышку и поставить индейку на 15 мин в духовку открытой, чтобы она подрумянилась.

Если же индейку хотят тушить в духовке, надо к воде подлить 4 ст. ложки растительного масла и тушить с закрытой крышкой примерно 1 ч (иногда больше, в зависимости от качества мяса индейки).

**Источник:** Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов: поваренная книга / В.В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 1997. – С.162-165.