

Рецепты из курицы в домашних условиях. 202 рецепта



Вера Надежда



Вера Надежда

Рецепты из курицы в домашних условиях. 202 рецепта

<https://litres.ru/74614448>

SelfPub; 2026

Аннотация

Курица в домашних условиях — это просто! В этой книге привычный продукт превращается в маленькие кулинарные открытия. Здесь собраны классические рецепты из курицы и современные идеи: курица с грибами рецепт, курица с овощами рецепт, курица с сыром рецепт. Каждый найдёт рецепт вкусной курицы: сочные крылья, хрустящие ножки, ароматный рецепт курицы в духовке, наваристый рецепт супа с курицей, лёгкий рецепт салата с курицей, сытный рецепт плова с курицей и рис с курицей рецепт. Понятные инструкции, списки ингредиентов и идеи для подачи. Книга подойдёт и новичкам, и опытным кулинарам. «Рецепты из курицы в домашних условиях» — это приглашение в мир, где обычная курица становится фирменным блюдом, а кухня — местом для тепла, творчества и удовольствия.

Содержание

О книге	4
Рецепты первых блюд	6
Сырный суп с курицей, сосисками и рисом: кремовая нежность для всей семьи	7
Суп с копчёной курицей и стручковой фасолью: яркое первое блюдо с лёгким дымком	10
Куриный суп «По-лагмански» с баклажанами, болгарским перцем и спагетти	14
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Рецепты из курицы в домашних условиях. 202 рецепта

О книге

Курица — это универсальный продукт, который умеет быть и будничным ужином, и главным блюдом праздничного стола. В этой книге я постаралась собрать всё самое лучшее: от наваристых супов до изысканной выпечки, от сытных вторых блюд до лёгких салатов и закусок. Каждый рецепт проверен, описан понятно и с любовью.

Для удобства я разделила книгу на четыре больших раздела:

Рецепты первых блюд — супы, борщи, рассольники, ка-
льи, чихиртма, бозартма и другие согревающие блюда. Они
наваристые, ароматные и созданы, чтобы собирать семью за
столом.

Рецепты вторых блюд — запечённая и тушёная кури-
ца, рагу, жаркое, котлеты, рулетики, паста и многое другое.
Здесь вы найдёте и быстрые ужины, и блюда для особых слу-
чаев.

Рецепты изделий из теста — пироги, пирожки, расстегаи,

киши, запеканки, галеты и штрудели. Выпечка с курицей всегда сытна и аппетитна, а тесто может быть самым разным — от песочного до дрожжевого.

Рецепты салатов и закусок — слоёные салаты, лёгкие закуски, рулеты, канапе и праздничные варианты. Они украсят любой стол и удивят гостей.

Я надеюсь, что эта книга станет вашей надёжной помощницей на кухне. Готовьте с удовольствием, экспериментируйте, добавляйте что-то своё — и пусть аромат курицы собирает ваших близких за столом так же, как когда-то собирал моих.

Приятного аппетита и вдохновения!

Вера Надежда

Рецепты первых блюд

**Сырный суп с курицей,
сосисками и рисом: кремовая
нежность для всей семьи**



4–5 порций · 40 минут

Этот суп — настоящий любимец домашней кухни. Нежный, бархатистый, с плавленым сыром, который превращает обычный куриный бульон в кремовое облако. Сосиски добавляют сытность и тот самый вкус, который обожают дети, рис — густоту, а обжаренные лук с морковью — уютный аромат. Готовится просто, а съедается до последней ложки. Особенно хорош для тех, кто любит сырны супы с мягким, насыщенным вкусом.

Ингредиенты:

Куриное бедрышко — 1 шт.

Картофель — 2 шт.

Сыр плавленый — 100 г

Рис — 1/4 стакана

Масло растительное — 2 ст. ложки

Морковь — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

Сосиски с сыром (или без него) — 2 шт.

Соль — по вкусу

Перец чёрный молотый — по вкусу

Зелень (укроп, петрушка) — по вкусу

Приготовление:

Куриное бедрышко положите в 2-литровую кастрюлю, залейте водой доверху. Доведите до кипения и варите до готовности, около 15 минут.

Лук очистите и мелко порубите. Морковь натрите на тёрке. Обжарьте лук с морковью на растительном масле до золотистого цвета.

Сосиски нарежьте колечками. Картофель нарежьте кубиками. Рис промойте.

Достаньте мясо из кастрюли, бульон оставьте на плите. Мясу дайте остыть.

В бульон всыпьте рис и картофель, посолите, поперчите и варите около 10 минут.

Сыр натрите на тёрке. Остывшее мясо нарежьте небольшими кусочками.

В кастрюлю с супом выложите нарезанное мясо, обжаренные лук и морковь, сосиски и сыр. Готовьте до мягкости картофеля, примерно 5 минут.

Подавайте суп с зеленью. Приятного аппетита!

Суп с копчёной курицей и стручковой фасолью: яркое первое блюдо с лёгким дымком



5 порций · 50 минут

Этот суп сразу притягивает взгляд: оранжевая морковь, красный сладкий перец, зелёная стручковая фасоль — настоящая палитра в тарелке. Копчёная курица добавляет лёгкий аромат дымка, но при этом не заглушает вкус овощей, а мягко его подчёркивает. Бульон получается наваристым, но не тяжёлым, с тёплой пряной ноткой куркумы и кориандра. Готовится просто, а на обед выглядит и звучит по-настоящему аппетитно.

Ингредиенты (на 5 порций):

Картофель — 400 г

Куриная грудка копчёная — 200 г

Фасоль стручковая (замороженная) — 180 г

Перец сладкий — 80 г

Лук репчатый — 60 г

Морковь — 60 г

Чеснок — 1 зубчик

Масло растительное — 40 мл

Лавровый лист — 1 шт.

Чеснок сушёный — 0,25 ч. ложки

Куркума молотая — 0,25 ч. ложки

Кориандр молотый — 0,25 ч. ложки

Соль — по вкусу

Перец чёрный молотый — по вкусу

Вода — 2 л

Приготовление:

Подготовьте все ингредиенты. Вместо копчёной грудки можно взять копчёный окорочок или бёдрышко. Замороженную стручковую фасоль размораживать не нужно.

Картофель очистите и нарежьте небольшими кубиками. Залейте в кастрюле чистой холодной водой (2 л) и поставьте на сильный огонь. Когда вода закипит, убавьте нагрев до минимума и варите картофель до мягкости, 20–25 минут.

Лук, морковь, сладкий перец и зубчик чеснока очистите. Лук нарежьте маленькими кубиками, морковь и перец — соломкой, чеснок мелко порубите ножом.

В сковороде разогрейте растительное масло, выложите лук, морковь и сладкий перец. Обжарьте овощи 5 минут на сильном огне, часто помешивая. Затем добавьте чеснок и обжарьте ещё 30 секунд. Снимите сковороду с огня.

Копчёное куриное филе нарежьте соломкой. Если используете мясо на кости, отделите его от костей и мелко нарежьте.

Картофель сварился — посолите навар. Переложите в него зажарку.

Сразу добавьте замороженную стручковую фасоль, а вслед за ней — копчёное куриное мясо.

Доведите суп до кипения и проварите на медленном огне под крышкой 5 минут.

Добавьте лавровый лист, сушёный чеснок, чёрный молотый перец, куркуму и молотый кориандр.

Снова доведите суп до кипения, убавьте огонь до мини-

му и варите под крышкой ещё 3 минуты.

Снимите кастрюлю с плиты. Подавайте суп горячим, как первое блюдо на обед. Приятного аппетита!

Куриный суп «По- лагмански» с баклажанами, болгарским перцем и спагетти



6 порций · 1 час 25 минут

Этот суп напоминает лагман, только готовится проще и из привычных продуктов. Наваристый куриный бульон, много овощей, обжаренных до золотистости, тёплые специи с зирой и имбирём, лёгкая острота и спагетти вместо традиционной лапши. Баклажаны делают блюдо сытным и мягким, помидоры добавляют свежую кислинку, а острый перец — пикантную нотку. Получается яркое, ароматное первое блюдо, которое согревает и насыщает.

Ингредиенты:

Куриный окорочок — 350–400 г

Баклажаны — 220 г

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.