Автор: Administrator
07.01.2020 00:00 - Обновлено 07.02.2020 06:21



Французское слово «кассероль» (casserole) в своей стране имеет несколько значений. Такое наименование относится к жаропрочной кастрюле с крышкой. Кассероль может быть металлической, керамической или стеклянной. В такой кастрюле пища даже при долгом запекании не пригорает. Также понятие «кассероль» связано со специальными декоративными емкостями, в которых еду не готовят, а лишь подают к столу.

Еще словом кассероль принято называть способ приготовления блюд, предусматривающий их длительное запекание в такой посуде. И еще кассероль – это непосредственно само блюдо. Есть множество рецептов блюд - кассеролей из мяса, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых.

Кассероль из курицы с помидорами

Продукты: бедра куриные - 8 шт. или грудки куриные (небольшие) с кожей - 4 шт., луковица – 1 шт., красный болгарский перец – 1 шт., чеснок – 3 зуб., лимон – половина, томаты консервированные в собственном соку– 400 гр., масло оливковое – 2 ст. ложки, маслины черные без косточек – 12 -15 шт., специи – розмарин (свежий или сушеный), черный молотый перец, соль по вкусу.

Берем кассероль - глубокую форму с крышкой и помещаем в нее куриные бедра или грудки, разрезанные пополам. Потом поливаем их 1 ст. ложкой оливкового масла и посыпаем сушеным или свежим измельченным розмарином, черным молотым перцем и солью (по вкусу). После этого отправляем форму с курицей в разогретую до 200 градусов духовку на полчаса.

Теперь готовим соус. Сначала измельчаем очищенные лук и перец. Потом перемалываем чеснок, а из лимона выдавливаем сок. Цедру от него перетираем на терке.

Затем разогреваем в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и добавляем к нему лук и перец. Массу обжариваем 5 мин., а потом в нее еще выкладываем чеснок и, помешивая, держим на огне 1 мин. Пришло время к содержимому сковороды добавить помидоры, лимонный сок, цедру, соль и все это разбавить стаканом воды или куриного бульона. Далее массу перемешиваем и кипятим на огне 10 минут. По истечении времени соус готов.

Извлекаем ее из духовки кассероль, заливаем курицу соусом и, накрыв крышкой, отправляем обратно. Продолжаем запекать еще полчаса. За 10 минут до готовности надо блюдо дополнить маслинами.

Кассероль из рыбы с луком

Продукты: филе хека (треска или минтай) – 500 гр., сметана – 100гр., майонез – 100 гр., вода холодная – 100гр., лук – 6 средних шт., соль, специи – черный молотый перец, сухой молотый имбирь.

Лук нарезать полукольцами. Потом берем кассероль и выкладываем в нее половину лука, а сверху нарезанные кусочки рыбы. Второй частью лука прикрываем рыбу сверху. Теперь готовим соус, для чего в миску выкладываем сметану, майонез, добавляем к ним холодную воду, соль, молотый имбирь (пол чайной ложки) и черный перец по вкусу. Все ингредиенты тщательно перемешиваем и готовым соусом заливаем рыбу. Теперь кассероль накрываем крышкой, и запекаем в разогретой до 200 градусов духовку 1 час. За 15 минут до готовности блюда снимите с формы крышку, чтобы масса покрылась корочкой.