

Соусы и заправки

Возьмите 500 г клюквы, 100 г меда и немного перца.

Отожмите сок из клюквы. К соку добавьте 100 г меда, выпаривайте до загустения, заправьте молотым перцем. Подавайте соус к жареной птице, дичи, рыбе.

Очистите от кожицы 500 г яблок, измельчите, удалите сердцевину.

В кастрюлю положите 50 г меда, добавьте 100 г воды, лимонный сок по вкусу, 2—3 гвоздики. Доведите до кипения, положите яблоки и варите их до готовности. Выньте гвоздику из соуса.

Соус протрите и подавайте к жареному гусю, утке.

Смешайте 2 стакана сметаны, 1/4 стакана меда, молотый красный перец, сок лимона, немного соли. Смешайте все и доведите до кипения. Соус подавайте к жареной баранине.

Возьмите 2 стакана малины, 1/2 стакана красного вина, столовую ложку крахмала, 100 г меда.

Протрите малину через сито, добавьте вино, мед. Размешивая, введите крахмал и нагревайте, продолжая размешивать, до загустения.

Смешайте 200 г растительного масла, стакан 3%-го столового уксуса, 1/4 стакана меда, молотый перец и соль по вкусу и все хорошо взболтайте.

Соусом заправляют салаты из свежих огурцов и зелени.

Удалите семена и волоски из 500 г ягод шиповника, залейте 1 1/2 стакана воды, варите до размягчения ягод, протрите вместе с отваром, добавьте 1/4 стакана меда, перец, 3%-й уксус и соль по вкусу, хорошо смешайте.

Соус подают к блюдам из жареной птицы.

К 500 г сметаны добавьте 1/4 стакана меда, сок лимона, 1/2 чайной ложки молотого красного перца, соль по вкусу. Доведите до кипения и остудите.

Соус подают к жареной свинине, баранине.

Протрите через решето 500 г малины, добавьте 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана меда, поставьте на огонь и, размешивая, введите столовую ложку крахмала для загустения.

500 г яблок очистите и разрежьте на дольки. В кастрюлю положите 1/4 стакана меда и добавьте 1/2 стакана воды, сок лимона, 2—3 гвоздики, доведите до кипения. Добавьте яблоки и варите до готовности.

Соус протрите и подавайте к жареному гусю или утке.

Отожмите сок из 500 г клюквы, добавьте в него 1/2 стакана меда и выпаривайте до загустения. Заправьте молотым перцем. Этот соус подают к дичи и жареной птице.

Стакан меда смешайте со стаканом лимонного сока, добавьте 3 столовые ложки теплой воды, все тщательно перемешайте и поставьте на 5 минут на огонь; добавьте столовую ложку измельченной сухой мяты. К столу подают теплым, добавив чайную ложку сливочного масла.

0,5 стакана лимонного сока, 1/2 стакана меда, 1/4 стакана теплой воды перемешайте (лучше миксером) и варите на слабом огне 5 минут. Добавьте чайную ложку сливочного масла, подавайте к жаркому.

Возьмите 7 зеленых яблок, 1/2 стакана меда, 1/2 стакана воды, сок половины лимона, 2 гвоздики.

Разрежьте очищенные яблоки на четвертинки. Влейте в кастрюлю мед, лимонный сок, воду, добавьте гвоздику и поставьте на огонь. После закипания положите в кастрюлю яблоки и тушите до готовности. Соус подавайте к жаркому из свинины или курицы, предварительно протерев через сито.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПБ, 2005.
<http://www.ast.ru/> ООО "Издательство АСТ", <http://www.astrel.spb.ru/> ООО "Астрель-СПБ"

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>