

Перепела жареные в сотейнике.

Способ приготовления :

Тушки птиц ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух опалить. Посушить салфеткой.

Посолить внутри и снаружи. Сверху полить хересом. Завернуть тушки в тонкие широкие ломтики шпика. В сотейнике растопить ложку сливочного масла и ломтики шпика. Сверху положить птиц. Нагреть духовку.

Жарить на среднем огне до готовности. Время от времени поливать соком. Поджарить кусочки белого хлеба на сливочном масле.

подавать к столу вместе с гренками, мясо слегка полить соком и украсить зеленью.

Состав :

- 4 перепела
- 4 тонких ломтика свиного шпика
- 5 стакана хереса
- 4 ломтика белого хлеба
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 2 ломтика свиного шпика
- соль

Плов с дичью.

Плов с дичью характеризуется отменным вкусовым букетом, сочетающим

специфический горьковато-сладкий вкус дичи с ароматом поджаренного лука, моркови и специй. Для приготовления плова можно использовать любую дичь, но лучше всего перепелов, кеклика, фазана.

Подготовленные тушки разрезают на куски. Перепелов можно приготовить целой тушкой, начиняя их фаршем из сырой баранины с добавлением мелко нарубленного лука, чеснока и зелени петрушки и кинзы.

Основа плова — зирвак, который готовят, обжаривая в перекаленном растительном масле лук, мясо, морковь. Растительное масло (хлопковое, оливковое, подсолнечное) наливают в нагретый чугунный котел (казан) или в кастрюлю с толстым дном. Лук, нарезанный полукольцами, обжаривают в масле. Затем в котел закладывают куски дичи или целых фаршированных перепелов. Мясо обжаривают вместе с луком до тех пор, пока лук не станет светло-коричневым. После этого закладывают нарезанную тонкой соломкой морковь, которую обжаривают 5—10 мин. Затем в котел наливают кипяток с таким расчетом, чтобы его содержимое было покрыто водой, и оставляют зирвак на малом огне 40—50 мин. В конце приготовления добавляют соль и специи (красный молотый перец, зиру, барбарис, дольки чеснока и др.).

В готовый зирвак закладывают тщательно промытый в нескольких водах рис. Жидкость должна покрывать слой риса на 1—2 см. Затем усиливают огонь до равномерного и бурного кипения. После полного испарения влаги убавляют огонь и накрывают крышкой плов, чтобы довести рис до готовности и придать ему рассыпчатость. Перед тем как накрыть плов, рис собирают от краев к середине котла горкой и посыпают толченой зирой. Под крышкой на малом огне плов держат 20—25 мин.

Перед подачей плов тщательно перемешивают и укладывают на блюдо. Куски дичи или фаршированных перепелов кладут сверху и посыпают мелко нарубленным зеленым луком.

На одну порцию плова: 200 г риса, 150—200 г дичи, 60—70 г растительного масла, 1—2 моркови, 1—2 луковицы; на фарш: 50 г баранины, 5 г лука. Чеснок, зелень петрушки и кинзы, соль и специи по вкусу.

Перепела запеченные

Чтобы приготовить запеченных перепелов необходимо: 10 перепелов, 200 г сливочного масла, 159 г шпика, 2 г черного перца, 250 г риса.

Перепелов ощипываем, потрошим, сохранив головы которые очищаем от перьев.

Удаляем глаза. Ножки перепела поджимаем к бедрам. Филейную часть покрываем тонкими ломтиками шпика, прикрепив его зубочистками или привязав нитками. Солим по вкусу.

Подготовленные тушки перепелов ложим в один ряд в кастрюлю или на противень, прибавляем сливочное масло и подрумяниваем перепелов, со всех сторон в сильно нагретом жаровочном шкафу в течение 10–15 мин, но не более 20 мин.

К приготовленному рису для аромата прибавляем немного масла, в котором пеклись перепела. Сверху запеченных перепелов поливаем соусом, приготовленным из сока, образовавшегося, при запекании перепелов. Подаем запеченных перепелов с салатом по выбору или в зависимости от сезона.

Жареные перепела в виноградных листьях.

Способ приготовления :

Тушки перепелов ощипать и выпотрошить. Опалить огнем оставшиеся перья и пух. Хорошо промыть водой. Обтереть и чистой салфеткой. Натереть солью. Виноградные листья хорошо промыть водой. Сложить в отдельную емкость. Тушки перепелов обмазать со всех сторон сливочным маслом.

Можно масло растопить в отдельной емкости, мокнуть в нее чистую салфетку и обтереть ею тушки.

Масленные тушки перепелов обернуть подготовленными листьями винограда. Закрепить их можно при помощи ниток, несколько раз обмотав вокруг перепела. Тушки сложить в отдельную чистую емкость и прикрыть сверху чистым полотенцем или салфеткой. Дать пропитаться 30 мин.

Растопить в жаровне жир. Не снимая виноградные листья, сложить перепелов в жаровню.

Жарить около 20 мин.

Состав :

- 2—3 перепела
- листья винограда
- 200 г сливочного масла
- вода
- соль

Перепела в сметане с сырными кнелями.

Способ приготовления :

Тушки птиц ощипать, выпотрошить. Оставшийся пух обжечь. Хорошо вымыть водой. Посолить. Растопить масло на сковороде и обжарить мясо со всех сторон до румяности. Сложить птиц в кастрюлю, влить бульон. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

На сковороду, где обжаривалось мясо, всыпать муку, добавить соль, перемешать. Добавить 2 стакана бульона. Довести до кипения на небольшом огне, дать загустеть. Влить сметану, добавить соли при необходимости. Влить полученный соус к перепелам. Держать на пару до подачи к обеду, но не давать закипеть.

Приготовить сырные кнели . Растереть желтки. Протер сыр и смешать его с желтками и манной крупой. Добавить соль. Оставить на 2—3 часа. Взбить белки и добавить их к смеси. Выложить полученную массу на влажную салфетку и завернуть в нее, закрепив концы ниткой и придав форму валика. Довести до кипения воду и подсолить. Опустить получившийся рулет в воду. Дать рулету всплыть и осторожно достать его. Снять салфетку и нарезать кусочками. Сырными кусочками обложить кусочки мяса перепелов и залить все соусом.

Состав на 6-10 порций :

- 20 перепелов
- 1 л бульона
- 200 г масла
- 3 ст. л. муки
- 500 г сметаны
- 250 г сыра
- 100 г манной крупы
- 4 яйца
- соль

Перепела запеченные в баклажанах.

Способ приготовления :

Тушки перепелов тщательно ощипать, выпотрошить, хорошо промыть водой. Посолить и поперчить.

Подготовить баклажаны. Для этого их нужно обмыть и срезать верхушки со стороны плодоножки. Осторожно вырезать сердцевину плода, так, чтобы осталось по сантиметру толщиной. Посолить и поперчить.

Вложить в каждый баклажан по птице. Разрезать пополам помидоры. Поставить баклажаны на противень срезанными верхушками вверх. Накрыть каждый половинкой помидора. Облить все жиром.

Запекать в разогретой духовке на среднем огне.
Сочетается с салатами. Подается в горячем виде.

Состав на 2 порции :

- 4 перепела
- 4 баклажана

- 2 помидора
- 2 ст. ложки жира

Перепелки тушеные

Ингредиенты:

4-6 перепелок, 50-75 г шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 2-3 ст. ложки зелени петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сухого виноградного вина, 0,5 стакана горячей воды, 0,25 ч. ложки соли.

Приготовление

Неглубокую кастрюлю смазать маслом, уложить на дно тонкие ломтики шпика, засыпать их мелко нарезанными луком и петрушкой, положить поверх предварительно слегка обжаренных перепелок, облить их вином.

Сбоку осторожно, не задевая тушек, подлить воду, плотно закрыть крышкой и тушить на умеренном огне.

Перепела на гриле.

Способ приготовления :

Перепелов ощипать, выпотрошить, промыть водой.

Смешать в комбайне тмин, нашинкованные луковицу и чеснок, щепотку стручкового перца, соль, оливковое масло, кориандр. Обмазать птиц полученной смесью. Накрыть крышкой.

Через 2 часа можно запекать перепелов на гриле в течение 15 мин, поворачивая их. Дать покрыться румяной корочкой.

Украстить птиц ломтиками лимона и петрушкой. Подавать к столу на виноградных листьях.

Составна 4 порции :

- 8 перепелов
- 1 ч. ложка тмина
- 1 ч. ложка кориандра
- 1 зубчик чеснока
- 0,5 луковицы
- 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени
- молотый кайенский стручковый перец
- 3 ст. ложка оливкового масла
- виноградные листья
- петрушка
- лимон
- соль