

Новогодняя

Кухня



ЗАРА МОВСИСЯН,

генеральный директор ООО «Рекламная компания АРНИ»
www.arnigifts.ru



ВЛАДИМИР РЯГУЗОВ,

генеральный директор РА «Навигатор», Москва
www.ra-navigator.ru

Салат «Баклажаны с гранатами»

Здравствуйтесь, дорогие друзья! Хочу предложить Вам в преддверии наступающего Нового года рецепт несложного в приготовлении салата. Он не только отлично смотрится на новогоднем столе, но и очень вкусный! Надеюсь, Вам понравится! Приятного аппетита и с наступающим Новым годом!!!

СОСТАВ: 3 кг баклажанов / 0,5 кг зеленого болгарского перца / 0,5 кг красного болгарского перца / 0,5 кг репчатого лука / 2 ст. л. уксуса / 1 гранат / Пучок кинзы / Масло подсолнечное / Хмели-сунели, соль, перец молотый

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать на ломтики, посолить и откинуть на дуршлаг. На несколько часов оставить сцезиваться. После чего пожарить ломтики на подсолнечном масле до золотистой корки. Взбить в блендере зеленый и красный перцы, добавить к баклажанам. Нарезать тонкими кольцами лук и также добавить к баклажанам. Вскипятить уксус, в горячем состоянии добавить к нашей массе, нарезать туда же кинзу, заправить по вкусу солью, перцем, хмели-сунели. Оставить салат на несколько часов мариноваться, перед подачей на стол добавить в салат очищенный гранат.

Острые крылышки гриль от Копперфильда

Лет 15 назад прочитал этот интересный рецепт знаменитого фокусника в каком-то журнале. Знаете, бывает в выходной день подходящее настроение для магии на кухне. Тогда мысленно надеваешь белый колпак и начинаешь творить. А тут еще такое название)

Вот и прижился рецепт. Блюдо хорошо подходит как для дружеских посиделок, так и для семейных обедов.

СОСТАВ: Куриные крылья — 0,5 кг / Лимон — 2 шт / Горчица — 1 ст. ложка / Майонез — 1 ст. ложка / Чеснок — 2 зубчика

Маринад: 100 г растит. масла, 1 лимон, по 1 ст. ложке горчицы и майонеза, соль и черный перец.

Соус: 2 зубчика измельченного чеснока, сок 1 лимона, по щепотке соли и черного перца, зелень петрушки и укропа. Все продукты смешайте и дайте настояться в течение часа.

Крылья моем, высушиваем бумажным полотенцем, маринуем и ставим на ночь в холодное место. Затем крылья поджариваем на сковороде до золотистой корочки. Далее запекаем поджаренные крылья в духовом шкафу 30-40 мин.

Подавать с соусом. Приятного аппетита!

ID092013V получите скидку 5%,
назвав указанный ID

**Шоколадные подарки
на Новый Год**



**Шоколадный набор
«Елочные ретро-игрушки»**



**Мини сет
«Елочные ретро-игрушки»**



**Premium Chocolate Products –
фигурные наборы из шоколада
марки Barry Callebaut**

Выбрать наборы из каталога
www.premium-chocolate.ru

Заказать разработку
индивидуального набора
choco@premium-chocolate.ru

Получить дополнительную
информацию
+7 495 988 49 74



ФАБРИКА-КУХНЯ «ДОМОБЕД»
8 (926) 819-17-24
www.domobed.ru

7781861@bk.ru
Обеды с доставкой в офис
по Москве
и Московской области
100 руб



ВАРРИЕР САТИШ,
генеральный директор ЗАО Мира Оверсиз, Москва
www.teamate.ru

Алу масала

Я родом из Индии, в России живу уже больше 20 лет, люблю эту страну и людей. Индию и Россию объединяют долгая дружба, глубокие исторические корни и культурные традиции.

Мне нравится готовить для своей семьи и друзей. Индийская кухня отличается большой и разнообразной культурой питания, которая популярна во всем мире.

Я хотел бы познакомить вас с очень хорошим и простым блюдом Картофель (Алу) Масала, которое можно есть с рисом, хлебом или лавашом.

СОСТАВ: 2 большие картошки / 1 столовая ложка масла / Семена 1/2 чайной ложки тмина (Jeera) / Семена 1/2 чайной ложки горчицы (Rai) / 1/2 чайной ложки куркумы (Халди) / 1 мелко нарезанный зеленый перец чили (по вкусу) / 1/2 чайной ложки соли (по вкусу) / 1 чайная ложка лимонного сока / 1 столовая ложка нарезанной кинзы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Отварить картофель и дать остыть, затем очистить и нарезать картофель на мелкие кусочки. Нагреть масло в средней или высокой сковороде. Проверьте температуру, добавив в масло одно семя тмина. Если в семени сразу же появятся трещины, масло готово. Итак, добавьте семена тмина и семена горчицы. Как только семена дадут трещины, добавьте куркуму, картофель, зеленый перец чили и соль.

Жарить в течение нескольких минут. Затем добавьте лимонный сок и кинзу. Картофель должен быть слегка влажный и не очень сухой. Подавать в горячем виде.

ЕЩЕ ВАРИАНТЫ: Попробуйте добавить к картофельной смеси 2 столовые ложки тертой моркови и 1/8 чашки зеленого горошка.

Приятного аппетита!!!