Куропатки в сметане.

Способ приготовления :

Тушки куропаток ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух и перья можно удалить, подержав тушки куропаток над огнем. Хорошо промыть холодной водой.

Мясо посолить и посыпать черным перцем по вкусу. Куропаток запечь в духовке. Предварительно духовку нужно разогреть.

Положить тушки на противень. Со всех сторон вокруг куропаток положить маленькие кусочки масла.

Время от времени тушки нужно поливать сметаной и скопившимся на противне соусом. Жарить до готовности пока мясо не приобретет цвет и корочку. Готовность можно проверить вилкой.

Хорошо сочетается с блюдами из картофеля.

Состав :
- 2 куропатки
- 200г сметаны
- Молотый черный перец
- Сливочное масло
- Соль

Куропатки жаренные с шампиньонами.

Способ приготовления :

Тушки птиц ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух опалить. Хорошо промыть водой. Слегка просушить салфеткой. Посолить снаружи и внутри. Намного натереть мукой.

Разогреть сковороду на среднем огне. Жарить птиц следует с топленым салом до появления золотистого цвета. Грибы нашинковать и потушить до готовности на масле. Слегка посолить. Выложить куропаток, целых или порубленных кусочками. Добавить вино.

Накрыть крышкой, тушить до готовности. Сочетается с отварным рисом, на него выложить грибы, все сверху залить соком от тушения.

Состав на 2 порции :

- 2 куропатки
- 1-2 ст. ложки сливочного масла
- 3 ст. ложки топленого свиного сала
- 4 – 6 свежих шампиньонов
- 0,5 стакана красного вина
- 2 ст. ложки муки
- соль

Куропатки тушеные в томатном соусе.

Способ приготовления :

Тушки птиц ощипать, выпотрошить. Оставшийся пух опалить огнем. Тушки промыть. Разрезать вдоль пополам. Натереть солью и перцем по вкусу. Потроха очистить и промыть, мелко нарубить.
В широкой кастрюле нагреть масло и обжарить куропаток до румяности со всех сторон. Добавить измельченные внутренности и хорошо перемешать. Через минуту влить полчашки вина или воды.

Довести до кипения и кипятить 1—2 мин. Очистить от кожицы и семян томаты и нашинковать их, добавить к куропаткам. Посолить, поперчить. Влить чашку кипятка. Тушить до готовности.

Состав :

• 10 куропаток
• 0,5 чашки сливочного масла
• 0,5 чашки белого сухого вина
• 5 помидоров
• перец
• соль

Запеченные куропатки с салом.

Способ приготовления :

Тушку куропатки разрезать на 2 части и поджарить на сковороде в сливочном масле в течение 10 мин. Остудить. Натереть солью, перцем, чесноком и измельченной на терке цедрой лимона
или апельсина. Для каждой из половинок куропатки приготовить кусок пергамента или же
промасленной бумаги(фольги) и положить в него тонкий кусочек сала. Сверху положить половину куропатки и накрыть ее еще одним кусочком сала. Плотно завернуть куропатку в пергамент так, чтобы он не пропускал воздух. Положить завернутые половины куропатки на решетку и поместить в духовку. Жарить при температуре 200 °С 10-15 мин.

Состав на 1 порцию :

• 1 тушка куропатки
• 3 зубчика чеснока
• 100г сала шпик
• 50 г сливочного масла

• Цедра лимона или апельсина
• Соль, перец

Куропатки жареные

Ингредиенты:
2 куропатки, 75 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 12-14 ягод можжевельника, 0,25 ч. ложки соли.
Приготовление
Куропаток ощипать, замочить на 3-4 ч в маринаде для средней дичи, затем обтерегь насухо, натереть изнутри смесью соли и толченого можжевельника, положить в невысокую кастрюлю с кипящим маслом и жарить на небольшом огне, не закрывая кастрюли, вначале больше на грудке, 25-30 мин.
Периодически поливать стекающим соусом, а в конце - подогретой сметаной.

Холодные куропатки.

Способ приготовления :

Тушки ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух и перья можно удалить, подержав их над огнем. Хорошо промыть холодной водой. Мясо посолить по вкусу. На сковороде разогреть масло, обжарить тушки с двух сторон до образования корочки. Лук , чеснок очистить, добавить к куропаткам. Влить немного вина. Накрыть крышкой, протушить, пока мясо не станет мягким. К столу подавать в холодном виде.

Состав :

• 2 куропатки
• 10 мелких луковиц
• 6 зубчиков чеснока
• 250г белого вина

- растительное масло
- соль