

Я тебя люблю!

Я закончила эту книгу совсем недавно. Я закончила ее, еще не зная, что счастье — это когда все, кого ты любишь, здоровы. Я говорю своей дочке каждый день, много раз в день: «Я тебя люблю!» и волнуюсь так, как будто произношу это в самый первый раз. И это единственное, что наполняет мою жизнь смыслом.

ИТАЛИЯ
КУЛИНАРНОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ
РЕЦЕПТЫ • АДРЕСА • СЕКРЕТЫ

В ПОИСКАХ ТИРАМИСУ

ЮЛИЯ
ВЫСОЦКАЯ



2016

УДК 641/642
ББК 36.997
В 93

Дизайн: Ирина Борисова

Фото на обложке: Михаил Королев

Фото: Екатерина Демина, Александр Гусов,
Михаил Королев, Виктория Каралюнец (стр. 192–193)

Высоцкая Ю. А.

В 93 Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису / Юлия Высоцкая. – Москва : Издательство «Э», 2015. – 336 с. : ил. – (Высоцкая Юлия. Спецпроекты).

ISBN 978-5-699-68713-8

Новая книга Юлии Высоцкой – это рассказ о счастливых днях в Италии, полных эмоций и красок, это кулинарный гид, в котором Юлия «сдает явки и пароли», раскрывает кулинарные секреты – свои и своих друзей, лучших итальянских шеф-поваров.

Это книга-путешествие в поисках рецепта идеального тирамису, идеального ризотто, идеальной пасты, идеального мороженого... Это 130 рецептов, которые копились в Юлиных записных книжках не один год.

Это история любви между прекрасной страной и автором книги, ведь Италия для Юлии – неисчерпаемый источник вдохновения и радости жизни.

В конце книги вас ждут адреса любимых Юлией ресторанов. Ищите также на страницах QR-коды: отсканировав их, вы получите полезную ссылку или услышите музыку, которую слушала Юлия, пока была в поисках своей Италии.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-68713-8

© Высоцкая Ю., 2014
© ЗАО «Едим дома!», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2015



АНТИПАСТА ANTIPASTI

12	БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
14	БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
16	БРУСКЕТТА С КРАБАМИ
18	БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
20	ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
21	ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
22	САЛЬСА ВЕРДЕ
22	ТОМАТНЫЙ СОУС
24	КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
26	ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
28	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
35	САЛАТ «БАШЕНКА»
36	ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
38	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
39	САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ
40	САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
45	САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
46	САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
48	ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА
50	ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
54	ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
56	ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
58	ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ
60	ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
62	РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
64	МОЙ РАТАТУЙ
65	ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
66	ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
72	ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
74	ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
76	ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ

ХЛЕБ И ПИЦЦА PANE & PIZZA

82	ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
84	ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ
88	ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
90	ПИЦЦЕТТЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ОРЕШКАМИ И ПОМИДОРАМИ
92	МИНИ-ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ, ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ
93	МИНИ-ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ОЛИВКАМИ
94	ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ
97	ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
98	ПИЦЦА С ЯЙЦОМ И ШПИНАТОМ
100	ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ, СЫРОМ ТАЛЕДЖО И СПЕКОМ
102	ПИЦЦА БЬЯНКА
104	ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА

ПЕРВОЕ PRIMI

СУПЫ ZUPPE

- 110 СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
- 112 РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛИВОРНО
- 117 РИМСКИЙ ЗЕЛЕНый МИНЕСТРОНЕ
- 118 ТЫКВЕННЫЙ СУП С МИДИЯМИ
- 120 СУП ИЗ СПАРЖИ С ГРИБАМИ

ПОЛЕНТА POLENTA

- 126 ПОЛЕНТА
- 128 ПОЛЕНТА СО СПАРЖЕЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ГОРГОНЗОЛОЙ
- 129 ПОЛЕНТА С ОЛИВКАМИ

РИЗОТТО RISOTTO

- 136 РИЗОТТО
- 137 МЯСНОЙ БУЛЬОН
- 137 РЫБНЫЙ БУЛЬОН
- 138 ЧЕРНОЕ РИЗОТТО
- 139 РИЗОТТО С ШАМПАНСКИМ
- 140 РИЗОТТО БАРОЛО
- 141 КУРИНЫЙ БУЛЬОН
- 142 РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ
- 144 РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ

ПАСТА PASTA

- 148 СПАГЕТТИ С БОТАРГОЙ
- 150 ПЕННЕ С РИКОТТОЙ И ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ
- 152 СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ, КАЛЬМАРАМИ И ПРОСЕККО
- 158 СПАГЕТТИ С ШАРИКАМИ ИЗ ТУНЦА
- 162 ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ТЫКВОЙ И ПЕКОРИНО
- 164 ПАККЕРИ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ
- 170 ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРЕЕМ И ГРИБАМИ
- 172 ЛИНГВИНЕ С КРАБАМИ И ФЕНХЕЛЕМ
- 174 БУКАТИНИ СО СВЕЖИМ И СУХИМ ОРЕГАНО
- 176 СПАГЕТТИ АЛЬ АМАТРИЧИАНА
- 180 ПЕННЕ В СОУСЕ КАРБОНАРА
- 182 НЬОККИ С МОРКОВЬЮ И ОЛИВКАМИ
- 184 РАВИОЛИ С СЕМГОЙ

ВТОРОЕ SECONDI

МЯСО, ПТИЦА CARNE

190	БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ
195	РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С ОЛИВКАМИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ
198	БИФШТЕКС С ФАСОЛЬЮ И ЖАРеныМИ ГРИБАМИ
202	ТАЛЬЯТА НА ГРИЛЕ С РУКОЛОЙ
204	КОРЗИНКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТЕЛЯТИНОЙ
205	КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ
206	ГОВЯДИНА С КАШТАНАМИ
210	ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА
212	ПЕРЕПЕЛКИ, МАРИНОВАННЫЕ С ПЕПЕРОНЧИНО
214	ПЕРЕПЕЛКИ С ВИСКИ И МАРМЕЛАДОМ
216	СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ
217	КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ
218	ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ ТАРХУНА
220	ГОЛУБИ В ВИСАНТО С ИЗЮМОМ

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ PESCE, FRUTTI DI MARE

228	ФИЛЕ СИБАСА С БАЗИЛИКОМ, ОЛИВКАМИ И КАРТОШКОЙ
230	ОКУНЬ С БАКЛАЖАННЫМ ПЮРЕ
232	СЕМГА С СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ФУНДУКА
234	ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ
236	КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ
239	МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

ДЕСЕРТЫ DOLCE

244	ТИРАМИСУ
246	ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
247	ТИРАМИСУ С ТЫКВОЙ
252	ТИРАМИСУ С КЛУБНИКОЙ
256	ЛИМОННИК С РИКОТТОЙ
258	ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ
261	ТОРТ С МАЛИНОЙ
264	ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ
268	ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
273	СЛИВЫ В ВИНЕ
274	АПЕЛЬСИНОВЫЕ ФЛОРЕНТИНЫ
275	ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ С МАСКАРПОНЕ И МЕДОМ
278	ГРУШИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
280	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
282	РУЛЕТ «АРЕЦЦО»
286	БИСКОТТИ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ
288	РОМОВЫЕ БАБЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ
292	ПАНФОРТЕ
295	ТОРТ МОККА
296	ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
297	СЛИВЫ ВО ФРИТЮРЕ
298	ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
302	ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
304	ПАННА КОТТА С АБРИКОСОВЫМ МУССОМ
310	ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
311	МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО ЙОГУРТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
314	ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
314	МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
315	МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА»
316	ЦИТРУСОВОЕ СЕМИФРЕДДО
318	МОРОЖЕНОЕ С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ ГОДЖИ
319	МОРОЖЕНОЕ «ТРЮФЕЛЬ»
319	СЛИВОВОЕ СОРБЕ
320	РИЧЧАРЕЛЛИ
321	МЕРЕНГИ
321	МЕРЕНГИ С ОРЕХАМИ



Если говорить языком цифр — книжка писалась чуть больше трех лет, если же говорить положив руку на сердце, — она писалась около 17 лет, начиная с моей первой поездки в Италию. Мне кажется, все люди делятся на тех, кто любит итальянскую кухню, и тех, кто от нее быстро устает. Есть те, кто может сказать: «Надоели эти макароны! Когда же я вернусь домой и поем борща?» — и ни в коем случае я не придаю здесь слову «борщ» негативного смысла! В этой части человечества может оказаться и китаец, который тоскует по своей лапше из рисовой муки, и японец, которому хочется сырой рыбы, и англичанин, которому снятся фиш-н-чипс. Другая же часть человечества безоговорочно принимает бесконечное количество макарон в разных их проявлениях, бесконечное количество хлеба разной формы и качества и никогда от них не устанет. Пицца, гриссини, фокатта, чабатта, пульезе — эти слова звучат для меня, как поэзия Данте, потому что я как раз из вторых.

Моя итальянская книжка — книжка моей жизни — начала складываться очень давно и, надеюсь, с выходом «В поисках тирамису» не закончится. Именно потому, что у итальянцев этот роман не заканчивается никогда. Итальянская кулинария вечна, а любовь к ней не имеет границ. В итальянской кулинарии главное — это продукт, и тут я, конечно, Америку не открываю. В отличие от французов, для которых на первом месте искусство обращения с продуктами, манипуляции с ними, для итальянцев главное предназначение повара — помочь продукту метко выстрелить и попасть в десятку.

«В поисках тирамису» появилась опытным путем. Это такой опыт, когда ты сначала просто открываешь для себя страну, а потом понимаешь, что открытий набирается достаточное количество, чтобы ими можно было поделиться. Процесс этот так затягивает, что уже не можешь остановиться, и в результате появляется целая книга. Очень хочется, чтобы у вас после ее прочтения возникло желание написать такую же свою. И может быть, пройдя по тем местам, наводки на которые я дала, вы найдете еще большее количество своих вкусных мест, и вам тоже захочется с кем-то ими поделиться.

Юлия Высоцкая



АНТИПАСТА

ANTIPASTI

- 12 БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
- 14 БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
- 16 БРУСКЕТТА С КРАБАМИ
- 18 БРУСКЕТТА С БРОККОЛИ, ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
- 20 ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
- 21 ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
- 22 САЛЬСА ВЕРДЕ
- 22 ТОМАТНЫЙ СОУС
- 24 КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
- 26 ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ
- 28 САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
- 35 САЛАТ «БАШЕНКА»
- 36 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
- 38 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ
- 39 САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ
- 40 САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
- 45 САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
- 46 САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
- 48 ПЕРЕЦ ИЗ ПЬЕМОНТА
- 50 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 54 ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
- 56 ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
- 58 ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЛОВКОЙ
- 60 ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
- 62 РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
- 64 МОЙ РАТАТУЙ
- 65 ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
- 66 ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
- 72 ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
- 74 ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
- 76 ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ



БРУСКЕТТЫ

BRUSCHETTE

Что такое брускетта? Брускетта, можно сказать, это целый мир. Идея в том, чтобы взять кусок хорошего хлеба, чуть-чуть его поджарить, желательнее на гриле или в печке с углями. Натереть быстренько, пока он теплый, чесноком или не натирать, если вы чеснок не любите. Сбрызнуть оливковым маслом, а уж сверху можно выкладывать что угодно. Это могут быть овощи, мясо, перетертая куриная печенька, сыр. Или фрукты, ягоды, замаринованные в сахарной пудре и в вине или просто припущенные на огне. Можно выложить на хлеб фрукты и запечь уже все вместе. Ну, естественно, когда мы запекаем фрукты, чесноком хлеб натирать не будем — надеюсь, вы это и без меня поняли. А я больше всего люблю поджаренный хлеб, который немножко натирают чесноком и просто сбрызгивают оливковым маслом — мутным, темно-темно-зеленым, которое слегка горчит. Мне лично больше вообще ничего не надо!

БРУСКЕТТА

С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

BRUSCHETTE

CON PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE

6 порций

1. Цукини нарезать длинными широкими полосками, обжарить с обеих сторон на сковороде-гриль или в духовке под грилем и порубить на маленькие бруски.
2. Мята и петрушку мелко нарезать.
3. Заправить цукини 1–2 ст. ложками оливкового масла, слегка посолить и поперчить, добавить немного из-

3 небольшие чиабатты
2 цукини (или кабачка)
6 небольших помидоров
2 красных сладких перца
8 ломтиков пармской ветчины
2–3 маленьких шарика моцареллы
небольшой пучок мяты
небольшой пучок петрушки
небольшой пучок базилика
2–3 зубчика чеснока
4–5 ст. ложек оливкового масла
свежемолотый черный перец
морская соль



мельченной мяты и петрушки, все перемешать. Первая заправка для брускетты готова.

4. Сладкий перец запечь в духовке под грилем, время от времени переворачивая, чтобы он равномерно обуглился со всех сторон. Не пугайтесь сгоревшей кожицы — именно так ее легче всего снимать, да и вкус получается ярче и интереснее. Обычно перец запекается в сильно разогретой духовке 15–20 минут.

5. Оставить запеченный перец на некоторое время в плотно закрытом целлофановом пакете или в кастрюле под крышкой, что тоже хорошо работает. Как только остынет, снять кожицу, удалить семена и перепонки, мякоть нарезать не слишком тонкими полосками. Посолить, поперчить, полить 1 ст. ложкой оливкового масла. Шарик моцареллы разломить пополам. Вторая заправка готова.

6. Помидоры нарезать кубиками и выложить в дуршлаг на 5–10 минут, чтобы стек лишний сок, затем переложить в миску, посолить, поперчить, добавить 1 ст. ложку оливкового масла и базилик, который лучше порвать руками, а не резать ножом. Третья заправка тоже готова.

7. Каждую чиабатту разрезать вдоль пополам, обжарить на сковороде-гриль или подсушить в духовке под грилем.

8. Чеснок почистить, натереть им подсушенный хлеб и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

9. На куски хлеба разложить заправку. У вас должны получиться брускетты трех видов: на брускетту с цукини выложить несколько ломтиков ветчины, на брускетту со сладким перцем — разломленную моцареллу, а помидоры хороши сами по себе!

БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ

BRUSCHETTE ALLA FRUTTA

6 порций



Для меня вкус запеченных фруктов — это не вкус Италии, а вкус Новочеркасска и вообще бабушкиной кухни. Пироги с абрикосами, яблоками, вишнями, персиками, грушами, сливами — мое детское ощущение лета, когда можно было целый день жить на одних пирогах и никто не заставлял непременно есть первое, второе, третье. В Тоскане летом бывают настолько жаркие дни, что даже вечером после утомительного зноя есть не хочется. В этой ситуации нет ничего лучше, чем кусок чабатты с запеченными фруктами и бокал прохладного Prosecco.

Ваниль — специя прекрасная и дорогая. Чтобы извлечь из ее аромата все, что можно, по максимуму, я делаю следующее: когда готовлю панна котту, ванильное мороженое, заварной крем, то острым ножом разрезаю вдоль стручок ванили и выскребаю из него все ароматные семена. Дальше семена использую для приготовления десерта, а стручок кладу в сахарницу. Можно поступить и по-другому: порезать этот стручок на кусочки и измельчить с сахаром — получится ванильный сахар. Ну а если стручок вместе с семенами смолоть с сахаром в кофемолке, выйдет благоухающая сахарнованильная пудра.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1 чабатта (или белый батон)
6 персиков
6 абрикосов
6 слив
250 г ванильной сахарной пудры
100 г сливочного масла
50 мл коньяка

1. Из абрикосов, персиков и слив удалить косточки, нарезать фрукты дольками и выложить в миску.
2. Нарезанные фрукты посыпать сахарной ванильной пудрой, полить коньяком, перемешать и оставить мариноваться на 20 минут.
3. Чиабатту разрезать вдоль на две части, затем каждую часть еще раз пополам.
4. Каждую часть хлеба смазать маслом, уложить сверху фрукты и запекать в разогретой духовке 20–25 минут.