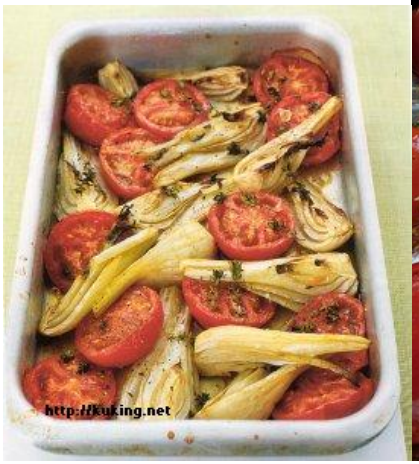
Гарниры к мясу

Гарниры подаются практически со всеми холодными или горячими мясными и рыбными блюдами, а также с некоторыми закусками. Для их приготовления используются самые разные продукты: макаронные изделия, овощи, крупы, грибы, бобовые, плоды и даже ягоды. Особенно широкое применение находят **гарниры из овощей**, причем овощи могут быть отварные, жареные, тушеные, свежие, запеченные, соленые, маринованные. Гарниры из риса и других круп – это рассыпчатые или вязкие каши, гарниры из фасоли, гороха и других бобовых культур могут быть отварены в виде цельных зерен или приготовлены в виде пюре. Многие рецепты приготовления гарниров вы найдете на этом сайте, а также узнаете о специфике их использования. Ведь любой гарнир по вкусу, аромату, пищевым качествам, и даже по цвету и форме должен соответствовать тому продукту, к которому он подается.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ФЕНХЕЛЕМ

- ***Рецепт:***
- *базилик - 1 \ 2 пучка*

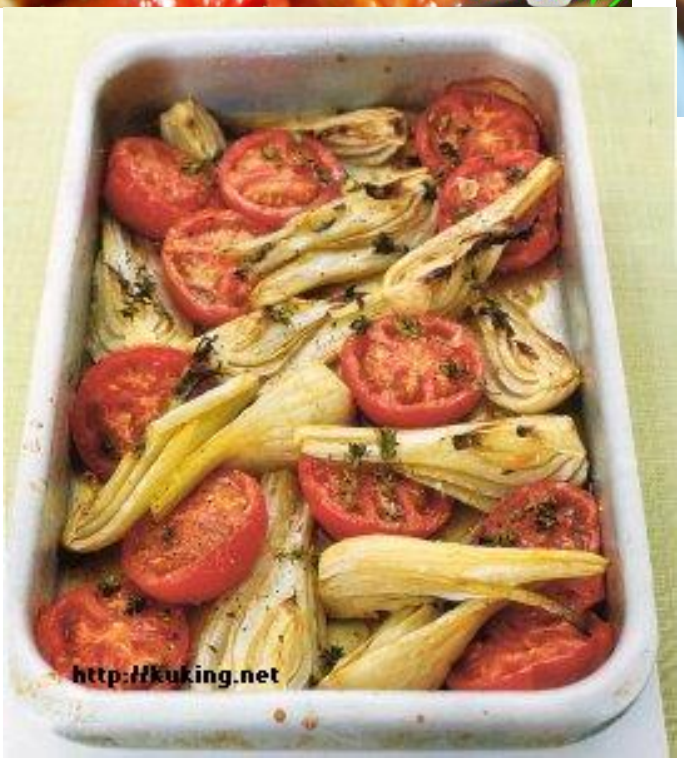
Фенхель помыть и начистить, зелень отложить в сторону. Клубни порезать напополам и выварить 12 мин в горячей соленной водной массе. Помидоры помыть, начистить и порезать напополам. Сырок порезать квадратиками.
Нагреть печку вплоть до 220С. 50 (грамм) постного масла растопить в посуде для запекания. Туда же выложить помидоры и половинки клубней фенхеля. Зелень помыть, отряхнуть от водной массы и очень мелко порезать. Половину высыпать поверх помидоров. Оставшимся сливочным маслом в виде хлопьев и сыром обсыпать овощи. Положить в печку на 15 минут
Зелень фенхеля очень мелко порезать и совместно с оставшейся рубленой зеленью высыпать поверх готового блюда.










http://kuking.net

Плов с фруктами

- *Для приготовления данного блюда нужно взять 2 стакана риса, растительное масло, морковку, изюм, чернослив, курагу, пару столовых ложек сахара.*
- *Хорошо промываем рис при помощи воды, а потом просушиваем его. Все сухофрукты тоже хорошо промываем, можно их заливать тёплой водой на полчаса.*
- *В чугунный казан или же сковороду с толстым дном наливаем, не жалея, масло, ставим на небольшой огонь. Там же обжариваем морковь с сухофруктами до золотистого цвета. Потом высыпаем туда рис и заливаем кипятком. Нельзя перемешивать плов в процессе приготовления. Тушится он на умеренном огне, пока не впитается вода. Когда рис станет готов, что можно определить методом пробы, выключаем огонь, при этом убираем казан с горячей плиты. Добавляем сахар, перемешивая плов. Все, вкусное и ароматное блюдо готово! Наверняка оно придется по душе и детям, и взрослым, которые оценят по достоинству этот кулинарный шедевр!*











Скирли

- *Традиционный шотландский гарнир, который готовят из лука и геркулеса; он прекрасно подходит к любому мясу. В этот рецепт скирли входит тимьян - он не только разводится в Шотландии промышленно, но и дикий тимьян в Шотландии очень популярен.*

  1. Растопить масло в сковороде, обжарить лук до коричневого цвета.
  2. Добавить достаточно геркулеса, чтобы получилась довольно густая смесь, добавить лимонную цедру, тимьян и соль, перец по вкусу. Помешивая, готовить еще примерно 7 мин до готовности. Подавать горячим на гарнир.

  На заметку:
  Скирли также подходит для фаршировки курицы. Охладите смесь сразу же после добавления геркулеса и используйте как обычно.









Картофель запечённый с пармезаном

- *Нарезать картофель пополам вдоль и отварить в кипящей воде 10 мин. Слить.*

Смешать тертый Пармезан, мускат и петрушку в невысокой миске.

Обвалять картофель в сырной смеси полностью, стряхнуть излишек.

В форму для духовки налить немного масла и нагреть в духовке, разогретой до 200 гр Вытащить форму из духовки и положить в нее картофель. Вернуть в духовку и запекать 30 мин, перевернув один раз.

Вытащить из духовки, посыпать беконом и вернуть в духовку на 15 мин до готовности бекона. Стряхнуть лишнее масло и подавать.











Картофель пюре с запечённым чесноком

Картофельное пюре можно разнообразить, добавив в состав блюда пармезан, капусту, базилик. И каждый раз это будет совершенно новый вкус, новое сочетание. Пюре с печёным чесноком имеет приятный, даже нежный, чесночный привкус. Острота и агрессивность чеснока нивелируется при запекании, что придаёт блюду особый вкус.

Чеснок можно запечь в духовке одновременно с выпеканием другого блюда. Чтобы стать мягким, чесноку нужно около 40-60 минут при 180-200 °С.

Также картофель можно запекать прямо на основном блюде. На пример картофель пюре запечённый на свиных отбивных.



Рис с вермишелью (руз маа шаарие)

Этот гарнир очень популярен в Турции, Израиле, Иордании, да и в наших просторах приобрёл множество поклонников! Даже если вы не являетесь поклонниками риса или вермишели, приготовленных традиционным способом — этот вариант оцените непременно! Гарнир отлично подойдёт к ко многим блюдам, даже просто с овощным салатом будет замечательно!






izuminka
Изюминка для gotovim-doma.ru

Слово "гарнир" в кухне народов мира означает совсем не то, за что принимаем его мы. Это слово произошло от производных слов "украшать", "снаряжать". Ну у русского гарнира совсем другая история.

Гарнир по-русски это блюдо, которое подается с мясом, рыбой или например, курицей. Наверное гарниры - одна из немногих областей, которое включает в себя просто огромное многообразие ингредиентов, это и крупы, и бобовые, и макаронные изделия, а также грибы и даже ягоды. Но важно правильно выбирать гарнир к основному блюду. С помощью гарнира мы можем улучшить вкус основного блюда, подчеркнуть его вкус, смягчить его, или же наоборот увеличить остроту. Поэтому правильный выбор гарнира - залог успеха.

Большое спасибо за внимание

