

ТАТЬЯНА ЛАТЫШЕВА

СЛИШКОМ ВКУСНО

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ



ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ
МОСКВА

ВСТУПЛЕНИЕ

Я очень люблю готовить и есть, люблю фотографировать еду и все, с нею связанное. И еще я очень люблю принимать гостей и угощать их. Люблю выискивать новые интересные рецепты и потом делиться ими. Когда я приступила к написанию книги, то все время задавалась вопросом: кто мои читатели, что им интересно, понравится ли им моя книга и найдут ли они для себя что-то нужное. В моей книге вы найдете разные рецепты: и простые, которые готовятся очень быстро, и рецепты посложнее, которые требуют больше времени. Но я постаралась, чтобы все рецепты были вкусными и способными удивить и вас, и ваших домашних, и ваших гостей.

Также цель моей книги — вдохновить читателей на приготовление вкусной, креативной еды. Мои принципы в кулинарии — готовить быстро, просто, креативно, красиво и свежо. Современная жизнь требует именно такую еду, и нужно признать, что быстро и просто приготовленная еда может быть красивой и праздничной. Именно это я и хочу показать в своей книге — как приготовить праздничную еду из повседневных продуктов. Но если найдутся те, кто хочет выйти за рамки повседневности, то и для них у меня есть рецепты, в состав которых входят деликатесы, например, фуа-гра и трюфель. Самое главное, что все рецепты проверены и неоднократно приготовлены лично мной.

А еще мои рецепты покажут и докажут, что не всегда нужно стремиться к сложным блюдам, достаточно использования свежих продуктов для приготовления вкусной и полезной еды. Не позволяйте праздничным рецептам утомлять вас, не переусердствуйте в приготовлении еды перед приходом гостей. Главное — встретить гостей в праздничном настроении, в веселом расположении духа, а не быть падающей с ног, уставшей от готовки хозяйкой.







САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



КАТАЛОНСКИЙ САЛАТ С ФАСОЛЬЮ



15 минут



4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ:

фасоль стручковая — 300 г;
картофель — 4 шт.;
морковь — 2 шт.;
яйца — 2 шт.;
огурчики
маринованные — 8 шт.;
оливки — 10 шт.;
лук зеленый — несколько
перьев;
оливковое масло — 5 ст. л.;
соль, перец — по вкусу.

Типичный салат из каталонской кухни, который и насытит, и украсит стол, настолько он яркий и красочный.

И при этом он очень вкусный. Такой салат можно есть и как самостоятельное блюдо, и в качестве гарнира.

Состав продуктов доступный и недорогой.

Отварить картошку и морковь, потом охладить и очистить от кожуры. Яйца отварить вкрутую. У стручковой фасоли отрезать хвостики, затем нарезать на кусочки и опустить в кипящую воду. Проварить 3 минуты, переложить в дуршлаг и сразу же обдать холодной водой, чтобы остановить процесс нагревания и сохранить яркий зеленый цвет. Картошку и морковь нарезать также кусочками, сложить в миску, добавить соль и перец. Затем в эту же миску добавить охлажденную фасоль, подлить оливковое масло и перемешать. Готовый салат переложить на блюдо и добавить все, что вы хотите. Отлично вписываются яйца, разрезанные на четвертинки, консервированные огурчики (и соленые, и маринованные), оливки, зелень. Этот салат очень вкусен и в теплом виде, и в холодном. Количество фасоли и овощей чаще всего произвольное, я укажу их примерное количество.

БУРРАТА С ТРЮФЕЛЕМ



5 минут



2 порция

ИНГРЕДИЕНТЫ:

буррата — 1 шт.;
груша — 1 шт.;
трюфель — по желанию,
сколько хотите;
орехи миндаля — 5 шт.

ДЛЯ СОУСА:

руккола — 100 г;
вода кипяченая
охлажденная — 3 ст. л.;
оливковое масло — 2 ст. л.;
соль, перец — по вкусу.

Легкая закуска, которая быстро делается, но съедается в первую очередь. Сначала нужно приготовить соус из рукколы — для этого поместить в емкость листья рукколы, воду, соль и перец. Все пробить погружным блендером до состояния соуса. Затем полученный соус вылить на тарелку, в центр положить буррату и разрезать ее на две части. Рядом пристроить нарезанную грушу. Груша здесь необходима, ее никак нельзя игнорировать или заменить чем-то другим. Добавить измельченные орехи миндаля, предварительно обжаренные на сухой сковороде. И, наконец, посыпать наструганными кусочками трюфеля, немного украсить рукколой — и закуска готова.

Вкус у закуски необыкновенный благодаря сочетаемости всех составляющих — легкой горчинки рукколы, сладкой груши и нежной бурраты. Трюфель усиливает все вкусы и делает закуску незабываемой.





САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, МАНГО, АВОКАДО И РИСОМ



25 минут



2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ:

креветки
очищенные — 200 г;
руккола — 50 г;
манго — 1 шт.;
авокадо — 1 шт.;
лук репчатый
красного цвета — 0,5 шт.;
рис сухой — 1 стакан
(емкость стакана 250 мл).

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

масло оливковое — 50 мл;
сок лимона — 30 мл;
соль, перец — по вкусу.

Отварить рис, для чего отмерить 0,5 стакана сухого риса, поместить его в кастрюльку и залить 1 стаканом холодной воды, довести до кипения, уменьшить огонек почти до минимума и варить 12 минут, выключить огонь, оставить крышку накрытой на 10 минут, после чего взрыхлить готовый рис вилкой. Останется только его охладить. Нарезать мелким кубиком манго, авокадо, креветки. Добавить остывший рис, горстку рукколы и заправку. Для заправки смешать оливковое масло, лимонный сок, соль и перец. Все перемешать — и салат готов.

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ



5 минут



3 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ:

креветки — 150 г;
огурец свежий — 1 шт.;
яйцо вкрутую — 1 шт.;
лук репчатый — 0,5 шт.;
авокадо — 1 шт.

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

авокадо — 1 шт.;
сыр сливочный — 1 ст. л.;
кинза — несколько веточек;
лимонный сок — 1–2 ст. л.;
соль, перец — по вкусу.

Очень вкусный и при этом очень сытный! И легкость, и сытность, и вкус придает салату заправка, сделанная из того же авокадо, которое входит в сам состав салата.

Отварить креветки до готовности, охладить и почистить. Обязательно вытащить вену, нарезать креветки на небольшие кусочки. Лук репчатый нарезать помельче, чтобы он только немного хрустел и не особо проявлял свой вкус в салате. Свежий огурец нарезать мелким кубиком. Яйца отварить вкрутую и также нарезать мелким кубиком. Авокадо освободить от косточки. Часть авокадо нарезать мелким кубиком, а часть оставить для заправки.

Для заправки отправить в емкость для взбивания авокадо, нарезанный кубиками, несколько листиков кинзы, соль, перец, лимонный сок, воду и немного сливочного или творожного сыра. Но сыр по желанию, можно ограничиться только водой, чтобы заправка не была излишне густой и тяжелой. Все взбить погружным блендером, и заправка готова. Перемешать все ингредиенты с заправкой, попробовать и отрегулировать вкус (досолить, доперчить). И сразу можно подавать на стол. Этот салат лучше есть не холодным, а комнатной температуры, тогда он будет и нежнее, и вкуснее.





САЛАТ С СЕЛЕДКОЙ И БРУСНИКОЙ



5 минут



4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ:

селедка — 1 шт.;
яблоко — 1 шт.;
лук репчатый — 1 шт.;
укроп — 25 г;
брусника — 100 г;
растительное
масло — 3 ст. л.

Салат с интересным вкусом, слегка пикантный.

Яблоко нарезать тонкими брусочками, лук репчатый тонкими кольцами, мелко нарезать укроп, все перемешать.

Селедку очистить от внутренностей, разделить на филе и нарезать тонкими ломтиками, добавить к яблокам с луком.

Туда же добавить горсть брусники. Если брусника замороженная, то ее можно не размораживать. Все перемешать.

Заправить можно любым растительным маслом, а также сметаной или йогуртом. Каждый может подобрать под свой вкус.

Выложить на блюдо и подавать.