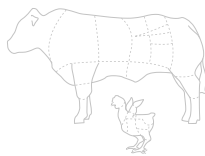


КОТЛЕТЫ НЕЖНЫЕ

«Дворянские»

Состав:

говядина, мясо птицы, лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

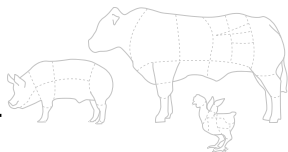
Котлеты обжаривают на сковороде с жиром или маслом при температуре 130—150 градусов до образования румяной корочки или ставят в горячую духовку (микроволновую печь) на 10—15 минут до полной готовности.

На гарнир можно использовать рис или картофель.

КОТЛЕТЫ фаршированные печенью

Состав:

говядина, печень говяжья, свинина, мясо птицы, лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Котлеты готовят на сковороде или в духовке. На разогретую и смазанную жиром (маслом) сковороду выкладывают котлеты и жарят до готовности либо выкладывают на смазанный жиром (маслом) противень и жарят, поливая мясным соком, до полной готовности.

На гарнир можно использовать гречневую кашу или тушеные овощи.

Котлеты

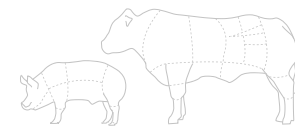




КОТЛЕТЫ мясогрибные

Состав:

говядина, свинина, грибы,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Котлеты жарят на разогретой сковороде,
смазанной жиром (маслом), до полной готовности.
Подают с гарниром, поливают маслом или соусом.

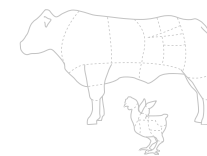
*На гарнир можно использовать отварные макаронные
изделия, жареный или отварной картофель.
Соусы — томатный, сметанный, сметанный с луком.*



КОТЛЕТЫ С ПАПРИКОЙ «Дворянские»

Состав:

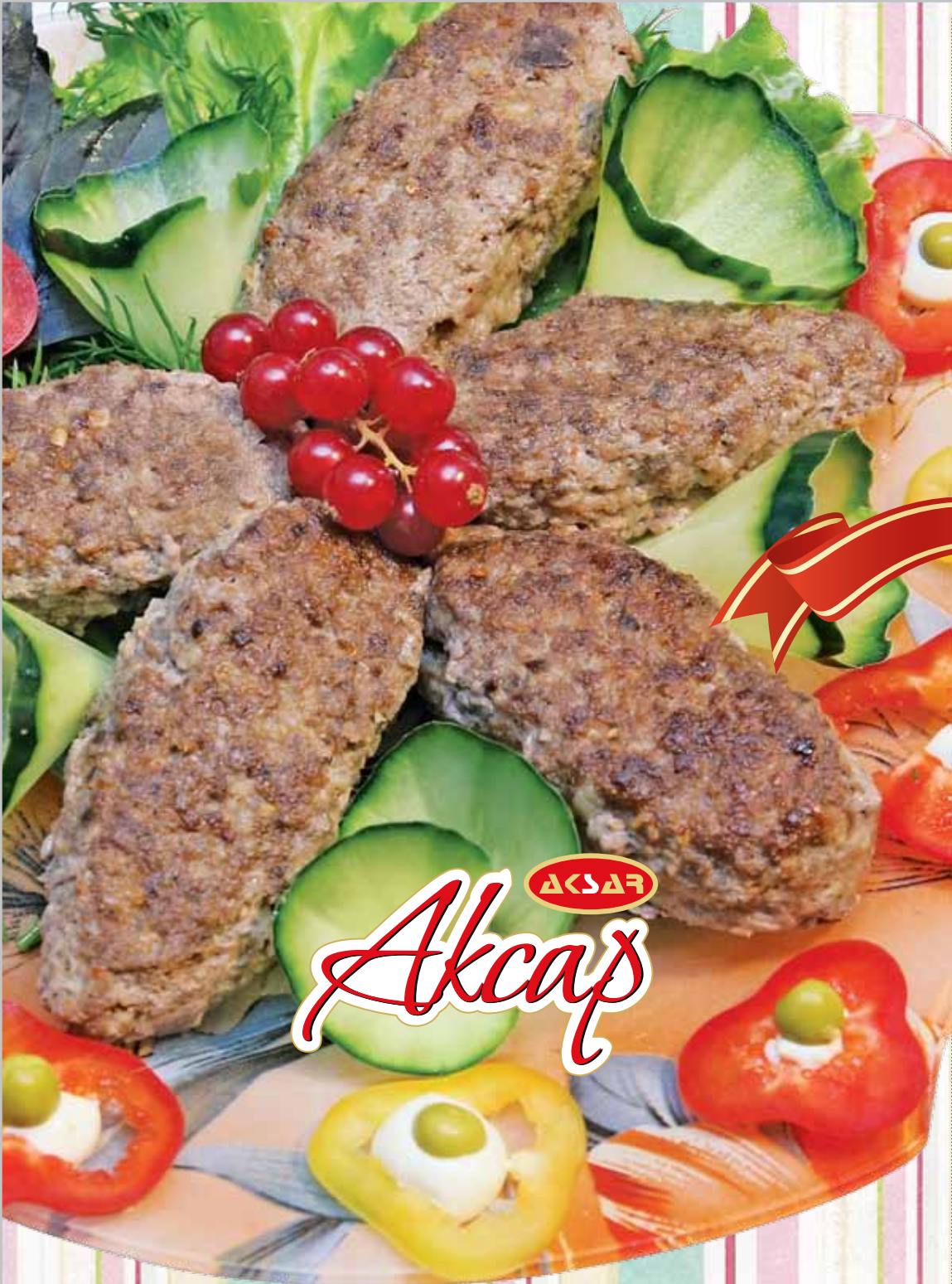
говядина, мясо птицы,
лук репчатый, паприка, соль, специи.



Способ приготовления

Котлеты обжаривают на сковороде с жиром (маслом)
при температуре 130—150 градусов до образования
румяной корочки, а затем дожаривают на медленном
огне до полной готовности. Прожаренные котлеты
при нажиме на них выделяют бесцветный,
прозрачный сок.

*При подаче можно использовать томатный или
сметанный соус. Гарниры — каши рассыпчатые,
отварные бобовые, капуста тушеная и т. д.*



КОТЛЕТЫ «По-турецки»

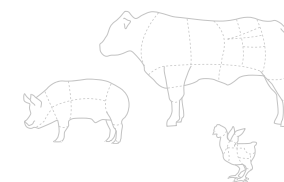
Состав:

говядина, свинина, мясо птицы, соль, специи.

Способ приготовления

Котлеты обжаривают на сковороде с жиром (маслом) при температуре 130—150 градусов до образования румяной корочки, а затем ставят в горячую духовку на 5—8 минут либо дожаривают на медленном огне на сковороде.

*На гарнир можно использовать рассыпчатую рисовую или гречневую кашу, жареный картофель и т. д.
Посыпают зеленью петрушки или укропа.
Соусы — томатный, сметанный, сметанный с луком.*



КОТЛЕТЫ «Мясное ассорти»

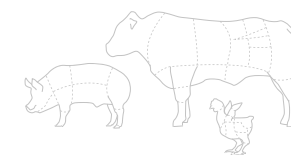
Состав:

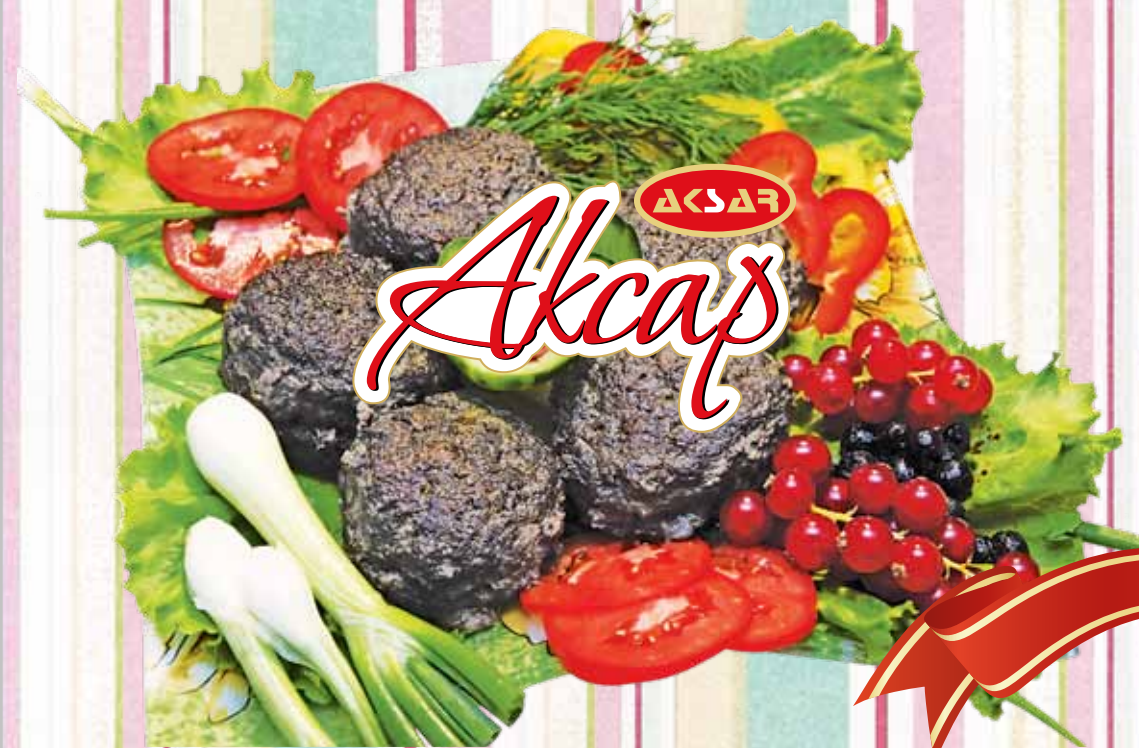
говядина, свинина, мясо птицы,
лук репчатый, соль, специи.

Способ приготовления

Котлеты обжаривают на сковороде с жиром (маслом) при температуре 130—150 градусов до образования румяной корочки, а затем дожаривают на медленном огне до полной готовности. Прожаренные котлеты при нажиме на них выделяют бесцветный, прозрачный сок.

На гарнир можно использовать отварные макаронные изделия, жареный или отварной картофель, картофельное пюре. Дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, ягоды, маринованные овощи.

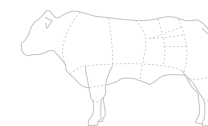




КОТЛЕТЫ ПЕЧЕНОЧНЫЕ

Состав:

печень говяжья, сердце говяжье,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Котлеты обжаривают на сковороде с жиром (маслом) при температуре 130—150 градусов до образования румяной корочки, а затем дожаривают на медленном огне до полной готовности. Подавать с гарниром и соусом.

На гарнир можно использовать рассыпчатые каши, все виды картофеля (отварной, во фритюре, пюре, в молоке), свеклу и капусту тушеные.



КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ «По-домашнему»

Состав:

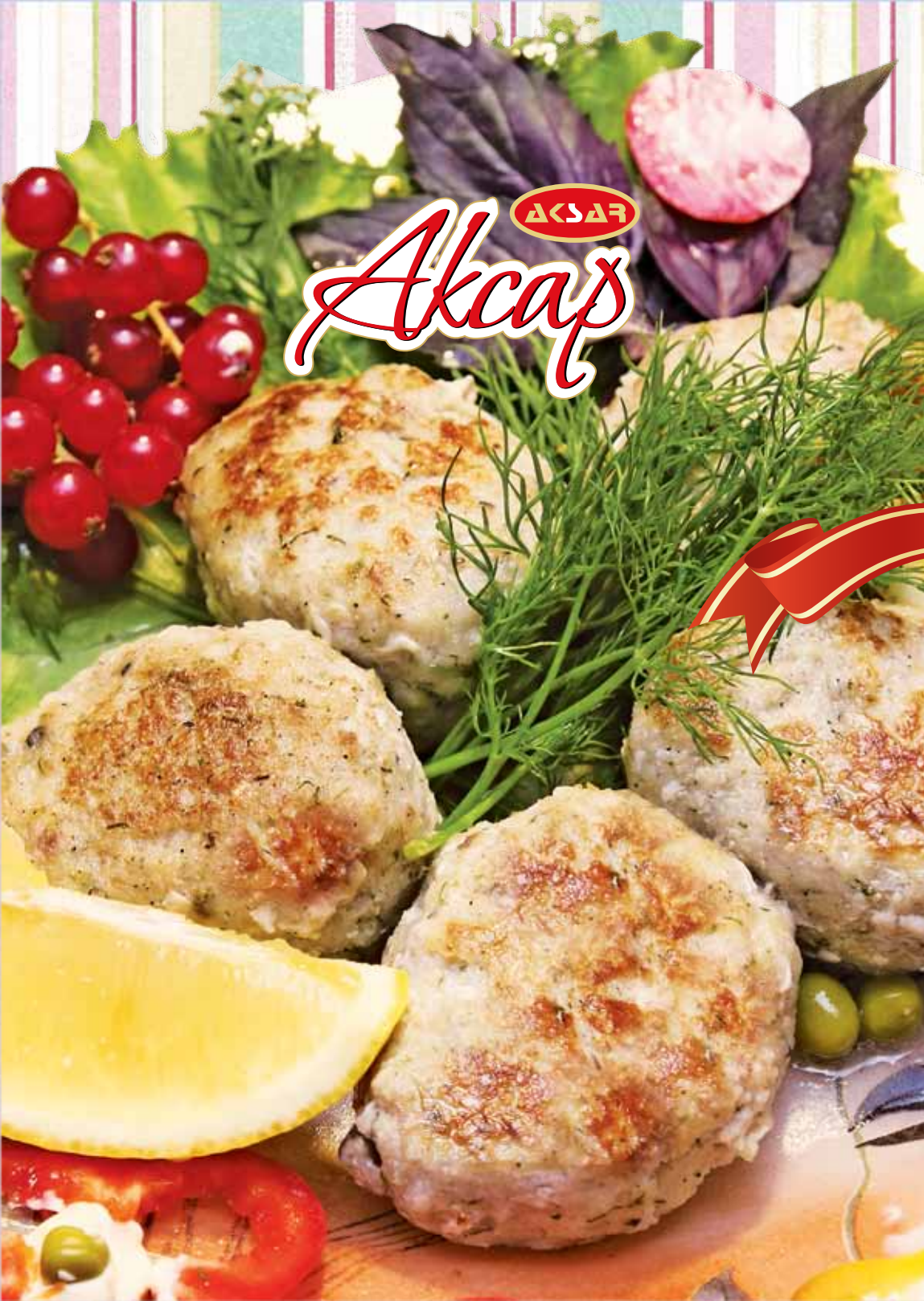
филе сома, филе щуки, яйцо куриное,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Перед подачей на стол котлеты жарят на разогретой с жиром (маслом) сковороде до образования на поверхности румяной корочки (10 минут) либо ставят в духовку (микроволновую печь) на 10—15 минут и доводят до полной готовности.

Готовые котлеты подают на блюде с гарниром (картофель отварной или пюре и отварные овощи) и с томатным или сметанным соусом.



АКСАР
Акса́р

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ с укропом «По-домашнему»

Состав:

филе сома, филе щуки, яйцо куриное,
лук репчатый, зелень, соль, специи.



Способ приготовления

Перед подачей на стол котлеты жарят на разогретой с жиром (маслом) сковороде до образования румяной корочки (10 минут) либо ставят в духовку (микроволновую печь) на 10—15 минут и доводят до готовности.

В качестве гарнира можно использовать рис отварной. При желании можно добавить соусы.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ с капустой «По-домашнему»

Состав:

филе сома, филе щуки, яйцо куриное,
лук репчатый, капуста жареная, морковь тушеная,
масло растительное, соль, специи.



Способ приготовления

Котлеты жарят на разогретой с жиром (маслом) сковороде до образования румяной корочки (10 минут), затем ставят в духовку (микроволновую печь) на 5—10 минут и доводят до готовности или дожаривают на медленном огне на сковороде.

В качестве гарнира используют каши рассыпчатые (рисовую, гречневую). Посыпают котлеты зеленью петрушки или укропа.

Котлеты
АКСАР

АКСАТ
Акса́т



ТЕФТЕЛИ «Дворянские»

Состав:

говядина, свинина, рис отварной,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Тефтели обжаривают до образования корочки со всех сторон на сковороде, перекладывают в неглубокую посуду в 1—2 ряда, можно добавить пассированную морковь с луком, затем заливают соусом, разбавленным водой, и тушат 20—25 минут. Подают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

*Гарниры — каши рассыпчатые, отварной картофель или картофельное пюре.
Соусы — томатный или сметанный с томатом.*

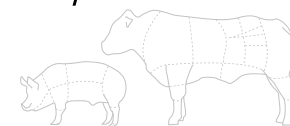
*Парадный обед для
родных и друзей...*



АКСАР
Аксар

ФРИКАДЕЛЬКИ «Дворянские»

Состав:
говядина, свинина, лук репчатый,
соль, специи.

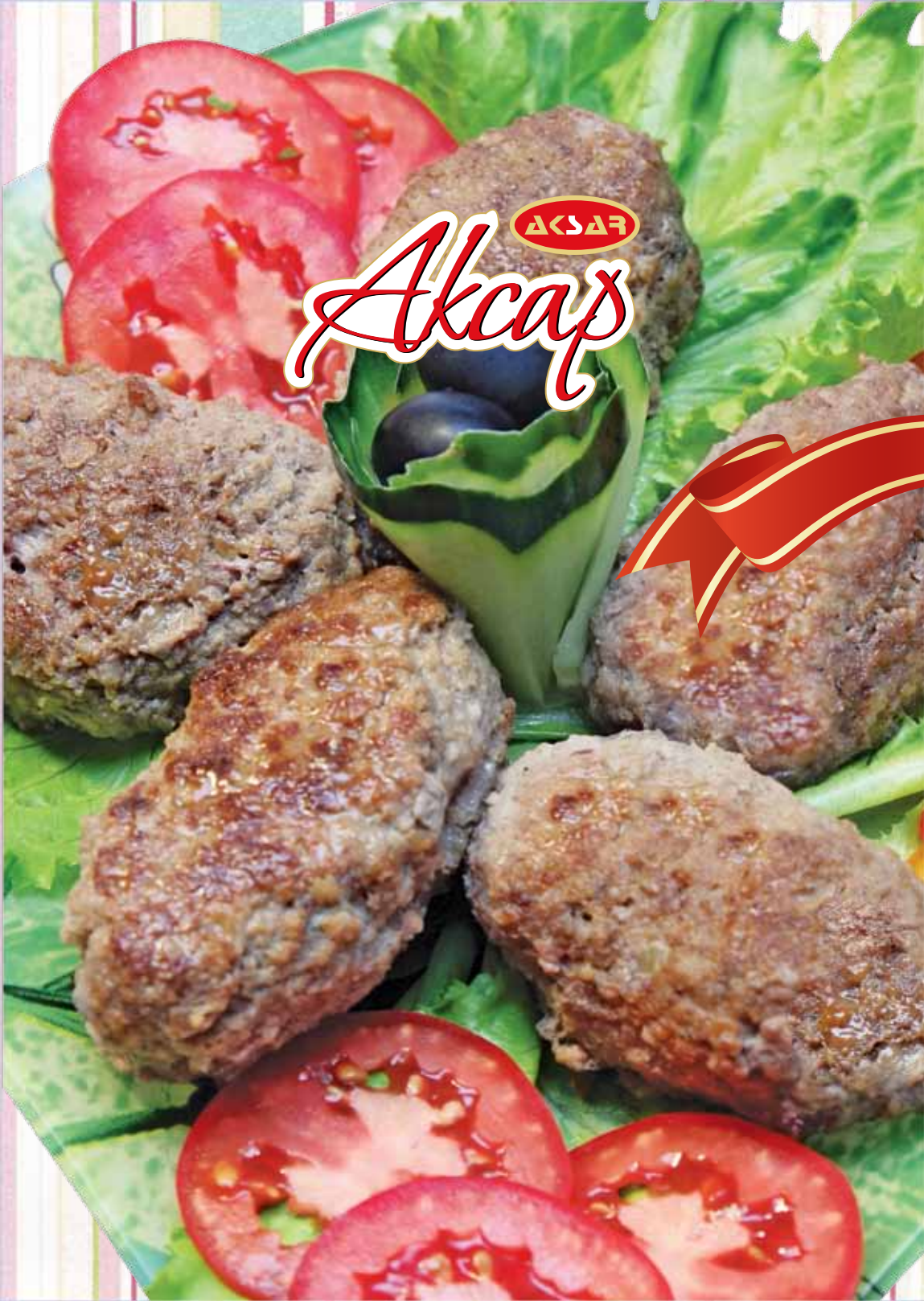


Способ приготовления
Фрикадельки варят в небольшом количестве
воды в течение 15 минут. Подают в тарелке,
заливают прозрачным мясным бульоном.
Можно использовать для приготовления
различных супов.

*Фантазируйте
со вкусом!*

Фрикадельки

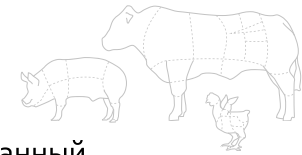




ЗРАЗЫ мясокартофельные

Состав:

говядина, свинина,
мясо птицы,
картофель отварной,
лук репчатый пассированный,
соль, специи.

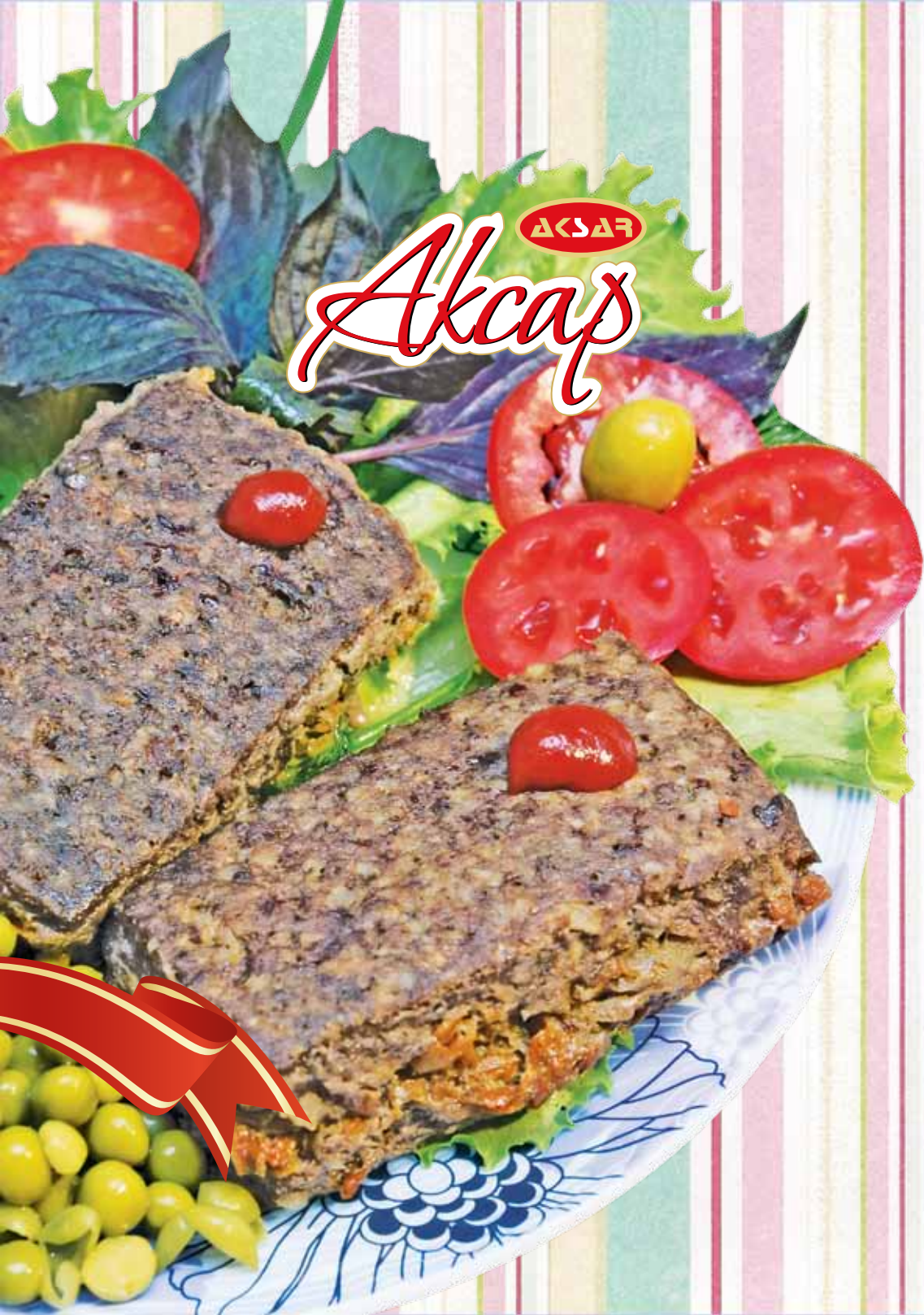


Способ приготовления.

Зразы обжаривают с обеих сторон на сковороде с жиром (маслом) до образования румяной корочки при температуре 130—150 градусов, а затем дожаривают на медленном огне до полной готовности. Зразы можно приготовить в духовке (микроволновой печи): на смазанный жиром или маслом противень выкладывают зразы и жарят их до образования золотистой корочки, затем добавляют сырный соус и запекают до полной готовности. Подают с гарниром и соусом.

На гарнир можно использовать рассыпчатые каши, все виды картофеля (отварной, во фритюре, пюре, в молоке), макароны, свеклу и капусту тушеные.



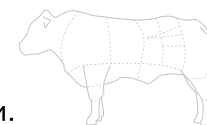


АКСАР
Акса́р

ЗРАЗЫ печеночные с морковью

Состав:

печень говяжья, сердце говяжье,
лук репчатый, морковь, соль, специи.



Способ приготовления

Зразы обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки на сковороде с жиром (маслом) при температуре 130—150 градусов, а затем на медленном огне дожаривают до полной готовности. Зразы можно приготовить в духовке: на смазанный жиром или маслом противень выкладывают зразы и жарят их до образования золотистой корочки, затем добавляют сметанный соус и тушат до полной готовности.

Подают с гарниром и соусом, в котором они тушились. На гарнир можно использовать рассыпчатые каши, все виды картофеля (отварной, во фритюре, пюре, в молоке), свеклу и капусту тушеные.

ЗРАЗЫ картофельные с курицей

Состав:

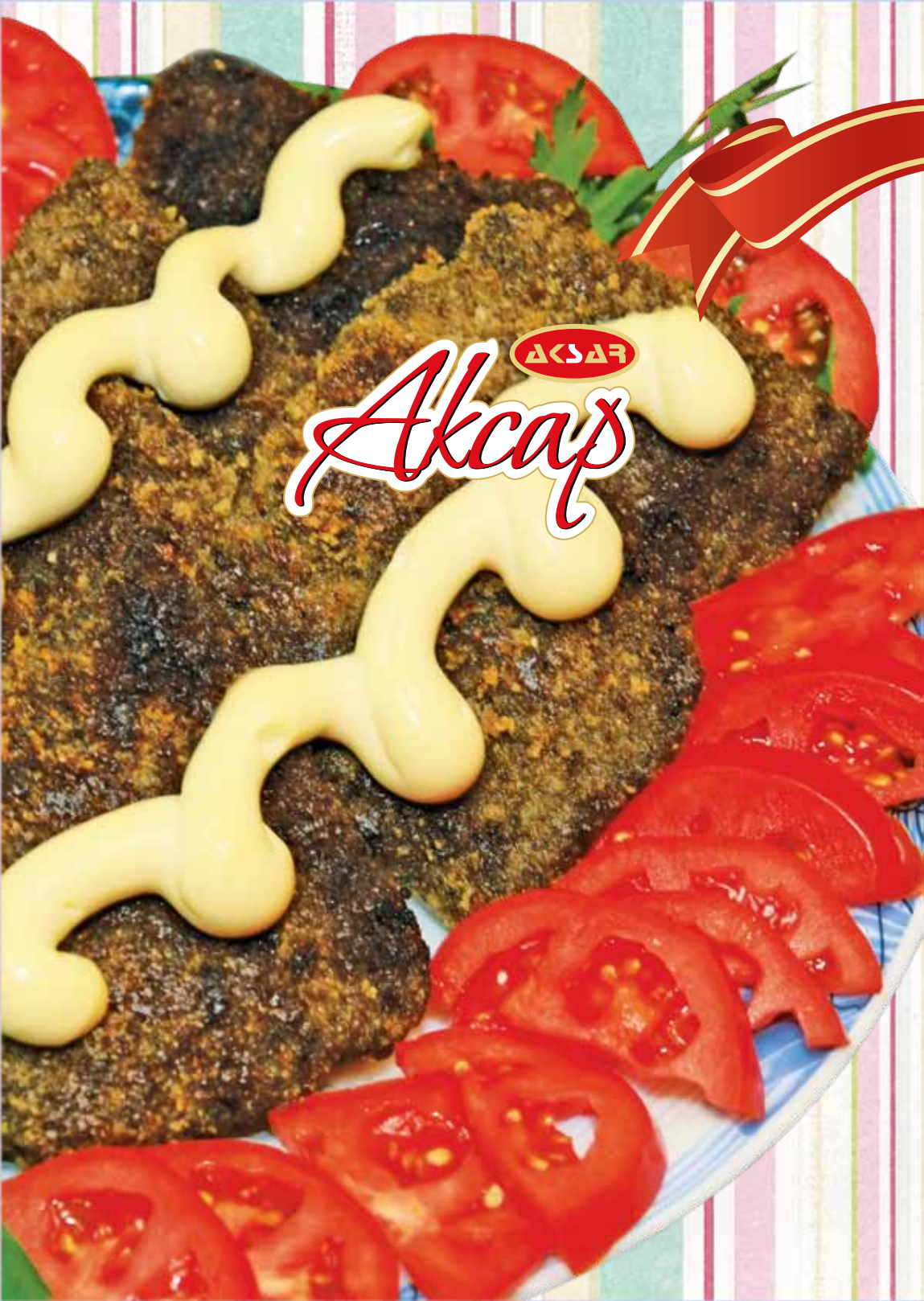
мясо птицы вареное, картофель отварной,
лук репчатый и морковь жареные, соль, специи.



Способ приготовления

Зразы обжаривают с двух сторон до золотистой корочки на сковороде, смазанной жиром или маслом (маргарином). При подаче на стол зразы укладывают на тарелку или блюдо, поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно можно подать сметану или соус (томатный, сметанный или грибной).

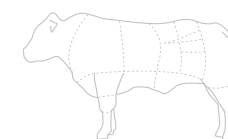
Зразы
АКСАР



ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ в панировке

Состав:

печень говяжья,
сухари панировочные,
соль, специи.



Способ приготовления

Печень обжаривают с двух сторон до золотистой корочки на горячей сковороде, смазанной жиром или маслом (маргарином). Не следует пережаривать печень, так как при этом она утрачивает сочность и становится плотной и жесткой. Признаком готовности является отсутствие красноты на разрезе толстой части куска.

Печень, политую маслом, подают с жареным картофелем, отварным рисом или с рассыпчатой гречневой кашей. На печень кладут жареный (кольцами) во фритюре лук.



МЯСО ЦЫПЛЕНКА в панировке

Состав:

мясо цыпленка,
сухари панировочные,
соль, специи.



Способ приготовления

Цыпленка жарят на сковороде с небольшим количеством масла до золотистого цвета по 3—4 минуты с каждой стороны. Готовое блюдо сразу же подают на стол с зеленым салатом.

Легко и просто!

Магсо
АКСАР

АКСАР
Аксар

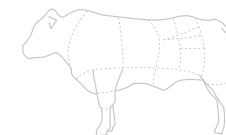
АКСАР
Аксар



КОЛБАСКИ печеночные

Состав:

говядина, печень говяжья,
лук репчатый,
морковь свежая,
соль, специи.



Способ приготовления

Вкуснее всего колбаски получаются на мангале. Если колбаски лежат в морозильнике, их необходимо предварительно разморозить. Для красивой румяной корочки колбаски можно обмазать кетчупом, горчицей или томатным соусом. Обжарка на средних углях займет не более 20 минут. Для приготовления колбасок на сковороде сначала нужно отварить их в кипящей воде в течение 20 минут, затем промокнуть салфеткой и выложить на скворчащую маслом сковороду. Обжаривать на среднем огне 2—3 минуты.

*У голода
нет шансов!*

Колбаски





КОНВЕРТИКИ (с курицей и грибами) «Изысканные»

Состав:

курица отварная, грибы жареные,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Готовят конвертики в духовке. На смазанный растительным маслом (жиром) противень укладывают конвертики вниз швом, смазывают майонезом (сметаной или соусом), посыпают тертым сыром и готовят в разогретой духовке в течение 40 минут.

На гарнир подают картофель в любом виде (отварной или жареный, пюре), тушеные овощи.

АКСАР
Акса́р

Гармония вкуса...

КОНВЕРТИКИ

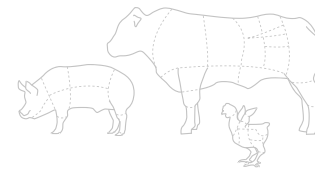




ГОЛУБЦЫ ленивые «Дворянские»

Состав:

говядина, свинина,
мясо птицы,
капуста белокочанная,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Голубцы обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки на сковороде с жиром (маслом) при температуре 130—150 градусов или ставят в горячую духовку (микроволновую печь) на 10—15 минут до полной готовности.

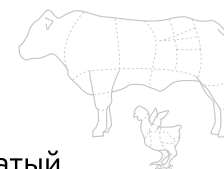
На гарнир можно использовать отварной рис или картофель.

АКСАР
Акса́р

ГОЛУБЦЫ «Дворянские»

Состав:

говядина, мясо птицы, лук репчатый, рис отварной, капуста белокочанная, соль, специи.



Способ приготовления

Голубцы обжаривают на сковороде до золотистой корочки, перекладывают в глубокую посуду, добавляют пассированную морковь с луком, заливают соусом, разбавленным водой, и тушат 20—25 минут. Подают голубцы с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Гарниры — каши рассыпчатые, отварной картофель или картофельное пюре, макаронные изделия.

Соусы — томатный или сметанный с томатом.

Голубцы



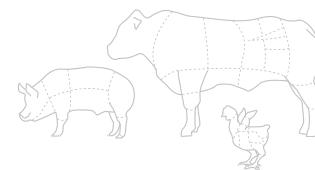


АКСАР
Аксар

ПЕРЕЦ фаршированный «Дворянский»

Состав:

говядина, свинина, мясо птицы,
рис отварной,
перец болгарский,
лук репчатый,
соль, специи.



Способ приготовления

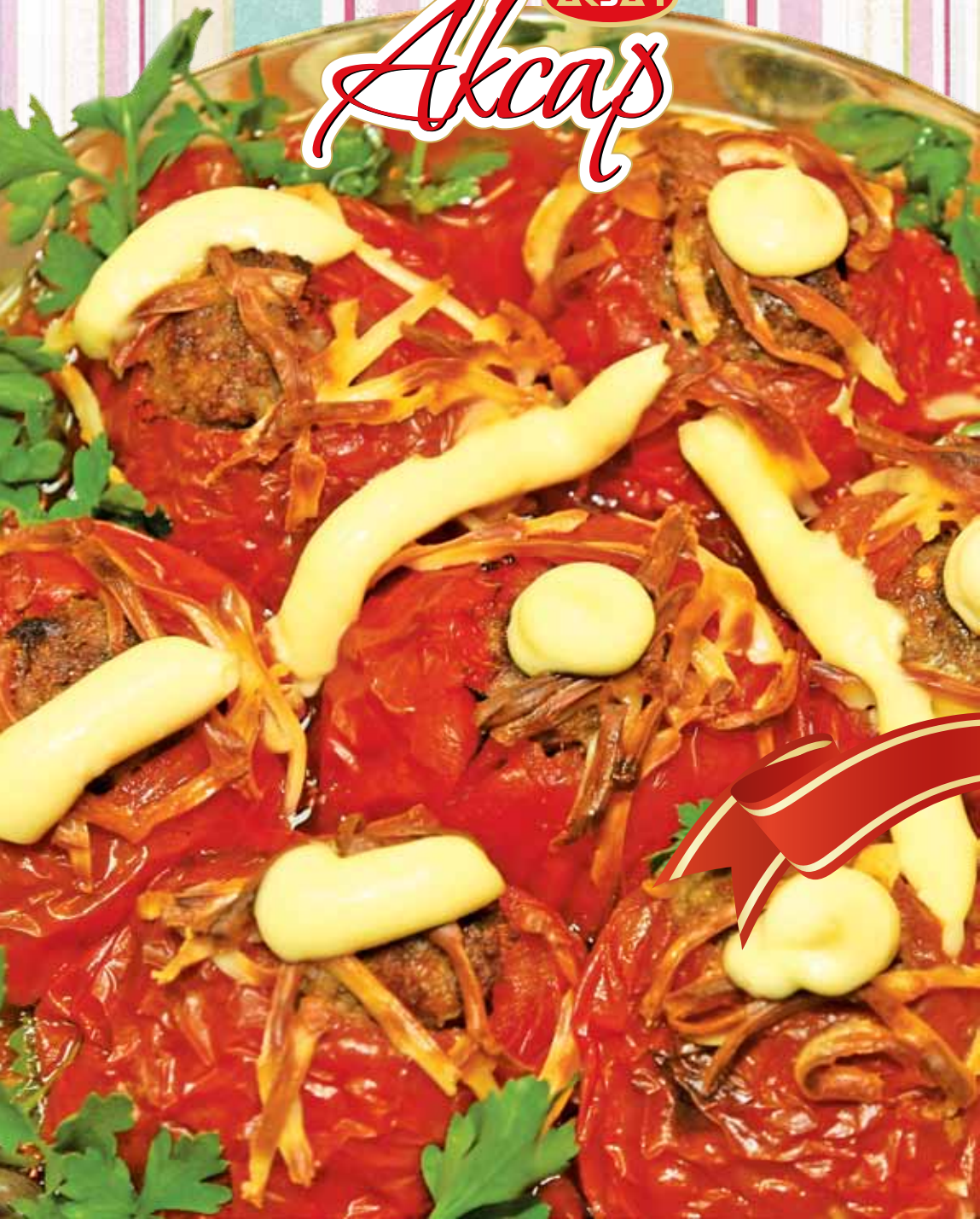
В кастрюле (утятнице) обжаривают тертую морковь и нарезанный лук, добавляют томатный соус и перемешивают.

В кастрюлю выкладывают перцы, наливают воду так, чтобы она доходила до середины перцев, и тушат на среднем огне под крышкой около 40 минут.

Подают со сметаной или соусом, в котором тушились перцы. Можно добавить гарнир.

*Вкусный вид
поднимает аппетит!*

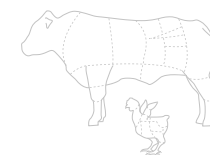
АКСАР
Аксар



ТОМАТЫ фаршированные «Дворянские»

Состав:

говядина, мясо птицы,
рис отварной, помидоры,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Сковороду смазывают растительным маслом и выкладывают фаршированные помидоры, заливают соусом до середины помидоров и тушат. Примерно за 5 минут до готовности помидоры посыпают тертым сыром.

Подают на стол, предварительно украсив зеленью.

*Ждем гостей
каждый день!*





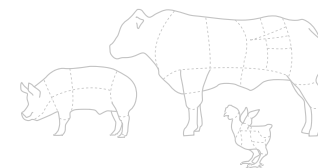
AKSAR
Аксар

ХИНКАЛИ

«Урарту»

Состав:

говядина, свинина, мясо птицы,
мука в/с, яйцо куриное,
лук репчатый, зелень,
соль, специи.



1-й способ приготовления

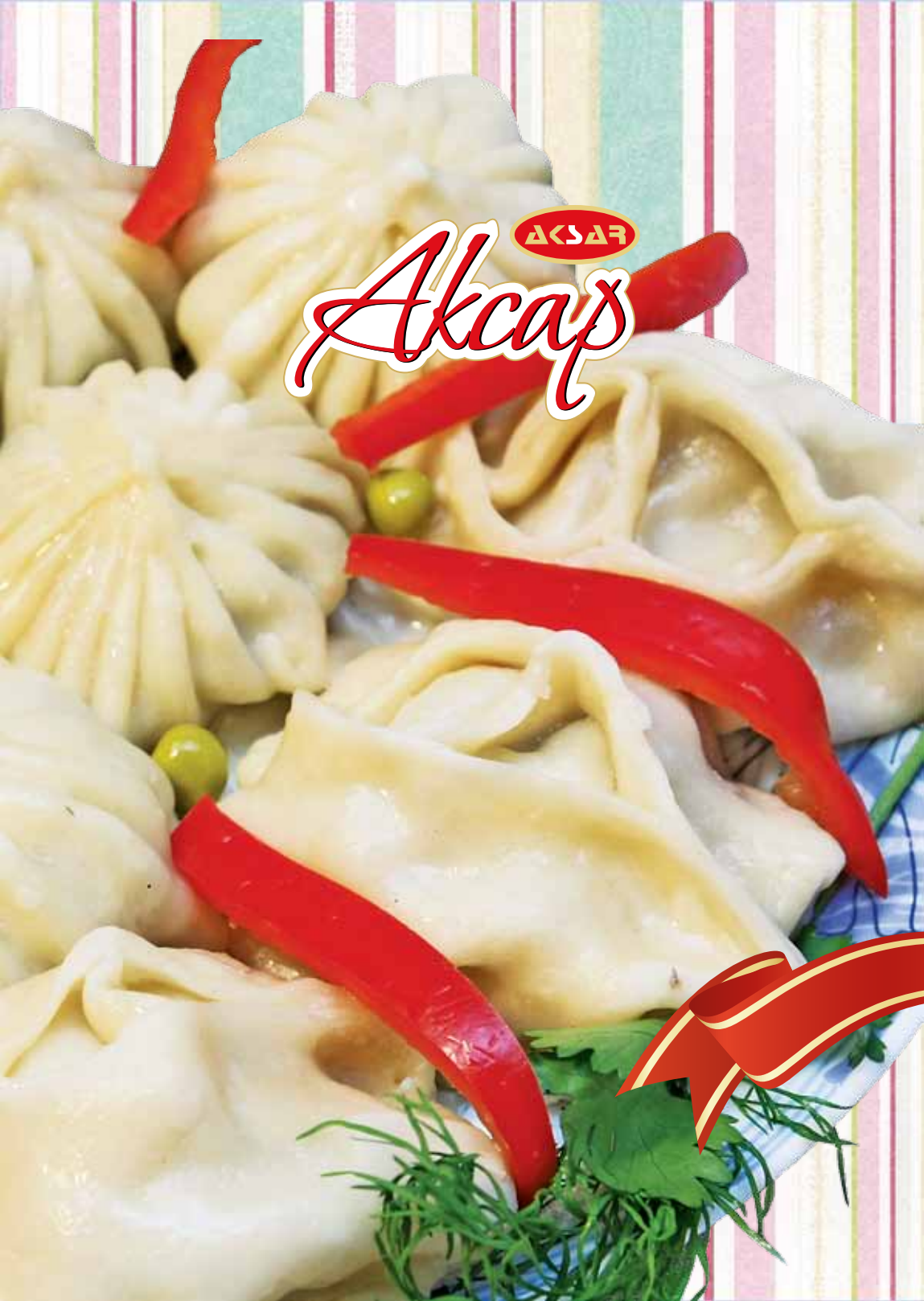
Готовят хинкали в специальной кастрюле — мантоварке. Хинкали выкладывают на листы для мантоварки, предварительно смазанные растительным маслом. Листы ставят в мантоварку, вода в кастрюле должна кипеть. Варятся хинкали 40—45 минут. Подают их, полив томатным соусом, майонезом или сметаной. Можно положить кусочек сливочного масла и посыпать зеленью.

2-й способ приготовления

В глубокой сковороде обжаривают нарезанный лук с морковью, выкладывают хинкали, предварительно добавив воды, и готовят под закрытой крышкой до полного приготовления (25—30 минут) на медленном огне. Подают на стол, предварительно полив соусом и украсив зеленью.

ХИНКАЛИ



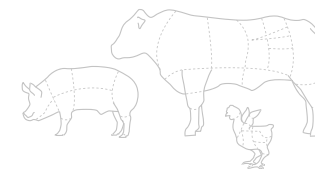


АКСАР
Акса́р

МАНТЫ «Восточные»

Состав:

говядина, свинина,
мясо птицы, мука в/с,
яйцо куриное,
лук репчатый, соль, специи.



Способ приготовления

Готовят манты в специальной кастрюле — мантоварке. Манты выкладывают на листы для мантоварки, предварительно смазанные растительным маслом, ставят листы в мантоварку, вода в кастрюле должна кипеть. Варятся манты 40—45 минут.

Подают манты, полив уксусом или сметаной, можно положить кусочек сливочного масла или посыпать зеленью.

Манты





ВАРЕНИКИ ленивые (сырники) «Дворянские»

Состав:

творог, яйцо куриное,
мука в/с, сахар.

Способ приготовления

На раскаленную, смазанную маслом сковороду выкладывают сырники и жарят с обеих сторон до образования золотистой корочки. Затем уменьшают огонь, накрывают крышкой и доводят до готовности. Когда сырники будут готовы, их выкладывают на бумажные салфетки, чтобы ушел весь лишний жир.

Подают сырники со сметаной или джемом.



Акса́т

ВАРЕНИКИ с творогом «Дворянские»

Состав:

творог, яйцо куриное,
мука в/с, сахар.

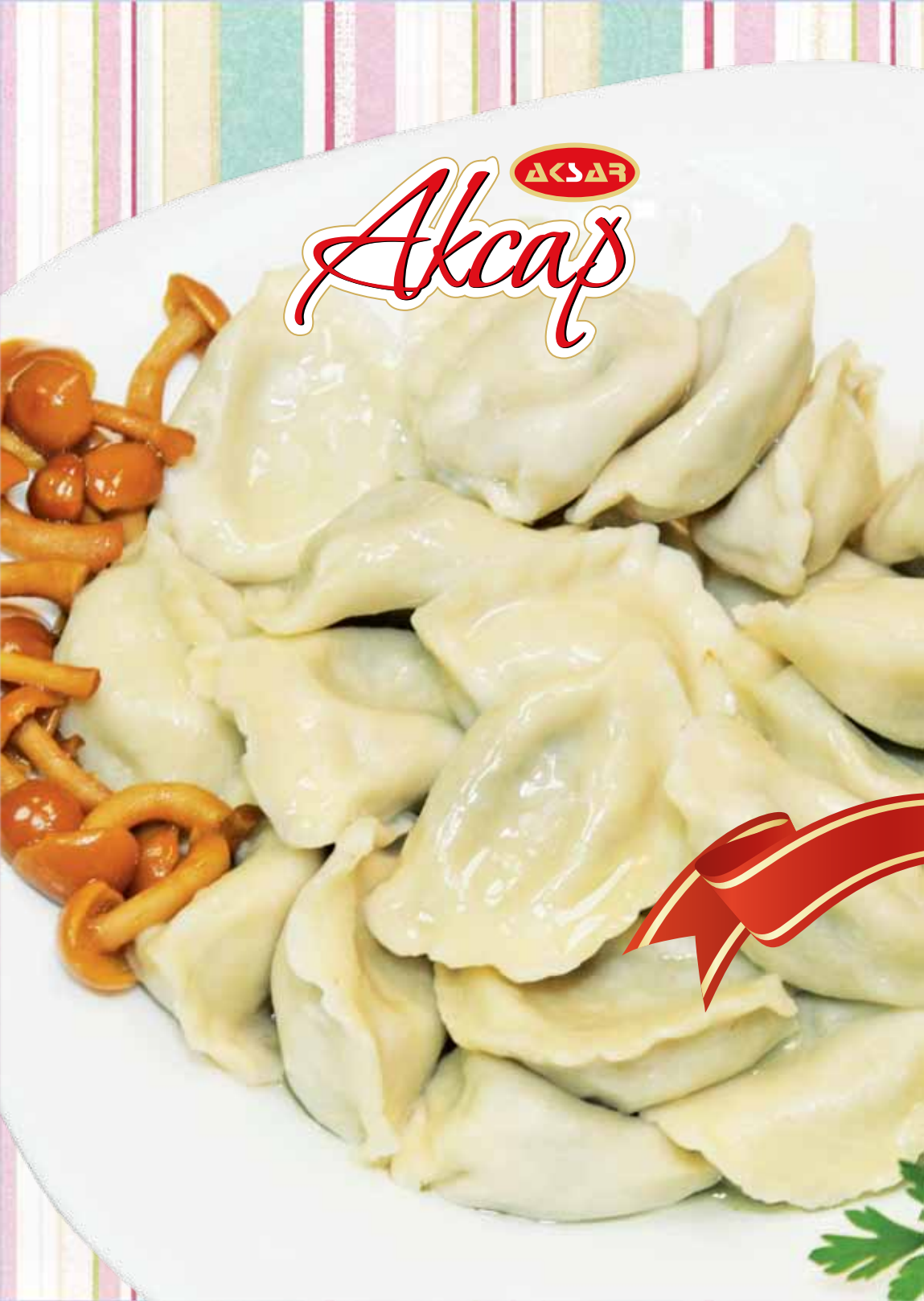
Способ приготовления

Вареники с творогом опускают небольшими партиями в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении около 5—10 минут. Готовые вареники всплывут на поверхность. Вареники выкладывают в сотейник с маслом.

*К столу подают горячими со сметаной
и сахаром.*

Вареники





АКСАР
Акса́р

ВАРЕНИКИ с картофелем, с картофелем и грибами «Дворянские»

Состав:

картофель, грибы, лук репчатый,
мука в/с, соль.

Способ приготовления

Вареники варят в кипящей подсоленной
воде при слабом кипении в течение 10 минут.
Готовые вареники подают с маслом, сметаной,
поджаренным луком.

Рецепт праздника

Вареники
АКСАР



АКСАР
Акса́р

Пельмени
«БОГАТЫРЬ»

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени можно приготовить двумя способами:

1-й способ приготовления

Пельмени опускают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения, варят при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, их варят еще 3—5 или 5—7 минут в зависимости от размера пельменей. Подают пельмени с маслом, сметаной, уксусом, сыром.

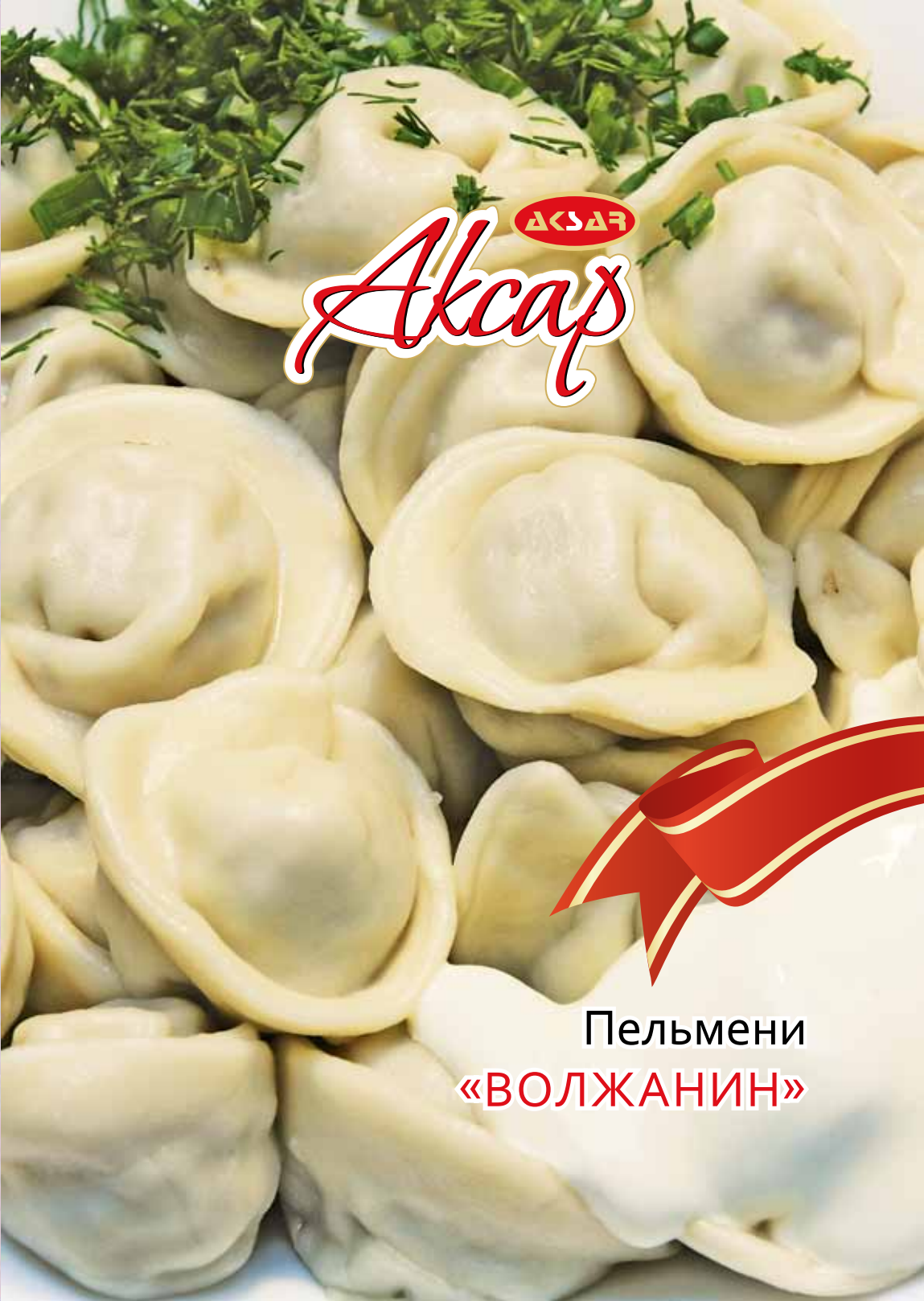
2-й способ приготовления

Пельмени выкладывают на сковороду с разогретым жиром или маслом и жарят до образования золотистого цвета. Готовые пельмени выкладывают на блюдо, поливают сливочным маслом, отдельно подают сметану или кетчуп.

Пельмени



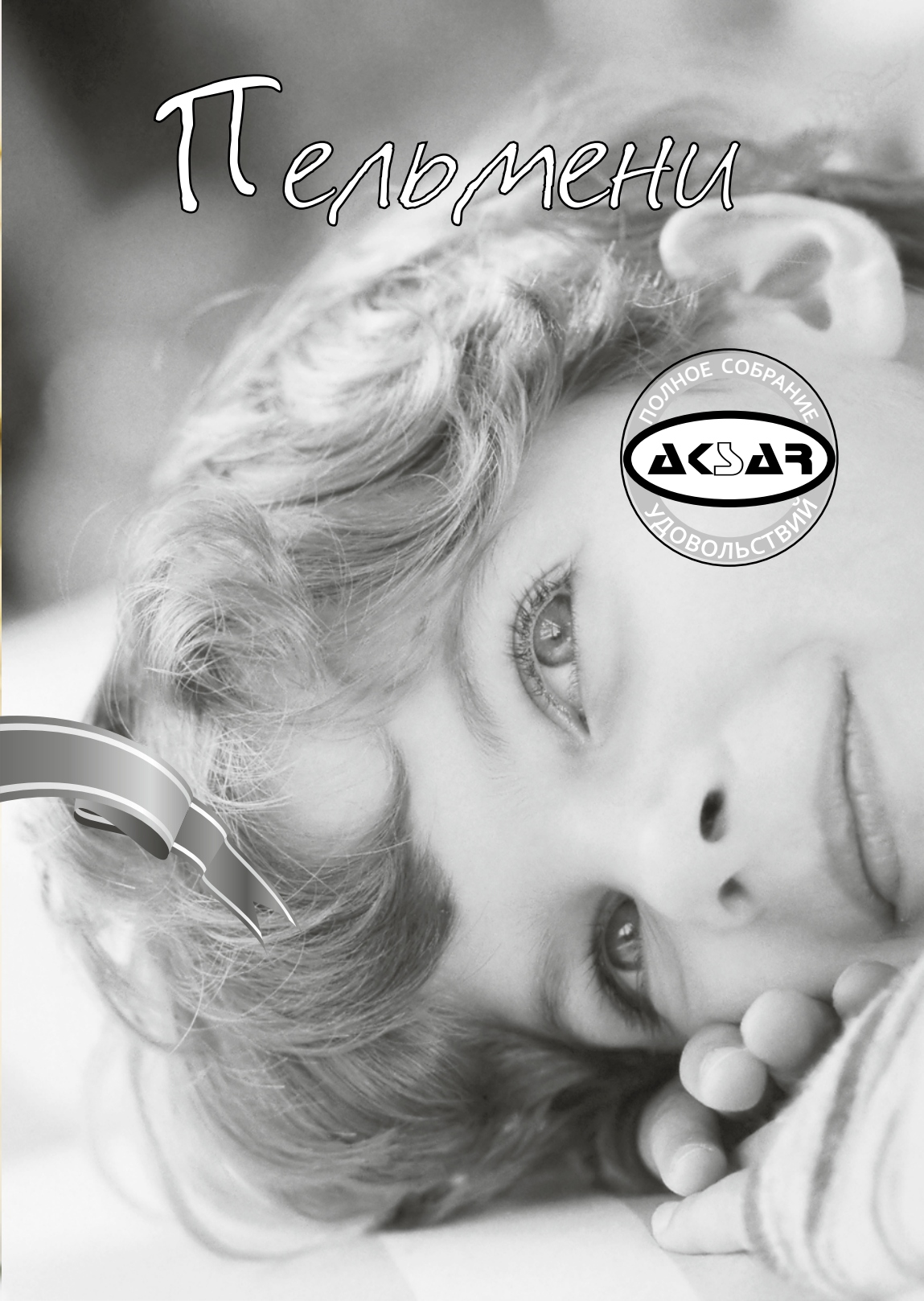
45



АКСАР
Аксар

Пельмени
«ВОЛЖАНИН»

Пельмени





Пельмени



Фасованная продукция:

фасовка по 0,5 кг и 0,4 кг

Пельмени «Волжанин»
ручной работы (0,5 кг)

Пельмени «Дворцовые» (0,4 кг)

Пельмени «Дворянские» (0,5 кг)

Пельмени «Загадка» (0,5 кг)

Аксар

АКСАР
Аксар



Фасованная продукция:

фасовка по 0,5 кг

Вареники «Дворянские»
с творогом (0,5 кг)

Вареники «Дворянские»
с картофелем (0,5 кг)

Вареники «Дворянские»
с картофелем и грибами (0,5 кг)

Вареники



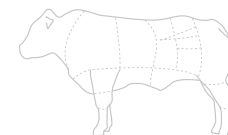


И. П. Красильникова
«ЛЕНИНСКИЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ»

КОЛБАСКИ с печенью № 2

Состав:

говядина, печень говяжья,
соль, специи.



Способ приготовления

Вкуснее всего колбаски получаются на мангале. Для красивой румяной корочки колбаски можно обмазать кетчупом, горчицей или томатным соусом. Обжарка на средних углях займет не более 15 минут. Для приготовления колбасок на сковороде их нужно отварить в кипящей воде в течение 10 минут, затем промокнуть салфеткой и выложить на разогретую сковороду с маслом. Обжарить на среднем огне 2—3 минуты.

*Полное собрание
удовольствий*

Колбаски

AKSAR

53



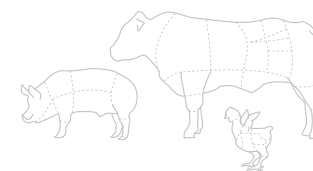
AKSAR

ИП Красильникова
«ЛЕНИНСКИЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ»

КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ

Состав:

говядина, свинина,
мясо птицы,
соль, специи.



Способ приготовления

Вкуснее всего колбаски получаются на барбекю. Для красивой румяной корочки колбаски можно обмазать кетчупом, горчицей или томатным соусом. Обжарка на средних углях займет не более 15 минут.

Можно приготовить колбаски на сковороде в кипящем жире (масле) до румяной корочки в течение 10 минут.

*У голода
нет шансов!*

Колбаски

AKSAR

55



Весовая продукция:

фасовка по 5 кг и 10 кг в полиэтиленовых пакетах

БЛИНЧИКИ

«Дворянские» *в ассортименте:*

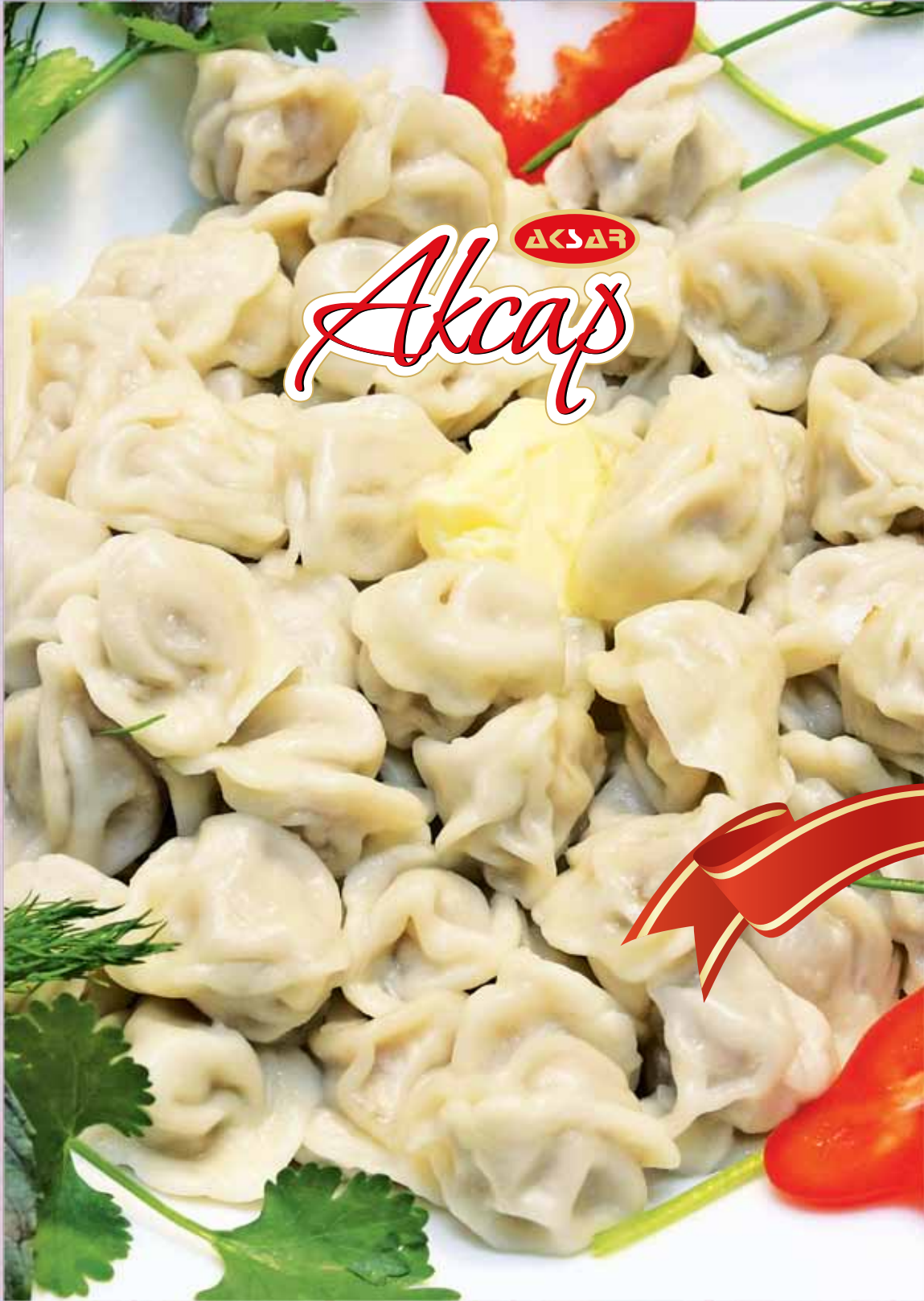
- с картофелем и грибами
- с капустой и грибами
- с творогом
- с сыром и зеленью
- с сыром и грибами
- с вареным сгущенным молоком
- с мясом
- с курицей (рубленое куриное мясо)
- с курицей
- с печенью
- с джемом (черника)
- с джемом (абрикос)
- с джемом (черная смородина)
- ленивые (сырники)
- с вишней (свежая, мороженая)
- с творогом
- с картофелем
- с картофелем и грибами

Способ приготовления

Перед подачей на стол блинчики следует разогреть в микроволновой печи или обжарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до румяной корочки.

Примечание

В мясные, печеночные и картофельные с грибами блины добавляется пассированный на подсолнечном масле лук.



Весовая продукция:

фасовка по 5 кг и 10 кг в полиэтиленовых пакетах

ПЕЛЬМЕНИ

- «Крохотульки»
- «Касатики»
- «Пятачки»
- «Волжанин» *(ручная работа)*
- «Дворцовые»
- «Дворянские»
- «Богатырь»
- «Гурман»
- «Ереванские»
- «Загадка»
- «Особые»
- «Восточный праздник»
- «Восточный базар»
- «Рябушка» *(куриные)*
- «По-домашнему»
- «Баловень»
- «Гребешки куриные» *(ручная работа)*



- Манты «Восточные»
- Хинкали «Урарту»
- Перец фаршированный «Дворянский»
- Томаты фаршированные «Дворянские»
- Голубцы «Дворянские»
- Голубцы ленивые «Дворянские»



КОТЛЕТЫ

- «Мясное ассорти»
 - фаршированные печенью
 - мясогрибные
 - «Дворянские» с паприкой
 - «Дворянские» нежные
 - «По-турецки»
 - «По-княжески»
 - «Де-воляйка»
 - печеночные
 - рыбные «По-домашнему»
 - рыбные «По-домашнему» с укропом
 - рыбные «По-домашнему» с капустой
-
- Рыбные шарики
 - Тефтели «Дворянские»
 - Фрикадельки «Дворянские»

АКСАР
Аксар



ЗРАЗЫ



- мяскокартофельные
 - печеночные с морковью
 - рыбные с морковью
 - картофельные с курицей
-
- Печень говяжья в панировке
 - Мясо цыпленка в панировке
 - Колбаски печеночные
 - Филе щуки в панировке
 - Конвертики «Изысканные»
 - Котлеты куриные с овощами
 - Котлеты куриные
 - Котлеты «Гнездо куриное»
 - Котлеты морковные
 - Котлеты капустно-морковные
 - Шницель куриный с сыром
 - Шницель куриный с куриной печенью

