

О ЛАРА КАЦОВА О

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

● СЕМЕЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ ●



ДОМАШНИЙ

Издательство АСТ
Москва





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Печеный баклажан с домашним майонезом
- Паштет из скумбрии
- Паштет из печени индейки
- Бутерброд с печеным перцем



**ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



1:00

Печеный баклажан

С ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ

В семьях моих друзей печеный баклажан готовят как закуску. Улетает мгновенно.

Кто пробует впервые, долго угадывает основной ингредиент.

Подруги спорят с мужьями и на следующий день, выиграв спор, оказываются богатыми на новое платье или туфли. Попробуйте и вы, а вдруг?..




НАМ

ПОНАДОБИТСЯ:

Баклажан	2 шт.
Желток	2 шт.
Масло растительное	10–12 ложек
Чеснок	1 зубчик
Сок лимона	1 ст. л.
Горчица дижонская	1 ч. л.
Сахар	1/2 ч. л.
Соль	1/3 ч. л.

Несколько веточек укропа
для украшения





ПОСУДА И КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Две миски среднего размера

Доска

Нож с широким лезвием

Пресс для чеснока

Венчик

Противень

*Немаловажная деталь –
все продукты для майонеза
должны быть одинаковой
комнатной температуры.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Чистые баклажаны выложите на противень, сбрызните растительным маслом, слегка проткните каждый ножом и поставьте в духовку на 30 минут при температуре 200 °С.
2. В миску отправьте два желтка, горчицу, сахар, соль и взбейте тщательно венчиком. Добавьте сок лимона и снова взбейте. Очень медленно, буквально по капле, добавьте в миску растительное масло и продолжайте взбивать. Главное, не останавливаться. У вас получится настоящий домашний майонез. Попробуйте на вкус и добавьте специи, если вам не хватает соли или сахара, добавьте. Захочется черного перца, не вопрос.
3. Готовый соус отправьте на время в холодильник.
4. Баклажаны остудите и снимите шкурку. Выложите на доску и порубите их очень мелко, практически до однородной массы. Отправьте в миску.
5. Очистите зубчик чеснока, выдавите прямо в баклажанную массу, добавьте столовую ложку с горкой домашнего майонеза, чуть подсолите и тщательно перемешайте все ингредиенты. Поставьте готовое блюдо на час в холодильник.
6. Подавайте печеный баклажан на тостах из бородинского или белого хлеба. Украсьте, по желанию, мелко порубленным укропом.



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



0:30

Паштет из скумбрии

Подавайте прямо на деревянной доске.

Паштет хорош к вину и долгим разговорам на кухне.

Не рассказывайте о рецепте вашему любимому человеку. Сделайте сюрприз!

Поверьте, он оценит креативное решение подачи этой рыбины. Уверена, что после дегустации вам первой расскажут о результате футбольного матча или отдадут пульт от телевизора во время показа любимого сериала.







ПОСУДА И КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Блендер
Доска
Нож
Сковорода

НАМ

ПОНАДОБИТСЯ:


Скумбрия горячего копчения 1 шт.
Сыр сливочный 2 ст. л.
Хрен сливочный 1 ч. л. с горкой
Сок лимона 1 ч. л.

Хлеб для тостов
Несколько перьев зеленого лука по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистите скумбрию от кожи и внутренностей. Тщательно пройдитесь пальцами по мякоти и удалите все косточки.
2. Разрежьте лимон пополам и выдавите сок. Чтобы вам было легче, сначала прокатайте его по доске, а разрезав, проткните мякоть несколько раз ножом.
3. Положите в блендер мякоть скумбрии, сыр, хрен, сок лимона и прокрутите. Если скумбрия оказалась соленоватой, добавьте еще немного сливочного сыра.
4. Подогрейте хлеб на сухой сковороде и сверху выложите паштет.





Несколько перьев зеленого
лука мелко нарежьте
острым ножом и украсьте
паштет.