

15 простых и вкусных рецептов блюд для мясоедов

Этот проект уже успел покорить сердца многих кулинаров. Он очень популярен, так как предлагает простые рецепты в картинках, на которых наглядно показано, как лучше всего приготовить то или иное блюдо. В таком сможет разобраться не только начинающий кулинар, но даже ребенок. Возьми на вооружение эти рецепты.

Просмотрев рецепты этих блюд, мало кто откажется от соблазна приготовить что-то для себя или своей семьи.

То, что должна уметь готовить каждая хозяйка

Стейк на сковороде

хороший антрекот

посолить

поперчить

смазать маслом

обжарить

перевернуть и обжарить

2,5 мин

2,5 мин

Chef-daw

повторять для получения:

- × 3 раза well done хорошо прожаренного
- × 2 раза medium средне прожаренного
- × 1 раз rare почти сырого

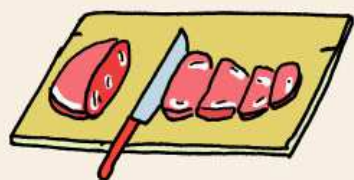
.....

- raw сырое, слегка прогретое
- 1 мин

© 2013, Галина и Стас Хабаровы

Говядина в красном вине

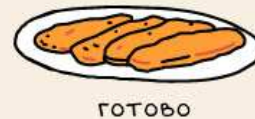
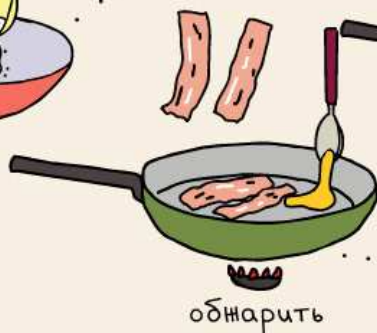
Chef-daw



до готовности

Оладьи с беконом — это невероятно вкусно

Chef-daw



Надо попробовать приготовить

Клуб-сэндвич

Chef-daw
© www.chefdaw.com



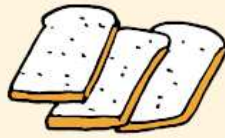
бекон



томат



грудка
куриная
отварная



хлеб



лист
салата



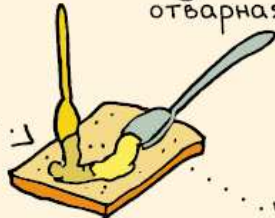
горчица



майонез



обжарить



намазать



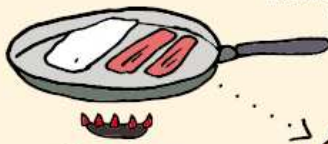
положить



нарезать



готово



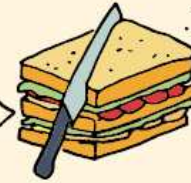
обжарить



нарезать



добавить



разрезать

Мясо, приготовленное таким способом, получается очень сочным

Свинина в меде с лимоном

Chef-daw



свинина 500 г



лимон



мед



лук



хз
масло
оливковое



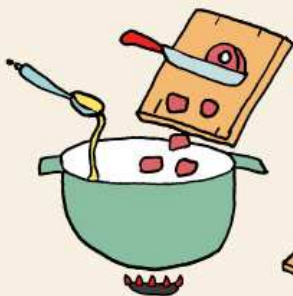
вода



соль



перец



обжарить



жарить

5-10 мин.



залить



тушить

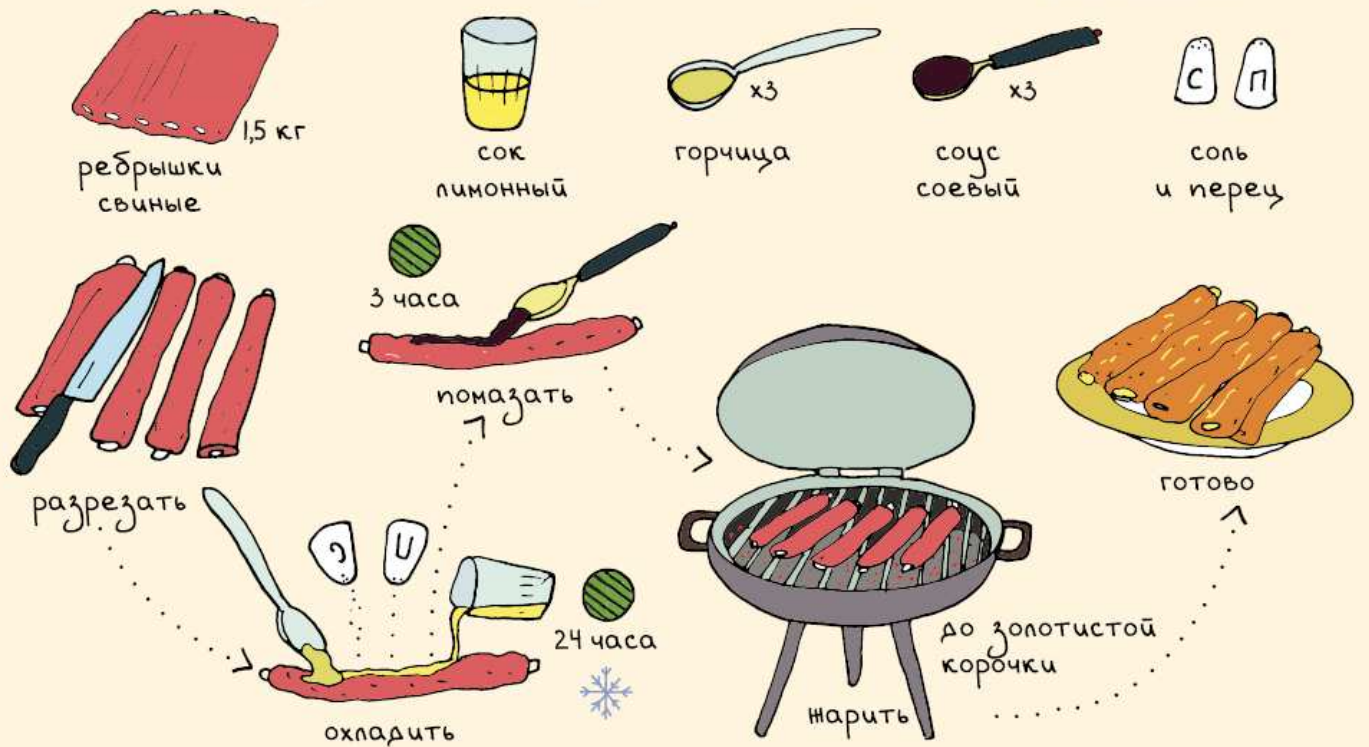
1 час



готово

Свинные ребрышки на гриле

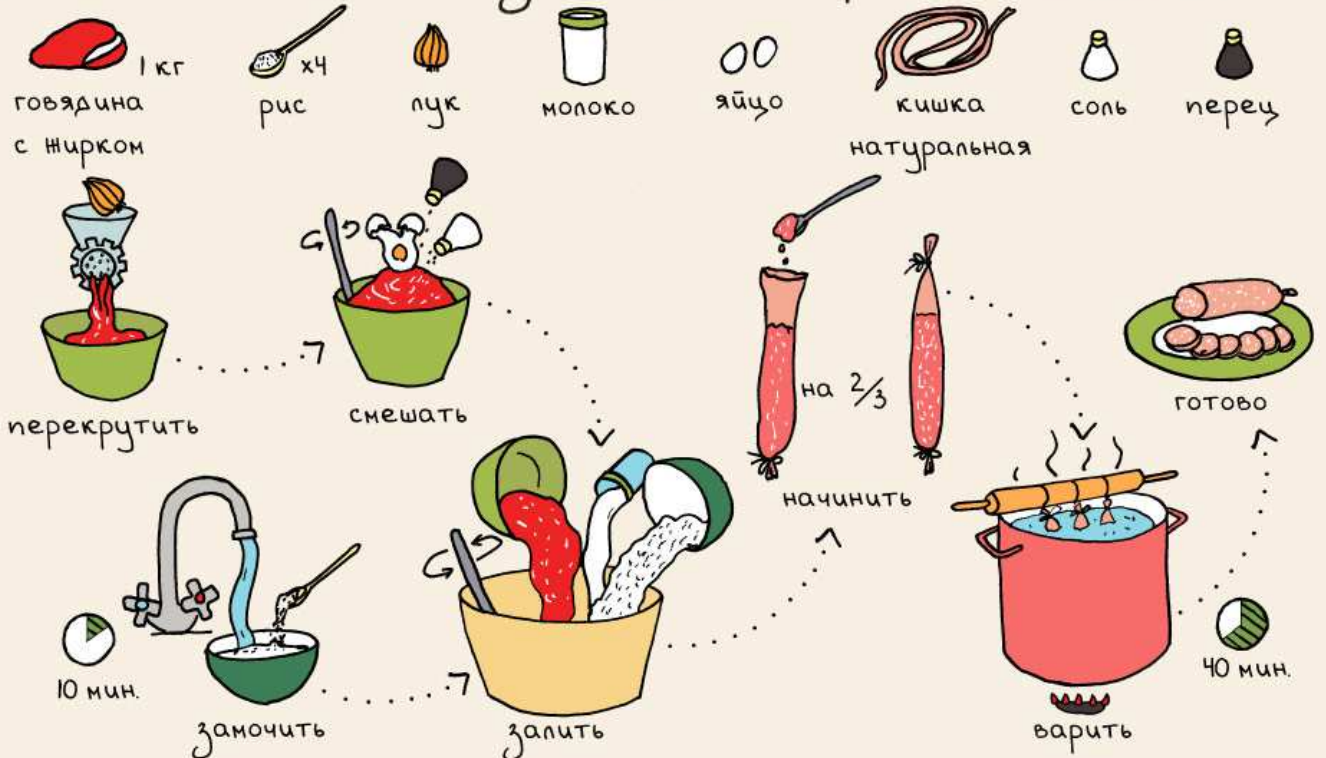
Chef-daw
© www.chefdaw.com



Любимое блюдо многих

Домашняя колбаса из говядины с рисом

Chef-daw



Аппетитнейший армянский суп

Флоп

500 г говядина

x2 паста томатная

x2 мука овсяная

400 г шпинат

пшено вареное

x2 масло топленое

x2 лук

вода

соль

перец

отварить

вынуть

обжарить

обжарить 2 мин.

10 мин.

варить до всплытия

готово

Chef-daw

Лучшая подборка блюд из курицы

Курица с оливками (рецепт @miss4qu)

бедра куриные

лук

лимон

400 г оливки

перец красный

перец черный

чеснок

соль

x2 масло растительное

обжарить

обжарить

тушить

замариновать

10 мин.

6 мин.

вода

тушить 40 мин.

готово

Chef-daw

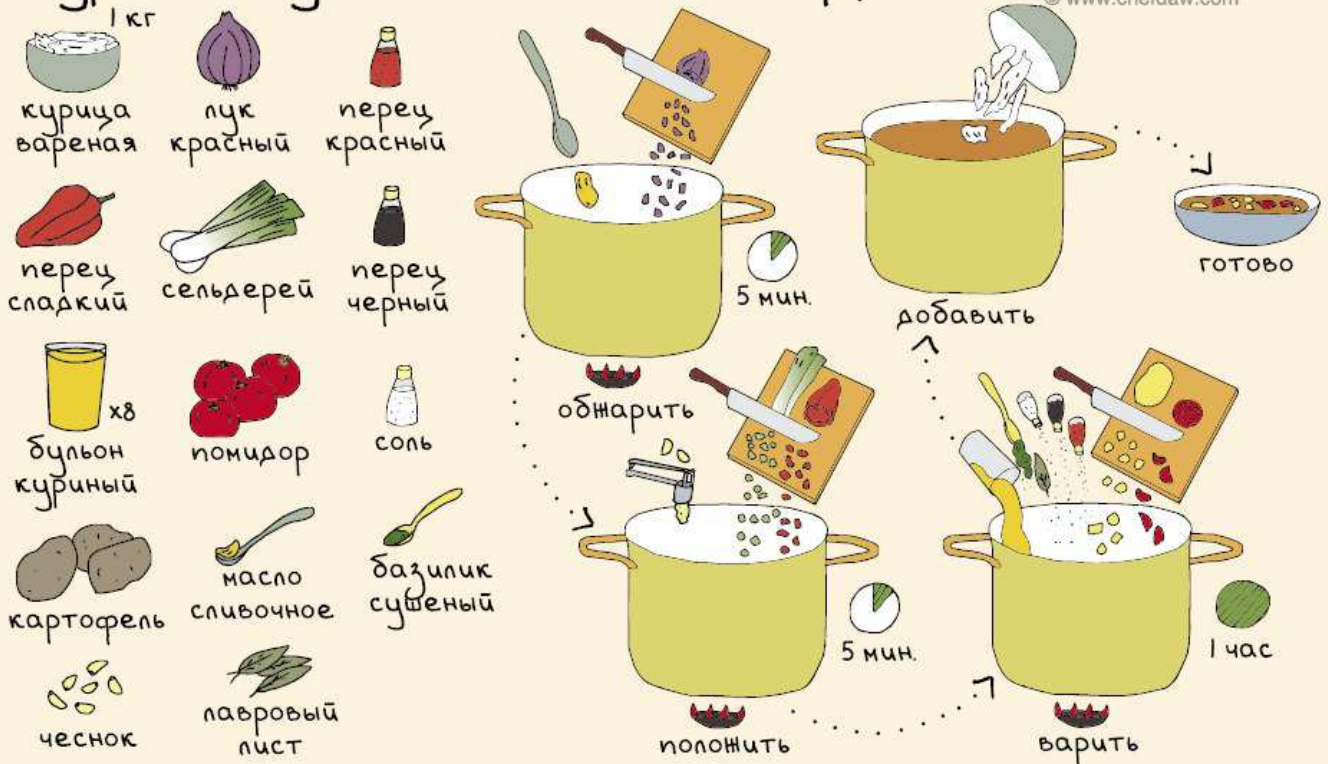
Куриная печень в тесте

Chef-daw



Куриный суп с томатами и перцем

Chef-daw
© www.chefdaw.com



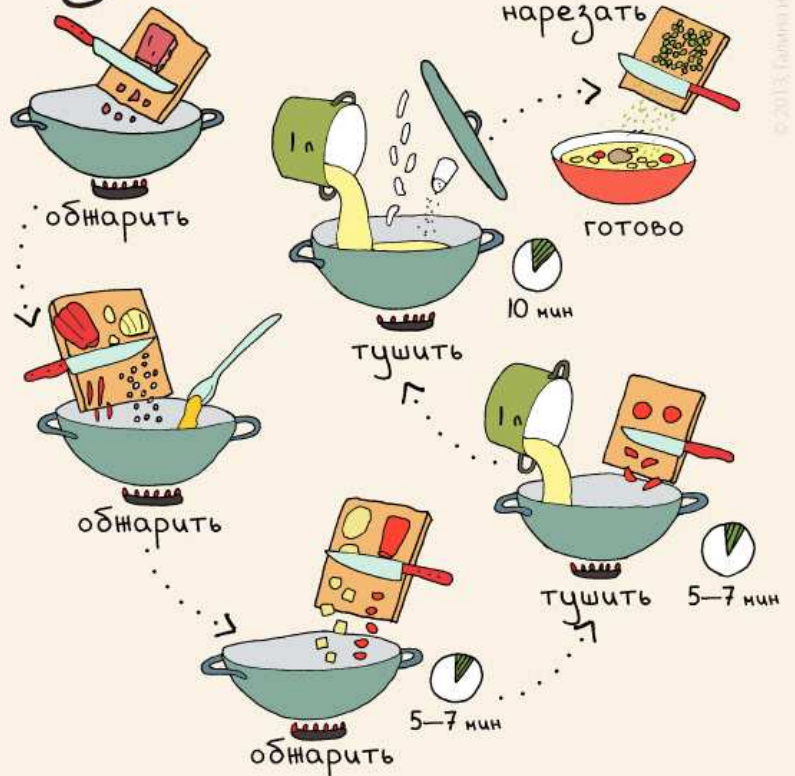
Куриная печень с яблоками

- печень куриная 300 г
- лук
- лук зеленый
- перец болгарский
- паприка молотая
- вода x2
- масло растительное x1,5
- яблоки
- соль и перец



Куриный суп в казане

- куриный бульон 2 л
- вареная курица 300 г
- помидоры черри
- корейка 30 г
- лук
- петрушка
- болгарский перец
- чеснок
- растительное масло x2
- картофель
- морковь
- соль



Курица запеченная с луком и горчицей Chef-daw

© 2014, Галина и Стас Хабаровы



Курица в кефире с картофелем Chef-daw

