

Кушать подано!



Швейцарские сырные кубики

300 г твердого сыра без крупных дырочек, 2 яйца, соль по вкусу, мука, панировочные сухари, 300 г красного винограда, растительное масло.

Яйца слегка взбить с солью, сыр нарезать кубиками (2-3 см). Обвалять сыр в муке, обмакнуть в яйца, запанировать в сухарях. Оставить на 10-15 мин., еще раз обвалять в муке, обмакнуть в яйца, запанировать. Наткнуть на деревянные палочки, разогреть масло, чтобы кубики были покрыты полностью. Жарить до корочки. Обсушить на салфетке. При подаче на палочку к сыру прикрепить виноградинку.

Жюльен в черном каравае

Свинина или говядина — 700-1000 г, круглый черный или белый каравай — 1 буханка, сыр тертый — 100-150 г, лук репчатый — 1-2 шт, соль, перец, зелень.

Для соуса бешамель: масло сливочное — 3 ст. ложки, мука — 3-4 ст. ложки, молоко — 500 мл., соль, перец. Приготовление: мясо, нарезанное небольшими кусочками, и репчатый лук обжарить по отдельности, соединить. Приготовить соус бешамель.

В мясо с луком добавить соус бешамель, соль, перец, хорошо перемешать и тушить все вместе 2-3 минуты. С хлебного каравае срезать верхушечку и удалить мякиш.

Стенки хлеба смазать маслом. В хлеб выложить мясо с соусом и посыпать тертым на крупной терке сыром. Накрыть каравай срезанной верхушкой и запекать в духовке при температуре 180 градусов в течение 30 минут. Подавать каравай удобнее целиком — мясо разложить по тарелкам, а затем разломать хлеб.

Рецепт от наших мам

Быстроторт

Необходимые продукты: печенье прямоугольной формы, цельное молоко, 1 банка сгущенного молока, 1 пачка сливочного масла.

Незамороженное сливочное масло тщательно перемешать со сгущенным молоком. Печенье обмакнуть в цельное молоко и выложить на подносе в виде прямоугольника. По нему равномерным слоем распределить полученный крем. Сверху положить еще один слой печенья и опять же покрыть его кремом. Повторять операцию до тех пор, пока крем не закончится. Полученный торт можно украсить тертым шоколадом, зефиром, орешками и т.п.