

Коростель, запеченный в фольге (по-походному).

Тушку коростеля кладут на бок и слегка отбивают, чтобы придать ей более плоскую форму. Затем солят, натирают чесноком, перчат и обкладывают тонкими ломтиками свиного сала, так чтобы не торчали кости отрезанных крыльев, ног и шеи. Завертывают в несколько слоев в фольгу, кладут в золу и нагребают сверху угли. Запекают около 15 мин.

Вальдшнеп, жаренный с красным вином.

Осторожно сдвигают кожу с тушки на шею, не снимая ее полностью. Мясо натирают солью, толчеными можжевельными ягодами, обкладывают его очень тонкими ломтиками свиного сала, вновь натягивают кожу и обматывают тушку толстыми нитками. Жарят 20 мин, добавив в жаровню красного сухого вина.

На 1 вальдшнепа: 60—60 г сала, 1 чайная ложка ягод можжевельника, 1/2 стакана красного сухого вина.

Бекасы и дупеля жареные.

Эту дичь рекомендуется готовить непотрошенной. Птиц ощипывают, вместо опаливания оставшиеся перья и пух очищают куском сала, завернутым в холщовую ткань. Голову не удаляют, а подвертывают под крыло. Тушки обертывают тонкими ломтиками сала и обматывают толстыми нитками. Вместо сала можно обильно смазать тушки сливочным

маслом и обернуть смородиновым листом. Жарят в массивной жаровне в большом количестве свиного жира или сливочного масла. В разогретую жаровню куличков сначала кладут на спинку. Дело в том, что, дробь, которая поразила птицу, может разбить желчный пузырь. Поэтому лучше, если горький сок, который будет выделяться при жаренье, стечет на менее мясистую спинку. Жарятся бекасы и дупеля не более 12—15 мин. Внутренности птиц спекаются в компактный комочек и легко удаляются из готовой тушки.

На 1 дупеля: 30—50 г свиного сала или 10—20 г сливочного масла.

Этим способом можно приготовить и вальдшнепов.

Пряное филе кулика.

Способ приготовления :

Поджарить филе кулика на сильном огне так, чтобы его мясо получилось с кровинкой. Затем освободить мясо от костей и продолжить варить на слабом огне.

В кастрюле небольших размеров в красном вине выварить 2 головки измельченного репчатого лука, добавить перец и соль по вкусу.

В соус опустить отделенные от мяса кости. После того, как соус закипел, варить его еще 5 минут, а затем откинуть через сито.

Приготовленную тушку кулика залить соусом и подать на стол.

Состав :

- 1 тушка кулика
- 0,5 стакана сухого красного вина
- 2 луковицы