

МИРОВАЯ КУХНЯ



КАРМАННАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

хлеб•соль

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ЯЙЦА И СЫР

КЮКЮ	6
МИШ-МАШ	8
ЯЙЦА БЕНЕДИКТ	10
ЧЫЛБЫР	12
КАПРЕЗЕ	14
ГЕБЖАЛИЯ	16
БРТУЧ	18
КАЧАМАК	20

СУПЫ

ЛУКОВЫЙ СУП	22
МИНЕСТРОНЕ	24
ГОРЧИЧНЫЙ СУП	26
АВГОЛЕМОНО	28
ГОРОХОВЫЙ СУП	30
ФО БО	32
ТОМ ЯМ	34
КАЛАКЕЙТТО	36
ВИШИСУАЗ	38
ГАСПАЧО	40
ОКРОШКА НА КЕФИРЕ С ГОВЯДИНОЙ	42

ЛАПША И РИС

РАМЕН	44
ЛАГМАН	46
ЧОУ МЕЙН	48
ПАД ТАЙ	50
ФЕТТУЧЧИНИ «АЛЬФРЕДО»	52
ГУНКАН-СУШИ	54
ПАЭЛЬЯ	56
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	58
НАСИ ГОРЕНГ	60

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

КАПОНАТА	62
МУНКАЧИНА	64
КОУЛ СЛОУ	66
МУТАБАЛЬ	68
ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ	70
ХУМУС	72
ГУАКАМОЛЕ	74
КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ	76
КИМЧИ	78
АДЖАПСАНДАЛИ	80
ФАЛАФЕЛЬ	82
ПАТАТАС БРАВАС	84
НЬОККИ	86
КОЛКАННОН	88
ШАКАЛАКА	90
БИГОС	92

БЛЮДА ИЗ МЯСА

КАРПАЧО	94
ВИТЕЛЛО ТОННАТО	96
СТЕЙК ИЗ ВЫРЕЗКИ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ	98
БЕФ БУРГИНЬОН	100
ГУЛЯШ	102
ЧИЛИ КОН КАРНЕ	104
СЕРФ-ЭНД-ТЕРФ	106
ТАФЕЛЬШПИЦ	108
ЧАШУШУЛИ	110
КАРАГЕОРГИЕВ ШНИЦЕЛЬ	112
ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ	114
БАРАНИНА ПО-БОГЕМСКИ	116
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ	118
БОБОТИ	120
ФЕЙЖОАДА	122
ВЕПРЕВО КОЛЕНО	124
КАРТУЛИПОРСС	126
ПАСТУШИЙ ПИРОГ	128
МУСАКА	130
ЗРАЗЫ С ГРИБАМИ	132
КАРРИВУРСТ	134
КРОЛИК САЛЬМОРЕХА	136

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

РИЙЕТ ИЗ УТКИ	138
ГОЙ ГА	140
САЦИВИ	142
ПАПРИКАШ	144
ЧАХОХБИЛИ	146
КУРИЦА «КУНГ ПАО»	148
КУРИЦА В МАСЛЯНОМ СОУСЕ	150
КУРИЦА В КАРАМЕЛИ	152
КУРИЦА ПИРИ-ПИРИ	154
АДОБО	156
ДЖАМБАЛАЙЯ	158
САТЕЙ	160
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»	162
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ В ГРИБНОМ СОУСЕ	164
КАРРИ ИЗ ИНДЕЙКИ	166
УТИНАЯ ГРУДКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ	168

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ХЕ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ	170
СЕВИЧЕ	172
ПОКЕ С ТУНЦОМ	174
САЛАТ «НИСУАЗ»	176
«ЛЕНИВЫЙ» ГЕФИЛТЕ ФИШ	178
ФИШ-ЭНД-ЧИПС	180
ГОФЕРНА ПИАНА	182
КАРРИ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ С БАТАТОМ	184
РЫБНЫЙ ГЮВЕЧ	186
ИСКУШЕНИЕ ЯНСОНА	188
ГАЛКИ	190
САРМА	192
КЕДЖЕРИ	194
БИРЬЯНИ С КРЕВЕТКАМИ	196

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	198
ПИЦЦА «МАРГАРИТА»	200
ПИДЕ	202
КИШ ЛОРЕН	204
ОЛАДЬИ НА ПИВЕ	206
БЛИНЧИКИ КРЕП-СЮЗЕТТ	208
КАЙЗЕРШМАРРН	210

ФУНТОВЫЙ КЕКС	212
ТАРТ ТАТЕН С АБРИКОСАМИ	214
ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ	216
ПЕЧЕНЬЕ АНЗАК	218
КУРАБЬЕ	220
ГОМЕНТАШИ	222
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	224
ЧУРРОС	226
ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»	228
ПЕРСИКИ «МЕЛЬБА»	230
ТИРАМИСУ	232
МИГЛИ	234
ПАНАКОТА	236
КРЕМ-БРЮЛЕ	238
ДЖАЗАРИЕ	240
ДЕСЕРТ КОРОЛЕВЫ МОД	242
БРИГАДЕЙРОС	244
РЕВАНИ	246
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С КОРИЦЕЙ	248
УКАЗАТЕЛЬ	250

КЮКЮ

(Азербайджан)

Порций: 4 • Сложность: 1 • Время: 15 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 веточки укропа
- 4 веточки петрушки
- 4 веточки мяты
- 2 побега зеленого лука
- 1 пучок молодого шпината
- 7 яиц
- 2 ст. л. оливкового или топленого масла
- Соль
- Свежемолотый черный перец

Вариант

Можно использовать любой набор ароматной зелени по вкусу, например добавить к базовому набору или заменить любые из трав черемшой, эстрагоном (тархуном), листьями сельдерея.



1. Мелко нарубить укроп, петрушку, листочки мяты, зеленый лук и шпинат.



2. Взболтать яйца, посолить, поперчить и влить в миску с зеленью. Хорошо перемешать.



3. Разогреть на сковороде на среднем огне масло, влить смесь яиц с зеленью.



4. Убавить огонь, накрыть крышкой и готовить 7–8 минут, пока яйца полностью не схватятся.

МИШ-МАШ

(Болгария)

Порций: 4 • Сложность: 2 • Время: 40 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 красных сладких перца
- 1 луковица
- 2 ст. л. оливкового масла
- 3 спелых помидора
- 200 г брынзы
- 2 яйца
- 1 пучок петрушки
- Соль
- Свежемолотый черный перец



1. Перец запечь при 180 °С в течение 20 минут, переложить в миску, накрыть, оставить на 10 минут, очистить, мелко нарезать.



2. Лук нарезать полукольцами, помидоры — мелкими кубиками. Лук обжарить на оливковом масле, добавить помидоры, посолить, тушить 5 минут на среднем огне.



3. Брынзу натереть на крупной терке, добавить в сковороду к помидорам и луку вместе с печеным перцем, перемешать.



4. Яйца взболтать, влить к овощам, пожарить омлет до готовности. Посыпать рубленой петрушкой и подавать в сковороде.

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ

(Франция)

Порций: 1 • Сложность: 3 • Время: 18 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 пшеничных тоста или половинки булочки для бургера
 - 20 г сливочного масла
 - 2 яйца
 - 2–4 ломтика слабосоленого лосося или ветчины
 - Зелень для подачи (по желанию)
 - Свежемолотый черный перец
- ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС
- 2 яичных желтка
 - 1 ст. л. воды
 - 1 ст. л. лимонного сока
 - 125 г сливочного масла
 - Соль
 - Свежемолотый белый перец

На заметку

Паровая баня — это кастрюля со слабо кипящей водой, на которую ставится термостойкая миска с соусом так, чтобы она не касалась воды. Важно поддерживать очень слабое кипение и периодически снимать миску, чтобы слегка остудить смесь, иначе желтки могут свернуться.



1. Для соуса взбить в миске из нержавеющей стали желтки с водой, лимонным соком и щепоткой соли. Поместить на паровую баню и взбивать, пока смесь не посветлеет.



2. Медленно влить расплавленное горячее сливочное масло, постоянно взбивая. Снять с бани. Поперчить по вкусу.



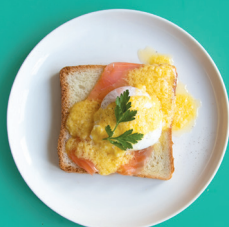
3. Тосты или половинки булочек слегка смазать сливочным маслом и подпечь на сковородке или в тостере.



4. Яйца по одному влить в мисочку и осторожно выпустить в очень слабо кипящую воду, варить 4 минуты. Достать шумовкой.



5. Выложить на каждый тост или булочку ломтики лосося или ветчины, сверху аккуратно поместить яйцо пашот.



6. Полить яйца теплым голландским соусом, по желанию украсить зеленью, поперчить и сразу подавать.

ЧЫЛБЫР

(Турция)

Порций: 1 • Сложность: 2 • Время: 12 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 яйца
- 1 зубчик чеснока
- 4 ст. л. натурального йогурта
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. сливочного масла (по желанию)
- Щепотка хлопьев перца чили
- Щепотка сушеной мяты
- 1 ст. л. рубленой петрушки
- Лепешка для подачи
- Соль
- Свежемолотый черный перец

На заметку

Упрощенный способ варки яйца пашот: выстелить квадратом пищевой пленки пиалу, смазать растительным маслом, выпустить яйцо, свернуть края пленки узелком и опустить в слабо кипящую воду на 4 минуты.



1. Яйца по одному влить в мисочку и осторожно выпустить в очень слабо кипящую воду, варить 4 минуты. Достать шумовкой, выложить на тарелки.



2. Измельчить чеснок, добавить его в йогурт, слегка посолить, перемешать. Йогурт выложить сверху на яйца.



3. Прогреть в сковороде смесь оливкового и сливочного масла с хлопьями чили и сушеной мятой до горячего состояния.



4. Полить яйца с йогуртом перечным маслом. Посыпать петрушкой. Подать с подогретой на сухой сковороде лепешкой.

КАПРЕЗЕ

(Италия)

Порций: 2 • Сложность: 1 • Время: 10 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 спелых помидора
- 1 крупный шарик моцареллы
- 3 веточки зеленого базилика
- 2 ст. л. оливкового масла extra virgin
- Соль
- Свежемолотый черный перец

Вариант

Дополнительно можно сбрызнуть закуску качественным бальзамическим уксусом.



1. Помидоры нарезать поперек на тонкие кружочки. С моцареллы слить жидкость, нарезать на кружочки. С веточек базилика оборвать листочки.



2. На плоскую тарелку по кругу выложить помидоры и моцареллу, чередуя их друг с другом и перекладывая листочками базилика.



3. Слегка посолить, посыпать свежемолотым черным перцем.



4. Сбрызнуть закуску оливковым маслом и сразу подавать к столу.