



СОТТОК ИЗ МАНГИ «ФРИРЕН, ПРОВОЖАЮЩАЯ В ПОСЛЕДНИЙ ПУТЬ»

Судьба завела героев в город-крепость Хайс. Пока Фрирен несколько дней подряд наслаждалась горячими источниками и магическими магазинами, Ферн и Старк терпеливо ждали пока наставница вдоволь отдохнет от насыщенных приключений.

У героев натянутые отношения — во время одного разговора Старк в ответ на колкость Ферн решил пошутить и позвать ее на свидание, и... она внезапно согласилась! Герой пригласил Фрирен в таверну, чтобы она побольше рассказала ему про Ферн и посоветовала места, где бы ей понравилось. Аппетитно уплетая сотток, герои вспомнили, что Ферн нравятся панорамные виды на город!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г рисовых палочек
- ❖ 8 мини-сосисок
- ❖ 1 ст. л. кочхуджана
- ❖ 1 ст. л. кунжута
- ❖ 1 ст. л. кетчупа
- ❖ 1 ст. л. рисового сиропа
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 1 ст. л. растительного масла
- ❖ Шпажки (для сервировки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Рисовые палочки (их можно приготовить самостоятельно или купить в специализированных интернет-магазинах) отправляем вариться в кипящей воде в течение 1 минуты. Отбрасываем их на дуршлаг и даем стечь лишней воде. Таким же образом отвариваем мини-сосиски.
- ♦ Насаживаем готовые ингредиенты, в итоге на шпажке должно быть три рисовых палочки и две сосиски.
- ♦ Разогреваем растительное масло на сковороде, отправляем готовые шпажки жариться до золотистой корочки с обеих сторон. Перекладываем их в глубокую тарелку.
- ♦ Приготовим соус — в сотейнике смешиваем кетчуп, пасту кочхуджан, кунжутное масло, рисовый соус, готовим на среднем огне в течение 2–3 минут.
- ♦ Поливаем сотток готовым соусом, украшаем кунжутом и подаем к столу.
Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

4

ЮЭБИН ИЗ МАНГИ «МОНОЛОГ ФАРМАЦЕВТА»

Репутация Маомао во дворце растет с каждым днем — она отлично готовит растительные лекарства. Теперь в обязанности героини стали входить не только дегустация, но и проверка своих лекарств. Императорский врач проникся Маомао и стал угощать разными вкусностями. В одно из посещений врач принес для Маомао юэбин — традиционное печенье Китая.

ПОРЦИИ:

6

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 170 мл молока
- ❖ 50 г клейкой рисовой муки
- ❖ 50 г рисовой муки
- ❖ 30 мл сгущенки
- ❖ 25 мл растительного масла
- ❖ 25 г кукурузного крахмала
- ❖ 20 г сахара

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ❖ 95 мл молока
- ❖ 60 г сливок
- ❖ 55 г сахара
- ❖ 50 сливочного масла
- ❖ 40 г сухого молока
- ❖ 30 г пшеничного крахмала
- ❖ 3 яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ:

- ♦ В глубокой миске взбиваем яйца вместе с сахаром, молоком и сливками, затем всыпаем сухое молоко и пшеничный крахмал.
- ♦ Переливаем получившуюся смесь в сотейник, добавляем сливочное масло. Разогреваем на медленном огне, постоянно помешивая до сильного загустения. Готовой начинке даем остыть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- ♦ В глубокой миске соединяем обычную и клейкую рисовую муку, кукурузный крахмал и сахар. Вливаем к сухим ингредиентам молоко и сгущенку, тщательно перемешиваем. Вливаем растительное масло, снова тщательно перемешиваем.
- ♦ Отправляем миску с тестом готовиться на водяной бане в течение 25–30 минут. После приготовления вымешиваем тесто силиконовой лопаткой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЯНИКОВ ЮЭБИН:

- ♦ Отмеряем по 25 г начинки и 15 г теста, формируем из каждой порции шарик. Формируем из шарика теста лепешку, добавляем в середину начинку, затем запечатываем ее со всех сторон тестом.
- ♦ Приступаем к формированию характерного узора — для этого понадобится специальная пресс-форма для лунных пряников. Смазываем форму и шарик с начинкой клейкой рисовой мукой. Помещаем в форму шарик и нажимаем рукоять до упора, затем осторожно выдавливаем получившийся пряник.
- ♦ Пряники юэбин можно есть сразу же, либо хранить в холодильнике 1–2 дня в герметичном контейнере. Приятного аппетита!



