

ФЕЛИКС ТОРН

СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ

6 7 8

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ДИНА И СЭМА

НЕОФИЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

ВВЕДЕНИЕ

РЕЦЕПТЫ ОТ ДИНА

- 11 Завтрак охотника: чизбургер с беконом и острым соусом
- 13 Хот-дог смерти
- 15 Итальянский саб с халапеньо
- 17 Свиные ребра в соусе барбекю от «Жирного Мака»
- 19 Чикагская пицца: смертельный вкус!
- 23 Сюрприз Винчестеров

РЕЦЕПТЫ ОТ СЭМА

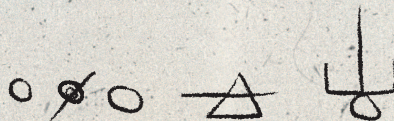
- 27 Фитнес-салат «Землетрясение»
- 29 Овощной бургер с тофу
- 31 Кобб-салат Сэма
- 33 Полезные капустные «крылышки Буффало» с соусом ранч
- 35 Лепешка с кейлом и соусом дзадзики

РЕЦЕПТЫ ОТ КАСТИЭЛЯ

- 41 Ангельский пирог «Крылышки счастья»
- 43 Салат «Семь печатей»
- 45 Суп «Небесный нектар»
- 47 Паста «Божественный эксперимент»
- 51 Тоник «Эликсир силы»

РЕЦЕПТЫ ОТ БОББИ

- 55 Старперский куриный салат
- 57 Капуста с характером
- 59 Жаркое Бобби-стайл
- 61 Адская курица в бурбоне
- 63 Бекон с картошкой «Назло апокалипсису!»
- 65 Крепкий шоколадный хлеб





РЕЦЕПТЫ ОТ ДРУЗЕЙ И ВРАГОВ ВИНЧЕСТЕРОВ

- 69 Черный шотландский суп от Ровены МакЛауд
- 71 Огненный соблазн от Лилит
- 75 Куриные крылышки Донателло
- 77 Адский стейк от Кроули
- 80 Суфле «Падший ангел» от Люцифера

РЕЦЕПТЫ ИЗ ЛЮБИМЫХ МЕСТ ВИНЧЕСТЕРОВ

- 85 Чесночные узелки из «Биггерсона»
- 87 Вафли из «Уолдо» с курицей и медовой заправкой
- 89 Запеченная картошка от Гарта из придорожной забегаловки
- 93 Голливудские такитос

ПИРОГИ ОТ ДИНА

- 97 Яблочный пирог «Пугало»
- 99 Ореховый пирог «Сладкая добыча»
- 103 Кокосовый кремовый пирог
- 105 Пудинг!
- 109 Персиковый коблер с имбирем от Марси

НАПИТКИ

- 113 Рождественский эгг-ног
- 115 «Палома» из бара «Рокки»
- 117 Банановый дайкири
- 119 Коктейль «Сливка»
- 121 Коктейль «Импала 67»
- 123 Король Ада
- 125 Зелье ведьмы





ВВЕДЕНИЕ: еда без заморочек

Сэм и Дин с детства колесили по всей стране – мотель за мотелем, дело за делом, и вечно на бегу. Тут не до кулинарных изысков: поел – и вперед, спасти мир. Готовить особо некогда, зато закусочные они исследовали вдоль и поперек. Чего только не пробовали – от свиных стейков до тофу. Ну и, конечно, легендарный «лучший бургер в мире», любимец Дина.

В этой книге – еда из вселенной «Сверхъестественного»: то, что ели герои (иногда даже горячим), и то, что вполне могли бы съесть. Хочешь питаться, как Дин? Пожалуйста – жирное, жареное, сытное, вкусное. Ближе подход Сэма? Будет и что-то поздоровее. А если душа просит по-домашнему, по-боббиевски – «все, что нашел, кинул на сковородку» – тоже не проблема.

Пирог? Конечно, есть пироги. Куда ж без них. Целый раздел. Потому что Дин и пироги – это почти религия. Правда, как и в сериале, съесть их спокойно вряд ли получится.

И да, напитки тоже есть. Настоящих зелий не обещаем, но кое-что горячительное найдется. Потому что главное – не в ингредиентах, а в том, с кем ты сидишь за столом. Даже если кто-то снова притащил картошку фри с чили в кровать. Да-да, Дин. Мы в курсе.



↓ △ ○ × ○





Рецепты от Дина

ЗАВТРАК ОХОТНИКА:
ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ

ХОТ-ДОГ СМЕРТИ

ИТАЛЬЯНСКИЙ САБ С ХАЛАПЕНЬО

СВИНЫЕ РЕБРА В СОУСЕ БАРБЕКЮ
ОТ «ЖИРНОГО МАКА»

ЧИКАГСКАЯ ПИЦЦА: СМЕРТЕЛЬНЫЙ ВКУС!

СЮРПРИЗ ВИНЧЕСТЕРОВ



Завтрак охотника: чизбургер с беконом и острым соусом



«Ты серьезно ешь бургер на завтрак?»

Бобби скептически посмотрел на меня, пока я наслаждался сочной котлетой с расплавленным сыром. Ну а что, старик? Когда твой день расписан между дракой с вампиром и охотой на ведьм, нужны силы.

*И потом, у меня всего год. Разве я буду тра-
тить его на овсянку?*

Я продал свою душу, но пока осталось время, я хочу есть так, будто завтра не наступит никогда. И этот бургер – идеальный завтрак для охотника: хрустящий бекон, мясо, тянущийся сыр и острый соус, который бодрит лучше латте. Добавьте сверху яйцо – и вы поймете, почему я не раздумывал, когда выбирал между правильным питанием и настоящим удовольствием.

Время подготовки:

10 минут

Время приготовления:

20 минут

Порции: 4

ДЛЯ СОУСА

- 120 мл майонеза
- 1 ст. л. меда
- 1 ст. л. аджики
или шрирачи

ДЛЯ БУРГЕРОВ

- 4 булочки для бургеров
- 4 ломтика твердого сыра (чеддер, гауда)
- 4 полоски бекона
- 4 яйца
- 4 говяжьи котлеты (по 120 г каждая)
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. растительного масла
- Соль и перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начните с соуса. Возьмите небольшую миску и выложите в нее майонез, мед и аджику (или шрирачу, если любите поострее). Перемешайте до однородного состояния. Готовый соус поставьте в холодильник.
2. Разогрейте сковороду на среднем огне. Выложите полоски бекона и обжаривайте, пока они не станут золотистыми и хрустящими. Переложите готовый бекон на бумажное полотенце.
3. В этой же сковороде разогрейте растительное масло. Обжаривайте котлеты по 3–4 минуты с каждой стороны. За полминуты до окончания готовки положите на каждую котлету ломтик сыра и накройте крышкой.
4. Разрежьте булочки пополам. Смажьте внутреннюю сторону сливочным маслом и выложите на сухую горячую сковороду срезом вниз. Обжаривайте до румяной, аппетитной корочки.
5. Теперь яйца. Растопите в сковороде немного сливочного масла и аккуратно разбейте яйца. Жарьте, пока белок полностью не схватится, а желток останется немного жидким. Не пересушите – яйца должны быть нежными.
6. Соберите бургер. Нижнюю половинку булочки смажьте острым соусом, выложите котлету с расплавленным сыром, сверху добавьте хрустящий бекон и жареное яйцо. Накройте все верхней частью булочки и слегка прижмите.



Хот-дог смерти

Смерть протягивает мне хот-дог, и я, если честно, слегка в шоке.

«Хот-доги с беконом. Принес тебе один из маленькой забегаловки в Лос-Анджелесе. Их стоит попробовать».

Никогда бы не подумал, что Повелитель Мрака разбирается в уличной еде.

Но раз уж он говорит, что это вкусно, значит, точно стоит попробовать.

Я не собираюсь ударить в грязь лицом перед каким-то мистическим существом и откусываю кусок. Черт... этот хот-дог чертовски хорош. Сочная сосиска, хрустящий бекон, мягкая булочка, сверху чили с таким ароматом, что даже демоны из ада захотят перекусить!

«Ты вообще чувствуешь вкус?» – спрашиваю я, наблюдая, как Смерть спокойно доедает свою порцию.

«Чувствую ли я вкус? Нет. Но я знаю, что такое хорошая еда. Просто наслаждайся, Дин».

Ну что ж, если даже Смерть советует расслабиться, можно на пару минут забыть о спасении мира и просто съесть этот чертов хот-дог.

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 75 минут

Порции: 4

для чили

- 1 ст. л. растительного масла
- 1 большая красная луковица
- 4 зубчика чеснока
- 2 маринованных перца халапеньо
- 700 г говяжьего фарша
- Порошок чили – щепотка
- 1 ч. л. молотого кумина
- ½ ч. л. копченой паприки
- ½ ч. л. кайенского перца
- 400 г консервированных томатов в собственном соку
- 400 г красной фасоли
- 200 мл говяжьего бульона
- Соль и черный перец – по вкусу

для хот-догов

- 120 мл воды
- 4 говяжьи сосиски
- 4 ломтика сыра чеддер
- 4 булочки для хот-догов
- 8 полосок бекона

- 1 небольшая белая луковица, мелко нарезанная
- 1 помидор, нарезанный кубиками
- 8 ст. л. готового чили
- 2 ст. л. зернистой горчицы

СМЕРТЬ:

Говорят, перед смертью не надышишься. А я скажу – не наешься. Если бы я мог выбрать последнюю трапезу, выбрал бы этот хот-дог. Вкуса я не чувствую, но знаю, что такое по-настоящему хорошая еда. Скоро узнаешь и ты.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начните с чили. Поставьте кастрюлю на средний огонь, влейте немного растительного масла и дайте ему разогреться. Нарежьте лук полукольцами и выложите в кастрюлю. Обжаривайте около 5 минут, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавьте измельченный чеснок и халапеньо, нарезанный кружочками. Перемешайте и готовьте еще 2 минуты, чтобы ароматы раскрылись.

2. Добавьте фарш. Всыпьте его прямо в кастрюлю и лопаткой разбейте на небольшие кусочки. Жарьте около 5 минут, пока мясо не подрумянится. Не забывайте помешивать, чтобы оно не слиплось.

3. Приправьте блюдо. Всыпьте порошок чили, кумин, паприку и каенский перец. Хорошо перемешайте, чтобы специи равномерно покрыли мясо. Сразу же влейте томаты вместе с соком, фасоль и бульон. Перемешайте и доведите до кипения. Как только закипит, убавьте огонь до минимума и тушите 40–45 минут, пока чили не станет густым и насыщенным. Не забывайте иногда помешивать.

4. Пока готовится чили, займитесь сосисками. Вылейте немного воды в сковороду, доведите до кипения и выложите сосиски. Варите 5 минут, затем слейте воду. Верните сковороду на плиту и слегка подрумяньте сосиски на сухой поверхности, чтобы они стали еще аппетитнее.

5. Подготовьте булочки. Разрежьте их вдоль, но не до конца. Разогрейте сухую сковороду и подрумяньте булочки с внутренней стороны до легкой хрустящей корочки.

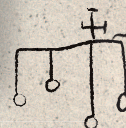
6. Соберите хот-доги. В каждую булочку положите ломтик сыра. Сверху аккуратно уложите горячую сосиску. Разделите обжаренный бекон, кусочки лука, нарезанные помидоры и готовое чили между всеми хот-догами. В завершение щедро полейте все горчицей.

7. Подавайте сразу, пока все горячее и сыр тянется. Эти хот-доги получаются сочными, ароматными и в меру острыми — с насыщенным вкусом, от которого сложно оторваться.

6 4 3

СОВЕТ:

Сделай чили заранее и заморозь порционно. Когда захочешь повторить хот-дог, просто разогрей чили на плите, пока обжариваются сосиски и греются булочки. Это экономит кучу времени — особенно если за тобой снова охотятся демоны.



Итальянский саб с халапеньо

«Какое желание ты загадал?» – спрашивает Сэм, когда мы остановились у старого фонтана желаний.

«Пс-с, нельзя говорить, иначе не сбудется», – ухмыляюсь я.

И в этот момент в ресторан вваливается доставщик с огромным сабом, с горой колбасы, сыра и халапеньо в нем. Ну что ж, это лучшее доказательство работы фонтана. Обожаю этот сэндвич – хрустящий багет, пикантные маринованные перчики, мясные деликатесы. Настоящая классика, которую сможет собрать даже распоследний суккуб. Но без халапеньо – не то, так что не скупитесь на перчики, друзья. Если этот саб действительно можно получить по желанию, я бы загадал еще один. Или три.

Время приготовления: 5 минут

Порции: 4

- 1 длинный багет
- 3 ст. л. красного винного уксуса
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сушеного орегано
- ½ ч. л. черного перца
- 100 г маринованных халапеньо
- 100 г маринованных перцев (можно использовать болгарский перец или пепперони)
- 8 ломтиков салями
- 8 ломтиков варено-копченой ветчины
- 8 ломтиков сырокопченой шейки (можно заменить беконом)
- 4 ломтика твердого сыра (чеддер, гауда или «Российский»)
- 1 небольшой красный лук, нарезанный тонкими кольцами
- 1 средний помидор, нарезанный ломтиками
- Листья салата – по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разрежьте багет вдоль, но не до самого конца – половинки должны оставаться соединенными. Внутреннюю часть хлеба сбрызните уксусом и оливковым маслом. Сразу же посыпьте орегано и черным перцем, чтобы специи впитались в мякоть и дали аромат.
2. Начните собирать сэндвич. На нижнюю половину хлеба выкладывайте все слоями: сначала халапеньо, затем маринованные перцы, за ними – ломтики салями, ветчины и сырокопченой шейки. Следом уложите сыр, полукольца лука, тонко нарезанные помидоры и листья салата. Не спешите – распределите все равномерно, чтобы каждый кусочек был вкусным.
3. Аккуратно закройте сэндвич, прижмите его ладонью сверху, чтобы он держал форму и немного уплотнился. Возьмите острый нож и разрежьте поперек на 4 части. Подавайте сразу – этот сэндвич вкуснее всего, когда он свежий и сочный.

