

ONE PIECE ОСНОВНА СТРАВА

На 4 ПЕРСОНИ — Підготування: 10 ХВ — Приготування: 1 ГОД



СОБЛИВИЙ СВИНЯЧИЙ ШАШЛИК САНДЖІ

ГЛАЗУРОВАНА СВИНЯЧА КОРЕЙКА ТА СВІЖИЙ АНАНАС

РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ +

ІНГРЕДІЕНТИ

1 свіжачка корейки
30 г масла
2 ст. л. меду
1 ст. л. хересового оцту
2 ст. л. кетчупу
2 ананаси
200 г рису
кушкунта олії

☞ Розігрійте духовку до 180 °С.

☞ У чайнику трохи обсмажте свинину в 10 г масла, поки вона не набуде присмаченого кольору, після чого поставте на 45 хв у духовку. Поливайте корейку її ж підливою з розтопленим маслом раз на 15 хв.

☞ Вийміть м'ясо з духовки та залиште його постояти хвилини десять. У цей час можна піти подивитися на зйомку у підземну трубу. Тоді розріжте корейку на чотири частини уздовж, а потім на чотири впоперек. Духовку не вимикайте.

☞ У сотейнику на малому вогні уваріть мед, щоб він став подібною до сироту консистенції, та деглазуйте (с. 38) карамелізований мед оцтом. Парою перемішайте й додайте туди решту масла та кетчуп. Потримайте трохи на маленькому вогні, щоб суміш стала ще гущішою та в'язкішою (с. 111), а тоді вийміть з вогню й виставте.

☞ За допомогою пензлика покрийте шматочки м'яса цією карамеллю, викладіть їх на пергамент і відправте в духовку. Коли карамель всотється та висохне, дістаньте м'ясо з духовки, ще раз змажте його й повторіть цю операцію двічі, щоб утворилася тоненька скоринка, після чого вийміть із духовки. Решткою карамелі наповніть чотири соусниці.

☞ Розполоніть ананаси вздовж, залишивши гілочку. Ножом віддубайте в м'якуші заглиблення (тільки не проткніть шкірку). Поріжте м'якоть на 12 шматочків по 2 см і всадіть на шампури, чергуючи м'ясо з ананасами. Поставте шампури на 10 хв на гриль у духовку, перш ніж віддавати страву в люди. *Пильуйте, щоб цим займався не Лuffy, інакше він наполегливо віддасть шашлички та ананаси разом із їм.*

☞ Відваріть рис у солоній воді. Як потімало — у відкритому морі вам її не зобразить. Коли рис звариться, додайте 1 ст. л. кушкунтої олії.

СЕРВІРУВАННЯ. Наповніть ананаси рисом та покладіть на них шампури. Подавайте разом із соусниками з карамеллю.

ВОЛОДАР
ПЕРСНІВ
ДЕСЕРТ

На 4 ПЕРСОНІ — Підготовка: 15 хв — Приготування: 35 хв — Очікування: 30 хв



КО САУРОНА

ТАРТ ІЗ ПОМАРАНЧЕВИМ САБАЙОНОМ
І ЧОРНИМ ШОКОЛАДОМ

Հրէշ Եղբայրն զ Եօրնոյ Մոճոյրնն - Հրէշ Եղբայրն զ Եօրնոյ Մոճոյրնն -

○ Розкачайте тісто до товщини 2 мм, виделкою зробіть проколи по всій поверхні. За допомогою вирубки для тіста виріжте чотири крути діаметром 10 см. Вкладіть їх у чотири кільця для тартів (нижелькі круті металеві формочки) діаметром 8 см так, щоб тісто вийшло над краями. Поставте в холодильник на 30 хв, щоб тісто затверділо.

○ Розігрійте духовку до 225°C.

○ Вийміть кільця з холодильника. Застеліть дно з тіста пергаментом і засипте туди сушених бобів, гороху чи квасолі. — так притиснете тісто не піднімається під час випікання. Потримайте в духовці приблизно 15 хв, до золотистого кольору, тоді дістаньте кільця, але не виймайте вогонь.

○ Промийте апельсини за допомогою щітки для овочів, зніміть з них цедру (див. с. 63). Віджміть сік у миску, додайте цедру і 2 ст. л. цукру, розмішайте. Залиште цедру в підсопіджженому апельсиновому соку на 15 хв. Тоді витягніть і відкладіть апельсиновий сік залиште, він ще знадобиться.

○ Нагрійте дві каструлі з водою.

○ Поставте миску для змішування на водну баню (див. с. 62), влийте в неї ароматизатор та апельсиновий сік. Додайте подрібнений імбир і цукор, що залишився. Десь 15 хв енергійно та безперервно збивайте суміш до утворення густої, подібно до сметани маси. Додайте в суміш цукати, на які перетворилася вичищена в підсопіджженому соку цедра.

○ Поставте іншу миску на водну баню й обережно розтопіть у ній чорний шоколад. Любий друже-гурмане, ось ти й наблизився до кінця цього рецепта.

СЕРВІРУВАННЯ. Зніміть випечені коржі з кільць і наповніть їх сабайоном. У центрі сабайону за допомогою кінчика ложки або кондитерського мішка акуратно намалюйте розтопленим шоколадом зіницю ока Саурона. Неодго (хвилину) потримайте на решітці в духовці, щоб десерт злегка підрум'янився. А тоді одразу й подавайте.

Հրէշ Եղբայրն զ Եօրնոյ Մոճոյրնն - Հրէշ Եղբայրն զ Եօրնոյ Մոճոյրնն -

Хіба можна робити кулінарну книгу рецептів загаданих світів — і не згадати про пристрасть до їжі? Із середини 1950-х років роман «Володар перснів» — беззастережний улюбленець багатьох полюбив мрійників і пристрастних мислителів фантастичних уявлень. Як і будь-який класичний текст, твір Толкіна не старіє і вже понад шістьдесят років прищеплює своїм читачам цінності дружби, вірності, простих радощів життя та сміливості перед лицем небезпек. Порівняйте в історію «Володаря перснів» і зануріться на стежках Середзем'я — але не забудьте чимось попоїсти в дорозі!

РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ: **

ІНГРЕДІЄНТИ

1 лист (200 г) магічного
лістового тіста
2 апельсини
50 г цукру-піску
4 великі яєчні жовтки
30 г свіжого подрібненого імбру
50 г чорного шоколаду



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

ГЕЛЛБОЙ
ОСНОВНА СТРАВА

На 4 ПЕРСОНИ — Підготування: 30 ХВ — Приготування: 2 ГОД 30 ХВ

Екоро паранормальної розвідки й оборони
Страва № 25891 (23.12.1944)
Див.: ІНЦИДЕНТ ГЕЛЛБОЙ
Харчові уподобання

ЯГНЯ АНУНГА УН РАМИ

Філе ягняти в червоному вині з фруктово-овочевим мільфеєм



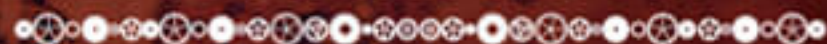
РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ **

ІНГРЕДІЕНТИ
ДЛЯ СОУСУ НА
ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

1 цибулина
1 морква
1 свіжа цибуля порей
2 лубячки часнику
1 ст. л. оливкової олії
1 л червоного вина
1 л білого бульйону з лавиці (див.
с. 62)
сіль і меланий чорний перець

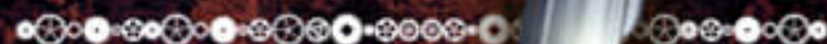
ДЛЯ МІЛЬФЕЯ:

2 баклажани, по змалі серцю
«барбекю»
4 брукви
1 сімочка чебрецю
1 корінь селери
2 яблука «гаден»
30 г висвітленого вершкового масла
1 цибулина шалоту, перем'я
натіт, але не чистити
600 г філе ягняти
1 ст. л. оливкової олії
сіль і меланий чорний перець



- Розігрійте духовку до 180 °С.
- Наріжте цибулю, моркву, порей і часник. Візьміть чавунок чи казанок зі щільною кришкою, на маленькому вогні розігрійте в ньому оливкову олію, додайте порізані овочі. Готуйте до м'якості, але не засмажуйте. Доглядайте дещо (див. с. 38) вином. Дайте рідині наполовину закипіти й додайте бульйон. Додайте спеції за смаком. Накрийте кришкою і тушуйте на повільному вогні 2 години.
- Готуйте мільфей. Помийте й висушіть баклажани, розріжте їх навпіл та готуйте на гарячій парі в мультиварці білязко 30 хв. Відкладіть.
- Почистіть брукву, корінь селери та яблука. Овочевистково зніміть з яблук шкірку, вирайте серцевинки. Наріжте брукву, селеру та яблука скибочками завтовшки 5 мм. Відкладіть.
- Бланшуйте (див. с. 38) селеру та брукву: варіть у сотейнику з киплячою підсоленою водою протягом 5 хв, а тоді ненадовго занурте в крижану воду. Далі складіть чотири мільфей, чергуючи шари різних овочів та яблук. Поскладіть мільфей в окрему каструлю, на кожен викладіть по 15 г масла, а тоді посипте чебрецем і шалотом. Запікайте 20 хв, час від часу поливаючи соком, що з них виділятиметься.
- Одразу перед подачею обсмажте філе ягняти на сковорідці з рештою вершкового масла та оливкової олії (див. с. 62) протягом 6 хв). Посоліть, поверніть, дайте м'ясу полежати 10 хв, а тоді викладіть його на пергамент і помістіть на 5 хв у духовку. Середина філе має зберегти рожевий колір.
- Витягніть м'ясо з духовки та наріжте діагонально.

СЕРВІРУВАННЯ. Поскладіть на кожну тарітку по два шматочки філе, мільфей і половинку баклажана. Додайте ложку соусу скраєчку й насолоджуйтеся!



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

ДРАКУЛА ЗАКУСКА

На 4 ПЕРСОНИ — Підготовка: 15 ХВ — Приготування: 1 ГОД

«6 квіток. Осло. Скорів тут ходять поховос, що він має пошмурі звички і їсть лише страви, що не годяться для людей... Я хочме маю зустрітись з ним і пообідати в його домі».

«16 листопада. Замок. Вітончений. Пристрастний. Леско раді і леско гнівається. Коли криваво-червона рідина розтеклася між тарілкою, граф Дракула унішався, мов дитина».

«17 листопада. Карпати. Я попросив господаря замку дозволити мені кілька годин поспілкуватись з його кухарем. Спершу він здивувався, але зрештою погодився. Спішу поділитись з вами рецептами страв, які мені подавали минулого вечора».

Уривки із записника Н. Х., філантропа і любителя пригод

К

АРПАТСЬКІ ПРИМХИ

КРИВАВІ КОВБАСКИ З БУРЯКОМ І ЧЕРВОННИМИ ПОРІЧКАМИ



РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ: **

ІНГРЕДІЄНТИ

600 мл свіжовитятої крові (див. с. 109)
2 цибулини
1 зубчик часнику
2 ч. л. оливкової олії
75 г свіжовитятої овсянки
1 гілочка чебрецю
2 ч. л. солі
вінік чорного перцю
вінік суміші «4 спеції»: перець, гвоздика, мускатний горіх, сушений імбир
2 варені буряки (або ж буряковий чипс, див. с. 111)
1 ч. л. кукурудзяного крохмалю
червоні перці для прикрашання

👉 Розігрійте духовку до 95 °С.

👉 Налийте кров у глибоку миску. Дехто скаже, що на цьому можна й зупинитись, але ми все ж рекомендуємо продовжити.

👉 Наріжте цибулю і часник. Поставте сковорідку на малий вогонь, хай прогріється. Влийте туди чайну ложку оливкової олії. Взийте цибулю і часник, але не засмажуйте — нехай просто трохи розм'якнеться. Наріжте свинину. Взийте на сковорідку до цибулі з часником та готуйте 2 хв. Перекладіть вміст сковорідки в миску з кров'ю. Додайте чебрець, сіль, перець і суміш «4 спеції». Якщо обідаете з графом, ніколи не забувайте про часник.

👉 Взийте цю рубльову рідину у форму для торта й запікайте впродовж години. Дайте вистигнути до кімнатної температури. Крутлою вирубкою для печива діаметром 3 см виріжте кілька порцій кривавої печива. Відкладіть решту печива до сервірування.

👉 Поріжте буряк великими кубиками, потім нашинкуйте тоненькими скибочками. За допомогою вирубки для печива зробіть зі скибочок кружальця, відкладіть. Решту буряка пропустіть крізь соковижималку, щоб вичавити з нього всі життєві соки.

👉 У неглибокій мисці з водою розчиніть кукурудзяний крохмаль. У сотейнику на малому вогні підігрійте буряковий сік і змішайте його з розчином крохмалю. Помішуйте, поки суміш не стане однорідною. Відставте.

СЕРВІРУВАННЯ. На білосніжній тарілці викладіть по п'ять шматочків кривавої печива. Злегка полийте ковбаски буряковим соком. Дайте йому розтектися тарілками. Прикрасьте страву буряковими кружальцями та червоними порічками. Подавайте!



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