

Сувенирная кухня



МАЙЯ ШИНКЕВИЧ,
Генеральный директор компании «MURAL»

Из поездки по Финляндии — «Киш Лорен»



Путешествуя по разным странам, люблю подсмотреть рецепты новой кухни. В Лапландии понравился пирог «Киш Лорен». Быстро, вкусно и красиво. Хорош и горячий, и холодный; на завтрак и для внезапных гостей. Выручает, когда после работы нужно что-то по-быстрому приготовить.

Ингредиенты

1. готовое слоеное тесто (какое есть под рукой)
2. Отварная курица или говядина или колбаса (а можно отказать от мяса и приготовить овощной пирог)
3. Упаковка замороженной цветной капусты, фасоли, а можно сразу взять замороженную смесь любимых овощей
4. Баночка кукурузы и зеленого горошка
5. Яйца сырые — 3 шт
6. Молоко — 150 мл
7. Сыр
8. Соль, специи по вкусу

Все ингредиенты берутся, исходя из размеров формы и количества едоков. Единственное, высота начинки должна совпадать с высотой бортиков теста.

Приготовление

Тесто раскатать и уложить в форму с высокими бортиками, предварительно смазанную маслом. Мясо порезать мелко. Замороженные овощи предварительно ошпарить кипятком и добавить в нарезанное мясо, положить кукурузу и горошек (предварительно слив сок из банок), перемешать, добавить соль и перец по вкусу.

Полученную смесь выложить в форму. Яйца взболтать с молоком как на омлет, залить пирог и обильно посыпать тертым сыром. Выпекать до готовности 20-25 минут. Приятного аппетита!!!





В.В.,
Хранитель традиций Главсюрприза, Москва
www.glavsurprise.ru

Салатик



Салатик, конечно, не для каждодневного завтрака, но к знаковому событию: 8 марта, День Рождения фирмы, выход свежего номера «Профессионала» очень подойдет... Впрочем, если оранжевое настроение обуяет Вас внезапно, не ждите официальной даты — немедленно приступайте.

Ингредиенты

Раковые шейки (можно и крабы взять)
Кальмары
Икра лососевая
Яйца
Перец болгарский оранжевый

Приготовление

Сюрприз в том, что у этого салата, как и у настроения, есть ингредиенты, но нет точного рецепта... Все вышеуказанные составляющие — намёк, и далее всё зависит от возможностей, интуиции и кулинарной дерзости...

Ко Дню Рождения Волшебницы «Главсюрприза» мы его готовили так: раковые шейки (крабы), кальмары (можно купить готовые консервированные) порезать полосками, такими же полосками порезать белки, а мякоть болгарского перца — перьями. Перемешать подготовленные продукты с икрой и заправить муссом из майонеза с желтками. Если есть кулинарные кольца (можно вырезать из консервных баночек), заполнить их салатом, снять кольца и сверху положить шапочки из икры...

Приятного аппетита и Оранжевого настроения!



МАПП

Салат «Цезарь» слоеный с креветками и крабовыми палочками

Салат «Цезарь» — одно из самых известных и популярных блюд североамериканской кухни. Классический рецепт «Цезаря» включает салатные листья, яйца, оливковое масло, подсушенный хлеб, сыр, чеснок.

Тем же, кто готов экспериментировать, МАПП предлагает рецепт-импровизацию по мотивам рецепта салата «Цезарь» с креветками.

Ингредиенты

Продукты (на 6 порций)
Огурец свежий — 1–2 шт. (180 г)
Яйца — 4–5 шт.
Сыр твердый — 200 г
Майонез или соус «Цезарь» — примерно 6 ст. ложек
Крабовые палочки — 200 г
Зелень петрушки или укропа — 1 пучок (40 г)
Креветки отварные очищенные — 200 г
Сухарики белые — 40–50 г
Листья салата — 4–5 шт.

Приготовление

Выложите на блюдо листья салата, затем — продукты слоями в следующем порядке:

1. натертый на крупной терке свежий огурец (солить не рекомендуется);
2. тертое яйцо
3. тертый сыр
4. майонез (или соус «Цезарь»)
5. нарезанные соломкой крабовые палочки
6. зелень петрушки (или укропа)
7. очищенные креветки
8. сухарики

Рецепт не новый, зато проверенный лично коллективом редакции МАПП. Ставим получившемуся салату «отлично» и желаем вам приятного аппетита!