



Сувенирная КУХНЯ



«Бирьяни с бараниной»

БЛЮДО БЕНГАЛЬСКОЙ КУХНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *баранья корейка – 1,5 килограмма,
- *рис басмати – 600 г,
- *молоко – 500 мл,
- *пряности по 1 шт.: палочка корицы, звёздочка бадьяна, имбирь (2-3 см), шафран – 1 щепотка, гвоздика – 3 шт. и кардамон (зёрна) – 2 шт.

ДОБАВИТЬ ПО ВКУСУ:

- *зира, семена кунжута, соль, кинзу свежую,
- *орехи по 1 ст. л.: кешью, миндаль,
- *сухофрукты: изюм – 1/2 стакана, финики – 12 шт.,
- *луковицу – 1 шт.,
- *чеснок – 3 зубчика,
- *йогурт натуральный – 300 мл,
- *растительное масло – 150 мл,
- *листья дрожжевого теста – 2 шт.,
- *масло топленое – 300 г,
- *гранат – 1 шт.

Способ приготовления:

- Первое, что делаем – режем нашу корейку на порционные кусочки, срезаем лишний жир и острые косточки. Марируем кусочки баранины в смеси йогурта, измельчённых в ступке специй и нарубленной свежей кинзы. Оставляем на 2–3 часа.

- Зиру, кориандр и горчицу прокаливаем на сухой сковороде (1–2 минуты).
 - Вливаем полстакана растительного масла и ароматизируем его специями.
 - За те пару минут, что масло пропитывается специями, мелко нарежем лук, чеснок и имбирь.
 - Добавляем нарезанные ингредиенты в масло, обжариваем до золотистости лука.
 - Затем кладём в сковороду кусочки замаринованной баранины. Хорошенько перемешиваем с луком, чесноком и имбирём и обжариваем до образования уверенной корочки.
 - Снимаем мясо с огня, накрываем крышкой и ненадолго оставляем в покое.
 - Промытый рис заливаем молоком, добавляем палочку корицы, бадьян, кардамон и соль. Доливаем воды столько, сколько надо жидкости для варки риса. Отвариваем до практически полной готовности.
 - Пока рис варится, обжариваем наши орехи пару минут на сковороде.
 - Тонко раскатываем лист теста и посыпаем тесто специями.
 - Берём казанок, смазываем его растительным маслом. Аккуратно выкладываем в него наше тесто.
 - Выкладываем на тесто треть риса, затем – треть мяса, фиников, орехов и изюма. Щедро поливаем всё топленым маслом.
 - Аналогичным образом формируем ещё 2 слоя.
 - Верхним слоем должен быть рис. Шафран растираем ступкой и смешиваем с небольшим количеством воды. Этой смесью заливаем сверху наш рис – как увидите, он приобретёт жёлтый оттенок.
 - Раскатываем второй лист теста, укрываем им наш плов. Остатки теста срезаем – они нам не нужны. Плов плотно утрамбовывать не нужно – он должен оставаться немного рыхленьким.
 - Ставим всё это дело в духовку и запекаем примерно 30 минут при 180 градусах.
 - Дело за малым – подать блюдо к столу!
 - Это делаем так: срезаем верхнюю шапку каравая, переворачиваем его, разрезаем на сектора и подаём каждому отдельно.
 - Уже непосредственно на тарелке можно украсить зёрнами граната и свежей кинзой.
- Приятного аппетита!

Приятного
аппетита!

СИДДИКИ МД. ЗИАУЛ ХАССАН,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
ООО «ЕВРОТЕКС ПЛЮС»
WWW.EUROTEx.ME





Салат с копчёной рыбой

Прототип этого салата – «Мимоза», но я изобрела свой рецепт на скорую руку и на свой вкус. И даже те, кто совсем не любит рыбные салаты, отмечают, что это один из самых вкусных салатов вообще... И действительно, он заканчивается на столе одним из первых!

ВАРИМ:

3 средние моркови, 4 средние картофелины, 5 яиц.
 Всё варю в одной кастрюле, ставлю таймер, вынимаю по очереди (и под холодную воду, тогда и картофель, и морковь, и яйца чистятся очень быстро).

Способ приготовления:

Под салат я использую небольшое, глубокое прозрачное блюдо с крышкой.

1 слой – трём на мелкой тёрке яичный белок, укладываем на дно блюда и смазываем 1 ч. л. майонеза;

2 слой – варёный картофель натираем на крупной тёрке и укладываем, смазываем майонезом, приблизительное количество которого – 2 ст. л.;

3 слой – рыба! Вот здесь основной секрет: рыбу лучше использовать красную (горбуша/лосось), холодного или горячего копчения, и лучше, если она будет в меру солёной или солоноватой, чем пресной. Рыбу порезать/раскрошить мелко и уложить следующим слоем;

4 слой – морковь трём на мелкой тёрке, крошим рукой варёный желток (один оставляем для украшения), обильно добавляем майонез, перемешиваем и выкладываем смесь сверху, если у вас тарелка с бортиками. Если же тарелка неглубокая, то эту массу можно нанести как крем и на боковые стороны, тогда будет красивее; если изначально под самый первый слой положить листья свежего салата, получится совсем праздничный вариант=).

Можно сверху добавить ещё слой майонеза для пропитки, так как рыба и картофель возьмут своё. Украсить оставшимся желтком, раскрошив рукой над поверхностью.

Салат готов, лучше его не ставить в холодильник до прихода гостей, при комнатной температуре он лучше пропитается. Да, и если у вас есть время, то лучше сделать домашний майонез)))! **Приятного аппетита!**

ГАЛИНА ДРОЗДОВА,
 ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
 МАПП, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
WWW.IAPP.RU



«Божечки мои»

ДЕСЕРТ К ЧАЮ

Самые аппетитные блюда – это пища, приготовленная спонтанно из того, что есть под рукой! Я – организатор, а значит, трудоголик до мозга костей, и довольно часто в моём плотном графике на «готовку» времени нет. Поэтому, когда удаётся оказаться на кухне, я с превеликим удовольствием делаю еду – как для себя, так и для родных и близких!

Для приготовления вкусного и полезного обеда нам понадобятся: смекалка, свежие продукты, щепотка энтузиазма, глоток позитива, кусочек времени и, конечно, отличное настроение!

Сегодня в холодильнике были обнаружены продукты для трёх блюд, начнём с последнего и самого вкусного:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * много сыра (лучше не очень солёный, но используйте разные сорта);
- * кленовый сироп;
- * в идеале: варенье из смородины.

Кто однажды попробовал этот божественный десерт – без него не представляет чаепития! Важно, что сочетание этих ингредиентов хорошо заходит как с чёрным, так и зелёным чаем, а вот с кофе уже немного не то. Поэтому, если хотите сладенького, обязательно попробуйте сыр, чай, кленовый сироп и обязательно варенье из смородины! Ваши вкусовые рецепторы будут танцевать самбу от наслаждения, при этом фигуре особого урона вы не нанесёте. Помните, всё хорошо в меру. Приятного аппетита!

P. S. Еда, съеденная в прекрасном расположении духа, приносит пользу и удовольствие! Всем вдохновения и приятного аппетита! Готовьте с любовью и будьте здоровы!



НИНА МАКИНТОШ,
 КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР
 И ОСНОВАТЕЛЬ
 ПЛАТФОРМЫ ART QUEEN™
WWW.ARTQUEEN.RU
WWW.ARTQUEENSTUDIO.RU