

сувенирная

# КУХНЯ



**ЕГОР БОРОДИН,**  
CEO по позитиву компании «FrashFlash.SU», Москва

**ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ,  
СВЕЖИЙ, НОВОГОДНИЙ**



Рецепт праздничного вкуснейше-элегантного и парадоксального салата "Праздничный Fresh, вкуснейший Flash"

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Берите в пропорции рецепта. Не пожалеете.

- \* Китайский салат. Средний размер. Предпочтение наисвежайшему салату...
- \* Лук репчатый. Одна большая луковица. Цвет лука не имеет значения. На любителя.
- \* Банка ананасов консервированных. Берите большую, более 700 мл.
- \* Курица гриль средних размеров. Можно «загрилить» самому, можно купить готовую. Я предпочитаю второй вариант, но только в проверенных местах.
- \* Небольшое количество майонеза или другого белого соуса, привычного для вашего вкуса. Лично я ленив, поэтому майонез. Но не увлекайтесь.
- \* Уксус. Обычный или винный.

**НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ. ВСЕ БЫСТРО**

Лук режем длинными тонкими ломтиками типа Émincer. Главное, чтобы ломтики были достаточно тонкими и одной толщины. Порезанный лук замачиваем в уксусе и оставляем минут на 30.

Пока лук плавает в уксусе, мы разделяем курицу. Отделяем мясо от костей и кожи, складываем мясо в тару для нашего салата. Всё, что не идет в салат, быстро и с аппетитом съедается))).

Рвём китайский салат в ёмкость с курицей. Добавляем туда ананас, порезанный небольшими кубиками.

Отжимаем лук. Избавляемся от лишнего уксуса. Добавляем его в ингредиенты нашего салата.

Теперь у вас остается самый главный и ответственный момент: добавить соль и майонез. Также советую не выпивать тот нектар, что остается в банке с ананасами, а добавить его тоже в салат.

Перемешиваем наш салат и ставим в холодное место на ...дцать минут. Салат приобретает более насыщенный вкус.

Вкус салата «FreshFlash» порадует даже самого изысканного гурмана.

Гарантирую: салат будет съеден без остатка )))



**АЛЕКСАНДР КИРАКОСЯН,**  
генеральный директор Bright Concept, Гуанчжоу  
[www.bright-concept.com](http://www.bright-concept.com)

## ЗАЛИВНОЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ

Я поклонник невероятно простой кухни, чтобы непосредственные усилия, затраченные на приготовление, занимали не более 15-25 минут. Это очень важный для меня параметр отбора рецептов, который позволяет и экономить время, и готовить вкусные и изысканные блюда не только по праздникам.

Один из таких прекрасных рецептов - заливной сырный пирог.

### Начинка

Ингредиенты начинки могут незначительно варьироваться и взаимозаменяться, но я рекомендую использовать такой набор:

- \*Куриное филе - 300 гр.
- \*Шампиньоны - 400 гр.
- \*Брокколи - 200 гр.
- \*Лук - 100 гр.
- \*Соль, растительное масло

### Тесто

- \*Яйцо - 1 шт.
- \*Сливочное масло - 50 гр.
- \*Мука - 200 гр.
- \*Вода - 50 мг
- \*Соль

### Заливка

- \*Сыр - 150 гр.
- \*Яйцо - 2 шт.
- \*Сливки - 200 гр.
- \*Соль

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сначала делаем тесто, все ингредиенты перемешиваем в стандартном порядке: масло, яйцо, соль, вода, в последнюю очередь - мука. Это займет примерно 4-5 минут.

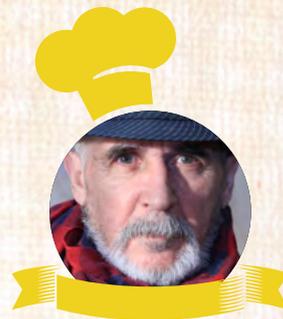
Мелко режем куриное филе, кладем на разогретую сковородку и начинаем обжаривать. Тем временем мелко режем лук - добавляем к филе, после чего то же самое делаем с грибами. Через 10 минут после начала жарки добавляем в сковородку брокколи, жарим все вместе еще 5 минут. Начинка готова.

Пока наша начинка находится в процессе жарки, мы не зеваем - успеваем сделать третью важную часть - заливку. Немного взбиваем яйца, добавляем сливки и натертый на мелкой терке сыр, солим, перемешиваем.

Форму для выпечки смазываем маслом, выкладываем в нее тесто, делая по краям бортики 2-3 см. Выкладываем внутрь ровным слоем начинку, сверху заливаем заливкой.

Ставим наш пирог в предварительно разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 35 минут.

Пирог готов!



**В.В.,**  
Хранитель традиций компании Главсюрприз, Москва  
[www.glavsurprise.ru](http://www.glavsurprise.ru)

## «СЛАДКОЕ НАСТРОЕНИЕ»



Хорошего и сладкого года – так звучит еврейское новогоднее пожелание.

И, мне кажется, такой салатик окажется не лишним...

Рад возможности поделиться с теми, кто готовит сам.

Хочу предупредить, что это не рецепт, а фантазия на тему известных продуктов.

Главное, в каком виде они попадают в салат.

Яблоки порезать кубиками и карамелизировать.

Бананы (не мягкие) очистить, порезать вдоль на три полоски и поджарить без масла и порезать на квадратики.

Стебли сельдерея (среднюю часть) почистить и тонко порезать на полукольца.

Нарвать листьев мяты.

Поломать орех пекан (мелко не крошить).

Всё смешать руками в салатнике и заправить перед подачей на стол натуральным йогуртом со сметаной по вкусу.

Приятного аппетита.