



Улыбнёмся...

– Что делает наш шеф-повар?
– Придумывает новое название для вчерашних котлет.

Детям понравится!

Картофельное пюре «Паутинка»

Картофельное пюре, чёрная оливка, зелёный лук, кукуруза консервированная, кетчуп.

Выложить на тарелку порцию горячего картофельного пюре и оформить его горкой. Нарисовать кетчупом «паутинку» – сначала радиальные линии, затем кольцевые. Пёрышки зелёного лука нарезать на шесть одинаковых отрезков. Согнуть каждый отрезок посередине и по краям. Это будут «лапки» паучка.

Зёрнышко кукурузы надрезать поперёк, оставив неразрезанной верхушку зёрнышка. Развернуть половинки зёрнышка. Это – два «глазика». Зрачки сделать из икринок. Уложить «лапки», а в середину положить оливку-«туловище». Сразу подать на стол.



Пряные травы

Эстрагон (160)

Родина эстрагона (тархуна) – Восточная Сибирь и Средняя Азия. На наших огородах он является диковинкой. Но его свежие стебли с узенькими, как ленточки, листиками со сладковато-горьковатым анисовым привкусом можно с легкостью приобрести на наших рынках.



Эстрагон стимулирует работу пищеварительного тракта, повышает аппетит, является хорошим успокоительным, улучшает сон и освежает дыхание.

В основном его используют в приготовлении риса, варёной рыбы, им можно заправлять первые блюда, добавлять в салаты, а также использовать в приготовлении соусов. В качестве пряности тархун подают к закускам из яиц.

Эстрагон – хороший консервант и незаменим в домашних заготовках. Вещества, содержащиеся в его листьях, подавляют рост молочнокислых бактерий. Если вкус тархуна придётся вам по душе, то его можно будет использовать в качестве пряно-ароматической приправы при засолке огурцов, помидоров, изготовлении маринадов, при квашении капусты, замачивании яблок, груш.

Из зелени растения делают популярный освежающий напиток «Тархун», помимо этого им ароматизируют вина и ликёры.

Свежая зелень эстрагона хорошо сочетается с другими пряностями – например, с горчицей.

Несколько особенностей тархуна: становится особенно душистым перед цветением и после сушки, усилить вкус свежей зелени в блюде можно, добавив в него несколько капель лимонного сока, а сухую пряность лучше добавлять в конце приготовления, чтобы сохранить аромат.

Сухой эстрагон хранят в закрытой стеклянной или фарфоровой посуде в сухом тёмном месте.

Рецепт от хозяйки кафе «Prie Angelo» Руты Свиридовой

Телячья печень с шалфеем

2 ст. л муки, чёрный перец, 600 г нарезанной ломтиками телячьей печени, 60-80 г сливочного масла, 1 ст. л подсолнечного масла, сок одного лимона, 20-30 г крупно нарезанного шалфея, несколько листиков шалфея и ломтиков лимона для украшения.

Обвалять в смешанной с солью и перцем муке ломтики печени, излишек стряхнуть.

В сковороде хорошо прокалить половину количества сливочного масла, добавить подсолнечное масло и когда масло запылится, выложить туда печень и на сильном огне обжарить её по 1 мин. с обеих сторон до образования корочки.

Вынуть печень шумовкой, затем растопить остальное масло, добавить лимонный сок, нарезанный шалфеем и постоянно помешивать.

Залить этой смесью печёнку, украсить листьями шалфея, лимоном и подать на стол.

Помните! Печень при длительном обжаривании твердеет. Перед тем как выкладывать её на сковороду – убедитесь, что растительное масло нагрелось – тогда печень хорошо прожарится.

Ешьте на здоровье!

Кафе «У Ангела» предлагает приятно провести время в одном из самых уютных и красивых уголков старого Вильнюса – на Ужуписе.

Организуем обеды для туристических групп, банкеты, свадьбы, крестины.

Вильнюс, ул. Ужупё, 9, тел. (8 655) 22334.



Для тех, кто любит готовить

«Мысль не отделяй от дела. Прочитай - хорошо, но самое главное - сделай!»

Грибной суп с овощами и лапшой (170)

Куриные крылышки или ножки, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1 луковица, картофель, лапша, 200 г шампиньонов, 80 г консервированного зелёного горошка.



Сначала сварить бульон – налить в 3-литровую кастрюлю воды, положить куриные ножки или крылышки, лавровый лист и несколько горошин чёрного перца.

Пока варится бульон, почистить лук, морковь, картофель. Покрошить лук мелкими кубиками, а морковь натереть на тёрке. Корень сельдерея нарезать соломкой, а грибы – тонкими пластинками.

Спассеровать морковь с луком на растительном масле до золотистого цвета, затем положить грибы и подержать несколько минут.

Положить в бульон картофель, сварить его до готовности, затем положить лапшу. За 5 минут до готовности лапши (это практически сразу) добавить овощи с грибами. Всыпать консервированный горошек. Перед подачей супа, положить горсть рубленой петрушки.

Салат из листьев салата

Один кочан листового салата хорошо промыть и обсушить полотенцем. Самые верхние большие листья оставить для сервировки (по числу порций). Остальные листья порвать на небольшие кусочки. Одну сочную морковь и 150 г любого твёрдого сыра натереть на крупной тёрке. Всё смешать и добавить 0,5 стакана промытого и обсушенного изюма.

Теперь приготовим заправку. На дно миски положить 0,5 чайной ложки горчицы, выдавить в неё 2 столовые ложки лимонного сока, добавить 1 чайную ложку сахара – всё растереть



и смешать со 150 г сметаны. Можно добавить для остроты столовую ложку майонеза. Заправить салат и убрать его в холодильник на час. Затем выложить на большие листья салата и подать к столу.

Рыба с картофелем под майонезом

500 г филе рыбы (тилапия, судак, палтус и т.д.), 1 кг картофеля, 350 г помидоров, 100 г сыра, майонез, соль, перец.



Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, оставить на 15-20 минут. Картофель почистить, нарезать кружочками, помидоры – пластиками. Сыр натереть на мелкой тёрке. В форму для запекания выложить половину картофеля, немного посолить, поперчить. На картофель выложить рыбу. На рыбу выложить оставшийся картофель, немного посолить. Картофель смазать майонезом. Посыпать сыром и поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов до готовности (около 40 минут).

BIOVELA

Литовские мясные консервы



- ✓ Высшее качество и пищевая ценность.
- ✓ Море вкусов – свинина, говядина, оленина, мясо кабана, курятина.
- ✓ Баночка открывается легко и удобно.
- ✓ Не нужны специальные условия хранения.



Литовский продукт

Новинка!

