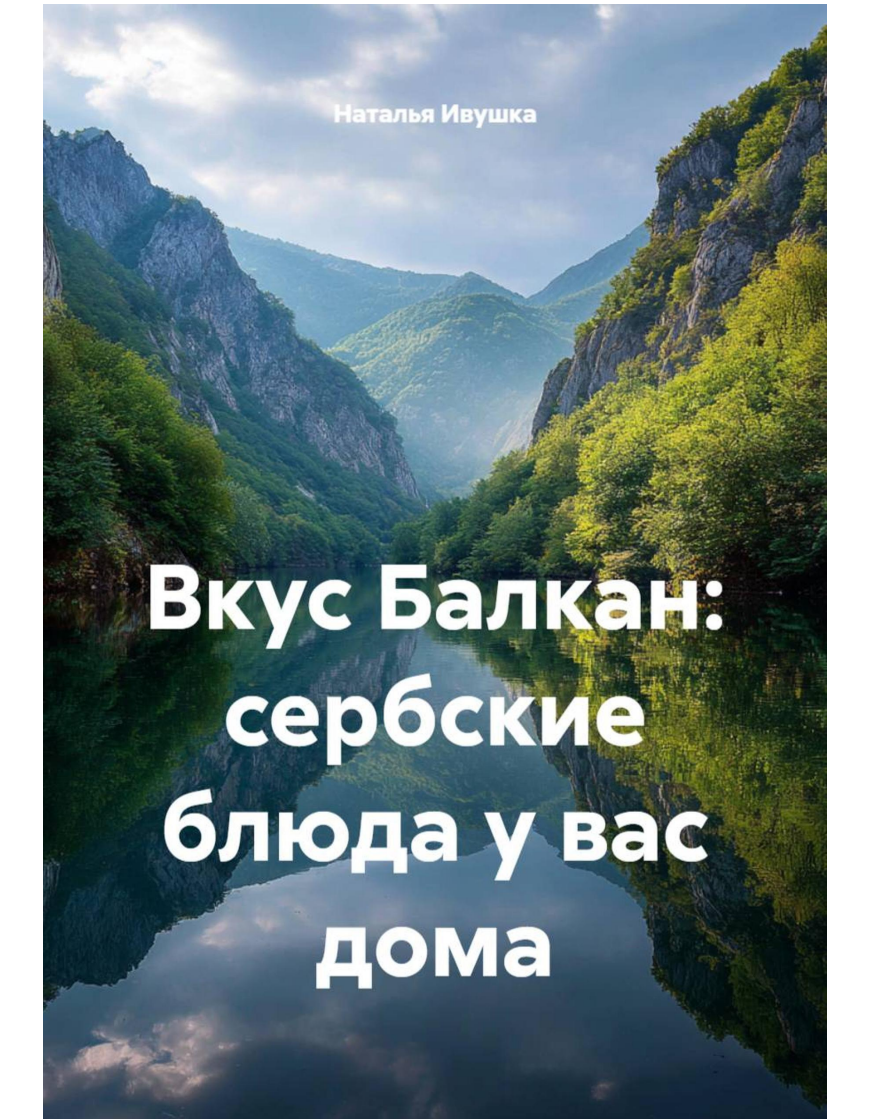




Наталья Ивушка

Вкус Балкан: сербские блюда у вас дома

Наталья Ивушка
Вкус Балкан: сербские
блюда у вас дома

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73059773

SelfPub; 2026

Аннотация

Пусть эта книга станет вашим проводником в мир сербской гастрономии – где каждый приём пищи превращается в праздник, а простые ингредиенты складываются в незабываемые вкусы.

Приятного аппетита! (Срчно вам! – по-сербски)

Содержание

сербские блюда: подборка рецептов	4
Плескавица (плоская мясная лепёшка)	5
Зеляница (пирог с зеленью и фетой)	6
Картофель с чесноком и фетой	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Вкус Балкан: сербские блюда у вас дома

сербские блюда: подборка рецептов

Сербская кухня – это гармоничное смешение славянских, турецких, венгерских и средиземноморских традиций. Её отличают сытность, обилие мяса, свежих овощей и ароматных специй. Подборка знаковых блюд.

Плескавица (плоская мясная лепёшка)

Ингредиенты:

400 г нежирной баранины;

200 г свинины;

1 средняя луковица;

2 зубчика чеснока;

1 перец чили;(можно без него)

соль;

жир для жаренья.

Приготовление:

Мясо пропустите через мясорубку.

Добавьте мелко порубленный лук, чеснок и чили.

Посолите, перемешайте и оставьте на 30 минут.

Сформируйте плоские бифштексы размером с ладонь.

Смажьте со всех сторон жиром и жарьте на гриле или сковороде до готовности.

Зеяница (пирог с зеленью и фетой)

Ингредиенты:

упаковка бездрожжевого слоёного теста;

пучок укропа;

пучок базилика;

небольшой пучок зелёного лука;

горсть чёрных маслин;

соль, перец;

растительное или оливковое масло;

200 г раскрошенной феты;

1 яйцо (для смазывания).

Приготовление:

Раскатайте тесто в полосы ~50 × 15 см, смажьте маслом (края оставьте сухими).

Для начинки: порубите зелень, маслины, смешайте с фетой, посолите, поперчите.

Выложите начинку на тесто, с помощью полотенца сверните в тугую «колбаску», скрепите края, заверните спиралью.

Смажьте взбитым яйцом, выпекайте при 180 °С ~30 минут.

Картофель с чесноком и фетой

Ингредиенты:

500 г некрупного картофеля;

500 г томатов;

100 г феты;

горсть маслин;

150 мл овощного бульона;

2 зубчика чеснока;

растительное или оливковое масло;

пучок орегано и петрушки;

50 г сливочного масла (комнатной температуры).

Приготовление:

У томатов удалите кожицу и семена, порежьте крупными кусочками.

На картофелинах сделайте глубокие насечки.

В смазанную маслом посуду выложите томаты, посолите, поперчите, присыпьте орегано.

Сверху разместите картофель насечками вверх, залейте бульоном, запекайте 30 минут при 200 °С.

Для сырной смеси: раскрошите фету, добавьте измельчённый чеснок, петрушку, маслины и сливочное масло.

Выложите смесь на картофель, запекайте ещё 7 минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.