**6.3. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика**

Для вторых блюд отваривают чаще всего кур и цыплят, реже - кролика, гусей, уток, а для холодных блюд варят также и дичь. Варят заправленные тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду (2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро нагревают до кипения, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят при 85-90 °С до готовности. Определяют готовность проколом поварской иглой толстой части мякоти ножки; птица готова, если игла свободно входит, а вытекающий из прокола сок прозрачный. Время варки цыплят 20-30 мин, молодых кур - 50-60 мин, старых - 3-4 ч, гусей и индеек - 1-2 ч, дичи - 20-40 мин. Готовую птицу и кролика вынимают из бульона и охлаждают. По мере спроса их нарубают на порции и прогревают в бульоне; нарубленные порции птицы, если требуется, хранят на мармите.

Отпускают птицу по 2 куска (филе и окорочек) на порцию. При порционировании птицы, особенно крупной, можно вырубить спинную кость. Кроликов рубят на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушки и выхода порции.

При отпуске отварную птицу поливают соусом белым с яйцом или подают натуральной, полив бульоном и растопленным сливочным маслом или жиром птицы. Гарнир - рассыпчатый рис, картофельное пюре, зеленый горошек, овощи в молочном соусе или масле. Гуся или утку при отпуске поливают красным соусом, так как мясо этих птиц темное. Гарнир для них - тушеная капу­ста, печеные яблоки, маринованные овощи, салат из краснокачанной капусты.

Припускают филе кур и дичи, биточки, тушки цыплят, кур (молодок). Продукты, уложенные в сотейник, заливают бульоном на 1/3-1/2 их высоты, добавляют сливочное масло, лимонный сок, соль. Благодаря лимонному соку мясо не только размягчается, но и становится более белым.

Птицу под соусом паровым готовят следующим образом: припущенную птицу рубят на порции. Бульон используют для приготовления соуса парового. Отдельно припускают шампиньоны или отваривают белые грибы. При отпуске птицу гарнируют, сверху на нее кладут нарезанные готовые грибы и поливают паровым соусом. Гарнир - рис отварной или припущенный.

Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами готовятся из полуфабрикатов котлет, которые кладут в посуду с растопленным маслом, припускают с добавлением бульона, лимонного сока или лимонной кислоты, шампиньонов или белых грибов 12-15 мин. Грибы можно отварить или припустить отдельно. При отпуске филе кладут на крутон (ломтик обжаренного белого хлеба), сверху укладывают ломтики грибов, поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготовляют на бульоне, полученном от припускания котлет. Гарниры - рис отварной, припущенный, картофель отварной, стручки отварной фасоли.

Для приготовления кролика отварного обработанную тушку кролика варят в подсоленной воде с добавлением лука, моркови и петрушки, остужают в том же отваре, разрубают на порции и прогревают перед отпуском в бульоне. Куски кролика, уложенные на тарелку или в овальный баранчик, поливают соусом паровым, сметанным с луком, томатным с вином и др. Вокруг кладут гарнир: рис отварной или припущенный, картофель отварной или картофельное пюре.

**Отварной кролик или заяц**

Подготовленное мясо режут вместе с костями на куски, кладут в холодную воду и доводят до кипения.

Сняв пену, добавляют соль, пряности и нарезанные коренья. Варят на слабом огне под крышкой. Готовое мясо вынимают из отвара, кости либо удаляют, либо оставляют. Для приготовления соуса разогревают маргарин, подрумянивают в нем муку, проваривают с отваром, приправляют. Куски мяса подают на стол в соусе, в случае необходимости мясо подогревают. На стол подают с отварным картофелем, рисом или макаронами и тушеными овощами.

**Гусь (утка) по-деревенски**

Обработанную тушку гуся (утки) рубят на кусочки по 50 г. Кладут в горшочек, вливают немного воды и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, перец, мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь. Проваривают гречневую крупу, перекладывают в горшочек, заливают сметаной и доводят до готовности в духовом шкафу. Подают в горшочке.

**Цыпленок в соусе с шампиньонами**

Обработанную тушку цыпленка рубят на порции, кладут в сотейник и заливают водой. Добавляют сливочное масло, соль, перец горошком, корень петрушки, морковь и хорошо промытые целые шампиньоны. Припускают в кастрюле до готовности. Цыплят и шампиньоны вынимают из бульона. Шампиньоны мелко нарезают и припускают с маслом. В бульон кладут мучную пассеровку, хорошо размешивают и проваривают. После этого процеживают и протирают овощи. На сковороду кладут куски цыпленка, на них - припущенные с маслом шампиньоны и пас­серованный лук. Заливают соусом и прогревают. При подаче посыпают зеленью. Гарнируют припущенным рисом.

**Гусиная шейка фаршированная**

В подсушенную пшеничную муку добавляют мелко нарезанный внутренний гусиный жир, мелко нарубленный репчатый лук, соль и перец, хорошо перемешивают. Этой массой неплотно

наполняют гусиную шейку и зашивают ее с обеих концов. Подготовленные шейки кладут в кастрюлю, заливают горячей водой, добавляют пассерованные морковь, лук, соль, перец горошком. Варят в закрытой кастрюле до готовности, затем слегка обжаривают и снимают нитки. При подаче гарнируют гречневой рассыпчатой кашей, заправленной луком, пассерованным на гусином жире, поливают соком, полученным при тушении.