

Глухарь, тушенный с брусникой (по-походному).

Тушку разрезают на 6 больших кусков, шпигуют мясо брусочками сала. Каждый кусок обмакивают в растительное масло и обжаривают над углями 2—3 мин до образования корочки. В котелке разогревают растительное масло и поджаривают в нем репчатый лук 5—6 мин. На лук кладут обжаренные куски мяса, заливают 1 л бульона, сваренным заранее из шеи, лап и крыльев глухаря, и тушат около 1 ч. За 15 мин до готовности солят, кладут ягоды брусники или клюквы и добавляют немного муки, разведенной в бульоне, для загустения соуса.

На 1 глухаря: 2—3 луковицы, 2—3 стакана ягод, 1—2 столовые ложки муки, 100—150 г растительного масла.

Глухарь жареный с грибами под сметанным соусом.

Способ приготовления :

Тушку глухаря ощипать и выпотрошить. Хорошо промыть водой. В сковородку налить 0,5 л воды. Добавить соль по вкусу. Положить тушку глухаря. Накрыть крышкой. Варить 1,5 ч.

Сушеные грибы промыть в теплой воде. Обварить 3—4 раза кипятком, через каждые 10—15 мин сливать воду и отжимать грибы. Можно добавить разрезанную пополам луковицу. Залить соленой водой. Довести до кипения и варить около 2 ч. Откинуть грибы. Дать стечь воде. Мелко нарубить.

Сковороду разогреть на среднем огне. Добавить растительное масло. Дать ему нагреться. Лук мелко нарубить и выложить на сковороду. Постоянно помешивая, поджарить до золотистого цвета. Добавить нарезанные грибы, томить на слабом огне.

По готовности мяса отделить его от костей. Нарезать небольшими кусочками.

Добавить мясо к грибам и луку. Залить все сверху сметаной по вкусу. Довести до кипения на среднем огне, но не дать подгореть. В соус можно добавить тертого сыра, майонеза, кетчупа, сухого белого вина, эстрагон — все по вкусу. Чтобы соус не был жидким, развести бульоном немного муки и процедить через сито. Добавить в соус.

Состав :

- 1 глухарь
- 0,5 л воды
- Растительное масло
- Лук
- 1 ст. ложка муки
- Сушеные грибы
- Сметана
- Сыр
- Майонез
- Сухое белое вино
- соль

Глухарь по- походному.

Способ приготовления :

Тушку глухаря очистить от перьев, выпотрошить. Подержать ее, поворачивая, несколько секунд над пламенем костра, чтобы спалить весь пух. Промыть водой. Отделить шею, лапки и крылья и сложить их в отдельную емкость. Нарезать равными кусочками тушку. Все промыть водой. В котелок налить 1,5 л воды. Положить в него оставшиеся от разделки тушки шею, лапки, крылья. Довести до кипения, снять накипь и

варить около 40 - 60 минут. Полученный бульон процедить или просто осторожно слить в другую емкость, вынув предварительно мясо.

Нарезать кусочками сало и нашпиговать ими каждый отдельный кусочек тушки. В блюдо налить подсолнечного масла. Обмакнуть в него каждый нашпигованный салом кусочек. Выложить их на угли и, переверачивая, жарить в течение нескольких минут, пока не подрумянятся. Очистить луковицы. Нашинковать их кусочками средней величины или нарезать кольцами.

В котелок налить немного масла и повесить над огнем. Дать маслу немного разогреться и добавить в него приготовленный лук. Постоянно помешивая, дать ему подрумяниться. В лук добавить поджаренные кусочки мяса. Залить их литром процеженного бульона, довести до кипения и оставить тушиться в течение часа. Через 45 минут готовки посолить по вкусу и добавить бруснику. Муку слегка развести бульоном и влить в кипящий соус. (Бруснику можно заменить клюквой.)

Мясо глухарей по своим свойствам очень плотное, темного цвета. Оно весьма сочное и вкусное. Петухи весят около 6 кг, а самки (копалухи) 2-3 кг. Для того чтобы улучшить вкус мяса, опытные охотники рекомендуют еще неочищенную свежую тушку глухаря повесить за голову на несколько суток в прохладное место. В идеале голова под тяжестью тушки оторвется — это будет признаком, что мясо можно готовить. В походных условиях глухаря всегда тушат.

Состав на 4 порции :

- 1 глухарь
- 2-3 луковицы
- 3 стакана брусники (клюквы)
- 1-2 ст. ложки муки
- 100г растительного масла
- 100-200г свиного сала
- 1,5 л воды
- соль