Заливное из рябчика.

Тушку рябчика варят около 1—1,5 ч, отделяют мясо от костей и удаляют кожу. Мясо пропускают два раза через мясорубку и протирают через сито. Желатин растворяют в бульоне или горячей воде. Заливают раствором желатина фарш, добавляют сливки, соль и толченый мускатный орех. Массу перемешивают, выкладывают в металлические формочки и ставят в холодильник (но не в морозильную камеру).
Перед подачей опускают формочки с приготовленным блюдом на несколько секунд в горячую воду, затем переворачивают их на тарелки и снимают.
На 1 рябчика: 1/2 стакана сливок, 1 столовая ложка желатина на 1 стакан жидкости. Соль, мускатный орех по вкусу.

Рябчик, жаренный с брусникой.

Тушку наполняют моченой или свежей брусникой, кладут внутрь сливочное масло и сахар. Можно обойтись и без начинки. Обмазав тушку сметаной, обжаривают ее в сильно разогретой жаровне до образования румяной корочки. Затем добавляют в жаровню сметану и жарят на слабом огне 15—20 мин.
На 1 рябчика: 1—1,5 стакана брусники, 1 столовая ложка сливочного масла, 1—2 кусочка сахара, 1 стакан сметаны.

Суп из рябчика со свежими грибами.

Тушку разрезают на 4—6 кусков и, положив в холодную воду, варят около 30 мин. Грибы (белые, шампиньоны, маслята) мелко нарезают и тушат 8—10 мин на сливочном масле, в конце тушения добавляют 1—2 столовые ложки бульона и немного спассерованной муки. Выкладывают тушеные грибы в кипящий бульон и варят еще около 10 мин. Готовый суп можно заправить мелко нарубленной зеленью.
На 1 рябчика: 1—1,5 л воды, 1 стакан нарезанных грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки.
Этим способом можно приготовить суп из тетерева, куропатки, перепелов и фазана.

Рябчики жареные

Ингредиенты:
2 рябчика, 50 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 ч ложки соли.
Приготовление
Ощипанных и очищенных рябчиков замочить в холодной воде (или смеси молока с водой) на 2 ч, обтереть насухо мукой, посолить, положить в невысокую посуду с кипящим маслом и жарить так же, как куропаток

Рябчики молочные жареные

Ингредиенты:
2 рябчика, 1 л молока, 50 г масла сливочного, 0,5 ч. ложки соли.
Приготовление
Рябчиков ощипать, замочить в холодной воде на 2-3 ч, обтереть насухо, затем положить в холодное молоко, вскипятить в нем, тотчас вынув после закипания, переложить в невысокую кастрюлю с разогретым маслом и обжаривать 20-25 мин, время от времени поливая полученным соком и подсаливая.
Этим способом жарят замороженных и долго лежавших рябчиков, особенно подвергавшихся оттаиванию.

Рябчики пряженые в сметане

Ингредиенты:
2 рябчика, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 0,25 ч. ложки соли.
Приготовление
Рябчиков ощипать, очистить, замочить на 1-2 ч в холодной воде, затем насухо обтереть полотенцем и мукой, натереть солью изнутри, обжарить быстро в масле на сковороде до образования корочки.
Затем положить в неглубокую кастрюлю грудками вниз, залить сметаной, плотно закрыть крышку и жарить на совсем слабом огне.

Рябчики- жареные красавчики.

Способ приготовления :

Тушки рябчиков ощипать и выпотрошить. Оставшиеся перья опалить огнем. Хорошо промыть водой. У каждой птицы отделить крылышки, голову, ножки до коленного сустава. Промыть. Вытереть насухо полотенцем. Посолить внутри и снаружи. Нагреть духовку. Положить тушки на противень, добавить масло.

Можно готовить в сотейнике. Время от времени тушки поворачивать. Жарить на среднем огне 20— 30 мин.

По готовности, тушки достать, а в сок добавить сметану. Довести до кипения. Подавая к столу, рябчиков разрезать пополам, залить соком. Сверху украсить зеленью.

Состав :

• 2 рябчика
• 1 стакан сметаны
• Зелень
• 2-3 ст. ложки сливочного масла
• Соль