


РЕЦЕПТЫ БЛЮД из мяса птицы

подготовлены Анной Дзюбой  [@dzyubaanna](#)
специально для

Самсон

Вдохновляйтесь вместе с нами,
готовьте с удовольствием!

Клуб покупателей Самсон





КИШ С КУРИЦЕЙ

и брокколи

ИНГРЕДИЕНТЫ

для песочного теста:

- 250 г муки
- 110 г сливочного масла
- щепотка соли
- 1 яичный желток

для основы:

- куриный фарш Самсон™ 400г
- 7-8 соцветий брокколи
- соль, перец

для заливки:

- 200 г сметаны
- 200 мл молока
- 80 г твердого сыра
- 2 яйца + 2 желтка
- зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте муку с солью, добавьте кусочки сливочного масла и желток. Вымешивайте смесь в комбайне или с помощью миксера около минуты, затем добавьте 3-4 ст.л. холодной воды. Вымешивайте, пока тесто не скатается в шар. Сделайте из теста плоский круг, оберните пленкой и уберите в холодильник на 1 час.

2. Достаньте тесто и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной около 5 мм. Переложите тесто в форму диаметром около 24 см и высотой бортиков около 3 см. Разровняйте, излишки теста уберите ножом, накройте пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

3. Разогрейте духовку до 180 °С.

4. Смешайте в миксере яйца, сметану, молоко и щепотку соли. Сыр натрите на терке и добавьте к смеси.

5. Куриный фарш обжарьте на разогретой сковороде с добавлением растительного масла до готовности. Брокколи отварите около 5 минут в горячей подсоленной воде.

6. Достаньте форму с тестом и отправьте в духовку на 10-15 минут. Затем дайте немного остыть. Выложите куриный фарш с брокколи и залейте киш получившейся массой.

7. Выпекайте 30-35 минут при температуре 190 °С, пока начинка не схватится и не станет золотистой.

8. Дайте немного остыть и при подаче присыпьте зеленью ↩

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПОХЛЕБКА

с фрикадельками

ИНГРЕДИЕНТЫ

- фрикадельки из куриного фарша Самсон™ 400 г
 - 1 кабачок
 - 1 луковичка
 - 1 морковь
- 2 стебля сельдерея
- 3-4 картофелины
- 100 г чечевицы
- 200 г томатов в собственном соку
- зелень петрушки и укропа
- оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мелко нарежьте лук, поставьте кастрюлю с толстым дном на средний огонь, добавьте оливковое масло, обжарьте на небольшом огне до золотистого цвета. Положите фрикадельки, подрумяньте со всех сторон.

2. Нарежьте на мелкие кубики сельдерея и морковь, очистите картофель и нарежьте крупными кубиками. Положите овощи к фрикаделькам вместе с нарезанными томатами. Залейте 2 литрами кипятка, посолите, варите 20 минут.

3. Кабачок нарежьте на небольшие кубики, промойте чечевицу, положите кабачок и чечевицу в суп, варите 15 минут.

4. Мелко нарежьте зелень, добавьте в суп за 5 минут до готовности. Подавайте похлебку с пылу с жару с лепешками! ↩





ШНИЦЕЛЬ ИЗ ИНДЕЙКИ

с лимоном и петрушкой

ИНГРЕДИЕНТЫ

- шницель из грудки индейки Самсон™ 400 г
- 100 г панировочных сухарей
- 1 лимон
- пучок петрушки
- 500 г картофеля
- 150 мл резаных помидоров
- 1 луковица
- соль и перец по вкусу
- оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Посолите и поперчите шницели, обваляйте в сухарях.
2. Очистите картофель, нарежьте на 4 части, поместите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы вода едва покрывала картофель. Варите 15 минут.
3. Нагрейте сковороду на среднем огне, добавьте масло и обжарьте шницели с обеих сторон по 2-3 минуты, они должны подрумяниться. Сложите шницели в форму для запекания, посыпьте петрушкой, разложите сверху дольки лимона и поставьте запекаться в духовку, разогретую до 200 °С, на 10 минут.
4. В сковороде, где жарились шницели, обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте помидоры, тушите 2-3 минуты. Затем выложите в сковороду картофель, накройте крышкой и тушите еще 5-7 минут. Подавайте горячие шницели вместе с картофелем

КУРИНЫЕ ШНИЦЕЛИ

с грибами и со шпинатом
в сливочном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ

- слайсы из куриной грудки Самсон™ 400 г
- 400 г шампиньонов
- 1 луковица
- пучок шпината
- 100 мл жирных сливок выше 20% жирности
- 1 ч.л. соли
- щепотка молотого черного перца
- 2 ч.л. хмели-сунели
- оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промойте шампиньоны проточной водой, нарежьте на 2-3 части, очистите лук, промойте шпинат.
2. Лук нарежьте полукольцами, обжаривайте на небольшом количестве масла на среднем огне, пока он не подрумянится. Добавьте к луку грибы, жарьте, пока не выпарится жидкость, слегка подрумяньте.
3. Разогрейте духовку до 200 °С. В форму для запекания выложите шницели, грибы и шпинат. Смешайте сливки со 100 мл теплой воды и залейте все ингредиенты. Запекайте 15-20 минут. По желанию можно посыпать сыром





ТАБУЛЕ

с фрикадельками

ИНГРЕДИЕНТЫ

- фрикадельки из фарша индейки Самсон™ 400 г
 - 100 г кускуса
 - 2 огурца
- 3 небольших помидора
 - 1 луковица
 - пучок кинзы
- 1 ч.л. восточных специй (обязательно зира)
 - 2-3 ст.л. муки
 - 1 ч.л. кунжута
 - оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте муку со специями, обваляйте в этой смеси фрикадельки, обжарьте их до золотистого цвета на сковороде с добавлением масла в течение 7 – 10 минут.
 2. Залейте кус-кус 100 мл кипятка и накройте крышкой. Дайте настояться 5 – 7 минут.
 3. Нарежьте овощи на небольшие кубики, мелко порубите кинзу. Смешайте овощи, зелень, кус-кус, посолите и приправьте оливковым маслом.
- Подавать табуле с фрикадельками, присыпав кунжутом

ПАСТА

с индейкой и лисичками

ИНГРЕДИЕНТЫ

- фарш из индейки Самсон™ 400г
 - 200 г лисичек
 - 1 луковица
 - 70 г пармезана
 - 200 г пасты
- оливковое масло
 - 1 ч.л. соли
 - щепотка перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помойте и почистите лисички, варите 20 минут с половиной луковицы. Оставьте 150 мл бульона.
2. Вторую половинку лука мелко нарежьте, обжарьте на среднем огне на небольшом количестве масла.
3. Добавьте к луку фарш, перемешайте и залейте отваром от грибов. Тушите на среднем огне, пока не выпарится лишняя жидкость. Добавьте грибы, обжаривайте 10 минут.
4. Поставьте большую кастрюлю воды на огонь, отварите пасту.
5. Добавьте готовую пасту в основу из фарша и грибов, перемешайте, посыпьте сыром и подавайте блюдо горячим.

