



Классический пирог «Лимонник»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лимоны ошпарьте кипятком и снимите с них цедру при помощи терки.

В миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и цедру, сливочное масло с сахаром и яйцами.

Хорошенько вымесите тесто, скатайте в шар, накройте пленкой и положите в холодильник на полчаса.

Нарежьте мякоть лимонов дольками, удалив косточки, а затем измельчите в блендере, добавив сахар, кардамон и крахмал.

Тесто раскатайте скалкой и уложите в смазанную маслом форму. Сверху вылейте начинку и выпекайте 30–35 минут при температуре 180°C.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ ТЕСТА:

- 2,5 стакана муки
- 2 яйца
- 200 г сливочного масла
- 6 ст. л. сахара
- цедра 2 лимонов
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 3 лимона
- 1 стакан сахара
- 1 ст. л. крахмала
- щепотка кардамона



Жареные рисовые шарики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Этот рецепт отлично подходит, если накануне вы приготовили слишком много риса и он остался в холодильнике.

Смешайте рис с молоком, яйцом и сыром. Добавьте остальные ингредиенты, скатайте шарики размером с фрикадельки и обжарьте в кастрюле с заранее разогретым растительным маслом.

Если у вас нет достаточного количества масла, чтобы погрузить в него все шарики, просто обжарьте их на сковороде.

Перед подачей выложите шарики на бумажную салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г вареного риса
- 2 ст. л. молока, чтобы придать массе объем
- 2 ст. л. сыра
- соль, перец, петрушка, зеленый лук (по вкусу)
- 1 яйцо
- 1 ч. л. дрожжей
- полстакана муки
- растительное масло для фритюра



Острая курочка в маринаде с огурцом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для маринада смешайте все ингредиенты в кастрюле: соевый соус, растопленное сливочное масло, соль, перец, лавровый лист. Погрузите в массу куриные ножки так, чтобы мясо пропиталось как можно лучше.

Оставьте на 2 часа. Затем переложите мясо с маринадом в емкость для запекания, добавьте куриный бульон и мелко нарубленные огурчики и отправьте в духовку с температурой 200°C примерно на 30 минут.

Сверху можно посыпать блюдо паприкой для придания красивого цвета, украсить дольками лимона и оливками. Курочка должна хорошо подрумяниться сверху, а внутри остаться сочной.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг куриных ножек
- 3 ст. л. соевого соуса
- 70 г сливочного масла
- 250 г куриного бульона
- банка маринованных огурчиков
- лавровый лист
- перец чили, соль – по 1 ч. л.



Мексиканский суп с лавашом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мелко порезанные лук, чеснок и перец обжарьте в глубокой сковороде или сотейнике с каплей растительного масла. Добавьте специи и жарьте еще минут 5 до появления аромата.

Затем добавьте помидоры с соком, предварительно измельчив их ложкой.

Залейте бульон и проварите до закипания. Измельчите суп блендером (этого можно и не делать), после чего добавьте фасоль и варите на среднем огне еще 5–7 минут.

Порежьте лаваш треугольниками, обжарьте на сковороде без масла и положите в суп при подаче, чтобы виднелись кончики.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 1 сладкий перец
- банка помидоров в собственном соку
- 400 г мясного бульона
- банка консервированной фасоли
- кориандр, перец чили, паприка, соль (по вкусу)
- тонкий лаваш