



Сувенирная КУХНЯ



В ЭТОЙ РУБРИКЕ МЫ ПРОДОЛЖАЕМ ПУБЛИКОВАТЬ НЕ ПРОСТО РЕЦЕПТЫ, ДАВНО УЖЕ ВСЕМ ЗНАКОМЫЕ, НО ИМЕННО ТЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ НАУЧИЛИСЬ СТЯПАТЬ СУВЕНИРЩИКИ. ЭТОТ ФАКТ ДОКАЗЫВАЕТ, ЧТО В НАШЕЙ ОТРАСЛИ РАБОТАЕТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ТВОРЧЕСКИХ ЛЮДЕЙ, А ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦИ МОЖЕТ БЫТЬ НАСТОЯЩИМ ИСКУССТВОМ!



«Французский омлет»

Время приготовления: 10 минут
На 1 порцию

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * 3 яйца
- * 20–40 г твердого сыра
- * 10 г сливочного масла
- * 1/3 ст. л. оливкового масла
- * щепотка соли
- * зелень по вкусу

Способ приготовления:

Яйца взбиваем с солью до легкой пены.

На сковороде растапливаем сливочное масло, добавляем к нему оливковое, чтобы не горело. Когда масло начнет пениться, выливаем в сковороду взбитые яйца. С помощью кухонной лопаточки помогаем яичной смеси отставать от сковороды, делая омлет более воздушным.

Когда масса хорошо «схватится», начинаем сворачивать омлет — рулетом, конвертом, как больше нравится. Высыпем сыр, даем ему немного расплавиться, снова заворачиваем омлет, тем самым помещая сыр внутрь и держим на сковороде еще минуту.

Выкладываем омлет в тарелку, дополняем зеленью и посыпаем оставшимся сыром.

«Волшебные персики»

Время приготовления: 30 минут
На 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * 2 персика
- * 6 ч. л. ликера (любой апельсиновый)
- * 2–3 ст. л. сахарной пудры
- * 50 г мелкого сахара
- * 1 яичный белок

Способ приготовления:

Персики разрезать пополам, косточки удалить. Выложить половинки персиков в форму для запекания срезом вверх, в углубление каждой половинки (туда, где была косточка) залить по чайной ложке ликера. Сверху присыпать половинки сахарной пудрой и отправить в духовку, разогретую до 200°C на 20 минут.

Взбить белок с сахаром в крепкую пену. Готовность можно проверить, перевернув миску: если масса остается неподвижной — значит, готово.

Достать персики из духовки, дать им немного остыть. Затем на каждую половинку с помощью ложки выложить белковую массу и отправить в духовку с той же температурой на 8–10 минут. Меренга должна подрумяниться.

Готовым персикам дать немного остыть и подавать.

НАДЕЖДА НЕВСКАЯ,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР PR-STUDIA,
МОСКВА
WWW.PR-STUDIA.COM



Приятного аппетита!