



Константин Ивлев
Юрий Рожков

BRAUN

РОССИЯ

ГОТОВИТ ДОМА



САМЫЕ
ПОПУЛЯРНЫЕ
БЛЮДА
ВСЕХ РЕГИОНОВ
РОССИИ

РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА

Константин Ивлев
Юрий Рожков

BRAUN

Легкость приготовления кулинарных шедевров у вас дома



**РОССИЯ
ГОТОВИТ ДОМА**

Профессиональные повара

Константин Ивлев и Юрий Рожков



НЕМЕЦКИЕ
ТЕХНОЛОГИИ –



ГАРАНТИЯ
НАДЕЖНОСТИ

Реклама

Содержание

Вступительное слово от авторов.... 12

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Предисловие..... 16

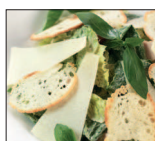
РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА
И ЮРИЯ РОЖКОВА



Тартины с кремом
«Филадельфия»
и копченым
лососем 18



Салат из руколы
и говяжьего языка
с перепелиными
яйцами и имбирно-
чесночной
заправкой 20



Салат «Цезарь»
с анчоусной
заправкой 21



Креветки
в морковном
соусе с корицей... 22



Пюре из сельдерея
с зеленым яблоком
и креветками 23



Бургер
из говядины
с хрустящим
луком 24



Крем-пюре
из копченой фасоли
с обжаренными
кальмарами 26



Ассорти спаржи
на пару
с оливковым
маслом 28



Ассорти овощей
на пару с имбирно-
чесночным
соусом 29



Паровой лосось
с розмариновым
дымком на соусе
«Шампань»..... 30



Равиоли
из ананаса
и вишни
в ванильно-
ананасовом
соусе..... 32



Мохито 33



Чай из красной
смородины
с розмарином
и мятой 34



Апельсиновый
чай с ванилью
и мятой 35

РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА
«РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»



Крем-суп
из брокколи
и голубого сыра... 36

Голубцы из савойской капусты
с курицей под грибным
соусом 36



Курица
в сливочном
соусе 37



Котлеты
по-домашнему
с грибами 37

Шоколадно-каштановое
суфле..... 38



Клубничный
чизкейк 38



Коктейль
«Грин дэй» 39



Летний чай..... 39

ЮЖНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Предисловие..... 42

РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА
И ЮРИЯ РОЖКОВА



Сырный крем
с овощами 44



Баклажанная
пикантная икра
с тостами 45



Салат из редиса
и огурцов
под восточной
заправкой 46



Огуречный
гаспачо
с листьями
кинзы и мяты 47



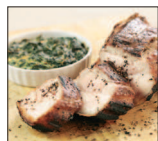
Картофельно-
кабачковые оладьи
с майораном
и домашней
сметаной 48



Кабачки, цукини
и томаты в стиле
гратен 49



Тартар
из сибаса
на желе
из огурца 50



Мусс
из шпината
с печеной
грудинкой 52



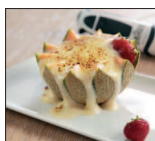
Горячее
шоколадное
пирожное
с клубнично-
малиновым
соусом 54



Суп из дыни
и малины
с мятой 56



Дынный суп
с кинзой 58



Дыня под
обожженным
лимонным
сабайоном 59



Томатно-
сельдерейный
коктейль 60



Огуречный
коктейль с киви ... 61

РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА «РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»

Кассероль из кабачков 62

Мусс из консервированного
лосося 62

Суп с фрикадельками
из баранины 63

Суп-пюре из чечевицы
и шпината 63

Ризотто с печеной свеклой
и зеленым яблоком 64

Макароны-ракушки
в томатном соусе 64

Цитрусовое печенье 65

Миндальное молоко 65

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Предисловие 68

РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА И ЮРИЯ РОЖКОВА



Салат с козым
сыром
и свекольным
желе 70



Креветки,
приготовленные
в яблочном соке,
с пикантным
рисом 72



Морские
гребешки
в яблочно-
морковном
соусе 74



Паровые индейка
и спаржа
под сырным
соусом 76



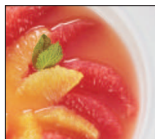
Чизбургер
из курицы 78



Киш-лорен
с лососем
и шпинатом 80



Рисовый пудинг
с черносливом 82



Апельсиновый суп
с грейпфрутом
и мятой 84



Профитроли
с абрикосово-
сметанным
кремом
и свежими
ягодами 93



Кальмары гриль
с луковым соусом
с чернилами
каракатицы 107



Смузи из папайи
и йогурта
с маракуйей 86



Желе
«Апельсиновые
дольки» 94



Кальмары,
фаршированные
розовыми
креветками,
с облепиховым
соусом 108



Ананасовый
чай с корицей
и листьями
лайма 87

Абрикосовый мусс 95

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ



Палтус на пару
с пикантными
овощами 110



Горячий
безалкогольный
мохито 88

Предисловие 98

РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА И ЮРИЯ РОЖКОВА



Форшмак
из сельди
с яблоком 100



Дорадо на пару
с печеным
картофелем
и пикантным
соусом 111



Лимонад
«Ананас
с кокосом» 89



Салат из морских
водорослей
с соусом
гомадаре 101



Куриная грудка,
начиненная
крабами,
с пикантным
рисом 112

РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА «РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»

Салат
из краснокочанной капусты 90



Морские гребешки
с картофельно-
луковым пюре 102



Кнели из белой
рыбы с красной
икрой 114

Помидорные
оладьи 90



Горячие спринг-
роллы с уткой
и сливовым
соусом 104



Десерт «Аляска»
с соусом
из маракуйи 116

Печеночный
торт 91

Медовый кекс
в пароварке 91



Котлетки из краба
с пикантным
соусом 106



Пряный напиток
с лимонником,
листьями лайма,
чабрецом
и ванилью
с гвоздикой 118



Клюквенное
домашнее
мороженое
в ледяных
пиалах 92



Чай со свежей малиной, малиновыми листьями и медом 119



Спагетти болоньез 134



Чай с облепихой и грушей 149

РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА «РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»

Салат из камчатского краба с авокадо и грейпфрутом 120

Домашняя колбаса из горбуши ... 120

Суп-пюре с фенхелем 121

Крем-суп из белой фасоли с грибами 121

Смузи «Фуксия» 122

Апельсиновая творожная запеканка 122

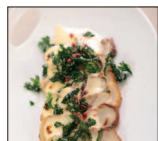
Яблочный мармелад 123

Конфеты из кураги и кедровых орешков 123

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Предисловие 126

РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА
И ЮРИЯ РОЖКОВА



Теплое карпаччо из белых грибов с сырным кремом 128



Суп куриный с фрикадельками 130



Суп из цветной капусты с соусом песто и кедровыми орешками 132



Паста с соусом песто 136



Рыбные крокеты в пикантной панировке с соусом тартар 138



Котлетки из курицы со шпинатом 140



Стейк из говядины с грибным соусом и паровой спаржей 141



Овощной пирог с чесночным кремом 142



Смузи из банана и шоколада 144



Желе из ананаса, чили-перца и имбиря 146



Клубничный чай с молоком и медом 148

РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА «РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»

Бурятские «позы» 150

Рыбный пирог по-байкальски 150

Суфле из капусты с тмином 151

Яйца, фаршированные креветочным муссом 151

Шоколадные блинчики с малиновым кремом 152

Тыквенный торт 152

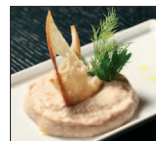
Пирог с моршкой 153

Семифредо с черной смородиной 153

УРАЛЬСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Предисловие 156

РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА
И ЮРИЯ РОЖКОВА



Паштет из кролика с коньяком и лесным орехом 158



Крем-суп из зеленого горошка с копченостями 160



Спаржа под соусом голандез с красной икрой 161



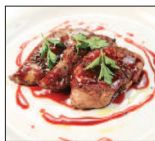
Брокколи на пару
с кунжутным
соусом и перцем
чили 162



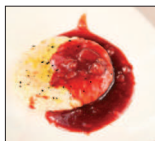
Биточки из кролика
в ореховой
панировке
со шпинатом..... 164



Тефтели из курицы
с перепелиными
яйцами..... 166



Телячья печень
в соусе
глинтвейн 168



Мусс из индейки
с клюквенным
джемом 169



Киш-лорен
с тыквой
и вялым
окороком..... 170



Горячий фруктовый
суп с медом
и тархуном..... 171



Чай с имбирем,
соком
зеленого яблока
и медом 172



Клюквенный
чай с медом
и мятой 173

РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА «РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»

Салат с зеленой фасолью..... 174

Ананасовый карри
из курицы 174

Треска под сырным
соусом 175

Пирожки с капустой
«Сигары» 175

Кукурузные оладьи
с клюквенным соусом 176

Десерт «Мимоза»
с белым вином 176

Быстрый ягодно-медовый морс 177



Фреш-коктейль
с виноградным
соком 177

ПРИВОЛЖСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Предисловие 180

РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА
И ЮРИЯ РОЖКОВА



Тартар
из говядины
с дижонской
горчицей
и корнишонами... 182



Тартар
из лосося
в огурце 183



Тартар из тунца
с гуакамоле
из авокадо 184



Суп «Капучино»
из лесных грибов
с пудрой
из сморчков..... 186



Картофельная
запеканка
с мясом 188



Фрикадельки
из индейки,
томленные
в томатном
соусе 190



Хлебный
дамплинг
с медальонами
из свинины
и соусом
«Хрен» 191



Судак на пару
под яичным
соусом 192



Судак под соусом
«Белое вино»
с томатным
песто 194



Свекольное желе
с ванильным
кремом
и овсяным
печеньем 196



Чай с лимоном,
зеленым
яблоком
и клубникой..... 198



Чай с чабрецом
и медом 199

**РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА
«РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»**



Рыба
в огуречной
шубе 200

Щучьи котлеты 200



Печеночный
паштет 201

Грибная икра 201



Рулет куриный
с овощами 202

Смузи «Мачо» 202



Морковные
кексы с курагой
и орехами 203

Миндальное
печенье с шоколадом 203

**СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ**

Предисловие 206

**РЕЦЕПТЫ КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА
И ЮРИЯ РОЖКОВА**



Томатный
гаспачо
с базиликом 208



Чечевица,
томленая
в морковном
соке
с кабачками 210



Люля-кебаб
из баранины
с пряными
травками 212



Домашние купаты
из свинины
и копченой
говядины
с домашней
аджикой 214



Запеченные
баклажаны
с домашним сыром
на томатном
и классическом
песто 216



Телятина на пару
на салате
из бакинских
томатов и лука ... 217



Мини-тефтельки
из индейки
с виноградом 218



Мандарины
с кремом
из маскарпоне ... 220



Клубничный
супчик с авокадо
и оливковым
маслом 221



Пюре из фейхоа
с клубничным
кули 222



Чай с грушей,
тархуном
и лаймом 224



Марокканский
чай 225

**РЕЦЕПТЫ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА
«РОССИЯ ГОТОВИТ ДОМА»**

Суп-гуляш 226

Хумус по-кавказски 226

Чихиртма с гранатовым
соком 227

Блинчики со шпинатом
и грибами 227

Пирожное «Картошка»
с творогом 228

Дынный шербет 228

Ягодно-мятный мусс 229

Лимонад с имбирем
и пряностями 229

Указатель рецептов
по используемым
кухонным приборам 230

Указатель рецептов
по типам блюд 231

Указатель рецептов
по используемым продуктам 232

Вступительное слово от авторов

Идея написать книгу, посвященную российской домашней кухне, возникла, когда мы вместе с компанией Braun проводили конкурс «Россия готовит дома». Просматривая множество рецептов, которые присылали участники конкурса со всей страны, мы обнаружили одну интересную тенденцию: многие домашние кулинары создают блюда на основе рецептов иностранной кухни, однако используют продукты, свойственные тем регионам, в котором участники проживают.

Такая тенденция нас порадовала и не только потому, что отражает творческую жилку наших соотечественников. Мы и сами занимаемся подобным направлением, кроме того, домашняя кухня подразумевает приготовление простой еды, а это тоже совпадает с нашей идеей популяризации простого стиля в приготовлении блюд.

Кулинария в нашей стране очень изменилась за последние десять лет. Люди стали больше разбираться в еде, потому что стали чаще ездить в разные страны. Россияне сейчас увлекаются приготовлением китайской, японской, итальянской еды. Уже совсем не редкость, когда хозяйка дома крутит роллы, и, кажется, уже прочно вошли в наш обиход разные виды пасты, ризотто, хумусы и карпаччо.

У жителей России есть свои излюбленные продукты, а порой это именно российские продукты, каких больше не найдешь нигде, поэтому в нашей стране не приживутся иностранные блюда с экзотическими ингредиентами. Но ту технологию и те приемы, которые веками отработывались кухнями других стран, можно и нужно изучать и прививать на нашей почве.

Взять ту же японскую кухню. Почему не может быть русского сашими? Ведь технология очень простая, лишь заменяем «экзотику» нашими отечественными продуктами и получаем, к примеру, сашими из подкопченной семги, икры нерки, хрена и зеленого яблока. Подобным принципом руководствовались многие участники конкурса «Россия готовит дома». Нам присылали рецепты свекольных ризотто, хумусов с кавказскими пряностями, пасты с российскими региональными сырами.

Мы от души поддерживаем создание нового рецепта на основе именно привычных ингредиентов. Такого

рода новое блюдо будет замечательно не только своей новизной. Ведь та еда, к которой мы привыкли с детства, всегда остается для нас, что называется, «настоящей едой», в отличие от блюд с необычным, незнакомым вкусом, которые воспринимаются скорее как праздник и развлечение.

Многие рецепты из тех, что вошли в эту книгу, придуманы на основе кулинарных приемов кухонь других стран. Наш первый рецепт в этой книге – тартины – создан по мотивам испанских закусок тапас. Это такие вкусные бутерброды, где на кусочке хлеба лежат не три кусочка колбаски, а, например, сливочный сыр, смешанный с пряной зеленью и пряными овощами, сверху красиво уложены кусочки рыбы или ломтики мяса, несколько ломтиков овощей, – и вкусная, и сытная закуска.

Из испанской же кухни для любой хозяйки не лишним будет взять на вооружение суп гаспачо. Этот холодный суп приятно съесть в жару как основное блюдо, но в любую погоду оно пойдет в качестве закуски к основному блюду. Как и овощные смузи, это своего рода «жидкий салат». Главное здесь – выдерживать правильное соотношение вкусов кислого, горького, соленого и сладкого и не забыть о свежих пряных травах.

Как готовить макароны, поучимся у спецов по макаронам – итальянцев. Обычно готовится густой и сытный соус из молотого мяса, нарезанной рыбы или морепродуктов, на основе сливок, оливкового масла или томатного соуса с добавлением пряных трав и овощей. Макароны, отваренные до состояния аль денте, смешиваются с соусом и сразу же подаются. И вот по такой технологии можно создавать новые рецепты, используя любые привычные для вас виды мяса или рыбы и пряностей.

Вот лишь несколько кулинарных приемов, которые легко адаптировать на российской кухне. По тому же пути идет и «российская кулинарная мысль». Как выяснилось, подобные блюда – это именно то, что современная Россия готовит дома.

Говоря о «современном», нельзя не упомянуть кухонную технику, без чего современная кухня, и современная российская в том числе, немислима. Комбай-



ны и миксеры, блендеры и соковыжималки – это не просто устройства, которые экономят ваше время, но устройства, без которых вам просто не приготовить многие вкусные блюда, такие как супы-пюре, салатные заправки и дипы. Эти приспособления могут значительно расширить ваш кулинарный репертуар.

Почти на каждой кухне имеются давно нам всем знакомые миксер и мясорубка. Счастливые их обладатели без усилий готовят суфле и безе, рыбные и мясные фарши. У многих имеется и соковыжималка для цитрусовых, которая, к слову, легко выжимает сок не только из цитрусовых, но и из граната.

Блендер-стакан также занимает довольно прочную позицию на кухне. В нем готовят супы-пюре и крем-супы, смузи и коктейли. Но погружной блендер и блендер-измельчитель есть пока, кажется, не у всех. И совершенно напрасно. Погружным блендером можно измельчить и супы-пюре, и коктейли, а также паштеты, баклажанную, грибную икру, всевозможные муссы, пюре и соусы. Огромный список современных

рецептов – от закусок до десертов – требует блендера. Блендер-измельчитель с чашей может все то же, что и два предыдущих, плюс способен молоть орехи и твердые крупы, шинковать лук и зелень. А в блендере-измельчителе Braun имеется еще и специальная насадка для льда, которая измельчает ледяные кубики в крошку. Это дает возможность приготовить смузи и коктейли, где лед нужен не только для охлаждения, но и для создания текстуры продукта.

Один из наших любимых агрегатов – пароварка. Она не только готовит более полезные и не такие калорийные блюда, как те, что обжарены в масле, но это еще и большое удобство – вы будете мыть меньше посуды (кастрюль, сковородок) и на готовку потратите меньше времени. В пароварке два или три яруса для продуктов, поэтому приготовить можно одновременно и гарнир, и рыбу или мясо.

Кухонный комбайн совмещает многие функции, такие как функции блендера и миксера. Плюс комбайн шинкует и нарежет за вас ту гору капусты, которую вы хотите заквасить, или тот самый тазик салата, которым вам надо будет накормить многочисленных гостей.

Преимущество соковыжималки для овощей и фруктов не только в том, что она готовит для вас свежие соки. Соки могут послужить основой многих интересных и вкусных блюд – как иначе вы приготовите такие потрясающие вещи, как морковные соусы, свекольное или огуречное желе? А сваренные в морковном или яблочном соке овощи и крупы превратятся из простого гарнира во вкусное самостоятельное блюдо.

Все рецепты в книге «Россия готовит дома» требуют применения того или иного кухонного агрегата – в конце концов, мы же современные шеф-повара! Так что доставайте с полок комбайны, включайте соковыжималки и блендеры и готовьте дома вкусно и современно! Не забывайте о том, что готовить следует всегда с любовью и с интересом, без этого домашняя кухня превращается в рутину. Пробуйте новые сочетания и экспериментируйте на основе наших рецептов. Удачи вам на кухне!

Ваши
Константин Ивлев и Юрий Рожков





Центральный федеральный округ

административный центр – город Москва

Белгородская область Брянская область Владимирская область

Воронежская область Ивановская область Калужская область

Костромская область Курская область Липецкая область

Московская область Орловская область Рязанская область

Смоленская область Тамбовская область Тверская область

Тульская область Ярославская область



Велика Россия – больше любой другой страны в мире. Богата и разнообразна ее культура, причем кулинария – это ведь тоже часть национальной культуры, и далеко не второстепенная. А если задаться целью найти «самую русскую» кухню – где же ее искать? Пожалуй, на Русском Севере, в Сибири, но в особенности – в центре России. Причем в самом что ни на есть «сердце» как раз найдется скорее что-то необычное, ультрамодное и современное – ведь это Москва! Здесь, как в огромном котле, соединились кулинарные традиции тех, кто ее населяет, а это, почитай, не только вся Россия, но и зарубежье! Где, как не в космополитичной столице, царствовать популярнейшему нынче во всем мире стилю «фьюжн» – когда традиционные блюда готовятся из нетрадиционных продуктов или придумываются блюда новые, невиданные, соединяющие сразу и французскую классику, и азиатскую экзотику, да еще и с русским колоритом! И вот любимый русскими паровой лосось пропитан розмариновым дымком и дополнен французским соусом «Шампань», а отварной говяжий язык, что исстари – фаворит среди русских закусок, соединился в артистическом варианте легкого салата «от шеф-повара» с пряной заморской руколой, и заправка здесь «хитрая» – из чеснока с имбирем, на восточный лад... Москва – город, где жители чаще всех других россиян ходят в рестораны, пробуют что-то новое, открыты гастрономическим экспериментам. Москвичка в конце офисного дня спешит в бар – поболтать с подругой и выпить модный «Мохито» или съесть клубничный чизкейк под чашечку свежесваренного чая, а на обед следящий за фигурой бизнесмен выбирает не «первое, второе и компот», а овощной крем-суп и популярнейший салат «Цезарь»...

Но ведь Москва – далеко не вся Центральная Россия. Соседние области, да и подмосковная глубинка –

это настоящие кладовые, или хранилища, исконных русских кулинарных традиций. Здесь готовят, по большому счету, так, как делали это сто и двести лет назад. Любят мясо – жарят аппетитные домашние котлеты, готовят голубцы, холодец и буженину, тушат в сметане или запекают в духовке курочку – незатейливо, но очень вкусно! По старинке пекут пироги и ватрушки, в праздники – медовые пряники, печенье и много других вкусностей. Зимой еда сытная – наваристые супы, горячие блюда из мяса с овощами, плотные салаты с майонезом наподобие горячо любимого «Оливье» (вредно, но вкусно!)... Весна – время долгого Великого поста, а религия в регионе по большей части православная, то есть наступает время пищи постной, но не значит, что невкусной. Здесь выручают корнеплоды, особенно картошка, а также крупы, бобовые... Лето и осень щедро дарят свои плоды, радуя обильным урожаем овощей и фруктов – одна знаменитая курская антоновка чего стоит, не сыскать яблока ароматнее (во всем мире антоновка, кстати, зовется «русским яблоком»). В Коломенской области сейчас восстанавливают рецепт вкусной и ароматной яблочной пастилы, которой славились эти места в XIX веке. И что может быть лучше летнего чая, который заварили после баньки на даче, положив в него молодые листочки черной смородины, веточки мяты или другие ароматные травы! А в жаркий день, когда и к плите подходить не хочется, выручит старая добрая окрошка...

Так или иначе, времена меняются, прогресс не стоит на месте, ритм жизни становится все более динамичным – все это не может не отражаться на нашем укладе жизни. Мы осваиваем новое, пробуем неизведанное, берем на вооружение самое интересное и необычное. Рецепты в этом разделе и во всей книге – отличный способ сделать ваше меню разнообразнее, а жизнь – ярче!



Тартины с кремом «Филадельфия» и копченым лососем

Время приготовления: 25 минут • Количество порций: 3

Хлеб деревенский

или плетенка 3 ломтика
толщиной 1 см

Сливочное масло 30 г

Сыр «Филадельфия» 200 г

Сметана 20% 50 г

Копченый лосось 120 г

Зеленый лук 10 г (8–9 стебельков)

Лимон 1 шт. (сок и цедра)

Розовый перец горошком 1 г

Базилик зеленый 3 веточки

Оливковое масло

экстра вирджин 10 мл

1. Лимон моем, стираем с него цедру крупной теркой и выжимаем сок.

2. В чашу блендера укладываем сыр, сметану, 1/4 часть лосося, добавляем свежесжатый сок лимона (по вкусу) и пробиваем в течение 1 минуты.

3. Оставшийся лосось нарезаем на кубики 1 см, добавляем к сырной массе и еще раз пробиваем, но недолго, примерно 30 секунд, чтобы в креме оставались видимые кусочки лосося.

4. В готовую массу вводим мелко нарезанный лук, немного лимонной цедры и все хорошо перемешиваем.

5. Ломтики хлеба обжариваем на сливочном масле с двух сторон до хрустящей корочки.

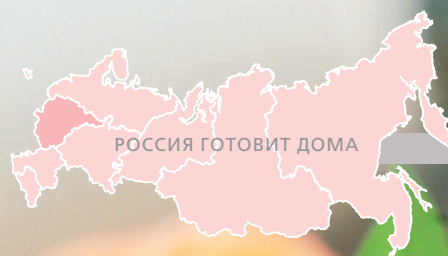
6. Укладываем сырно-лососевую массу на хрустящие ломтики хлеба и размазываем по всему куску.

7. Посыпаем тартины розовым перцем, размяв его в ладони, украшаем листочками базилика и поливаем оливковым маслом.



СОВЕТУЕМ: _____

Настоятельно советуем обжаривать хлеб непосредственно перед подачей. Брать хлеб для тартины следует свежий и мягкий – тогда у вас получится плотная хрустящая корочка, которая не даст хлебу размокнуть от сырного крема.



Салат из руколы и говяжьего языка с перепелиными яйцами и имбирно-чесночной заправкой

Время приготовления: 25 минут • Количество порций: 1

Салат рукола 40 г

Вареные перепелиные яйца 3 шт.

Черри-томаты 3 шт.

Стебель сельдерея 40 г

Вареный говяжий язык 60 г

Заправка 40 г

Соль

Черный молотый перец

ЗАПРАВКА:

Имбирь 40 г

Чеснок 3 зубчика

Соевый соус 60 г

Сахар 2 ст. л.

Уксус белый (столовый или из белого вина) 1 ч. л.

Оливковое масло

экстра вирджин 400 г



1. Очищаем от кожуры имбирь, снимаем шелуху с чеснока.

2. В чашу блендера укладываем очищенный чеснок, имбирь, добавляем соевый соус, сахар, уксус, соль и перец и взбиваем до однородной массы.

3. Не выключая блендера, начинаем вводить тонкой струйкой оливковое масло. Текстура заправки должна получиться похожей на легкий майонез, не слишком густая.

4. Яйца и черри-томаты разрезаем пополам, стебель сельде-

рея нарезаем тонкими ломтиками, отварной язык нарезаем тонкими брусочками. Выкладываем все вместе с руколой в емкость для смешивания,

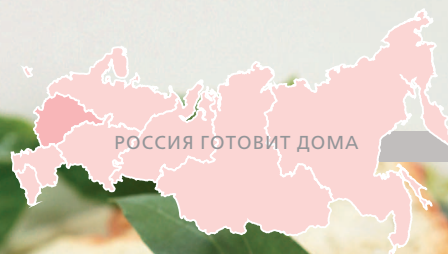
заправляем соусом и нежно, но тщательно перемешиваем.

5. Выкладываем салат в сервировочную тарелку.



СОВЕТУЕМ: _____

Заправка очень хорошо хранится, но может отсекаться масло. Это не страшно, просто взболтайте заправку хорошенько, перед тем как заправлять салат.



Салат «Цезарь» с анчоусной заправкой

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 1

Салат романо 40 г
Куриные бедра 100 г
Соевый соус 20 г
Оливковое масло 40 г
Сыр пармезан 20 г
Французский багет 1 шт.

ЗАПРАВКА:

Майонез 320 г
Соевый соус 10 мл
Чеснок 4 г
Каперсы 7 г
Анчоусы в масле 15 г
Пармезан 20 г
Оливковое масло 10 г

1. Все продукты для заправки укладываем в чашу блендера и пробиваем в течение 1 минуты.

2. Сыр пармезан натираем на терке. Салат моем и рвем руками на крупные куски, но такие, чтобы, как говорится, влезали в рот.

3. Французский багет кладем на 2 часа в морозилку, а как немного подмерзнет, режем его тончайшими ломтиками, раскладываем ломтики на противне и ставим в проветриваемое место – когда ломтики слегка подсухнут, они станут нежными и хрустящими.



4. Куриные бедрашки окунаем в соевый соус и обжариваем в хорошо разогретом оливковом масле.

5. Листья салата заправляем соусом и укладываем в тарелку,

рядом выкладываем обжаренные кусочки курицы и посыпаем салат тертым пармезаном.

6. Поверх салата укладываем хрустящие ломтики французского багета.



СОВЕТУЕМ:

Рецептов соуса для салата «Цезарь» множество, но мы предлагаем вам свой, проверенный годами гостями наших ресторанов и, конечно же, несложный!

Креветки в морковном соусе с корицей

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 2

Креветки тигровые 10 шт.

Оливковое масло 20 г

Морковный фреш 150 г

Корица (палочка) 1 шт.

(можно заменить молотой корицей)

Сливочное масло 60 г

Соль и перец по вкусу

- 1.** Креветки размораживаем и очищаем от панциря.
- 2.** В соковыжималке готовим нужное количество морковного сока.
- 3.** Обжариваем очищенные креветки на раскаленной сковороде в оливковом масле 3 минуты.
- 4.** Заливаем креветки свежесожатым морковным соком, добавляем палочку корицы и выпариваем жидкость в течение 4 минут на среднем огне.
- 5.** В конце вводим сливочное масло. Помешивая, дожидаемся, когда масло растает, и выкладываем наше блюдо в глубокую тарелку.

