



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

#1

ЯЙЦЕ-ПАШОТ ЗІ СМАЖЕНИМИ ГРИБАМИ ТА ЛОСОСЕМ



5 ХВИЛИН



10 ХВИЛИН



1 ПОРЦІЯ

У вашій скарбничці сніданків ця страва буде справжньою знахідкою. Я наполегливо раджу взяти два види грибів — гливи та печериці. Вони різняться за смаком і структурою, тому разом створюють надзвичайне поєднання. Я впевнений: після такого сніданку ваш день вдасться на всі сто!

СКЛАДОВІ

- 100 Г ПЕЧЕРИЦЬ
- 100 Г ГЛИВ
- 1 СТ. Л. ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ
- 30 Г СЛАБОСОЛЕНОГО ЛОСОСЯ
- 20 Г ВЕРШКОВОГО МАСЛА
- 1 СТ. Л. ОЦТУ
- ДЕКІЛЬКА ГІЛОЧОК ПЕТРУШКИ
- СІЛЬ, ПЕРЕЦЬ ЗА СМАКОМ

1. Гриби миемо, нарізаємо великими шматками. Розігріваємо пательню на середньому вогні й обсмажуємо гриби на вершковому маслі з додаванням солі та перцю, доки не стануть м'якими.
2. Відварюємо яйце-пашот. Для цього в каструльці доводимо воду до кипіння, додаємо оцет, ложкою робимо у воді коловорот і виливаємо туди яйце. Варимо протягом 3-х хвилин, дістаємо шумівкою на щільну паперову серветку й даємо воді добре стекти.
3. Викладаємо на тарілку гриби, зверху — тоненькі скибочки лосося та яйце-пашот. Посипаємо гарбузовим насінням і подрібненою петрушкою. Яєчний жовток виконає роль соусу, тому відразу розрізаємо його, щоб жовток витік і змішався з грибами та рибкою.

ІНЖИР ІЗ СИРОМ БРІ ТА ХЛІБНИМИ КРИХТАМИ



5 ХВИЛИН



20 ХВИЛИН



4 ПОРЦІЇ

Під час навчання в кулінарній школі Le Cordon Bleu я жив у дуже гостинній паризькій сім'ї. Готував для них переважно я. Інакше й бути не могло, адже кухня одразу перетворилася на мої володіння. Аж якось одного ранку я прокинувся від шаленого аромату сиру брі, що заповнив мою кімнату. Відчинивши духовку, я скуштував цю страву — і закохався. Ця захоханість не минула й досі. Ви тільки уявіть: ніжний м'який інжир, що пустив солодкий сік і тане в роті, солонуватий брі та тендітні хрусткі хлібні крихти, що поєднуються з інжировим насінням. Лише три інгредієнти дарують надзвичайну насолоду. А ще ця страва просто божественна як у гарячому, так і холодному вигляді.

СКЛАДОВІ

· 12 ПЛОДІВ ІНЖИРУ

· 180 Г СИРУ БРІ (ЩО БІЛЬШЕ
СИРУ, ТО СМАЧНІШЕ)

· 50–100 Г ХЛІБНИХ КРИХТ
(ВЕЛИКИХ)

1. Мисмо інжир. Зрізаємо верхівку (хвостик), робимо 2 хрестоподібні надрізи (не до кінця, плід має лишитися цілим).
2. Викладаємо інжир на деко. Брі нарізаємо дрібними кубиками. Вкладаємо сир у плоди. Посипаємо інжир хлібними крихтами.
3. Запікаємо в духовці, розігрітій до 180 °С протягом 7–10 хвилин. Дістаємо інжир і насолоджуємося чудовим смаком.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>