

Тетерев, жаренный с лесными орехами.

Начиняют очищенными лесными орехами тушку тетерева, добавляют внутрь мелкие кусочки свиного сала или сливочное масло, сахар. Вместо орехов можно использовать свежую или моченую бруснику или клюкву. Сверху тушку обертывают тонкими ломтиками свиного сала, помещают в жаровню и ставят в духовой шкаф. Молодые тетерева жарятся 40—45 мин, старые косачи — 1—1,5 ч.

На 1 тетерева: 2—3 стакана орехов или другой начинки, 150—200 г сала, 2—3 кусочка сахара

Тетерев жаренный в сметане.

Способ приготовления :

Можно использовать тетерку или тетерева-косача. Тушку тетерки ощипать и выпотрошить. Оставшиеся перья снять салом или опалить огнем. Птицу хорошо промыть водой. Просушить салфеткой. Тетерева-косача, выпотрошенного и ощипанного нужно подержать в маринаде 3—4 дня.

Сало нарезать ломтиками (5—7 шт.). Нашпиговать ими тушку. Посолить изнутри и снаружи. Растопить сливочное масло и полить им тушку. Можно полить жиром от бульона. Нагреть духовку. Тушку заколеровать в духовке на противне. Время от времени тетерева необходимо поливать бульоном или водой, а также соком со дна противня. Жарить до готовности. Время жарки для тетерева — 45 мин, а для тетерки — 30. Под конец мясо можно залить сметаной. По готовности сок со дна противня слить в отдельную емкость.

При подаче к столу, выложить на блюдо, полить соком и украсить зеленью. Сочетается

с отварным картофелем с маслом, нашинкованной капустой, маринованными ягодами и свеклой.

Состав :

- 1 тетерев
- Сало
- 2 ст. ложек жира
- 5-6 ст. ложек сливочного масла
- 0,5 стакана бульона
- 0,5 стакана сметаны
- Зелень
- Соль

Тетерев жареный

Ингредиенты:

1 тетерев или тетерка, 50-100 г шпика, 100 г сметаны, 2 ст. ложки масла, 12-16 можжевельных ягод, 0,25 ч. ложки соли.

Приготовление

Ошипанную и очищенную птицу замочить в маринаде (тетерева - в маринаде для крупной дичи на 1 сутки, тетерку - в маринаде для средней дичи на 8-10 ч).

Затем обтереть отрубями или мукой, нашпиговать (см. выше), натереть изнутри смесью соли с толчеными можжевельными ягодами и жарить на противне, поливая вначале маслом, затем стекающим с птицы соком, а в конце - сметаной.

Жарить вначале на большом, затем на умеренном огне около 1 ч, большей частью грудкой вниз, но все время переворачивая для равномерного подрумянивания.