



30 ПРОВЕРЕННЫХ
РЕЦЕПТОВ,
КОТОРЫЕ
ЗАХОЧЕТСЯ
ПОВТОРИТЬ
ВНОВЬ

**АФГАНСКИЙ
КАЗАН**







АФГАНСКИЙ КАЗАН

30 ПРОВЕРЕННЫХ РЕЦЕПТОВ,
КОТОРЫЕ ЗАХОЧЕТСЯ
ПОВТОРИТЬ ВНОВЬ

хлеб*соль®

Москва 2023



СОДЕРЖАНИЕ

ВСЁ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ.....6

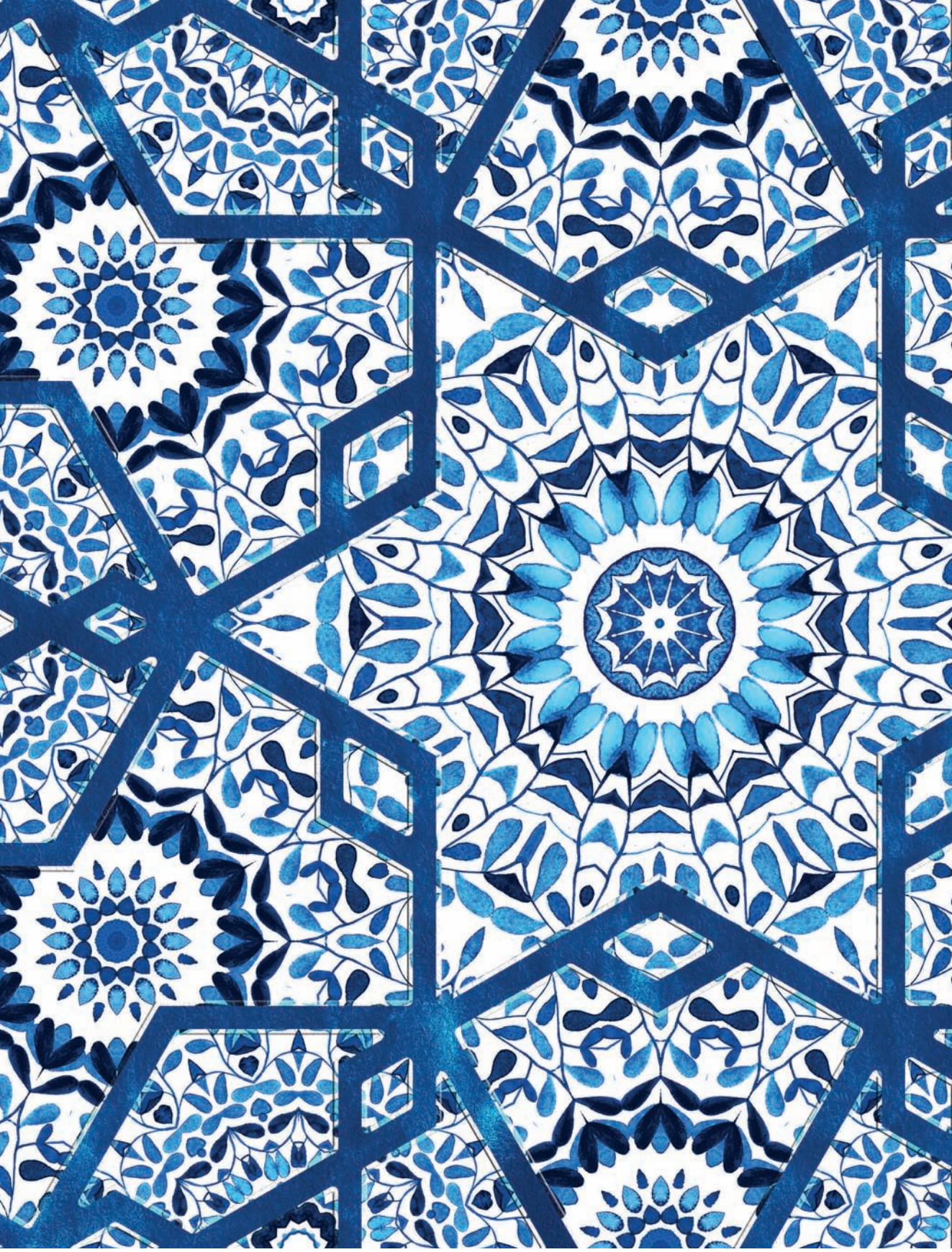
Конструкция.....	14
Как выбрать.....	16
Перед первым использованием.....	19
Как использовать.....	21
Общие принципы готовки продуктов.....	24
Меры предосторожности.....	27

РЕЦЕПТЫ.....29

Хашлама с бараниной.....	31
Баранина с картофелем и пивом.....	33
Дымляма с бараниной.....	35
Бешбармак с бараниной.....	37
Плов с бараниной и нутом.....	39
Лагман с говядиной.....	41
Азу по-татарски.....	43
Говядина по-кремлёвски.....	45
Оссобуко (томлёная голяшка).....	47
Говяжья тушёнка по ГОСТу.....	49
Гречка по-купечески.....	51
Рёбрышки с картофелем и грибами.....	53
Свинная шейка с овощами.....	55



Мульгикапсад.....	57
Вепрево колено (свиная рулька в пиве).....	59
Буженина.....	61
Тушёная курица целиком.....	63
Чахохбили.....	65
Домашняя тушенка из курицы или индейки.....	67
Домашний петух или гусь с овощами.....	69
Гусь с апельсинами.....	71
Гусь с перловкой.....	73
Утка с фруктами.....	75
Кролик в сливочном соусе.....	77
СУПЫ.....	79
Рыбная солянка.....	81
Борщ с говяжьей корейкой и черносливом.....	83
Мясной суп с овощами.....	85
Гороховый суп с беконом.....	87
Чихиртма.....	89
Шурпа с говядиной.....	91
УКАЗАТЕЛЬ ПРОДУКТОВ.....	92





ВСЁ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ

На фоне обилия высокотехнологичных и современных кухонных девайсов и техник типа су-вида в последнее время возник необычный феномен – увлеченные кулинарией люди всё чаще обращаются к истокам, выбирая проверенные временем способы приготовления еды. Возможно, чтобы чувствовать, что она «настоящая». А может, просто потому, что есть в традиционной посуде, чьи форма, материал и другие особенности менялись в течение столетий не просто так, а становясь поистине идеальными, какая-то необъяснимая магия.

Афганский казан – как раз про это. В продаже в России он появился совсем недавно, но резко стал популярным. В чём его секрет? Почему



он стал таким желанным и всё больше людей покупают его, чтобы готовить дома, на даче или на природе? Давайте разберемся.

Начнем с того, что такое казан. В древности казаном вообще называлась не посуда, а яма, которую среднеазиатские кочевники выкапывали, чтобы приготовить в ней целого барашка. Даже если разобрать слово «казан», можно увидеть, что «каз» в переводе с тюркского языка обозначает «выгребать», «скрести», «делать углубление». А если взять форму классического казана, разве она не напоминает идеальную яму? И такая форма ему придана очень мудро, для равномерного распределения тепла от огня, над которым готовят в обычном казане.









Афганский казан – более продвинутая вещь. Эта национальная посуда в Афганистане используется с давних времен, внешне напоминая герметично закрывающийся котелок. В наши дни, как и прежде, он отливается из чугуна или из более современного материала – алюминия, затем тщательно обрабатывается – шлифуется, иногда полируется. Главное отличие афганского казана от его более привычного «тезки» в том, что, по сути, это девайс «два в одном»: казан плюс скороварка. От обычной скороварки он отличается округлой формой и более толстыми стенками и дном – их толщина от 8 до 11 мм, а следовательно, в нем гораздо лучше распределяется и сохраняется тепло.

Принцип работы афганского казана такой же, как у скороварки: за счет герметично закрытой крышки внутри при нагревании повышается давление, а температура достигает уровня выше точки кипения воды – в таких условиях продукты готовятся намного быстрее, а овощи сохраняют яркий цвет и аромат. При этом толстостенный казан с продуманной формой выдерживает давление в три раза выше, чем скороварка «советского» типа.

Несомненным преимуществом афганского казана перед скороваркой является то, что готовить в нем можно где угодно. Хоть на плиту его ставь, хоть на решетку над углями, хоть над костром. Поэтому его полюбили рыбаки, охотники, дачники и прочие поклонники отдыха на природе.

К тому же это имиджевая вещь. Представьте брутального мужика, который решил угостить друзей вкусным мясным блюдом, приготовленным... в скороварке. Не складывается картинка? А если вместо скороварки такой же брутальный, как его владелец, немного экзотический, с арабской вязью и блестящими боками котелок, будто из «Тысячи и одной ночи»? Совсем другое дело!

Готовить в афганском казане просто и круто. Можно положить внутрь набор мяса и овощей, посолить, герметично закрыть, выдержать полчаса на огне – в любом случае получится нечто потрясающее! Зачастую не нужны ни вода, ни бульон, ни даже масло – все готовится в собственном соку.

Афганский казан прекрасен еще и тем, что в нем можно готовить комбинированным способом.

Например, предварительно обжарить мясо без крышки, затем довести до готовности под давлением. Или после обжарки поместить казан без крышки в духовку. В казане доступны все основные виды кулинарной обработки: обжаривание, варка, тушение, пропаривание, запекание.

А какая еще посуда позволит так эффектно перемешать свое содержимое? Взял за ручку сверху, покрутил во все стороны, играя мускулами, как Иван Поддубный, и готово. Обеспечены не только восторженные вздохи женской половины аудитории, но и зависть мужчин. Проверено – после «кулинарного шоу» с участием афганского казана пара мужчин, а то и женщин к вам точно обратятся с вопросом, где купить такое чудо. А заодно попросят рецепт блюда, которым вы их угощали. Такой уж это волшебный предмет.

КОНСТРУКЦИЯ

КАЗАН СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ЧАСТЕЙ:

- сам казан в форме котелка с сужающимся книзу дном и петлями для фиксации прижимного устройства; иногда с боковыми ручками;
- крышка с приспособлениями для выхода пара и привинчивающейся маленькой ручкой, с помощью которой ее удобно снимать;
- съемные клапаны;
- прокладка для герметичности крышки;
- прижимное устройство в виде коромысла с закручивающимся винтом и ручкой.

Казаны изготавливаются из чугуна или, гораздо чаще, из литого алюминия. Вторые намного легче, а потому удобнее, особенно если предполагается их перевозить. Объем – от 5 до 30 литров.

Они могут быть более высокой и «стройной» формы или приземистыми, округлыми; однотонными, черными, или серебристыми, или цветными, под бронзу, двухцветными. Поверхность иногда неровная, «брутальная», иногда отполированная



до зеркального блеска – чисто декоративный эффект, на готовке это никак не отражается.

Ручки по бокам – вещь не обязательная, так как в процессе готовки удобнее пользоваться центральной ручкой сверху, которая не нагревается, в то время как ручки сильно греются.



В режиме скороварки рабочее давление в казане около 1,5 атмосферы и температура доходит до 120 °С, поэтому в крышке размещаются два рабочих клапана и один аварийный – дань современности, причем очень крутая, так как исключает возможность, что казан взорвется.

В комплекте оригинального афганского казана есть резиновое уплотнительное кольцо для герметизации, но по факту удобнее изготовленное из силикона (его можно приобрести отдельно или вырезать самому, если руки растут «из плеч», например, из силиконовой формы для выпечки).

КАК ВЫБРАТЬ

На российском рынке аутентичные афганские казаны представлены афганским (что логично) брендом Rashko Baba. С учетом популярности, вскоре появятся, если еще не появились, китайские подделки, поэтому ищите оригинал. Учитывая более чем демократичную цену на него, лучше не рисковать.

ПРИЗНАКИ ПОДДЕЛОК:

- Надпись похожа, но не Rashko Baba.
- На клапанах нет надписи Rashko Baba.
- Рисунок на внешних стенках размытый, нечеткий.
- Ручки меньшего размера.
- Отсутствует паспорт изделия.

Главный принцип, по которому нужно выбирать афганский казан, – это литраж. Причем стоит иметь в виду, что, в отличие от привычных нам кастрюль, литраж указывается не по внутреннему, а по внешнему объему! Так, у казана объемом 10 литров внутренний объем существенно меньше (помним про толстые стенки), а с учетом того, что в казан нельзя закладывать продукты более чем на 60 процентов объема, на выходе получаем максимум 5 литров готовой еды.

ДЛЯ КВАРТИРЫ оптимально выбрать казан объемом от 5 до 10–12 литров. Обращайте внимание на площадь дна (то есть зону контакта с плитой)! Если у вас газовая плита, это не так важно, а вот если электрическая – лучше выбрать казан с большим диаметром дна снаружи.

ДЛЯ ГОТОВКИ НА УЛИЦЕ лучше брать объем от 12 литров и выше, в зависимости от предполагаемого количества едоков.

В казанах от 15 литров и больше удобнее мешать содержимое. Плоская шумовка не подходит, нужна глубокая, идеально походит азиатское сито-паук.

Примерный выход готового продукта в зависимости от литража казана:

Объем, л	Выход, л
5	2,5–3
8	4–5
10	5–6
12	6–7
15	9–10
20	14–15
30	19–20

Приобретая афганский казан, помните, что вам обязательно понадобятся несколько предметов для комфортной готовки: половник, глубокая шумовка (сито-паук), лопатка и большая разделочная вилка или металлические щипцы, рукавицы или прихватки.

На заметку

Афганский казан не подходит для индукционных плит, но его можно использовать, если приобрести специальный переходник.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

В современных казанах по периметру крышки надевается прокладка для герметичности, чтобы гарантированно не выходил пар. Входящая в комплект прокладка изготовлена из резины, она сравнительно жесткая и обладает характерным запахом, поэтому рекомендуется сразу заменить ее силиконовой, которых в продаже предостаточно (часто сам продавец добавляет силиконовую прокладку в подарок к казану).

Перед первым использованием новый казан нужно промыть теплой водой с обычным кухонным моющим средством. Затем налить около 1,5 л воды (для небольшого домашнего казана) или 3–4 л (для большого), закрыть крышкой с прокладкой, установить фиксатор, на сильном огне довести до кипения – из клапанов должен пойти пар. Убавить огонь до минимального и держать еще около 10 минут.

Снять крышку, слить воду, остудить и снова промыть с моющим средством. Затем налить 100–150 мл растительного масла – это необходимо, чтобы удалить возможно оставшиеся более стойкие вещества типа технических масел и т. д. Снова нагреть до образования пара, прогревать 5–7 минут. Не снимая крышки, снять казан с плиты и, вращая по кругу, дать горячему маслу обработать всю внутреннюю поверхность казана. Когда казан немного остынет, открыть его, слить масло, дать остыть полностью и протереть бумажными полотенцами.

Инструкция к афганскому казану

Rashko Baba содержит рекомендацию перед первым использованием прожарить в нем молоко.

Не рекомендуем это делать, так как молоко – довольно капризный продукт, и велик риск, что оно загорит всю ващу



кухни, если не дать казану достаточно остыть перед открыванием. Кроме того, оно может оставить на внутренней поверхности пятна – они абсолютно ни на что не влияют, только на внешний вид, который все равно изменится после пары приготовленных в казане блюд, но все-таки. Поэтому лучше выбрать метод мытья кухонными средствами для посуды и прокаливания масла.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Афганский казан весьма неприхотлив. Главное – не размещать его над сильным открытым огнем, чтобы не испортить клапаны и не обжечься.

При нагревании содержимого выше 100 °С из клапана начинает идти пар – это сигнал о том, что нужно убавить огонь и начать отсчет времени приготовления блюда.

В зависимости от силы огня, температура внутри казана может достигать до 130 °С. При снятии с огня происходит резкое снижение давления, и температура сразу падает.

НА ПЛИТЕ. Использование казана на плите ничем не отличается от любой другой посуды. Единственное требование – нужно за ним присматривать и следить за состоянием клапанов. В идеале во время готовки должен работать только один клапан. Если работают два, значит, внутри слишком высокая температура – следует убавить огонь.

На заметку

Вместо одного из обычных клапанов умельцы приспособились встраивать в крышку электронный кулинарный термометр-щуп, но лучше доверить это специалисту, чтобы сохранилась герметичность. Сами не экспериментируйте.



НА МАНГАЛЕ ИЛИ НА КОСТРЕ. Самый простой и бюджетный вариант: установить на мангал решетку, сверху поместить казан. Но решетка должна быть прочной и негнущейся, потому что казан с содержимым гораздо тяжелее, чем тот же шашлык.

В продаже есть специальные подставки, подвесы и треноги для обычного казана, они подойдут и для афганского (в случае с подставкой нужно проверить диаметр кольца, потому что обычный казан намного шире афганского).

На заметку

Для простоты очистки после готовки на мангале или над открытым огнем можно обернуть нижнюю часть казана или весь котелок парой слоев фольги.

ВАЖНО: так как при нагревании внутри казана создается высокое давление, его ни в коем случае нельзя открывать сразу после того, как сняли с огня. В идеале нужно дать ему постоять не менее 20 минут и лишь потом открывать. Или, по крайней мере, дождаться полного окончания выхода пара из клапанов плюс еще минут 5 для верности. Благодаря толстым стенкам содержимое за это время не остынет, останется достаточно горячим для подачи. Впрочем, если вы хотите ускорить процесс, можно после 10–15 минут «отдыха», когда из клапанов перестал идти пар, слегка обдать казан холодной водой (в раковине под краном на кухне или из шланга/ведра на открытом воздухе). Но ни в коем случае не сразу после того, как сняли казан с огня!



ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГОТОВКИ ПРОДУКТОВ

МЯСО И ПТИЦА



- Несмотря на то что мягкая мякоть любого мяса может готовиться в афганском казане очень быстро (15–20 минут), рекомендуем выбрать более щадящий нагрев и готовить дольше (от 40 минут до 1,5 часов). В этом случае мясо получается невероятно мягким, буквально тает во рту. Мясо с большим количеством соединительных тканей (голяшка, ребра и т. п.) требует только такого метода приготовления, иначе вы рискуете получить продукт жесткий, как подошва. Помните: казан уменьшает время приготовления мяса, но он все-таки не волшебный,

и мясо, которому в обычных условиях нужно 3–4 часа, чтобы прийти до полной мягкости, никак не способно, даже при высоком давлении и температуре, стать таким же мягким за 20 минут.

- Для более глубокого и насыщенного вкуса лучше сначала обжарить мясо (если его много, то партиями) с маслом в открытом казане, затем дополнить овощами, закрыть и готовить под давлением.
- Если заложить в казан мясо в необжаренном виде и дополнить овощами без добавления масла, блюдо получится более диетическим, с мягким вкусом.

БОВОВЫЕ И КРУПЫ



- Казан очень удобен для приготовления бобовых и круп, потому что существенно сокращает время на их варку. Особенно это актуально для тех продуктов, которые обычно варятся долго: перловая крупа, нут, фасоль, гречка.
- Если дополнить любой набор «мясо + овощи» перловкой или нутом, блюдо получится более сытным, а на вкусе почти не отразится, так как эти продукты нейтральны.

- Особенно эффективным будет добавление той же перловки при тушении очень жирного мяса или птицы – крупа впитает излишки жира и станет невероятно вкусной. Непременно попробуйте (рецепт гуся с перловкой вы найдете на стр. 73).

ПРИПРАВЫ И СПЕЦИИ



- Так как внутри казана создается высокое давление и в течение готовки поддерживается температура выше, чем при обычной, специи и приправы могут дать непривычный вкус. Поэтому специи лучше добавлять не в начале, а в конце готовки: сбросить давление, снять крышку, добавить специи, перемешать, снова закрыть крышкой и дать немного настояться (греть дополнительно не нужно).

МЕРЫ ПРЕДОСТО- РОЖНОСТИ

- **НАГРЕВ**

Нельзя долго держать казан на максимальной температуре. Выставляйте максимальную температуру только на первые 10–15 минут, затем, когда из клапана пошел пар, убавляйте огонь на плите или периодически ненадолго снимайте казан с мангала или угляй. Контролировать нагрев помогает наблюдение за паром, выходящим из клапанов, – он должен оставаться умеренным, а если пара много, то лучше спустить его через клапан или слегка остудить казан.

- **КРЫШКА**

Не закручивайте винтовую ручку-фиксатор до максимума – она должна просто прижимать крышку, чтобы не было утечки пара по периметру и он попадал в отверстия клапанов. Перед открытием крышки снимайте казан с огня на несколько минут, если готовите над углями или над открытым огнем, или убавляйте огонь до минимума на плите. Дождитесь, пока пар полностью не перестанет идти из клапанов.

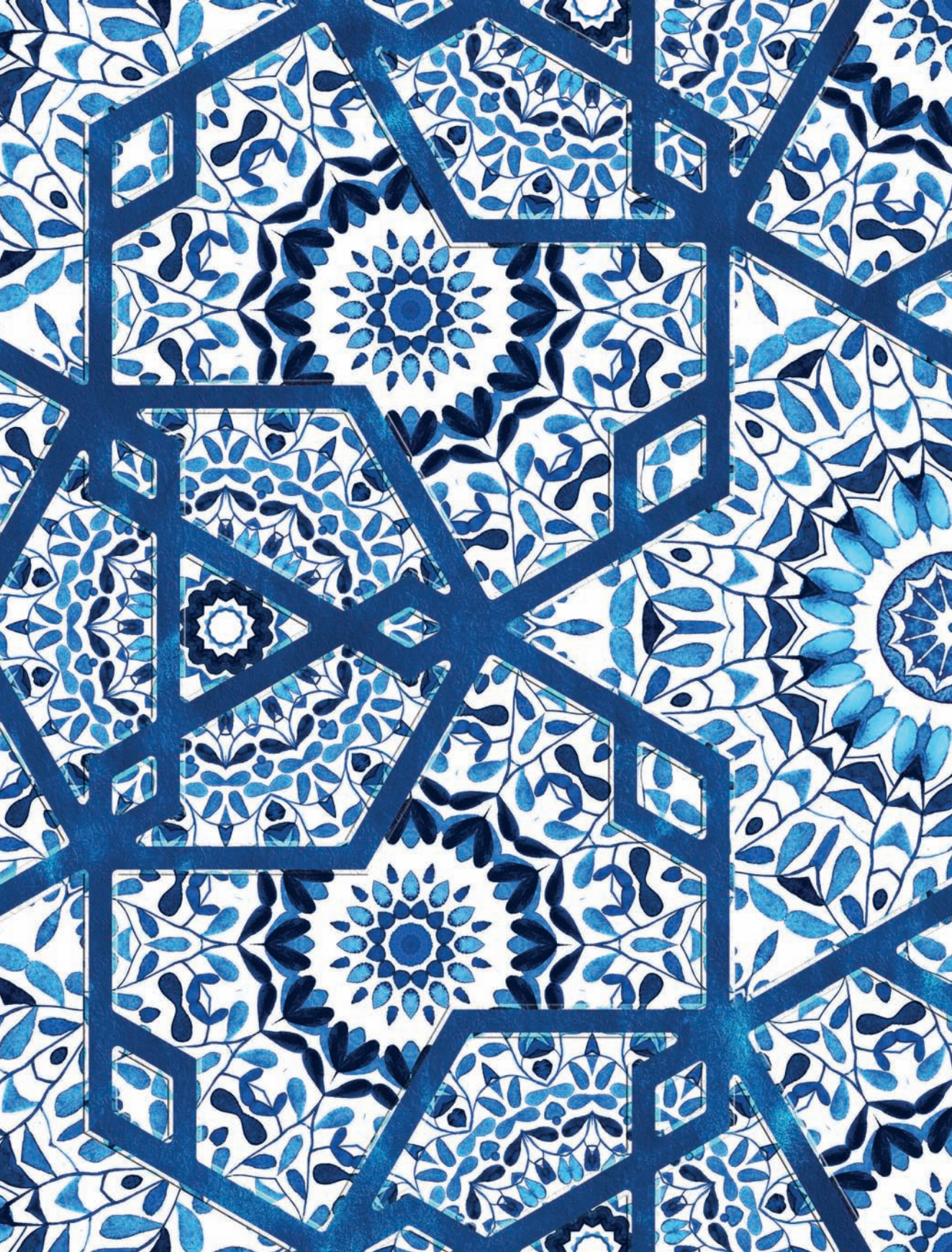
- **НАПОЛНЕНИЕ**

Нельзя наполнять казан доверху: визуально разделите его внутренний объем на три равные части и верхнюю держите пустой, наполнив не более чем на две трети, – так кусочки еды не перекроют клапаны и паровые отверстия, а значит, содержимое будет готовиться правильно.

- **КОНТРОЛЬ**

Рекомендуем следить за казаном, не оставлять без присмотра – контроль пара поможет вовремя скорректировать нагрев.

Удачи вам в готовке!



РЕЦЕНТЫ





ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

(на казан 5 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 средние луковицы

600 г бараньих
ребрышек

3 средних помидора

2 красных сладких
перца

600 г бараньей
шейки

1 пучок кинзы

1 пучок укропа


1 пучок петрушки

2 ч. л. хмели-сунели

1 ч. л. уцхо-сунели

соль

свежемолотый
черный перец



Перед вами армянский рецепт хашламы — с овощами, зеленью и ароматными специями. В Грузии тоже есть блюдо с таким названием, но оно намного проще, по сути, это отварная говядина, которую подают с бульоном, большим количеством чеснока и свежей зелени.

1. Нарезать лук толстыми кольцами и выложить на дно казана. Сверху уложить разрезанные на куски ребрышки. Нарезать помидоры кружочками, выложить половину поверх ребрышек. Сладкий перец освободить от семян и плодоножек, нарезать кольцами, выложить половину поверх помидоров. Далее слой нарезанной крупными кусочками шейки. Сверху выложить слой оставшихся помидоров и сладкого перца. У зелени отделить крупные стебли, листья с нежными стеблями крупно нарезать (можно оставить немного свежей зелени для подачи), выложить поверх овощей.
2. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 1 час.
3. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Посолить, поперчить по вкусу, приправить хмели-сунели и уцхо-сунели. Перемешать. Дать постоять под крышкой 10–15 минут и подавать.



БАРАНИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ПИВОМ

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг баранины
500 г лука
500 г сладкого перца
1 кг помидоров
1,5 кг картофеля
небольшой пучок
кинзы
1 л светлого
безалкогольного
пива
1 ч. л. молотого
кориандра
соль
свежемолотый
черный перец

Пиво в этом рецепте можно заменить водой, но вкус будет не таким насыщенным. Или использовать любой бульон – куриный, овощной, говяжий, а в идеале сваренный из бараньих костей.

1. Нарезать мясо крупными кусками (по 8–10 см), лук – средними кольцами, сладкий перец – толстыми кружочками, помидоры разрезать на четвертинки, клубни очищенного картофеля – пополам или на 4 части.
2. На дно казана выложить лук, посолить, затем сладкий перец, слой помидоров, слой мяса, посолить, снова слой помидоров и сладкого перца, посолить. Поверх выложить картошку и разложить пучок кинзы.
3. Залить всё пивом, плотно закрыть крышку, поставить на сильный огонь. Как только сработает клапан, уменьшить температуру.
4. Томить 45 минут, выключить огонь, не открывать крышку еще 20 минут.
5. Снять крышку, добавить кориандр, поперчить, аккуратно перемешать. Накрыть крышкой без фиксатора и дать постоять еще 10 минут. Подавать.





(на казан 5–8 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг баранины (лучше на кости, например ребрышки)

150 г курдючного жира

4 средние луковицы

4 средних помидора или 200 г пассаты

2 красных сладких перца

1 средний баклажан

4 средние картофелины

500 г белокочанной капусты

1 головка чеснока

1 пучок петрушки

1 пучок кинзы

соль

свежемолотый черный перец

ДЫМЛЯМА С БАРАНИНОЙ

Узбекское блюдо дымляма интересно тем, что его готовят без добавления воды, но в итоге, из-за большого количества овощей, получается полное ароматного бульона рагу с кусочками нежного мяса.

Овощи в составе дымлямы можно варьировать. Например, вместо баклажанов взять кабачки или цукини, а также добавить сладкий перец и/или морковь. Вместо баранины по тому же рецепту можно приготовить говядину, но лучше не исключать курдючный жир для более традиционного вкуса.

Дымляма может готовиться без добавления специй, кроме соли и перца, и вкус тем не менее получится приятным и многослойным, а аромат будет просто потрясающим. Но по желанию можно добавить вместе с приправами щепотку семян кумина (зиры) или паприки (сладкой или копченой).

1. Мясо нарезать не слишком крупными плоскими кусками, курдючный жир – ломтиками, лук – полукольцами, помидоры и сладкий перец – кружочками, баклажан и картофель – средними кубиками, капусту – средними квадратиками (оставить 2–3 листа целыми).
2. Выложить на дно казана слой курдючного жира, затем слоями мясо, лук, помидоры, баклажан, картофель и капусту. Посолить.
3. Чеснок разрезать пополам поперек, уложить с двух противоположных сторон казана. Зелень нарезать очень крупно (можно просто порвать пополам), уложить поверх овощей. Накрыть всё оставшимися целыми листьями капусты.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 45 минут.
5. Снять с огня и дать постоять 20 минут. Затем, если давление до конца не сбросилось, выпустить оставшийся пар через клапаны.
6. Верхние листья капусты снять, содержимое поперчить и аккуратно перемешать. Капустные листья можно выбросить или нарезать и смешать с содержимым казана.
7. Подавать дымляму горячей, дополнительно по желанию посыпав свежей зеленью.



БЕШБАРМАК С БАРАНИНОЙ

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг бараньей
лопатки
6 средних луковиц
1 средняя морковь
3–4 зубчика чеснока
небольшая горсть
черного перца
горошком
3–4 горошины
душистого перца
1 л воды
250 г сухой лапши
для бешбармака
несколько веточек
кинзы или петрушки
для подачи
соль

«Бешбармак» в переводе с тюркских языков означает «пять пальцев». Кочевники, которые изобрели это блюдо, не использовали столовых приборов и ели мясо и лапшу просто руками.

1. Нарезать баранину средними кусками, 4 луковицы – полукольцами. Морковь очистить и разрезать поперек на 3 части.
2. Выложить на дно казана баранину, добавить 2 целые очищенные луковицы, морковь и чеснок. Посолить, добавить оба вида перца горошком, влить воду.
3. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 45 минут. Снять казан с огня, остудить и извлечь баранину, бульон процедить, овощи выбросить.
4. В освобожденный казан выложить нарезанный полукольцами лук, залить процеженным бульоном. Довести до кипения и варить 5 минут без крышки. Добавить лапшу, готовить без крышки еще 5 минут (или столько, сколько указано в инструкции на ее упаковке).
5. Отделить остывшее мясо от костей.
6. Выложить в глубокие миски лапшу с луком, залить бульоном, сверху разложить куски мяса. По желанию посыпать рубленой зеленью и подавать.





(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г нута

700 г риса басмати

800 г моркови

800 г лука

1,5 кг мякоти
баранины

3 головки чеснока

½ стакана
растительного масла
или 150 г курдючного
жира

2 красных перца чили

горсть изюма
без косточек

1 ст. л. сухого
барбариса

щепотка зиры
(кумина)

щепотка хлопьев
перца чили
(или молотого
острого красного
перца)

1 ст. л. соли

свежемолотый
черный перец

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И НУТОМ

По желанию вместо баранины можно использовать не слишком жирную свинину или говядину, но с бараниной плов гораздо ароматнее. Если все-таки выбрали другое мясо, готовьте на курдючном жире, который даст необходимый привкус.

Мясо следует обжаривать партиями, по несколько кусков, не экономя время, потому что если положить его сразу всё, оно выделит жидкость и будет тушиться, а не жариться.

Нут придает плову приятную текстуру и ореховую ноту вкуса.

1. Нут замочить в воде на всю ночь, перед готовкой промыть.
2. За 30 минут до готовки рис промыть до чистой воды, залить теплой водой.
3. Морковь очистить, нарезать крупной соломкой, лук — полукольцами. Баранину нарезать крупными кусками, по 5–6 см. Головки чеснока очистить от внешней шелухи, разрезать вдоль пополам.
4. Налить на дно казана масло или выложить нарезанный небольшими кусочками курдючный жир. Разогреть (жир обжарить до золотистых шкварок, выловить шумовкой и удалить).
5. В кипящем масле обжарить каждый кусок мяса до золотистой корочки (жарить небольшими партиями).
6. Добавить лук, обжарить в течение 5 минут. Добавить морковь, через 4 минуты – нут. Влить столько воды, чтобы она лишь покрыла зирвак, перемешать, добавить перец чили и чеснок. Тушить на среднем огне без крышки 20 минут.
7. Извлечь и сохранить перец чили и чеснок, насыпать рис ровным слоем. Добавить изюм, специи, соль и столько воды, чтобы она покрывала рис слоем в 1 см.
8. Закрыть казан крышкой, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев до минимального и готовить 30 минут.
9. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, сформировать из риса купол и дать постоять, накрыв крышкой, но без нагрева, еще 15 минут.
10. Переложить плов мясом вверх на большое блюдо горкой. Украсить перцем чили и дополнить чесноком.





ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг говяжьих ребер
5 средних луковиц
2 сладких перца
2 стебля сельдерея
4 средних помидора
2 картофелины
1 морковь
250 г сухой лапши
для лагмана
1 пучок зелени
(кинзы, петрушки
или укропа)
соль
свежемолотый
черный перец



1. Говяжьи ребра, если они в виде сплошной ленты, разрезать по косточке на отдельные ребрышки. Лук и сладкий перец нарезать полукольцами, сельдерей – кусочками длиной 1 см, помидоры – на 4–6 частей, картофель – крупными кусками, морковь – крупной соломкой.
2. Выложить на дно казана лук, на него мясо. Посолить и поперчить.
3. Перемешать сладкий перец, сельдерей и помидоры, выложить на мясо. Сверху уложить морковь, на нее картофель. Посолить.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 40 минут.
5. Лапшу отварить отдельно, согласно инструкции на упаковке.
6. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, открыть.
7. Перемешать отварную лапшу с бульоном и овощами. Посыпать рубленой зеленью и подавать.



АЗУ ПО-ТАТАРСКИ

(на казан 8–10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг мякоти
говядины

1,5 кг картофеля

2 средние моркови

500 г соленых
огурцов

5 средних луковиц

5 ст. л. оливкового
масла

2 ст. л. томатной
пасты

1 пучок петрушки
соль

свежемолотый
черный перец



Для азу лучше брать крупные и не слишком хрустящие соленые огурцы. Так их есть невкусно, а в азу – самое то.

Если мясо жесткое, можно увеличить время приготовления до 1 часа 15 минут.

1. Мясо нарезать брусочками. Картофель, морковь и соленые огурцы нарезать соломкой, лук – полукольцами.
2. Поставить казан на огонь, влить оливковое масло. Обжарить куски мяса партиями до золотистой корочки, вернуть все мясо в казан, посолить и поперчить.
3. Выложить поверх мяса лук, на него томатную пасту, соленые огурцы, морковь и картофель.
4. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 1 час.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, открыть, приправить свежемолотым перцем и перемешать.
6. Разложить азу по тарелкам, посыпать рубленой петрушкой.



ГОВЯДИНА ПО-КРЕМЛЕВСКИ

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг говяжьей мякоти

1,5 кг лука

3–4 зубчика чеснока

200 г сливочного
масла

2 красных перца чили

2 веточки тимьяна
(по желанию)

1 ст. л. сахара

щепотка молотого
душистого перца

1 пучок петрушки
соль

свежемолотый
черный перец

Говорят, что это блюдо было разработано в Институте питания при Академии медицинских наук для высшего руководства СССР. Может, правда, а может, просто народная молва...

По желанию готовое блюдо можно посыпать вашей любимой приправой для мяса, перемешать и подержать под крышкой 5 минут для раскрытия аромата.

1. Нарезать мясо средними кусками, примерно по 3–4 см. Лук нарезать кольцами. Чеснок нарезать тонкими пластинками.
2. Выложить на дно казана половину лука, на него – мясо, затем снова слой лука и чеснок.
3. Нарезать масло толстыми ломтиками, выложить поверх слоя лука с чесноком, добавить целые перчики чили и тимьян по желанию. Посолить, всыпать сахар, поперчить.
4. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 45 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку и приправить душистым перцем.
6. Выложить мясо на тарелки, дополнить образовавшимся при тушении соусом, посыпать рубленой петрушкой.



ОССОБУКО

(томленая голяшка)

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 средние луковицы

1 стебель сельдерея

5 помидоров

3 кг говяжьих,
телячьих или
лосиных голяшек,
нарезанных поперек
кости

2 красных перца чили

1 пучок петрушки

соль


свежемолотый
черный перец

Традиционно оссобуко готовится из телятины или из говядины, но у лосятины, если вдруг вам попадет-ся эта экзотика, вкус интереснее. Если готовите лосятину, нужно замочить ее заранее в воде на 3 часа, чтобы смягчить характерный запах.

Для оссобуко голяшки нужно нарезать поперек кости кругляшками толщиной около 3 см. Самому это сделать непросто, поэтому лучше просить мясника разрубить голяшки при покупке. Или целенаправленно искать мясо для оссобуко, оно продается уже нарезанным.

1. Лук нарезать небольшими кубиками, сельдерей – кусочками длиной 5–6 мм. Помидоры надрезать крестообразно, ошпарить кипятком, остудить в холодной воде, снять кожицу. Нарезать мелкими кубиками.
2. Выложить на дно казана слой лука, поверх выложить мясо. Хорошо посолить и поперчить. Затем выложить слой из помидоров и сельдерея. Добавить перчики чили.
3. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 1 час.
4. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
5. При подаче полить мясо образовавшимся соусом, посыпать рубленой петрушкой.





ГОВЯЖЬЯ ТУШЕНКА ПО ГОСТУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 кг говяжьей
лопатки
3 средние луковицы
20 горошин черного
перца
6 лавровых листов
4 ч. л. соли
500 мл воды

Домашняя тушенка – это вещь! Никаких непонятных хрящей и пленок, только чистое мясо с бесподобным вкусом. В афганском казане она получается идеальной.

Соль для тушенки рассчитывается просто: по 1 чайной ложке с горкой на 1 кг мяса.

Срок хранения тушенки, приготовленной по этому рецепту, около 3 месяцев. Если хотите, чтобы хранилась дольше, стерилизуйте закатанные банки в большой кастрюле с очень слабо кипящей водой, достигающей до их «плечиков», обернув тканевыми полотенцами, чтобы не касались друг друга, около 1 часа.

1. Нарезать мясо кусками примерно 4×4 см (как на шашлык). Лук нарезать произвольно, но не крупно.
2. Выложить на дно казана половину лука, разровнять, сверху выложить ровным слоем половину мяса, посыпать половиной соли. Всыпать половину горошин черного перца, положить 3 лавровых листа. Повторить слои: лук, мясо, соль, черный перец горошком, лавровый лист. Влить воду.
3. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 1,5 часа.
4. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
5. Разложить готовую тушенку горячей по стерилизованным банкам вместе со специями и закрыть стерилизованными крышками. Хранить в холодильнике.



ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ

(на казан 5 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг филе говядины
70 мл растительного масла
3 крупные луковицы
500 г моркови
4–5 зубчиков чеснока
800 г гречневой крупы
3–4 лавровых листа
100 г сливочного масла
1 ст. л. с горкой соли

Говядину для этого блюда лучше выбрать мягкую, филе, потому что готовится все быстро.

По желанию гречку можно приготовить с тушенкой (рецепт домашней говяжьей тушенки на стр. 49). Время готовки после начала выхода пара из клапана тогда нужно сократить до 12–15 минут.

Также получится вкусно, если добавить к овощам под слой крупы 500–700 г шампиньонов: мелкие можно класть целиком, а более крупные разрезать на 4–8 частей.

Вкус и аромат блюда можно разнообразить специями, подойдут зира (кумин), сухой базилик, куркума, паприка, хлопья перца чили.

1. Говядину нарезать средними кусками, по 3–4 см. Поставить казан на огонь, влить растительное масло, когда появятся пузырьки, выкладывать партиями мясо и хорошо его обжаривать, до золотистой корочки. Снять казан с огня и вернуть в него всё обжаренное мясо.
2. Нарезать лук полукольцами, морковь – кружочками, чеснок очистить и крупно нарезать. Выложить овощи в казан поверх мяса, слегка посолить.
3. Всыпать сверху ровным слоем промытую до чистой воды гречку. Влить столько воды, чтобы она лишь слегка покрыла крупу. Добавить лавровый лист.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 15–20 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
6. Добавить сливочное масло, досолить, поперчить, перемешать и подавать.





РЕБРЫШКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

(на казан 5–8 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг говяжьих или
свинных ребрышек

3 средние луковицы

3 сладких перца

700 г картофеля

500 г шампиньонов

3 средних помидора

50 г шпика

1 головка чеснока

1 небольшой пучок
укропа или петрушки
соль

свежемолотый
черный перец

Особенность картошки такова, что она в кислой среде остается плотной, не до конца размягчается. Поэтому старайтесь всегда класть ее в казане выше слоя помидоров, и желательно, чтобы их разделял дополнительно слой какого-либо овоща (здесь – грибов и сладкого перца).

1. Нарезать ребрышки по косточке, лук и сладкий перец – полукольцами, картофель – крупными кубиками, шампиньоны, если мелкие, оставить целыми, крупные разрезать пополам или на 4 части. Помидоры нарезать дольками, шпик – небольшими кубиками, чеснок и зелень нарубить.
2. Поставить казан на огонь, выложить шпик, растопить и обжарить до образования шкварок. Выловить шкварки и отложить в миску.
3. Обжарить на жире от шкварок лук и мясо до золотистой корочки.
4. Выложить поверх мяса с луком помидоры, грибы, сладкий перец, картофель и зелень с чесноком. Каждый слой слегка посолить.
5. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 40 минут.
6. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Поперчить, по желанию вернуть в казан шкварки и перемешать. Подавать блюдо горячим.





СВИНАЯ ШЕЙКА С ОВОЩАМИ

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3–4 средние
луковицы
2 сладких перца
4 средних помидора
2 средние моркови
1 средний кабачок
3 средние
картофелины
1 пучок кинзы
3 зубчика чеснока
2 кг свиной шеи
1 красный перец чили
2–3 ч. л. сладкой или
копченой паприки
соль
свежемолотый
черный перец

Свиная шейка – очень нежное мясо, насыщенное жиром, поэтому при тушении дает много соков, превращающихся вместе с соками от овощей во вкуснейший соус.

Если хотите подать блюдо эффектно, выложите мясо с овощами на блюдо горкой, посыпьте зеленью, а жидкость из казана перелейте в отдельную посуду и подайте, чтобы каждый мог налить столько соуса, сколько хочет.

1. Лук и сладкий перец нарезать полукольцами, помидоры – крупными дольками, морковь и кабачок – кружочками, картофель – крупными кубиками, чеснок и кинзу мелко нарубить. Мясо нарезать кусочками по 3–4 см.
2. Выложить на дно казана слой лука, на него слой мяса, немного посолить. Далее выложить слоями помидоры, морковь, чеснок, кабачок, картофель. Посолить, сверху выложить перчик чили.
3. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 40 минут.
4. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Приправить паприкой и черным перцем, перемешать.
5. Выложить на блюдо, посыпать кинзой с чесноком и подавать.





(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г перловой крупы

3 крупные луковицы

600 г подкопченного бекона

1,5 кг свинины (шеи или другой не слишком постной мякоти)

80 г растительного масла

3–4 лавровых листа

1,5 кг квашеной капусты

3–4 ч. л. сахара (по желанию)

по щепотке сушеного чеснока, майорана и тмина

по щепотке паприки и хлопьев острого красного перца (по желанию)

соль

свежемолотый черный перец

МУЛЬГИКАПСАД

Потрясающе вкусное эстонское блюдо. Несмотря на кажущийся странным набор ингредиентов, оно получается сытным, ароматным, домашним и таким особенным, что вы точно будете готовить его не раз.

Если квашеная капуста слишком кислая, можно слегка отжать ее от рассола и посыпать перед закрытием казана сахаром.

Вкус квашеной капусты хорошо оттеняют майоран и тмин, а остроту придадут хлопья чили – все специи лучше добавить в самом конце, перемешать и дать постоять под крышкой для раскрытия аромата.

В Эстонии это блюдо подают с отварным картофелем, но делать это или нет – решайте сами. Оно и без картошки самодостаточно.

1. Перловку тщательно промыть. Залить водой (3 л) и оставить на несколько часов или на ночь. Снова промыть, хорошо слить воду. Лук и бекон нарезать кубиками, свинину – кусочками по 3–4 см.
2. Разогреть казан, влить растительное масло, выложить бекон, обжарить до светло-золотистого цвета. Добавить лук, готовить вместе 5–7 минут, затем переложить лук с беконом шумовкой в миску. Выкладывать в казан партиями куски мяса и обжаривать до золотистой корочки. Вернуть все обжаренное мясо в казан.
3. На мясо выложить лук с беконом, слой перловки, лавровые листья, сверху – квашеную капусту.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 40 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Приправить сушеным чесноком, майораном, тмином, по желанию паприкой и/или хлопьями чили, перемешать. Накрыть крышкой и дать постоять 10 минут, затем снова перемешать. Подавать мультгикапсад горячим.



ВЕПРЕВО КОЛЕНО

(СВИНАЯ РУЛЬКА В ПИВЕ)

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 средняя луковица
1 небольшая морковь
½ среднего корня
сельдерея
1 свиная рулька
(около 2 кг)
3–4 зубчика чеснока
2–3 лавровых листа
маленькая горсть
горошин черного
перца
1 л темного
безалкогольного
пива
1 ст. л. соевого соуса
1,5 ч. л. соли
2 ст. л. соуса барбекю
(по желанию)

Мясо получается нежным, тающим во рту. Эффектно подавать рульку к столу целой. Идеальные гарниры — картофельное пюре и тушеная квашеная капуста с тмином. И, конечно, пиво!

1. Луковицу разрезать на четвертинки, морковь нарезать толстыми кружочками, корень сельдерея – крупными брусочками или ломтиками.
2. Положить обработанную рульку в казан, добавить лук, морковь, сельдерея, целые очищенные зубчики чеснока, лавровые листья и перец горошком.
3. Смешать в миске темное безалкогольное пиво с соевым соусом и солью, залить смесью рульку с овощами.
4. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 1 час 15 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, достать рульку.
6. По желанию смазать рульку со всех сторон соусом барбекю и запечь на решетке над углями или в духовке при 180 °C в течение 15 минут, несколько раз перевернув, чтобы соус превратился в глазурь. Подавать горячей.



БУЖЕНИНА

(на казан 5 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5–2 кг свиной
шейки одним куском

2 моркови

5–7 зубчиков чеснока

3 ст. л. горчицы

3 ст. л. растительного
масла

2 крупные луковицы

3–4 лавровых листа

соль

свежемолотый
черный перец

Мясо перед готовкой мыть не рекомендуется, но всё зависит от его состояния – например, если вы покупали его у мясника на рынке, на поверхности могут быть кусочки дерева от колоды. В этом случае мясо нужно сполоснуть холодной водой, затем очень хорошо обсушить с помощью нескольких бумажных полотенец.

Буженину перед подачей лучше выдержать несколько часов или ночь в холодильнике – она станет плотнее и ароматнее. Нарезьте ее поперек волокон тонкими ломтиками и подайте с ржаным хлебом, горчицей и хреном.

1. Шейку одним куском промыть, если нужно, и хорошо обсушить. Одну морковь и весь чеснок очистить и нарезать: морковь – длинными тонкими брусочками, чеснок – тонкими клинышками. С помощью узкого ножа с острым кончиком или шпиговальной иглы прорезать в мясе отверстия вдоль волокон и нашпиговать морковь и чесноком.
2. По желанию перевязать мясо кулинарной нитью с шагом 3–4 см, чтобы при готовке оно не потеряло форму и осталось плотным. Обсыпать солью (ее должно быть довольно много), обмазать смесью горчицы и растительного масла, поперчить. Завернуть в фольгу или пищевую пленку, убрать в холодильник минимум на ночь, а лучше на сутки и даже более.
3. Выложить мясо в разогретый на огне казан и обжарить со всех сторон по 3–4 минуты.
4. Очистить лук и разрезать на четыре части, очистить оставшуюся морковь и крупно нарезать. Положить овощи к мясу, добавить лавровые листья.
5. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 1 час.
6. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, достать буженину. Завернуть в фольгу и дать полностью остыть, овощи выбросить.



(на казан 8–10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 целая потрошенная
курица (около 1,5 кг)

2 небольшие
луковицы

1 крупная морковь

1 сладкий перец

5 средних
картофелин

1 пучок зелени
(кинзы, петрушки,
укропа)

3 лавровых листа

40–50 мл оливкового
масла

250 мл воды

щепотка зиры
(кумина)

соль

свежемолотый
черный перец

ТУШЕНАЯ КУРИЦА ЦЕЛИКОМ

Курица получается очень нежная и ароматная. И настолько мягкая, что при желании можно перед подачей извлечь из нее почти все косточки.

1. У курицы отрезать гузку. Натереть тушку снаружи и внутри солью и перцем. Оставить мариноваться на 30 минут.
2. Лук нарезать полукольцами, морковь – кружочками, сладкий перец – соломкой. Картофель нарезать крупно (если он небольшой, очистить и оставить целиком). Зелень нарубить, часть отложить для подачи.
3. Выложить на дно казана слой нарезанного лука, затем слой моркови и картофеля. Сверху выложить курицу, на нее – сладкий перец, посыпать зеленью. Слегка посолить и поперчить, добавить зиру и лавровые листья. Влить оливковое масло и воду.
4. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 40–45 минут.
5. Снять с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Выложить курицу и овощи на большое блюдо. По желанию разобрать курицу, удалив кости, посыпать оставшейся зеленью. Оставшуюся в казане жидкость подать отдельно как соус или использовать для варки супа.



ЧАХОХБИЛИ

(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 средних луковиц

12–14 куриных
голеней

3 средних помидора

2 сладких перца

5–6 побегов зеленого
лука

1 большой пучок
кинзы

1 пучок укропа

1 головка чеснока

2 ст. л. хмели-сунели

1 ст. л. сушеного
базилика

50 г сливочного
масла

соль

свежемолотый
черный перец



По желанию для более глубокого вкуса куски курицы перед тушением можно обжарить на растительном масле в открытом казане.

Пусть вас не смущает количество лука – в процессе тушения он полностью растает, превратившись в насыщенный соус. Из-за большого количества лука также не нужно добавлять жидкость – ее будет достаточно, чтобы курица была полностью покрыта.

1. Нарезать лук полукольцами. С куриных ножек удалить кожу. Помидоры и сладкий перец нарезать кубиками. Мелко нарезать зеленый лук, кинзу и укроп. Чеснок разобрать на зубчики, очистить, раздавить ножом и мелко нарезать.
2. Выложить лук на дно казана, сверху уложить куриные ножки. Посолить, добавить половину хмели-сунели и сушеного базилика. Разложить нарезанные кубиками сливочное масло, посыпать нарезанной свежей зеленью и чесноком. Посолить, добавить оставшиеся специи.
3. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 50 минут.
4. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Поперчить и подавать курицу с образовавшимся соусом.



ДОМАШНЯЯ ТУШЕНКА ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ

(на казан 15 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 тушки курицы
(всего 5–6 кг)
или 5–6 кг индейки
3–4 лавровых листа
50 г горошин
черного перца
200 мл воды
соль
свежемолотый
черный перец

Тушенку есть смысл готовить сразу в большом количестве, потому что в стерилизованных банках она хранится долго и может служить основой многих быстрых блюд – рагу, супов и так далее. Если у вас казан меньшего объема, просто пропорционально сократите количество ингредиентов.

При разделке тушки курицы часть кусков будут очень костлявыми, например, спинка. Использовать их для тушенки не стоит (заморозьте их и сварите позже бульон).

Воды для тушенки требуется совсем немного, потому что сама птица даст достаточно сока.

Если хотите сделать тушенку длительного хранения, стерилизуйте закрытые банки в кастрюле со слабо кипящей водой, доходящей до «плечиков» банок, обернув их полотенцами, чтобы они не касались друг друга, в течение 40 минут.

1. Курицу или индейку нарезать крупными кусками, выложить в большую миску, хорошо посолить и поперчить.
2. Поместить куски птицы в казан, добавить черный перец горошком и лавровые листья. Влить воду.
3. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 2 часа.
4. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
5. Разложить тушенку по стерилизованным банкам. Плотнo утрамбовать, залить бульоном из казана, закрыть стерилизованными крышками.
6. После того как банки остынут, поместить их в холодильник минимум на сутки перед употреблением. Хранить в холодильнике.



ДОМАШНИЙ ПЕТУХ ИЛИ ГУСЬ С ОВОЩАМИ

(на казан 12–15 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 обработанная
тушка домашнего
петуха или
небольшого гуся
(4,5–5 кг)
10 небольших
картофелин
3 средние луковицы
2 средние моркови
6 небольших
помидоров
2 сладких перца
3–4 ст. л.
растительного масла
3 зубчика чеснока
3 красных перца чили
1 пучок свежей
зелени (зеленый лук,
петрушка)
1 л воды
2 ч. л. молотого
кориандра
соль
свежемолотый
черный перец

У взрослого петуха мясо гораздо более насыщенное по вкусу, чем у молодой курочки. И намного более жесткое, поэтому идеально подходящее для приготовления в афганском казане. Если у вас нет петуха (это не самый распространенный продукт), по рецепту можно готовить гуся (в случае если он у вас крупный, готовьте не всю тушку, а 2–3 крупные части).

1. Птицу разрезать на крупные куски. Картофель очистить, разрезать пополам. Лук нарезать полукольцами, морковь – кружочками. Помидоры разрезать на четвертинки. Сладкий перец нарезать небольшими кусочками.
2. Обжарить куски птицы в разогретом казане на растительном масле. Переложить шумовкой в миску.
3. На дно казана выложить морковь, затем лук, обжаренные куски птицы. Посолить, выложить помидоры, сладкий перец, картофель, очищенные зубчики чеснока и целые перчики чили. Снова посолить и выложить нарезанную зелень. Влить воду.
4. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 40 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Поперчить, приправить молотым кориандром, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 минут.
6. Разложить куски птицы по тарелкам, дополнить овощами и полить образовавшимся при тушении соусом.





ГУСЬ С АПЕЛЬСИНАМИ



(на казан 10–15 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

обработанная тушка
1 гуся (5–6 кг)

50 г растительного
масла

500 мл воды

2 крупных апельсина
соль

свежемолотый
черный перец

Гусь – настоящий деликатес. Его мясо с насыщенным вкусом не требует ни особых специй, ни других дополнений. Но сочетание гуся с апельсинами – бесспорная классика. В духовке такое блюдо часто оказывается пересушенным, в афганском казане – идеальным. Попробуйте и убедитесь.

1. Разделать тушку гуся на крупные куски. Каждый кусок хорошо натереть солью и перцем. Поместить в миску, накрыть полотенцем, оставить мариноваться при комнатной температуре минимум на 1 час.
2. Апельсины нарезать поперек вместе с кожурой кружочками толщиной около 1,5 см.
3. Налить в казан масло и покрутить, чтобы оно равномерно распределилось по стенкам. На дно выложить 3–4 кружочка апельсина, сверху слой кусков птицы, на них снова кружочки апельсина. Крылышки завернуть в кожу, выложить в казан, вновь накрыть апельсинами. Влить воду.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 1 час.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
6. Подавать гуся с образовавшимся соусом, процедив его. Апельсины выбросить.





Гусь с перловкой



(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

половинка
обработанной тушки
гуся (2,5–3 кг)

3 луковицы

1 крупная морковь

800 г перловой
крупы

1 л воды

соль

свежемолотый
черный перец

Гусь настолько идеально подходит для тушения в афганском казане, что трудно было выбрать, какой рецепт лучше – с апельсинами или перловкой? В итоге ловите оба.

Гусь при тушении дает много жира, и пропитавшаяся им перловка становится божественно вкусной.

1. Перловую крупу заранее замочить на ночь в холодной воде (2,5 л). Воду слить, промыть крупу.
2. Лук нарезать произвольно, но не крупно. Морковь нарезать крупной соломкой.
3. Половину гуся разрубить на довольно крупные порционные куски.
4. На дно казана уложить лук, на него морковь, затем куски гуся. Приправить 2 ч. л. соли.
5. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 40 минут.
6. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, всыпать перловку, слегка посолить. Влить воду.
7. Снова закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 30 минут.
8. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, поперчить, перемешать. Подавать гуся горячим, с гарниром из перловки.



УТКА С ФРУКТАМИ

(на казан 5–10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 обработанная
тушка утки (около
1,5 кг) + 2–3 филе
утиной грудки
4 зеленых яблока
3 средних апельсина
1 средняя луковица
2–3 зубчика чеснока
1 красный перец чили
500 мл воды
1 ч. л. сладкой
паприки
соль
свежемолотый
черный перец

Как и в случае с гусем, утка прекрасно готовится в афганском казане, получается очень нежной, оставаясь при этом сочной.

Подавайте утку с печеной картошкой на гарнир.

При жарке и тушении из утиной кожи вытопится много жира. Не выливайте его, соберите и храните в холодильнике, добавляя в блюда из постного мяса птицы (на нем можно жарить вместо масла).

1. Разделить утиную тушку на крупные куски, удалить и выбросить гузку. У филе подрезать по краям лишний жир с кожей, кожу надрезать острым ножом решеткой, не прорезая до самого мяса, только жир. Нарезать яблоки на крупные дольки, удалив сердцевину, апельсины очистить, разрезать пополам. Лук нарезать полукольцами.
2. Выложить в холодный казан утиные грудки кожей вниз, поставить на плиту или огонь, прогревать, не закрывая, пока из кожи не вытопится жир, и она не станет золотистой и хрустящей. Переложить филе в миску.
3. На вытопившемся жире обжарить куски утки со всех сторон до золотистой корочки, слегка посолить, переложить в миску.
4. Выложить на дно казана лук, затем слоями половину яблок и апельсинов, на них куски обжаренной утки. Снова слоями яблоки и апельсины, сверху уложить утиные грудки. Хорошо посолить, выложить целые очищенные зубчики чеснока и целый перчик чили, влить воду.
5. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 1,5 часа.
6. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, приправить паприкой и перемешать. По желанию процедить соус, слить с него лишний жир и полить соусом куски утки при подаче.





КРОЛИК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

(на казан 5 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

обработанная тушка
кролика (1–1,2 кг)

2–3 зубчика чеснока

3 ст. л. растительного
масла

1 веточка розмарина

50 г сливочного
масла

1 ст. л. пшеничной
муки

500 мл сливок 10%
жирности

500 мл воды
соль

свежемолотый
черный перец

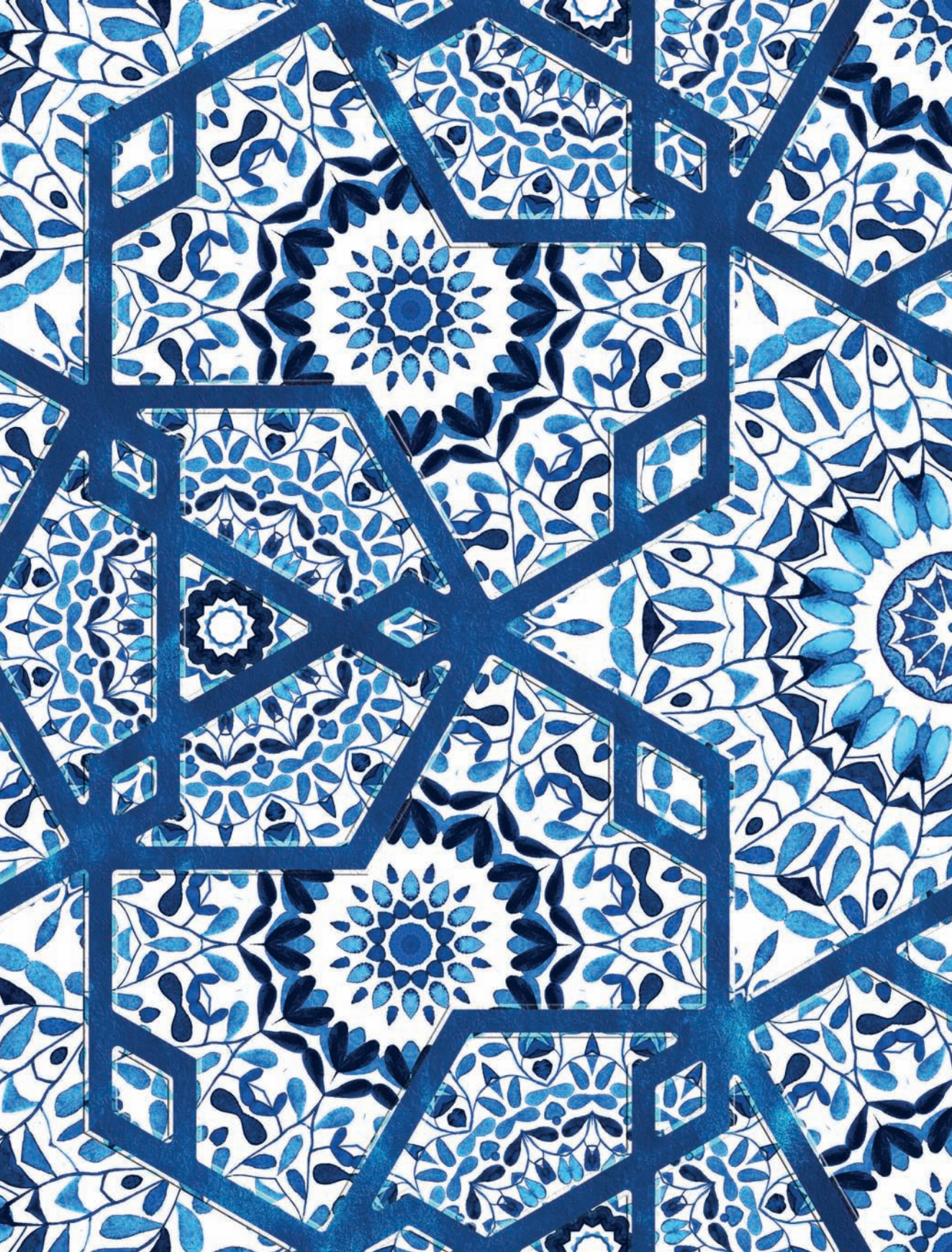


Доступное, недорогое мясо кролика – настоящий деликатес. Это блюдо одинаково нравится взрослым и детям.

Если в соусе образовались комочки, просто процедите его через сито и перелейте обратно в казан.

На гарнир к кролику можно подать отварной картофель, рис или широкую пасту (типа папарделле).

1. Кролика нарезать на крупные куски. Чеснок очистить и раздавить плоской стороной ножа.
2. Налить в казан растительное масло и обжарить куски мяса до золотистой корочки. Добавить чеснок.
3. Влить в казан воду и сливки, посолить, положить веточку розмарина.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 35 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, щипцами переложить куски кролика в миску.
6. Всыпать в казан муку, добавить сливочное масло и вымешать до однородности (лучше венчиком, если он есть под рукой). Поместить в открытом виде на плиту или огонь и прогреть, помешивая, до закипания и легкого загустения.
7. Вернуть куски кролика в соус, поперчить, перемешать и прогреть 3–4 минуты.
8. Подавать кролика, полив сливочным соусом.



СУПЫ





(на казан 8–10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг филе лосося
1 кг филе плотной
белой рыбы
(например, трески)
3 крупные или
4 средние луковицы
600 г соленых
огурцов
3 лавровых листа
3–4 горошины
душистого перца
200 г маслин
без косточек
50 г каперсов
2 ст. л. томатной
пасты
2 л воды
1 небольшой пучок
укропа
½ лимона для подачи
сметана для подачи
соль
свежемолотый
черный перец

РЫБНАЯ СОЛЯНКА

Рыбу в афганском казане готовить нелогично, потому что она требует минимальной термической обработки. Однако этот пряный жирный суп получается в нем идеально. И особенно он хорош под стопочку чего-нибудь горячительного... Ну, вы поняли.

Не увеличивайте количество воды. Может показаться, что двух литров мало, но овощи и сама рыба дадут много сока.

Количество соли регулируйте в зависимости от того, насколько соленые у вас огурцы. Попадают такие ядреные, что никакой соли вообще не нужно. Если сомневаетесь в количестве, варите солянку без соли, досолите в самом конце.

1. Очистить филе всей рыбы от кожи и нарезать кусками примерно по 4 см. Лук нарезать тонкими полукольцами, соленые огурцы – соломкой.
2. Выложить на дно казана лук, далее всю рыбу, слегка посолить, затем выложить томатную пасту и соленые огурцы. Добавить лавровые листья и душистый перец, выложить слой маслин и каперсов. Влить воду.
3. Закрывать казан крышкой и поставить на слабый огонь на 25 минут с момента закипания.
4. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 15 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, поперчить суп и аккуратно перемешать.
6. Нарубить укроп, лимон нарезать ломтиками. Разлить суп по тарелкам, добавить в каждую ломтик лимона, посыпать укропом. Дополнить сметаной и подавать.





(на казан 10 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг картофеля
4 средние свеклы
2 средние моркови
1 крупная луковица
1,5 кг говяжьей
корейки
100 г чернослива
без косточек
100 мл
растительного масла
2–2,5 л воды
50 г томатной пасты
2 зубчика чеснока
сметана для подачи
соль
свежемолотый
черный перец

БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ КОРЕЙКОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Корейка на кости дает идеальный результат: в ней много мяса и жира, а кость делает бульон насыщенным. Впрочем, по желанию можно сварить борщ из любого хорошего, но не слишком постного куска говядины.

1. Картофель, свеклу и морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Мясо нарезать крупными кусками (можно готовить целиком и нарезать перед подачей). Чернослив нарезать тонкими брусочками.
2. Поставить казан на огонь, влить растительное масло и обжарить лук до светло-золотистого цвета. Переложить шумовкой лук в миску, обжарить морковь. Через 5 минут добавить свеклу, жарить еще 5 минут, затем шумовкой переложить овощи в отдельную миску.
3. Вернуть в казан лук, на него выложить мясо, затем картофель. Влить воду, добавить томатную пасту, посолить.
4. Закрывать казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 40 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Добавить морковь со свеклой и чернослив. Хорошо перемешать.
6. Закрывать крышку и поставить казан на огонь еще на 5 минут. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
7. Мелко нарубить чеснок и растереть плоской стороной ножа с маленькой щепоткой соли в пасту. Добавить в борщ, при необходимости досолить, поперчить и размешать.
8. Разлить борщ по тарелкам, добавить сметану и подавать.



МЯСНОЙ СУП С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 средние луковицы
2 сладких перца
8 небольших
картофелин
3 средние моркови
2–3 зубчика чеснока
150 г помидоров
черри
½ небольшого кочана
капусты
500 г мякоти
говядины
500 г свиных ребер
100 мл оливкового
масла
2 лавровых листа
2,5 л воды
1 пучок укропа
соль
свежемолотый
черный перец



Густой, наваристый и очень вкусный суп, когда уже устал от шашлыков и хочется чего-то попроще. Его можно варить с одним видом мяса, но сочетание говядины и свиных ребрышек дает более насыщенный и богатый вкус.

1. Лук и сладкий перец нарезать полукольцами, картофель – брусочками или небольшими кубиками, морковь – соломкой, чеснок – тонкими ломтиками, помидоры черри разрезать пополам. Капусту тонко нашинковать. Говядину нарезать средними кусками, ребрышки разрезать по одному.
2. Влить в казан оливковое масло, разогреть, обжарить лук до светло-золотистого цвета. Добавить морковь, чеснок и сладкий перец, обжаривать 5 минут. Положить помидоры, посолить.
3. Выложить в казан все мясо, поверх него картофель, затем капусту, посолить. Добавить лавровые листья, влить воду.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 30–40 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку. Достать щипцами и разобрать мясо, удалив кости. Вернуть мясо обратно в суп, поперчить.
6. Разлить суп по тарелкам, посыпать нарезанным укропом и подавать.



ГОРОХОВЫЙ СУП С БЕКОНОМ

(на казан 5 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г колотого
сухого гороха

200 г бекона

300 г копченых
свиных ребер

2 средние луковицы

2 средние моркови

500 г картофеля

2–3 ст. л.

растительного масла

3 зубчика чеснока

2 лавровых листа

соль

свежемолотый
черный перец

Суп по этому рецепту получается наваристым и густым.

Если замочить горох в холодной воде на ночь, время готовки можно сократить до 25–30 минут.

1. Горох промыть холодной водой. Бекон нарезать брусочками длиной 2–3 см, ребра разрезать по косточке. Лук нарезать полукольцами, морковь – мелкими кубиками, картофель – крупными кубиками.
2. Выложить бекон в разогретый казан, обжарить до золотистой корочки, переложить шумовкой в миску. Влить немного растительного масла, обжаривать лук с морковью 3 минуты. Посолить.
3. Выложить в казан ребра, горох, картофель, очищенные зубчики чеснока и лавровые листья, залить водой на $\frac{2}{3}$ объема казана.
4. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 50–60 минут.
5. Снять казан с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку.
6. Готовый суп разлить по тарелкам, поперчить, добавить обжаренный бекон.



ЧИХИРТМА

(на казан 5–8 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

7 средних луковиц

1 пучок кинзы

1 кг куриных голени

2 л воды

5 сырых яичных
желтков

1 ст. л. белого
винного уксуса

1 небольшой пучок
петрушки, базилика
или кинзы

соль

свежемолотый
черный перец

Грузины называют чихиртму «королем супов» и подают ее наутро после хорошего застолья.

По желанию вместо голени можно приготовить куриные бедра, окорочка или разрубленную на куски куриную тушку. Вот только филе грудки варить не стоит – оно слишком постное, не будет ни наваристого бульона, ни ароматного и нежного мяса. Оставьте грудки дамам, считающим калории...

1. Лук нарезать кольцами, кинзу промыть и обсушить.
2. Выложить на дно казана лук, сверху плотно уложить куриные голени. Хорошо посолить.
3. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 15 минут.
4. Снять с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку, влить воду и положить кинзу целиком.
5. Вновь закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, готовить 25 минут.
6. Снять с огня, дождаться, когда сбросится давление, снять крышку и процедить бульон в глубокую миску.
7. Яичные желтки перемешать с винным уксусом, влить смесь в процеженный бульон и сразу хорошо перемешать. Поперчить по вкусу.
8. Выложить в глубокие миски по 2–3 голени, залить заправленным горячим бульоном, по желанию посыпать рубленой зеленью.





ШУРПА С ГОВЯДИНОЙ

(на казан 15 л)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг мякоти говядины

1 кг картофеля

1 средняя морковь

3 средние луковицы

3 сладких перца

5 средних помидоров

1 головка чеснока

3–4 лавровых листа

5 л воды

по 1 небольшому
пучку петрушки,
кинзы и укропа

соль

свежемолотый
черный перец



Шурпу можно приготовить и из баранины. Мясо для шурпы традиционно берется довольно жирное.

По желанию в шурпу можно добавить для аромата зиру (кумин), а для остроты – пару перчиков чили (сухих или свежих), заложив их вместе с остальными специями и овощами.

1. Мясо нарезать кусками по 6–7 см, картофель – крупными кусочками, морковь – толстыми кружочками, лук и сладкий перец – толстыми кольцами, помидоры разрезать на 4–6 долек. Чеснок разделить на зубчики.
2. Выложить на дно казана весь лук, на него уложить: мясо, помидоры, морковь, сладкий перец, картофель, зубчики чеснока. Каждый слой посолить и поперчить, положить лавровые листья. Влить воду.
3. Закрыть казан, поставить на плиту или огонь. После того как сработал клапан, убавить нагрев и готовить 45 минут.
4. Снять с огня, дождаться, когда из клапана перестанет идти пар, дать постоять еще 15 минут.
5. Открыть казан, добавить рубленую зелень, аккуратно перемешать содержимое. Подавать шурпу горячей.

УКАЗАТЕЛЬ ПРОДУКТОВ

А

Апельсин 71, 75

Б

Базилик 65
Баклажан 35
Баранина 31, 33, 35, 39
Баранина, лопатки 37
Баранина, ребрышки 31
Барбарис 29
Барбекю соус 59
Бекон 57, 87

Г

Говядина 43, 45, 47, 51, 85, 91
Говядина, лопатки 49
Говядина, ребрышки 43, 53
Говяжья корейка 83
Горох 87
Горчица 61
Гречневая крупа 51
Гусь 71, 73

И

Изюм 39

К

Кабачок 55
Каперсы 81
Капуста 35, 83
Капуста квашеная 57
Картофель 33, 35, 41, 43, 53, 69, 83, 85, 87, 91
Кинза 31, 33, 35, 37, 41, 55, 63, 65, 89
Кориандр 33, 69
Кролик 77
Крупа перловая 57, 73
Курдючный жир 35, 39
Курица 63, 67
Курица, голень 65, 89

Л

Лавровый лист 49, 51, 57, 59, 61, 63, 67, 81, 85, 87, 91
Лапша для бешбармака 37
Лапша для лагмана 41
Лимон 81
Лосось 81

М

Маслины 81
Морковь 37, 39, 41, 43, 51, 55, 59, 61, 63, 69, 73, 83, 85, 87, 91
Мука пшеничная 77

Н

Нут 39

О

Огурцы соленые 43, 81

П

Перец сладкий 31, 33, 35, 41, 53, 55, 63, 65, 69, 85, 91
Перец чили 39, 45, 47, 55, 57, 69, 75
Петрушка 31, 35, 37, 43, 45, 47, 63, 89, 91
Петух 69
Пиво светлое безалкогольное 33
Пиво темное безалкогольное 59
Помидоры 31, 33, 35, 47, 53, 65, 69, 85, 91

Р

Рис 39
Розмарин 77
Рыба белая 81

С

Свекла 83
Свинина 57
Свинина, ребрышки 53, 85, 87
Свинина, рулька 59
Свинина, шея 55, 61
Сельдерей 41, 47, 59
Сливки 77
Сливочное масло 45, 51, 65, 77
Сметана 81, 83

Т

Томатная паста 43, 81, 83

У

Укроп 31, 53, 65, 81, 85
Уксус винный 89
Утка 75
Уцхо-сунели 31

Х

Хмели-сунели 31, 65

Ч

Чернослив 83
Чеснок 35, 37, 39, 45, 51, 53, 61,
69, 75, 77, 83, 85, 87, 91

Ш

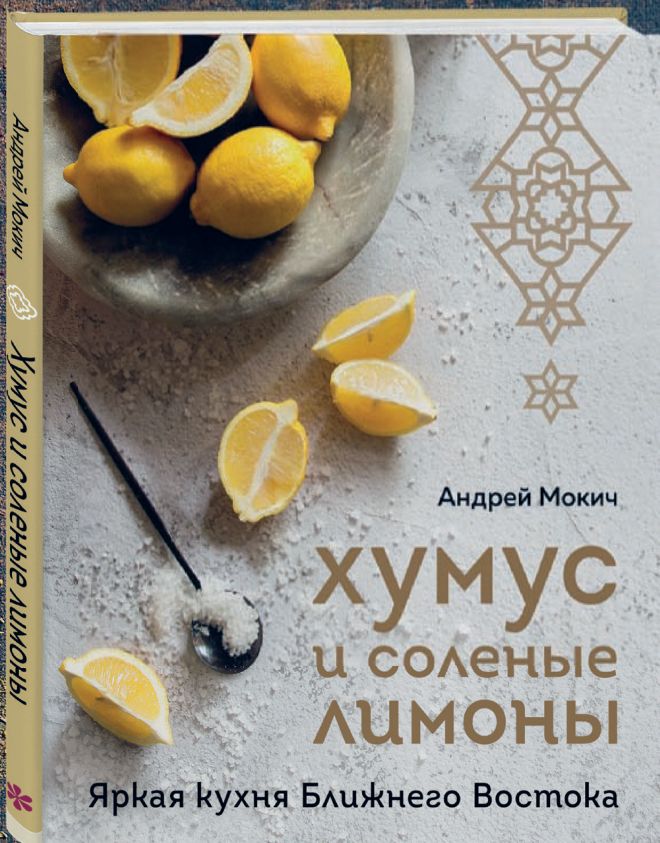
Шампиньоны 53

Я

Яблоки зеленые 75
Яйца 89



ЯРКАЯ КУХНЯ ЯРКИЕ ВКУСЫ



Авторские рецепты
от известного шеф-повара

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher

«ЖАРЬТЕ, ЗАПЕКАЙТЕ, ТУШИТЕ — будет вообще ОГОНЬ!»



ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



Афганский казан. 30 проверенных рецептов, которые захочется повторить вновь / автор-составитель Ольга Ивенская. — Москва : Эксмо, 2023. — 96 с.: цв. ил. — (Гаджеты на кухне. Легкие и вкусные рецепты).

Идеально приготовленное мясо, которое тает во рту, овощи, сохранившие вкус и цвет, — и никакого многочасового томления в духовке! Все это можно получить, освоив несложное искусство обращения с афганским казаном, который можно использовать и на природе, и дома. В этой книге собрано 30 проверенных рецептов, которые позволяют полностью раскрыть все преимущества казана. Приготовьте дымляму с бараниной, азу по-татарски, утку с фруктами или гороховый суп с беконом. Классические рецепты в новом прочтении и национальные блюда восточной кухни теперь быстро и просто можно повторить дома без экспериментов и огромного набора посуды. Пробуйте новое, готовьте с удовольствием вместе с нами!

УДК 641.55
ББК 36.997

© О. Ивенская, текст, 2023

© Ю. Спирина, фото, 2023

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2023

ISBN 978-5-04-184589-6

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга
ГАДЖЕТЫ НА КУХНЕ. ЛЕГКИЕ И ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

АФГАНСКИЙ КАЗАН 30 проверенных рецептов, которые захочется повторить вновь

Автор-составитель *Ольга Ивенская*
Фотограф *Юлия Спирина*

Ответственный редактор *П. Бутузова*
Младший редактор *О. Борисенко*

Художественный редактор и компьютерная верстка *А. Шуклин*
Корректоры *Е. Савинова, И. Ковригина*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

sunsinger, AS Foodstudio, Civil, dnlv, UlianovDmitrii, Liudmila Beliavskaia, Mironov Vladimir, MariaKovaleva, Mironov Vladimir, Marta Maziar, Murni, Larisa Blinova, AS Foodstudio, Arkadiusz Fajer, Natalia Hanin, smspsy, Nina Firsova, StockphotoVideo, SoulQuess, sunsinger, TODD17, Robyn Mackenzie, MaraZe, Ermak Oksana, Bozena Fulawka, Helena2000, Vita Sorokina, Dionisvera, Liliya Kandashevich, Bozena Fulawka, Vasin Srethaphakdi, Tanya Sid, sweet marshmallow, MaraZe, Nataly Studio, pukao, Oriana153, Rimma Bondarenko, ydumortier, Iryna Denysova, LumenSt, Roman Chekhovskoi, exopixel / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com.

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы.

123308, Ресей, қала Маскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

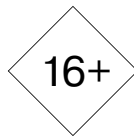
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған



■ ПЧИТАЙ ГОРОД



eksmo.ru

Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-184589-6



9 785041 845896 >

Дата изготовления / Подписано в печать 27.06.2023. Формат 72х94^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,52.
Тираж экз. Заказ



Дымляма
с бараниной
стр. 35



Гороховый суп
с беконом
стр. 87



Азу
по-татарски
стр. 43

Афганский казан – это традиционная посуда для быстрого и простого приготовления полезной пищи.

Идеально приготовленное мясо, которое тает во рту, овощи, сохранившие вкус и цвет, – и все это без многочасового томления в духовке! Приготовьте дымляму с бараниной, азу по-татарски, утку с фруктами, гороховый суп с беконом и не только.

В книге вы найдете 30 **ПРОВЕРЕННЫХ** и **ПРИГОТОВЛЕННЫХ** рецептов, которые познакомят вас не только с национальной кухней восточных народов, но и с новым прочтением обыденных для нас блюд. Простое и быстрое приготовление, минимальное количество посуды, возможность экспериментировать с ингредиентами, огромный функционал не только на домашней плите, но и на природе – овладейте несложным искусством обращения с афганским казаном, и перед вами откроется удивительный мир новых вкусов!

ISBN 978-5-04-184589-6



9 785041 845896 >

хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher