



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

ЯЛОВИЧИНА, БАРАНИНА, СВИНИНА

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

ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

Начос із яловичиною барбекю та хрусткою засмаженою цибулею

Приготувати страву на цілий гурт за 10 хвилин не так вже й легко, але якщо ви маєте саме стільки часу, приготуйте начос... Доповнення з яловичини та квасолі потребуватиме трохи зусиль, та завдяки йому страва буде значно поживніша. Можете подвоїти кількість інгредієнтів, якщо плануєте перегляд важливого матчу чи «марафон фільмів», однак готувати доведеться довше. Подавайте з сальсою «піко-де-гайо», гуакамоле і сметаною.

Олія для смаження
450 г стейка (скерт, хенгер або фланк)
2 зубки часнику
2 ст. л. чилі-пасти чипотле
1 ст. л. приправи фахіта
85 мл лаймового соку
125 мл індійського або звичайного світлого елю
120 мл соусу барбекю
4 великі жмені звичайних чипсів з тортільї
1 банка (400 г) чорної квасолі або суміші (злити рідину і промити)
200 г натертого чедеру чи сиру «Монтерей Джек»
Морська сіль і свіжозмелений чорний перець

Для подавання

1 ст. л. хрумкої засмаженої цибулі
Маленька жменя листочків кінзи

1. Розігрійте гриль до високої температури.
2. Поставте велику пательню на великий вогонь і змастіть її дно невеликою кількістю олії.
3. Гострим ножем наріжте стейк тонкими смужками (5 мм×2,5 см).
4. Коли олія добре розігріється, викладіть у пательню шматочки стейка, присмачіть сіллю й перцем та смажте протягом 2 хвилин до брунатної скоринки.
5. Почистіть і розчавіть часник та додайте в пательню разом із пастою чипотле, приправою фахіта, лаймовим соком і пивом. Перемішайте. Доведіть до кипіння і готуйте протягом 2–3 хвилин, щоб рідини стало удвічі менше.
6. Додайте соус барбекю і знову дозвольте страві покипіти 1–2 хвилини, після чого зніміть пательню з вогню.
7. Тепер беріться до начос. Викладіть шар чипсів з тортільї у жароміцну форму для запікання. Зверху викладіть трохи квасолі, а тоді яловичини й сиру. У такий спосіб зробіть іще два шари. Поставте під гарячий гриль і прогрійте, доки на поверхні сиру не з'являться бульбашки. Посипте хрусткою засмаженою цибулею та зеленню кінзи. За бажання можете подати страву з доповненнями, зазначеними у її описі.



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

ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

БГ

Глазурований стейк із шинки з ананасом на грилі та перченою картоплею

600 г молоді картоплі (або вже звареної)
4×200 г товсті стейки з шинки або відбивні з корейки без кістки
2 ст. л. оливкової або рапсової олії (плюс додатково для смаження)
4 продовгуваті шматки (або скибки) свіжого ананаса
2 ст. л. вершкового масла
2 ст. л. патоки (див. пораду)
1 червоний чилі (для помірної пекучості видаліть насіння; тонко нашаткувати)
Трохи лимонного або лаймового соку

Для перцевої суміші

2 ч. л. чорного перцю горошком
2 ч. л. рожевого перцю горошком
2 ч. л. сичуанського перцю горошком
2 ч. л. морської солі
2 ч. л. зернят гірчиці

ЩЕ ШВИДШЕ

Коли треба відміряти патоку чи мед, спершу нагрійте мірну ложку під струменем гарячої води — липка суміш легко зісковзне з ложки у вашу страву. До того ж на ложці не залишиться зайвого.

ПОРАДА ВІД ШЕФА

Надрізи в жирі, що їх зробили за допомогою ножиць, сприяють кращому просмажуванню м'яса; на ньому з'являються неймовірно хрусткі тріщинки.

Глазурування стейків за допомогою патоки надає їм смаку різдвяної шинки, однак для цього не потрібно годинами відварювати й запікати шмат свинини. Раджу приготувати подвійну порцію перцевої суміші та присмачувати нею смажене м'ясо, панір, халумі або рис. Ананас на грилі — то не обов'язковий інгредієнт, однак спробувати все-таки варто. Тільки не кладіть його в піцу!

1. Поставте пательню гриль або звичайну сковороду на великий вогонь. Налийте в чайник води та закип'ятіть.
2. Якщо готуєте картоплю, наріжте її кружальцями завтовшки 5 мм, викладіть в каструлю та залийте окропом. Поставте на середній або ближчий до великого вогонь і варіть протягом 6 хвилин.
3. Тим часом приготуйте перцеву суміш. Висипте всі інгредієнти у ступку або млинок для спецій та подрібніть їх (однак не до порошокоподібного стану).
4. Гострим ножем обріжте зі стейків зайвий жир, а тоді ножицями зробіть надрізи у жирі через кожні 5 мм.
5. Коли пательня добре розігріється, влийте в неї трохи олії та смажте стейки протягом 3 хвилин.
6. Відкиньте картоплю на друшляк, після чого знову висипте в каструлю. Поставте на середній вогонь і просушіть, час від часу струшуючи.
7. Переверніть стейки на інший бік та додайте ананаси. Смажте протягом 3 хвилин, регулярно перевертаючи ананасові скибки, щоб зарум'янилися з усіх боків.
8. Поставте велику пательню з антипригарним дном на великий вогонь, влийте 2 ст. л. олії і додайте вершкове масло. Коли на поверхні з'являться бульбашки, всипте картоплю та обсмажуйте до хрумкої золотавої скоринки. Всипте перцеву суміш, перемішайте та зніміть з вогню.
9. Збризніть стейки патокою з обох боків та зніміть пательню з вогню.
10. Викладіть стейки на чотири тарілки, а зверху покладіть засмажені ананаси. Посипте тонко нашаткованим чилі та полийте кількома краплями лимонного або лаймового соку.
11. Подавайте з перченою картоплею та зеленим салатом.



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



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

ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

Мексиканська торта з сиром і чорізо

У Мексиці слово *torta* означає «сендвіч», і я готував їх із сиром та чорізо під час подорожі до Тіхуани разом із Джино та Френдом. Для них бажано мати м'які мексиканські булочки болільйо та сир «Кесо де Оахака» — твердий і водночас волокнистий сир на кшталт моцарели, який буквально розпадається в руках. У США це досить поширені продукти, тоді як в інших країнах їх дістати непросто, тож хорошими заміниками стануть м'які багети й натерта моцарела.

1 червона цибулина
Оливкова олія для смаження
300 г чорізо
2 зубки часнику (почистити)
1 ч. л. пластівців чилі
(за бажання)
225 г сиру «Кесо де Оахака»
або твердої моцарели
2 невеликі булочки болільйо
або багети
1 авокадо (розрізати навпіл
і видалити кісточку)
Сік 1 лайма
2 листки салату ромен
(нарізати смужками)
Велика жменя свіжої кінзи
(крупно нашаткувати)
1 ст. л. маринованої червоної
цибулі (за бажання)
1 ст. л. маринованого
халапеньйо (за бажання)
Морська сіль і свіжозмелений
чорний перець

1. Поставте велику пательню з антипригарним покриттям на середній (або ближчий до великого) вогонь.
2. Почистіть і тонко нашаткуйте цибулю.
3. Розігріту пательню збризніть невеликою кількістю оливкової олії та додайте цибулю. Присмачіть сіллю й перцем та обсмажте до м'якості протягом 1–2 хвилин.
4. Половину чорізо наріжте скибочками, а решту обчистіть і крупно нашаткуйте або розкришіть. Всипте в пательню й ретельно перемішайте.
5. Розчавіть або натріть часник, додайте його в пательню разом із пластівцями чилі (якщо використовуєте) і готуйте протягом 2–3 хвилин, регулярно помішуючи.
6. Якщо використовуєте сир «Кесо де Оахака», розберіть його на шари, щоб порвати на смужки, а якщо моцарелу — просто наріжте її смужками чи кубиками.
7. Розріжте булочки навпіл.
8. Змастіть нижні частини булочок розім'ятим авокадо, збризніть лаймовим соком, посоліть і поперчіть. Додайте салат і кінзу, а тоді мариновану цибулю й халапеньйо (за бажання). Зверху викладіть чорізо й сир. Накрийте верхніми половинками булочок і подавайте з хрумким зеленим салатом.

ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

БМ

Тайські м'якоти з листям салату та соусом «Нам чим»

Поласуйте цією ароматною стравою з баранини — покладіть кілька м'якотів на листок салату, додайте ложку рису, трохи суміші салатного листя, добре все загорніть і вмочіть у соус. Справжнє азійське буріто! Якщо маєте ще трохи часу, приготуйте подвійну порцію м'якотів і половину заморозьте — матимете чудову вечерю посеред тижня.

Цедра 2 лаймів
1 ст. л. тайської зеленої пасту карі
½ пучка кінзи
500 г фаршу з баранини
Олія для смаження
Морська сіль і свіжозмелений чорний перець

Для соусу «Нам чим»

60 г смаженого арахісу
3 ст. л. рибного соусу
Сік 1 лайма
1 ч. л. пластівців чилі
2 ст. л. кленового сиропу

Для подавання

100 г редису
½ огірка
4 стебла зеленої цибулі
Маленька жменя суміші салатного листя
Маленька жменя нашаткованої шніт-цибулі
500 г готового рису
Листя 1 салату «Біб-латук» або «Маленька перлина»
2 лайми (розрізати навпіл)

1. Зніміть з лаймів цедру й висипте у велику миску разом із тайською зеленою пастою карі.
2. Крупно нашаткуйте половину кінзи та перемішайте з пастою.
3. Додайте барячий фарш, сіль та перець і акуратно вимішайте. Розділіть суміш на 10 однакових частин і сформуєте з них кульки. Трохи розплюскайте їх між долонями.
4. Тепер приготуйте соус «Нам чим». Крупно порубайте або розтовчіть арахіс та висипте в миску разом із рибним соусом, лаймовим соком, пластівцями чилі та кленовим сиропом. Ретельно перемішайте.
5. Поставте велику пательню з антипригарним дном на середній (або ближчий до великого) вогонь і додайте трохи олії. Коли добре розігріється, викладіть м'якоти й обсмажуйте протягом 2 хвилин з кожного боку.
6. Доки смажаться м'якоти, тонко нашаткуйте редис, огірок і зелену цибулю. Викладіть їх у миску з листям салату та шніт-цибулею. Акуратно перемішайте.
7. Підігрійте рис.
8. Дістаньте м'якоти з пательні і знову посоліть та поперчіть.
9. Викладіть їх на великий таріль з салатом. Окремо подайте листя латуку та рис, а також соус діп і половинки лайма.

ЩЕ ШВИДШЕ

Коли формуєте м'якоти чи котлети для бургерів, змастіть долоні олією, щоб фарш не прилипав до пальців. Це значно пришвидшить процес приготування.



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