

СЛАДКИЙ КОНВЕРТИК



Посоветуйте десерт из слоеного теста!

Анна Коломиц,
Киевская обл.

Вот рецепт очень вкусных и быстрых в приготовлении слоеных конвертиков с консервированными грушами.

Ингредиенты: 250 г слоено-дрожжевого теста, 4 половинки консервированных груш, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. воды, 3 ст. л. сахарной пудры.

Приготовление.

Тесто раскатай, разрежь на 4 части. На середину каждого пласта положи по одной половинке груши, края теста защипни крест-накрест. Выложи конвертики на смазанный маслом противень и поставь в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекай 25–30 минут. Пока десерт готовится, свари сироп из сахара и воды, смажь слойки и посыпь сахарной пудрой.

Что такое чечевица?
Ольга, Киев

Это бобовая культура — похожа на горох, только более мелкая. Чечевица бывает разных сортов — зеленая, красная, коричневая, но все они богаты белком. Она обладает ореховым, пряным вкусом. Чечевица отлично подходит как к мясным, так и к овощным блюдам.

Школа кулинара

ГРИБНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Грибы бывают свежие, замороженные, стерилизованные и маринованные. С первыми двумя все ясно. А чем отличаются стерилизованные от маринованных? «Телегид» выяснил этот вопрос у ТМ «Микадо»*.



НЕ ЖАРЕННЫЕ И НЕ ПАРЕННЫЕ

Стерилизованные грибы — это полуфабрикат, который можно использовать для приготовления самых разных блюд. Они отлично сочетаются с мясом, овощами, сыром, птицей. По питательным свойствам стерилизованные грибы ничем не уступают свежим, но при этом дольше хранятся, поскольку прошли тепловую обработку.

ВСЕГДА ГОТОВ!

Если хочется чего-то пикантного и не требующего приготовления, маринованные грибы — то, что нужно. Просто

открывай банку и ешь! Они подойдут к отварному или жареному картофелю, запеченному мясу, фаршированным яйцам. Кроме того, острые и кисло-соленые на вкус шампиньоны и опята могут быть немаловажным ингредиентом многих салатов и закусок.

* Абрикосы, ананасы, клубника, персики, зеленый горошек, корншоны, грибы, томаты, спаржа, фасоль, рыба и многое другое — в ассортименте «Микадо».



519 ккал/порция
4 порции, 1 час 30 мин.



КУРИЦА В МЕДОВО-ЛИМОННОМ СОУСЕ

Ингредиенты: 4 куриных окорочка, 2 ст. л. меда, 1 лимон, 4 ст. л. соевого соуса, 1 стручок перца чили, 1 ч. л. молотого имбиря.

Приготовление. Для маринада смешай мед, лимонный сок, натертую цедру, имбирь, соевый соус и нарезанный чили. Куриные окорочка маринуй в течение часа. Затем обжарь с двух сторон на раскаленной сковороде, влей маринад, накрой крышкой и готовь еще 2–3 минуты. Готовое блюдо гарнируй запеченными грибами и оливками, фаршированными лимоном.

392 ккал/порция
4 порции, 40 мин.



ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

Ингредиенты: 300 г телятины, 50 г сыра, 100 г баклажанов, 200 г стерилизованных шампиньонов «Микадо», 100 г зеленого горошка, 1 болгарский перец, 1 луковичка, 1 морковь, 100 мл сливок, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. свежего тимьяна, щепотка розмарина, соль, черный молотый перец.

Приготовление. Лук порежь кольцами и пассеруй в растительном масле. Добавь нарезанное кусочками мясо и горошек. Жарь 10–15 минут, помешивая, а затем присоедини измельченные баклажаны, морковь, болгарский перец. Посоли, поперчи, посыпь тимьяном и розмарином. Через 5 минут положи шампиньоны. Накрой посуду крышкой и жарь 3 минуты на максимальном огне. Аккуратно перемай овощи с мясом, залей их сливками, всыпь тертый сыр. Готовь еще 2–3 минуты.

340 ккал/порция
4 порции, 5 часов



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПОТРОШЕК ИНДЕЙКИ

Ингредиенты: 500 г индюшачьих потрошков, 1,5 л воды, 20 г желатина, 1 луковичка, 1 морковь, 1 стручок перца чили, 2 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, соль.

Приготовление. Потрошки промой, положи в кастрюлю, залей водой, поставь на огонь. Как только закипит, сними пенку, в бульон опусти очищенную луковичку, морковь, стручок перца чили, душистый горошек, лавровый лист. Посоли, накрой крышкой и вари около часа. Готовые потрошки выложи на тарелку, остуди и порежь вместе с морковью тонкими ломтиками. Бульон процеди, введи желатин, растворенный в небольшом количестве воды. Аккуратно залей бульоном потрошки, остуди и поставь в холодильник для застывания. Перед подачей на стол укрась нарезанными маринованными огурчиками.