



Ирина Фалькао

GostoBar

*Кулинарная книга
молодой жены*

Ирина Фалькао
GostoBAR. Кулинарная
книга молодой жены

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40488349

ISBN 9785449621597

Аннотация

GostoBar – настоящий ресторан у вас в кармане! Более 300 рецептов со всего мира для создания радостной атмосферы в семье, поддержания красоты и здоровья. Удобный планировщик меню на неделю, лучшие рецепты Франции, Италии, Мексики, Бразилии, Азии, России и Америки. Полезные советы, рецепты веганских блюд и познавательные факты из истории. Кулинарная книга молодой жены – незаменимый помощник начинающим хозяйкам, которые хотят радовать мужа чем-то новеньким не только в постели, но и на кухне!

Содержание

Счастья вам, девочки!	5
Из блокнота умной жены	7
Старинный американский рецепт кетчупа	8
Капустный салат KFC «Коул слоу»	11
Маринованные огурчики для сэндвичей	13
Булочки для гамбургеров с картофельным пюре	15
Кисло-сладкий соус чили	17
Быстрые закуски для вечеринки	19
Быстрый мексиканский суп с лавашом	24
Куриный попкорн «Острые поцелуйчики»	27
Бразильские десерты в стаканах	29
Мороженое с манго и маракуей	30
Жареные бананы с корицей	31
Десерт с вафлями и бананом	32
Десерт Бейжиньос (поцелуйчики) – белые шарики с кокосовым вкусом	33
Арбузный шот-десерт	34
Клубничное мороженое	35
Кухонные лайфхаки хорошей хозяйки	36
Как сохранить куриные яйца до зимы?	36
Что приготовить на фуршет?	39
24 вдохновляющих идеи	39
Конец ознакомительного фрагмента.	41

GostoVAR. Кулинарная книга молодой жены

Ирина Фалькао

Дизайн Роман Хапилин

© Ирина Фалькао, 2019

ISBN 978-5-4496-2159-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Счастья вам, девочки!

Я начала писать эту книгу для себя, коллекционируя интересные рецепты, которые нравились мужу. Как любой женщине, начинающей свою семейную жизнь, мне хотелось удивлять супруга ежедневно, выставляя на стол аппетитные тарталетки, запеканки, супчики и стейки.

Наверное, я никогда до этого не готовила там много и часто! Пришлось постигать кулинарную науку заново, осваивать рецепты тортов, салатов и даже печь домашний хлеб. Мужчины, безусловно, любят, когда женщина умеет готовить. Разве может быть что-то вкуснее еды, приготовленной с любовью?

Мы часто бываем в ресторанах и кафе, пробуем новые блюда, но в конце муж все равно говорит, что мои блюда ему нравятся больше. Он часто просит, например, приготовить обычный домашний бургер с соусом айоли. Кажется, проще простого, но на поиск этого рецепта я потратила две недели. И так почти с каждым рецептом.

Чтобы упростить себе жизнь, я придумала эту книгу. Открываю ее и могу запросто сделать фуршет для вечеринки, придумать блюда для пикника или романтического ужина. Мой персональный ресторан, а точнее Гостобар, всегда со мной!

Если эта книга упростит и вашу семейную жизнь, раскра-

сит ее яркими красками и наполнит вкусом, я буду безмерно счастлива!

Обнимаю, будьте счастливы и наслаждайтесь жизнью!

Ирина Андреева Фалькао,

журналист, писатель, исследователь

Из блокнота умной жены

Иногда на кухне нужно поддержать разговор с гостями и супругом, вот почему я приведу вам некоторые интересные факты о продуктах, которые вы могли не знать или уже забыли. Вы можете найти еще больше необычных историй, чтобы развлечь друзей не только вкусным ужином, но и познавательной беседой!

Например, занемели вы, что самый популярный овощ на планете – помидор – долгое время считался несъедобным и даже ядовитым.

В Европе томат разводили как декоративное растение. Ацтеки использовали его сок для лечения насморка и глазного бельма. Удивительно, но целебные свойства томатов повышаются, если их сварить.

Натуральная томатная паста с добавлением растительного масла оказывает на организм очищающее и тонизирующее действие. А витамины С, К, бета-каротин и кальций, содержащиеся в овоще, усваиваются быстрее.

Старинный американский рецепт кетчупа

Этот рецепт кетчупа взят из газеты, изданной в 1801 году.

Позднее в соус стали добавлять три столовых ложки разведенного в воде крахмала. Он придает кетчупу однородность и густоту.

Однако мы считаем, что в первоначальном варианте кетчуп вкуснее и полезнее. Попробуйте приготовить его дома, без химикатов и консервантов!

Вам потребуется:

24 спелых помидора средней величины

1 мелко нарезанный перец чили

1 мелко нарезанный сладкий перец красного цвета

2 мелко нарезанных луковицы средней величины

полтора стакана уксуса

полтора стакана сахара

полтора стакана соли

пол чайной ложки порошка гвоздики

пол чайной ложки корицы

пол чайной ложки душистого перца

полторы чайных ложки горчицы

пол чайной ложки красного молотого перца

Приготовление:

Проварите на медленном огне томаты, лук и сладкий перец до консистенции пюре.

Процедите через дуршлаг в чистую кастрюлю.

В пюре добавьте остальные специи и варите до загустения.

Затем перелейте в банки.

Это полезно знать

В Европе название «помидор» этой ягоде дали итальянцы: *romò d'oro* – «золотое яблоко».

Овощ полезно есть тем, кто имеет проблемы с сердцем, почками, сосудами, лишний вес.

Кетчуп придумали китайцы

Широкую популярность этот соус получил после выхода в свет книги рецептов Мэри Рэндольф «Домохозяйка из Вирджинии» в 1824 году. Затем его успешно использовал концерн Heinz, который по сей день остается лидером номер один по производству соусов в мире. Однако изначально американцы привезли кетчуп из Европы, а те в свою очередь позаимствовали рецепт у... китайцев. В XVIII веке кетчуп готовили из анчоусов, грибов, оливок и фасоли. Вместо сока томатов в него добавляли рыбный рассол, чеснок и вино. Подобный соус оказался не по карману практичным и прижимистым европейцам, поэтому они изменили его ингредиенты, а вот название «катчоп» (что означало «рыбный соус»)

ОСТАВИЛИ.

Капустный салат КФС «Коул слоу»

Этот простой и изысканный салат был придуман древнеримскими легионерами, во время экспансии в Европу. Его название – голландское. «Куусла» в переводе означает «капустный салат». Впоследствии рецепт использовали создатели американской сети фаст-фуда, благодаря чему о Коул Слоу узнал весь мир. Помимо лука в состав салата могут входить свежие яблоки, майонез, ананасы, чеснок, ветчина, виноград, сыр, болгарский перец. Выбирайте собственный вариант! Ну а мы предлагаем вам базовый, классический рецепт.

Вам потребуется:

8 чашек хорошо нарезанной кубиками капусты (примерно 1 средний качан)

четверть чашки нарезанной моркови

2 столовые ложки измельченного лука

треть чашки сахара

полчайной ложки соли

1/8 чайной ложки перца

1/4 чашки молока

1/2 чашки майонеза

1/4 чашки пахты (обезжиренных сливок)

Полторы столовой ложки белого уксуса

1/2 столовой ложки лимонного сока

Приготовление:

Капуста и морковь должны быть мелко порезаны.

Высыпьте смесь капусты и моркови в большую миску и смешайте с нарезанным луком.

Хорошо перемешайте остальные ингредиенты до получения однородной массы.

Вылейте на овощи эту смесь и хорошо перемешайте.

Прикройте миску и заморозьте на несколько часов или на целую ночь перед тем как подать на стол.

Примечание:

Чашки» здесь – примерная мера объема, показывающая пропорции ингредиентов.

Это может быть небольшой 100—150-граммовый стакан, например.

Маринованные огурчики для сэндвичей

Потребуется:

3 средних огурца с кожицей, тонко нарезанные

3 очищенных луковицы, тонко нарезанных

50 гр яблочного уксуса

2—3 столовых ложки меда

1 ч.л. семян сельдерея

1 ч.л. горчичного семени

1 ч.л. смеси различных сухих трав, которые вы любите

(укроп, базилик, петрушка, орегано...)

1/2 ч.л. куркумы

щепотка кайенского перца или стручок перца чили

поваренная соль

Приготовление:

Сложите огурцы и лук слоями в большое блюдо. Щедро посыпьте каждый слой солью. Накройте и поставьте в холодильник на ночь. Следующим утром тщательно промойте огурцы и лук под холодной водой. Процедите. Положите мед, уксус и специи в кастрюлю. Доведите до кипения. Добавьте огурцы и лук и снова доведите до кипения. Тут же переложите в горячую стерилизованную стеклянную банку (1 литр),

наполнив ее так, чтобы сверху оставалось 1,5—2 см. Плотно запечатайте и храните в прохладном месте. Дайте постоять огурчикам как минимум неделю до использования.

Интересный факт!

Внутри огурца – «живая вода»

Между прочим, огурцу уже 6 тысяч лет! Его родина – Индия, где он до сих пор растет как дикорастущая трава. Древние люди сравнивали его с мужским детородным органом из-за схожести формы и наличия внутри огромного количества семян.

95% огурца – это структурированная вода, которая, в отличие от магазинной, не несет в себе никакой энергетической информации. Она абсолютно чиста и способна излечивать многие болезни. Такую воду еще называют эликсиром жизни и долголетия.

Получить ее дома довольно просто: заморозьте пластиковую бутылку с водой, а после оттаивания слейте ту часть, которая не имеет примесей.

Пейте талую воду каждый день натощак, чтобы омолодиться и очистить организм от шлаков. Или ешьте свежие огурчики!

Булочки для гамбургеров с картофельным пюре

Ингредиенты:

650 граммов пшеничной муки
Пакет «быстрых» дрожжей —
10 граммов
370 граммов теплой воды
100 граммов свежего картофельного пюре
80 граммов сливочного масла
40 граммов сахара
1 куриное яйцо
10 граммов соли
кунжут или мак для украшения

Приготовление:

В одной миске смешайте половину муки, дрожжи и соль, в другой – картофельное пюре, сахар, воду, яйцо и растопленное сливочное масло. Затем влейте картофельном-яичную смесь в муку и перемешайте все вместе. Когда масса станет однородной, добавляйте оставшуюся муку до тех пор пока не получится гладкое тесто, которое легко скатать в шар. При необходимости добавьте еще муки. Полученное тесто поставьте в холодильник на 2—4 часа, оно увеличит-

ся в объеме. Перед выпечкой дайте ему постоять при комнатной температуре 10 минут. Скатайте шарики диаметром 3—4 сантиметра, немного сплюсните их, посыпьте маком или кунжутом, выложите на присыпанный мукой противень и оставьте на полчаса расстаиваться. Выпекайте при температуре 200 градусов 15—20 минут. Когда остынут, разрежьте их пополам, положите внутрь майонез, котлету, сыр и зелень – гамбургеры готовы!

Интересный факт!

В календаре инков время измеряли с помощью картофеля

На варку картофеля уходил приблизительно один час. Поэтому в Перу говорили: прошло столько времени, сколько ушло бы на приготовление картофеля. Также инки верили, что картофель обладает душой и поклонялись ему. Клубни считались дорогим и желанным подарком.

Кисло-сладкий соус чили

Этот соус очень популярен в Азии, он отлично подходит к курице и мясу, с ним можно готовить супы и макароны

Внимание! в этом рецепте очень важно соблюдать точные пропорции продуктов. Если вам нужно уменьшить объем, поделите количество граммов на 2.

Вам потребуется:

200 гр перцев чили

350 гр сахара

250 гр воды

150 гр чеснока

50 гр уксуса

соль – по вкусу

Приготовление:

Влейте воду в сотейник, добавьте сахар и сварите густой сироп в течение 30—40 минут. Подливайте воду, если она выпарится. Затем добавьте перцы, чеснок, соль и уксус и варите еще 15—20 минут. Помните: чем дольше варится перец, тем острее получится соус. Острота соуса снижается со временем. Если он получится уж очень жгучим, оставьте его в холодильнике на месяц—два и вкус заметно улучшит-

ся По вашему желанию в соус можно добавить сок лимона, черный перец, томаты.

Полезные советы:

Если вы съели слишком много жгучего перца, не пейте воду. Спасти от остроты поможет молоко, сметана или лимон.

Раздраженную перцем кожу промойте ледяной водой и смажьте растительным маслом.

Интересный факт!

Перец открыл Колумб

Днем рождения этого перца считают 15 января 1493 года. Именно тогда была сделана первая запись о нем в дневнике Христофора Колумба, который нашел жгучий плод на острове Гаити. отведав острого соуса из рук местных аборигенов, мореплаватель привез семена в Испанию, где перец начали активно выращивать.

Прожорливая богиня стала собакой

Ацтеки верили, что богиней перца чили является Чантико – покровительница домашнего очага и огненных вулканов. Согласно легенде, после того, как во время поста прожорливая Чантико съела жареную рыбу с перцем чили, боги превратили ее в собаку.

Быстрые закуски для вечеринки

Митболы в горчичном соусе

На самом деле, это – привычные нам фрикадельки или мини-котлетки.

Смешайте 300 граммов мясного фарша с яйцом, горстью мелконарезаного лука, солью, двумя зубчиками выдавленно-го чеснока и двумя столовыми ложками муки.

Можно добавить петрушку, кинзу, черный перец и обвалять в панировочных сухарях. Затем сделайте из массы шарики диаметром 2 см и обжарьте на растительном масле. Подавайте на шпажках со смесью горчицы и майонеза.

Клубнично-банановые канапе с маршмеллоу

Нанижите на шпажки кружочки бананов, клубнички и зефир маршмеллоу (его можно заменить разноцветным мармеладом).

Эта закуска отлично подойдет для праздника с участием детей, а также – к вину или шампанскому на взрослой вечеринке.

Если вам не лень, облейте клубнику расплавленным шоколадом, получится еще вкуснее.

Канопе-парусник с минтаевой икрой и огурцом

Нарежьте стаканом кружочки из хлеба, смажьте минтаевой икрой, скрепите шпажкой, украшенной парусом из огурца. Тонкие ломтики огурца можно получить, нарезав его вдоль картофелечисткой. Дополните канопе звездочками из дыни или виноградинами.

Салат в прозрачных банках

Сегодня такие салаты подают в самых модных ресторанах, однако ничего сложного в их приготовлении нет. Главное – необычная форма. Используйте любые прозрачные банки, их горлышко можно украсить атласной лентой. Укладывайте овощи и фрукты слоями.

В ход пойдет все, что есть у вас в холодильнике: помидоры, огурцы, лук, листья салата, ананасы, авокадо, дыня, гранат, зелень... Угостите гостей такой банкой, полив перед подачей ароматным растительным маслом с пряностями и солью.

Сырная закуска со свеклой и рукколой

Ломтики черного хлеба смажьте смесью натертого на терке сыра с чесноком, украсьте ломтиками вареной свеклы и листиками рукколы.

Просто и невероятно вкусно!

Канопе с помидором, сыром и маслиной

Классический вариант канопе. Вы можете использовать любые ингредиенты. Главное – чтобы они сочетались по вкусу.

Шар из канопе на тыкве

Поставьте на тарелку небольшую тыкву ровной формы и воткните в нее ваши канопе так, чтобы получился ежик. Гостям будет удобно брать угощение, да и вид у этого блюда весьма интересный.

Корзиночки с паштетом

Мы предлагаем вам использовать приготовленный дома печеночный паштет, но подойдет и магазинный. Корзиночки тоже можно приготовить вручную, но если вам лень, купите готовые. Выложите паштет в корзиночки, украсьте веточкой любой зелени, ломтиком перца и подавайте к столу!

Канопе в рюмках

Закуска на «один укус». Удобно и эстетично подавать ка-

напе в небольших шотах. Вы можете полить их соусом и он не растечется. посыпать рубленой зеленью. Используйте любые продукты, которые окажутся под рукой, чтобы нанизать на шпажки: томаты черри, маринованую семгу, перепелиные яйца, оливки...

Огурчик с паштетом

Самая простая идея, которую под силу воплотить в жизнь даже ребенку. Положите любой паштет, который вам нравится, на кружочки огурца и подайте гостям.

Арбузные леденцы

Нарежьте арбуз дольками, нанижите на деревянные шпажки, заморозьте в морозилке перед подачей. Вы получите натуральное полезное фруктовое мороженое, которое не вредит фигуре и шикарно смотрится на столе. Дольки арбуза можно окунуть в смесь сахара и лимонной кислоты для усиления вкуса.

Ягоды с сыром к шампанскому

Роскошная закуска, которая не позволит вашим гостям почувствовать голод перед ужином и отлично подойдет к шампанскому. Такие канапе часто подают на свадьбах и презентациях, где нужно накормить большое число людей

одновременно.

Быстрый мексиканский суп с лавашом

Вам потребуется:

1 луковица

3 зубчика чеснока

1 сладкий перец

банка помидоров в собственном соку

400 граммов мясного бульона

консервированная фасоль

зеленый лук, кориандр, перец чили, паприка, соль –

по вкусу

Тонкий лаваш

Приготовление:

Мелкопорезанные 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 уложите в суп при подаче, чтобы виднелись кончики.

Интересный факт!

Лук в Древней Греции считался моделью Вселенной, которая имела форму шара, в центре которого располагалась Земля, окруженная, как проросток лука, многочисленными оболочками сферами, по которым двигались Солнце, Луна и звезды.

Римляне же верили, что ежедневное употребление лука в пищу увеличивает силу и мужество солдат.

Египтяне воздавали луку почести как божеству.

Гиппократ прописывал лук прописывали больным ревматизмом, подагрой, ожирением и в качестве антивирусной профилактики.

Знаменитый персидский врач Авиценна в начале XI века писал о луке: «Луковый сок полезен при загрязненных ранах, смазывать глаза выжатым соком лука с медом полезно от бельма... Луковый сок помогает от ангины, укрепляет слабый желудок и возбуждает аппетит».

С помощью чеснока построили пирамиды!

Известно, что рабочим, занятым в строительстве египетских пирамид, ежедневно давали чеснок. Он

помогал бороться с различными инфекциями, придавал сил и снижал нагрузку на сердце.

В честь чеснока назван город Чикаго. Его название переводится с индейского как «Дикий чеснок».

Куриный попкорн «Острые поцелуйки»

Потребуется:

2 ст ложки измельченного чеснока
100 гр сметаны
2 ст ложки молотого черного перца
500 гр куриного филе
300 гр муки
растительное масло для жарки
соль – по вкусу

Приготовление:

Смешайте половину чеснока с половиной перца и курицей, нарезанной мелкими кусочками (примерно 1 на 2 см). Оставьте в холодильнике на час мариноваться. В одну глубокую тарелку налейте сметану. В другую тарелку – насыпьте муку. Теперь обваливайте каждый кусочек курицы в муке, а потом – в сметане. Затем снова отправляйте кусочки в муку. Этот прием называется двойная панировка. Все кусочки положите на противень с решеткой на 15 минут, чтобы они впитали сметану и подсушились сверху. Прожарьте курицу в кастрюле с разогретым маслом до появления румяного цвета. Готовый куриный попкорн подавайте огурчика-

МИ И ЛЮБЫМ ГУСТЫМ СОУСОМ.

Бразильские десерты в стаканах

Хотите удивить гостей?

Устройте бразильскую вечеринку! Для этого не потребуется большой стол и множество посуды, потому что эти десерты подаются в обычных стеклянных стаканах. Плюс – они нереально полезные! Ингредиенты можно варьировать. Главное – чтобы было вкусно, красиво и пестро!

Края стаканов для красоты можно обмакнуть в воду, а затем в какао-порошок или кокосовую стружку

Мороженое с манго и маракуей

Манго и маракуйю можно заменить спелой дыней и бананами.

Вам потребуется:

600 гр взбитых сливок

1 банка сгущенки

Полстакана сока маракуйи (можно заменить соком дыни)

Стакан мелко нарезанного манго (можно заменить бананом)

Приготовление:

Взбейте сливки миксером, добавьте сгущенку, сок маракуйи, манго и поставьте в холодильник на 3—4 часа. Подавайте в стаканах, украсив листиком мяты и кусочками свежего манго.

Жареные бананы с корицей

Вам потребуются:

5—6 бананов средней величины,
щепотка соли и корицы, столовая ложка сливочного масла.

Приготовление:

Нарежьте бананы вдоль ломтиками толщиной 3—4 мм. Положите на смазанную маслом сковороду, обжарьте с двух сторон. Затем посыпьте солью (не переборщите!) и корицей. Положив в сотейник, взбейте миксером до однородности, затем переложите в стаканы. Подавайте к столу горячими с мороженым и десертной ложечкой.

Десерт с вафлями и бананом

Подходит, если у вас остались крошки печенья, кексов, которые жалко выбросить, и фрукты с ягодами. Ингредиенты можно с легкостью заменять.

Приготовление:

Бросьте на дно стакана любые вафли, печенье или бисквит. Миксером смешайте спелый банан, столовую ложку сгущенки и столовую ложку молока. Выложите поверх бисквита. Дайте постоять минут 5. После этого украсьте кусочками печенья, мармеладом, любой ягодой или кусочками фруктов, словом, всем, что найдете в холодильнике.

Десерт Бейжиньос (поцелуйчики) – белые шарики с кокосовым вкусом

Вам потребуется:

200 г кокосовой стружки;
1 банка сгущенного молока;
ст. л. сливочного масла

Приготовление:

В сотейнике перемешать сгущенное молоко с маслом, добавить кокосовую стружку (оставить немного для украшения).

На среднем огне медленно помешивать до тех пор, пока масса не станет отставать от стенок.

Переложить массу на тарелку, охладить в холодильнике. Затем сделать шарики, обвалять их в кокосовой стружке.

Арбузный шот-десерт

Измельчите блендером мякоть спелого арбуза. Перелейте десерт в маленькие стаканы-шоты, украсьте ломтиком арбуза. Подавайте охлажденным. Таким шотом можно запить крепкий алкогольный напиток или просто утолить голод перед застольем.

Клубничное мороженое

Теоретически, вы можете использовать любые фрукты и ягоды. Измельчив их блендером, залейте в пластиковые стаканчики, воткните в середину деревянную палочку и заморозьте. Фруктовое мороженое – отличный десерт для жарких дней и совсем не вредит фигуре.

Присоединяйтесь к группе в Facebook
#Gostobar бразильская кухня

Кухонные лайфхаки хорошей хозяйки

Как сохранить куриные яйца до зимы?

Если вы купили больше яиц, чем можете съесть, или у вас свое хозяйство, попробуйте сохранить их на зиму. Этот рецепт также подойдет тем, кто хочет придать новый вкус привычным яичкам.

Сварите яйца вкрутую, очистите от скорлупы и поместив в кастрюлю, залейте раствором уксуса со специями, и проварите 5 минут. Для красивого цвета можете добавить куркуму или свеклу. Для остроты – перца, чеснока и имбиря.

Охладите смесь и перелейте в чистые банки вместе с яйцами. Храните в холодильнике 4 недели, за это время яйца пропитаются маринадом. После этого яйца можно употреблять в пищу в качестве ингредиентов к салатам, супам и бутербродам. Они прекрасно сохраняются в холодильнике еще 3—4 месяца.

Также вы можете заморозить сырые яйца, разбив их в формочки для кексов или превратив в омлет с добавлением соли и специй и поместив в емкость для запекания. За-

мороженные яйца можно поставить в духовку и печь когда вам понадобится.

Кстати!

Куриные яйца дольше останутся свежими, если смазать из растительным маслом перед тем как класть в холодильник. Также хорошо класть их на хранение тупым концом вверх.

Полезные советы на каждый день

Придать интересный вкус дешевому шампанскому или вину поможет горсть изюма, добавленная в бутылку.

Сыр не будет прилипать к терке, если сбрызнуть его растительным маслом.

Чтобы коричневый сахар не слипался, положите в пакет кусочки зефира.

Если один стакан застрял в другом стране, окуните нижний в теплую воду, в во внутренний положите лед. Через минуту один стакан уменьшится в объеме, а другой увеличится и их можно будет разъединить

Нож, помещений в горячую воду на минуту, поможет разрезать торт без прилипания.

Чтобы сохранить печенье мягким, храните его с ломтиком хлеба.

Быстро порезать кекс поможет обычная нитка, натянутая как струна.

Не выливайте воду после варки макарон и картофеля. После охлаждения ее хорошо использовать для полива комнатных растений.

Бутылка с алкоголем охладится в холодильнике за считанные минуты, если ее предварительно обернуть мокрой салфеткой.

**Напишите ваши любимые проверенные рецепты
и советы
в группе
#Gostobar бразильская кухня**

Что приготовить на фуршет?

24 вдохновляющих идеи

Кольца сладкого перца, фаршированного сыром

Смешайте плавленый сыр с зеленью, нашинкуйте им свежие перцы, а затем нарежьте кружочками.

Помидоры с еврейской закуской

Почему смесь тертого сыра с майонезом и чесноком называют Еврейской закуской, никто не знает. В традиционной еврейской кухне такого блюда нет.

Фаршированный запечный картофель

Удалите середину картофеля, положите внутрь кусочки мяса и овощей, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

Фаршированный перец

Отварите болгарские перцы в воде, нашинкуйте заранее поджаренным фаршем с луком и чесноком.

Мини-шаурма в стопках

Заверните в лаваш кусочки курицы, помидор и перцев,

поставьте кулечки в стаканы и подайте гостям.

Шаурму изобрели туркменские чабаны. В степях не было холодильников, и чтобы сохранить свежесть мяса несколько дней, чабаны нашинковывали его, заправляли жиром и помещали в промытый желудок сайгака. Блюдо называлось шаурма. Затем рецепт сильно изменили, а название сохранили.

Салаты в стаканах + соус в пипетках

Необычная идея: купите в аптеке пластиковые пипетки, наберите в них заправку для овощных или фруктовых салатов, и вставьте в стаканы.

Цукини обжаренные с сыром

Кусочки цукини, обваляйте в яйце, муке и сыре и обжарьте на раскаленной сковороде.

Кусочки жареного лаваша с соусом

Нарежьте обычный лаваш треугольниками, посолите, посыпьте сыром и обжарьте на сковороде без масла. Подавайте с соусом как чипсы.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.