



КРЫЛЫШКИ ПО-ТАЙСКИ

во фритюре

Ингредиенты:

Куриные крылья — 1 кг
Консервированное манго в сиропе — 400 г
Соус свит чили — 200 г
Картофельный крахмал — 100 г
Растительное масло для жарки — 200 мл
Соль — 2 ч. л.
Черный перец — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Крылья разделяем по суставам на три части, убирая самый тонкий кончик крыла, он не понадобится.
2. Затем в удобной емкости крылья солим и перчим, хорошо перемешиваем, чтобы специи равномерно распределились на каждом кусочке.
3. Панируем крылья в крахмале и обжариваем во фритюре около десяти минут на среднем огне до золотистой корочки.
4. Для соуса в блендере измельчаем консервированное манго с сиропом и соусом свит чили до однородного состояния.
5. На прожаренные крылья выливаем соус и перемешиваем.
6. Подавать это блюдо лучше всего с острыми соусами и свежим лаймом.



СТЕЙК РИБАЙ

медиум прожарки

Ингредиенты:

Стейк рибай — 300 г
Оливковое масло — 20 г
Сливочное масло — 50 г
Розмарин — 2 веточки
Чеснок — 2 зубчика
Соль — 2 щепотки
Свежемолотый перец — по вкусу

Приготовление:

1. Стейк рибай — это, пожалуй, один из самых сочных видов мраморной говядины, поэтому очень важно соблюдать правильный процесс приготовления, чтобы сохранить всю нежность и сочность мяса.
2. Обязательно достаем стейк из холодильника и в течение получаса оставляем при комнатной температуре.
3. Затем необходимо смазать стейк оливковым маслом со всех сторон и присыпать солью и перцем.
4. Разогреваем сковороду без масла в течение нескольких минут на сильном огне.
5. Кладем стейк на сковороду и сразу добавляем веточки розмарина и раздавленный чеснок.
6. Обжариваем мясо по 3–4 минуты с каждой стороны, и в самом конце добавляем кусочек сливочного масла.
7. Чтобы все соки остались внутри стейка, обязательно даем ему отдохнуть в течение 7 минут, завернув в плотный лист фольги.
8. Подавать стейк можно с любыми кисло-сладкими соусами и наслаждаться вкусом мяса с бокалом красного вина.



НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ

из трех видов мяса

Ингредиенты:

Филе бедра курицы без костей — 400 г	Молоко — 50 мл
Говядина — 200 г	Чеснок — 3 зубчика
Свинина — 300 г	Сливочное масло — 3 ст. л.
Лук репчатый — 2 шт.	Растительное масло для жарки — 50 мл
Кабачок — 200 г	Соль — 1,5 ч. л.
Морковь — 150 г	Перец черный молотый — 0,5 ч. л.
Картофель — 100 г	Вода — 100 мл
Хлеб пшеничный — 4 ломтика	

Приготовление:

1. Для начала подготавливаем все необходимые ингредиенты. Курицу, говядину и свинину нарезаем небольшими кубиками и измельчаем в мясорубке.
2. Картофель, лук, морковь и чеснок также отправляем в мясорубку, предварительно нарезав небольшими кубиками.
3. Ломтики хлеба заливаем молоком и перемалываем вместе с овощами.
4. Кабачок натираем на крупной терке и, немного отжав от лишней жидкости, добавляем к фаршу. Тщательно вымешиваем фарш с натертым кабачком и добавляем специи.
5. Формируем небольшие котлетки и на разогретом растительном масле обжариваем с двух сторон до румяной корочки.
6. Котлеты не нужно доводить до готовности на сковороде, достаточно подрумянить их в течение 5 минут.
7. В форму для запекания вливаем воду и перекладываем котлетки. Сверху равномерно выкладываем кусочки сливочного масла, накрываем форму крышкой и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 20–25 минут. Эти очень сочные и нежные котлетки можно подавать с картофельным пюре, макаронами или крупами.



ПАСТА С ТЕФТЕЛЬКАМИ

В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

Фарш свиной — 250 г	Стебли сельдерея — 2 шт.
Фарш говяжий — 250 г	Красный лук — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.	Чеснок — 3 зубчика
Картофельный крахмал — 1 ст. л.	Пармезан — 50 г
Яйцо — 1 шт.	Оливковое масло — 50 мл
Соль (в фарш) — 1 ч. л.	Мясной бульон или вода — 1 ст.
Перец черный молотый — 0,5 ч. л.	Сливочное масло — 50 г
Паста из твердых сортов пшеницы — 300 г	Тимьян — 1 веточка
Томаты свежие — 400 г	Базилик свежий — несколько листьев для подачи

Приготовление:

1. В удобной емкости смешиваем два вида фарша и к нему добавляем одну мелко нарезанную луковицу. Хорошо перемешав, добавляем одно яйцо, ложку крахмала и специи. Еще раз хорошо вымешиваем и формируем небольшие мясные шарики.
2. В кастрюлю наливаем 4 литра воды, после закипания добавляем 2 чайные ложки соли и отвариваем пасту согласно инструкции на упаковке, до состояния аль денте.
3. На смеси оливкового и сливочного масел обжариваем тефтели в течение 7–10 минут до готовности и убираем на бумажную салфетку.
4. В эту же сковороду выкладываем мелко нарезанный чеснок, красный лук и сельдерей. Как только овощи подзолотятся, к ним добавляем веточку тимьяна и мелко нарезанные томаты. Обжариваем томаты с овощами пару минут, солим, перчим и наливаем стакан бульона или воды. Как только жидкость начнет выпариваться, к соусу возвращаем тефтели и тушим, пока соус не загустеет.
5. Порционно в тарелку выкладываем пасту, а на нее — мясные шарики с соусом, обязательно присыпаем тертым пармезаном и украшаем листьями свежего базилика.

СОДЕРЖАНИЕ

Мясо & птица

Крылышки по-тайски во фритюре	7
Стейк Рибай медиум прожарки	9
Нежные котлеты из трех видов мяса	11
Паста с тефтелями в томатном соусе	13
Куриные ножки в пряном маринаде	15
Нежная баранина, томленная в пиве	17
Тартар из говяжьей вырезки	21
Запеченная свинина в медовом маринаде	23
Сочная курица в томатном соусе	25
Австрийский суп с блинчиками	29
Классический шашлык из свиной шеи	33
Нежный паштет со сливками	35
Сливочный куриный крем суп	37

Рыба & морепродукты

Нежный сливочный суп с лососем	41
Фетучини с креветками в сливочном соусе	43
Лосось в сливочном соусе с вялеными томатами	45
Креветки в пряном соусе	47
Слабосоленый лосось	49

Овощные блюда & блюда с грибами

Ризотто с белыми грибами	55
Сливочный крем суп из тыквы	57

Классический салат «Цезарь»	59
Вяленые томаты с ароматными травами	63
Сливочный омлет с грибами и мягким сыром.	65
Квашеная капуста.	69
Маринованные огурчики	71
Нежная запеканка с картофельным суфле	73
Запеченные баклажаны с мясом и сыром	75
Пикантная лапша удон с овощами.	77
Грибы, запеченные с сыром и сливками	79
Запеченный картофель с беконом и сыром.	81

Десерты & выпечка

Классическая пицца «Маргарита» на тонком тесте.	85
Традиционный итальянский хлеб фокачча	87
Шоколадный пирог брауни.	89
Чесночные булочки к первым блюдам.	91
Американский тыквенный пирог.	93
Воздушное тесто для пирожков во фритюре	97
Нежный чизкейк без выпечки	99
Настоящий шоколадный пломбир.	101
Нежный медовый торт	103
Хачапури по-аджарски	107
Сочная лепешка с двумя видами сыра	111
Слоеный пирог с курицей и грибами.	113
Булочки синнабон	117
Воздушные пончики с сахарной пудрой	121
Классический лимонный кекс	125