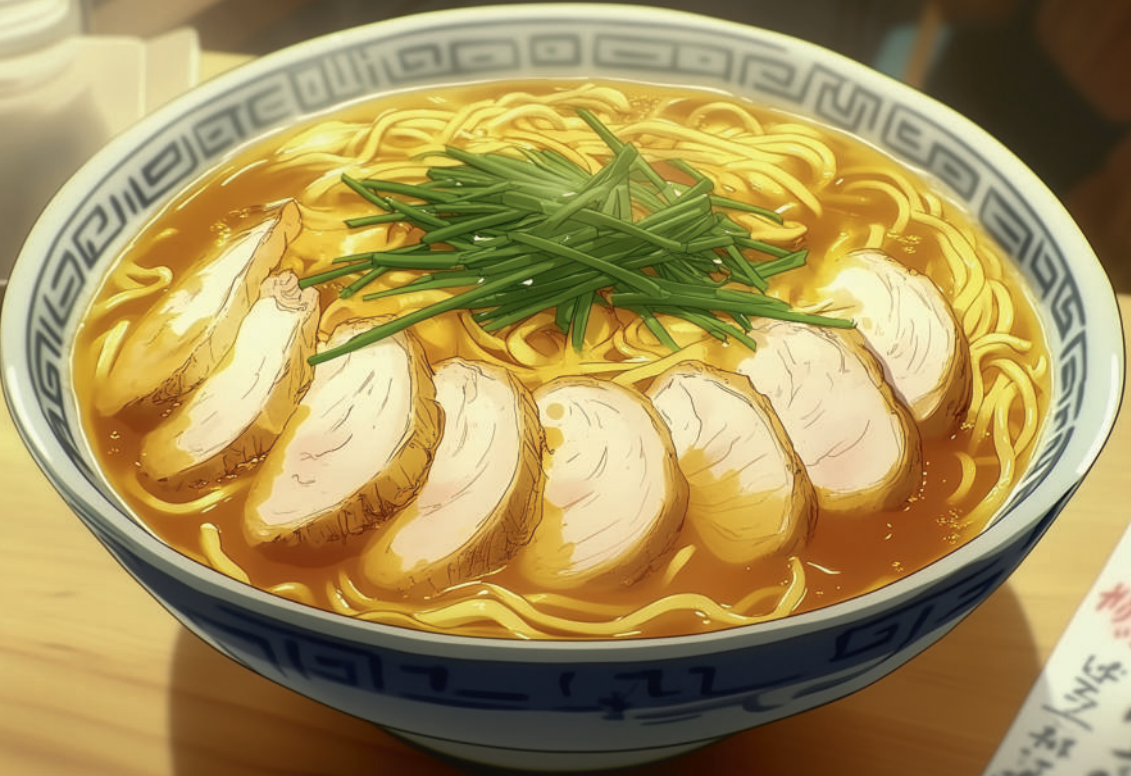


ФАНАТСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Gora Bobov

КУЛИНАРНЫЕ СКИТАНИЯ ПО КУЛЬТОВЫМ АНИМЕ

ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ
МОСКВА



000
ラーメン
味
味
味

Оякодон из камнептицы

Оякодон — это традиционное японское блюдо, обязательными ингредиентами которого являются куриное филе, яйцо и рис. Чтобы восстановиться после тяжелого похода в подземелье и накормить своего ненасытного фамильяра, Мукода решает приготовить это сытное и вкусное блюдо, используя мясо камнептицы, которую ранее поймал Фенрир. Мы с вами тоже можем его приготовить, заменив мясо на куриное филе.

Ингредиенты:

Куриное филе (бедро или грудка) — 150 г	Вода — 100 мл
Репчатый лук — 40 г	Сахар — 10 г
Яйца — 4 шт	Вареный рис — 300 г
Соевый соус — 50 мл	Зеленый лук — 10 г
Мирин (рисовое вино) — 30 мл	Нори — 1 небольшой лист

ТЕХНОЛОГИЯ:

1. Репчатый лук нарезаем тонкими ломтиками, куриное филе режем на средние порционные куски. Зеленый лук нарезаем кольцами, а лист нори режем тонкой соломкой. Куриные яйца разбиваем в миску и размешиваем желтки.
2. В разогретой на среднем огне сковороде смешиваем воду, рисовое вино, соевый соус и сахар, затем добавляем нарезанные лук и куриное филе. Когда мясо впитает в себя весь соус, вливаем половину желтка, накрываем крышкой и уменьшаем огонь до минимума. После того как желток схватится, выливаем остатки и снимаем все с огня. Держим под крышкой еще 5 минут, чтобы яйцо приготовилось.
3. Выкладываем готовое блюдо на отваренный рис, украшаем сверху нарезанными зеленым луком и нори.



Камнептица бон бон

Курица бон бон — одно из популярных китайских блюд сычуаньской кухни. Оно представляет собой салат из овощей, нарезанных соломкой и отварной курицы. Обычно он заправляется пряным маслом с перцем чили, но в аниме главный герой в качестве заправки использует кунжутный соус. Давайте же и мы приготовим по его рецепту!

Ингредиенты:

Куриная грудка — 500 г

Саке — 50 мл

Вода — 2 л

Томаты — 200 г

Огурцы — 200 г

Кунжутный соус — 100 г

ТЕХНОЛОГИЯ:

1. Томаты режем кружочками, огурцы нарезаем тонкой соломкой.
2. Куриную грудку отвариваем в подсоленной воде вместе с саке до полной готовности. Далее достаем мясо из воды и даем ему остыть. После этого руками рвем вареную куриную грудку на продолговатые кусочки средней толщины.
3. На дно плоской тарелки по всему периметру выкладываем нарезанные томаты, на них помещаем огурцы и сверху кладем нарезанную куриную грудку. Поливаем сверху все блюдо кунжутным соусом.



Котлеты из ракобыков

С каждым днем фамильяры Мукоды становятся все сильнее и начинают побеждать все более опасных монстров. Поэтому он решает приготовить котлеты, смешав два вида чудовищ. Мясо ракобыков придаст фаршу питательную ценность, которая поможет восполнить силы после долгих странствий, а мясо генерала орка добавит вкуса и сочности. Такие котлеты обладают очень насыщенным мясным вкусом, который так нравится Суи и Фенриру.

Ингредиенты:

Репчатый лук — 200 г
Панировочные сухари — 250 г
Молоко — 400 мл
Яйцо — 2 шт
Сыр — 100 г

Мясо для фарша:

Свинина (желательно лопатка) — 350 г
Говядина (желательно лопатка или кострец) — 650 г
Либо можете взять уже готовый свино-говяжий фарш — 1 кг

Для соуса:

Вустерширский соус — 20 г (можно заменить соевым соусом 40 г)
Кетчуп — 30 г
Вода — 100 мл

Для гарнира:

Картофель фри — 300 г
Картофельные дольки — 300 г

Можете использовать любой другой гарнир, по вашему вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ:

1. Свинину и говядину нарезаем на крупные кусочки и прокручиваем их через мясорубку. Репчатый лук режем мелким кубиком и обжариваем на сковороде до полной готовности. Сыр нарезаем на небольшие кусочки примерно 2х2 сантиметра.
2. В глубокую емкость высыпает панировочные сухари, добавляем молоко и ждем 5–7 минут, чтобы сухари набухли. Далее добавляем фарш, жареный лук, яйца, соль, перец и все хорошо перемешиваем. После этого лепим котлетки круглой формы. Немного отбиваем часть фарша в руках, затем скатываем его в шарик и расплющиваем. Затем руками придаем ему ровную форму круга. В часть котлеток добавляем кусочек сыра, во время того, как скатываем их в шарик.
3. Выкладываем котлеты на хорошо разогретую сковороду с маслом и обжариваем их с двух сторон до появления корочки, затем наливаем к ним немного воды, накрываем крышкой и тушим их примерно 7–8 минут до полной готовности.



Ребрышки из баранца в винном соусе

Дворф Сенши в очередной раз доказывает, что может приготовить блюдо из любого монстра, которого он с товарищами найдет в подземелье. Давайте же вместе погрузимся в мир полевой кулинарии и узнаем, как приготовить эти вкуснейшие ребрышки!

Ингредиенты:

Каре ягненка — 1 кг

Сливочное масло — 50 г

Красное сухое вино — 100 мл

Томаты, резанные в собственном соку — 400 г

Чеснок — 4–5 зубчиков

Тимьян — 2–3 веточки

Для подачи:

Любая зелень, которая вам нравится (укроп, кинза, петрушка и т.п.) — 50 г

ТЕХНОЛОГИЯ:

1. Каре ягненка очищаем от пленки и разрезаем на небольшие порционные куски. На сковороде растапливаем сливочное масло, добавляем несколько веточек тимьяна и кладем ребра в сковородку. Обжариваем их по 6–8 минут с двух сторон до полной готовности. Готовое каре ягненка снимаем с огня, солим и перчим.
2. В той же сковороде, где жарились ребрышки, приготовим соус. Добавляем в мясной жир красное вино и немного выпариваем его. Далее добавляем резанные томаты в собственном соку, мелко рубленый чеснок, листья тимьяна и варим на среднем огне 5 минут. В готовый соус добавляем соль и перец.
3. Поливаем ребрышки соусом и подаем их вместе со свежей зеленью.



Инсалата фритата

Фриттата — это итальянское блюдо, представляющее собой омлет с начинкой из сыра, овощей, колбасы или мяса.

Используя свежие овощи, ароматные травы и специи, Такуми Альдини создает уникальное блюдо, вдохновленное традициями итальянской кухни — салат с фриттатой. Работники отеля, которые оценивали качество блюд на экзамене, были просто в восторге!

Ингредиенты:

Яйца — 4 шт

Моцарелла — 100 г

Болгарский перец — 100 г

Репчатый лук — 40 г

Бекон — 2 полоски

Оливковое масло — 20 мл

Прованские травы — 1 г

Огурец — 100 г

Томаты черри — 100 г

Микс салата — 150 г

Заправка для салата:

Оливковое масло Extra Virgin — 80 мл

Бальзамический уксус — 25 мл

Дижонская горчица — 10 г

Мед — 15 г

ТЕХНОЛОГИЯ:

1. Болгарский перец, репчатый лук и бекон нарезаем средним кубиком и обжариваем на оливковом масле до полной готовности, затем снимаем все с огня.
2. Моцареллу нарезаем средним кубиком. В глубокой миске хорошо взбиваем яйца, добавляем жареные овощи и бекон, нарезанный сыр, прованские травы, солим, перчим и тщательно все перемешиваем. Выливаем смесь в сковороду с оливковым маслом и на среднем огне жарим примерно 5–6 минут. После того как омлет схватился снизу, переворачиваем его и готовим еще 2–3 минуты. Готовую фриттату выкладываем на доску и нарезаем на крупные кусочки.
3. Томаты черри режем на четыре части, огурцы нарезаем полукружочками. Микс салата промываем и тщательно просушиваем. Для заправки смешиваем оливковое масло, бальзамический уксус, горчицу и мед.
4. В глубокую тарелку выкладываем микс салата, кусочки фриттаты, нарезанные огурцы и томаты, затем аккуратно все перемешиваем и поливаем сверху тонкой стружкой заправкой для салата.

Содержание

«Кулинарные скитания в параллельном мире»	9
Потофё с сосисками	11
Спагетти под мясным соусом	13
Свинная пикката под мясным соусом	15
Оякодон из камнептицы	17
Чили из черной змеи	19
Тонкацу из мяса орка	21
Карааге из мяса василиска	23
Камнептица бон бон	25
Котлеты из ракобыков	27
Гюдон из мяса виверны	31
Гуляш из мяса виверны с соусом демиглас	33
«Подземелье вкусностей»	35
Душевные яйца Бенедикт	37
Чаван-муши с рыбой	39
Ребрышки из баранца в винном соусе	41
«Повар боец Сома»	43
Онигири со скумбрией в зеленом чае	45
Жаренная свинина с секретом	47
Боул с рисом и стейком Шляпина	51
Инсалата фритата	53
Однопорционный утренний одэн	55
Омлет-суфле	59
Яблочное ризотто с беконом	61
Вегетарианский рамен	63

«Ван-Пис»67
Жаренный рис с морепродуктами69
Картофель пай71
Якисоба73
Пенне горгонзола75
Сливочное рагу77
Карри79
«Моя геройская академия»81
Мапо тофу83
Кацудон85
Такояки87
Тайяки89
«Клинок, рассекающий демонов»91
Митараша данго93
Лапша удон95
Онигири97
Выбор автора99
Никуман («Унесенные призраками»)101
Говядина с перцем («Ковбой Бибоп»)103
Дынная булочка («Гинтама»).105
Клубничное парфе («Убийца Акаме»).107
Гедза («Дорохедоро»)109
Омурайсу («Сад изящных снов»)111