

The background of the image is a close-up photograph of two bowls of food. The top bowl contains spaghetti with a vibrant orange-red sauce, garnished with fresh green herbs. The bottom bowl contains a more complex dish with spaghetti, green vegetables, and a brown sauce. The text is overlaid on the top half of the image.

Наталья Смакова

**Рецепты
брунейской
кухни**

Наталья Смакова

Рецепты брунейской кухни

«Автор»

2026

Смакова Н.

Рецепты брунейской кухни / Н. Смакова — «Автор», 2026

Эта книга — практичный гид по домашней брунейской кухне. Внутри вы найдёте традиционные и повседневные блюда: рис и лапшу, мясо и рыбу, овощные блюда, ароматные соусы и блюда медленного томления. Все рецепты адаптированы под обычные магазины и кухонные условия: без редких ингредиентов и сложных техник. Блюда сопровождаются пошаговыми инструкциями, указанием времени приготовления, выхода порций и полезными советами. «Рецепты брунейской кухни» — это знакомство с кухней Юго-Восточной Азии, где сочетаются мягкие специи, кокосовые ноты и спокойный, собранный вкус.

© Смакова Н., 2026

© Автор, 2026

Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ	6
ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	7
ГЛАВА 2. СУПЫ И БУЛЬОНЫ	13
ГЛАВА 3. РИС И ЛАПША	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Наталья Смакова

Рецепты брунейской кухни

ВСТУПЛЕНИЕ

Брунейская кухня формировалась под влиянием малайской традиции, исламской культуры и прибрежного образа жизни. Здесь еда всегда была частью размеренного быта, семейных трапез и уважительного отношения к продуктам.

В основе брунейского стола – рис, мясо, рыба, овощи и кокос. Специи используются умеренно, без резкой остроты, а вкус блюд раскрывается за счёт соусов, длительного томления и правильного баланса. Кухня не стремится к контрастам – она мягкая, цельная и насыщенная.

Эта книга создана для тех, кто хочет готовить брунейские блюда дома, без экзотических приёмов и сложного оборудования. Все рецепты адаптированы под привычные продукты и обычную кухонную технику. Понятные инструкции помогают готовить уверенно и спокойно.

Рецепты подойдут для повседневного меню, семейных обедов и тех случаев, когда хочется тёплой, ароматной и ненавязчивой еды.

Пусть эта книга станет вашим проводником в мир брунейской кухни – сдержанной, ароматной и глубоко традиционной.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

1. Ачар из огурца и моркови с куркумой

Тип: Закуска

Выход: банка 700 мл

Время: 20 минут + 2 часа охлаждение

Ингредиенты:

- огурцы – 300 г
- морковь – 200 г
- лук красный – 80 г
- уксус 6% – 60 мл
- вода – 60 мл
- сахар – 2 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- куркума – 1/2 ч. л.
- семена горчицы – 1 ч. л.
- перец чили – 1/2 шт. (или 1/4 ч. л. хлопьев)

Шаги:

1. Нарежьте огурцы и морковь тонкими полосками, лук – полукольцами.
2. Смешайте уксус, воду, сахар, соль и куркуму, прогрейте 1 минуту до растворения сахара.
3. Добавьте горчицу и чили, снимите маринад с огня.
4. Сложите овощи в банку, залейте тёплым маринадом, перемешайте.
5. Остудите и уберите в холодильник минимум на 2 часа.

Хранение: В холодильнике до 5 суток в закрытой банке.

Заметка: Для мягкости можно ошпарить морковь кипятком 30 секунд и быстро охладить.

2. Салат «Улам» с огурцом, зеленью и лаймом

Тип: Салат

Выход: 4 порции

Время: 15 минут

Ингредиенты:

- огурец – 250 г
- помидоры – 200 г
- лук красный – 60 г
- кинза – 20 г
- мята – 10 г
- зелёный лук – 15 г
- арахис жареный – 40 г
- лайм – 1 шт.
- рыбный соус – 1 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.
- перец чили – 1/3 шт.
- растительное масло – 1 ст. л.

Шаги:

1. Нарежьте огурец и помидоры кубиком, лук – тонкими полукольцами.
2. Измельчите зелень, арахис слегка порубите.
3. Снимите цедру с половины лайма, выжмите сок из всего лайма.

4. Смешайте лаймовый сок, рыбный соус, сахар и масло, добавьте чили и цедру.
5. Смешайте овощи с заправкой, посыпьте арахисом и подавайте сразу.

Хранение: Лучше съесть сразу. В холодильнике до 12 часов.

Заметка: Рыбный соус можно заменить 1/2 ч. л. соли и 1 ч. л. соевого соуса.

3. Самбал тимун (огуречная острая закуска)

Тип: Закуска

Выход: 4 порции

Время: 10 минут + 15 минут настаивание

Ингредиенты:

- огурец – 300 г
- лук шалот или красный – 50 г
- сок лайма – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- перец чили – 1 шт.
- кунжут – 1 ч. л.

Шаги:

1. Нарежьте огурец тонкими кружками или полукружьями.
2. Лук нарежьте тонко, чили мелко порубите.
3. Смешайте лаймовый сок, соль и сахар до растворения.
4. Перемешайте огурец с луком и чили, залейте заправкой.
5. Оставьте на 15 минут, посыпьте кунжутом и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Если огурцы дают много сока, слейте часть перед подачей.

4. Поппа (свежие роллы в рисовой бумаге с креветками)

Тип: Закуска

Выход: 10 роллов

Время: 35 минут

Ингредиенты:

- рисовая бумага – 10 листов
- креветки очищенные – 300 г
- рисовая лапша – 80 г
- морковь – 120 г
- огурец – 120 г
- салатные листья – 80 г
- кинза – 15 г
- мята – 10 г
- соевый соус – 2 ст. л.
- сок лайма – 1 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.

Шаги:

1. Отварите лапшу 3-4 минуты, промойте холодной водой и обсушите.
2. Креветки отварите 2 минуты в подсоленной воде, остудите и разрежьте вдоль.
3. Морковь и огурец нарежьте тонкой соломкой, зелень подготовьте.
4. Смешайте соевый соус, сок лайма и сахар – это быстрый соус к роллам.
5. Замочите лист рисовой бумаги в тёплой воде 10-15 секунд, выложите начинку и сверните рулетом.
6. Подавайте с соусом.

Хранение: В холодильнике до 12 часов под плёнкой, чтобы не подсыхали.

Заметка: Для более яркого вкуса добавьте в соус 1/2 ч. л. тёртого имбиря.

5. Карипап с картофелем и карри

Тип: Выпечка

Выход: 12 пирожков

Время: 1 час 20 минут

Ингредиенты:

- мука – 320 г
- сливочное масло – 70 г
- растительное масло – 30 мл
- вода – 140 мл
- соль – 1/2 ч. л.
- картофель – 450 г
- лук – 120 г
- карри-порошок – 2 ч. л.
- куркума – 1/2 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- соль – 1 ч. л.
- растительное масло для жарки – 500 мл

Шаги:

1. Смешайте муку и соль, добавьте масла и перетрите до крошки, влейте воду и замесите мягкое тесто.

2. Накройте тесто и оставьте на 20 минут.

3. Картофель нарежьте мелким кубиком, лук – тоже мелко. Обжарьте лук 5 минут.

4. Добавьте картофель, карри, куркуму, сахар, соль и 3-4 ст. л. воды, тушите 12-15 минут до мягкости. Остудите.

5. Разделите тесто на 12 шариков, раскатайте круги, выложите начинку, защипните полумесяцем.

6. Жарьте во фритюре при 170-175°C 4-5 минут до золотистого цвета, выложите на бумагу.

Хранение: В холодильнике до 2 суток; разогрев 8 минут при 180°C. Заморозка до 2 месяцев.

Заметка: Фритюр можно заменить духовкой: смажьте яйцом и пеките 18-20 минут при 190°C.

6. Джагунг горенг (кукурузные оладьи)

Тип: Закуска

Выход: 12 штук

Время: 25 минут

Ингредиенты:

- кукуруза (зерно) – 300 г
- яйца – 2 шт.
- мука – 90 г
- разрыхлитель – 1 ч. л.
- зелёный лук – 20 г
- чеснок – 1 зубчик
- соль – 3/4 ч. л.
- перец чёрный – 1/4 ч. л.
- растительное масло – 3 ст. л.

Шаги:

1. Смешайте яйца с солью и перцем.

2. Добавьте муку и разрыхлитель, перемешайте до густого теста.
 3. Вмешайте кукурузу, мелко нарезанный зелёный лук и тёртый чеснок.
 4. Разогрейте сковороду с маслом, выкладывайте ложкой небольшие оладьи.
 5. Жарьте по 2-3 минуты с каждой стороны до румяности.
- Хранение: В холодильнике до 2 суток; разогрев на сухой сковороде 1-2 минуты.
Заметка: Хорошо подаются с лаймовым йогуртовым соусом или самбалом.

7. Баклажаны жареные с соусом белачан

Тип: Закуска

Выход: 4 порции

Время: 35 минут

Ингредиенты:

- баклажаны – 500 г
- соль – 1 ч. л.
- растительное масло – 4 ст. л.
- лук – 80 г
- чеснок – 2 зубчика
- перец чили – 1 шт.
- томатная паста – 1 ст. л.
- сок лайма – 1 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.
- паста креветок (белачан) – 1/2 ч. л. (или анчоусная паста 1 ч. л.)

Шаги:

1. Нарезьте баклажаны крупными дольками, посолите и оставьте на 10 минут, затем промокните.
2. Обжарьте баклажаны на 2-3 ст. л. масла до золотистого цвета, переложите на тарелку.
3. В той же сковороде обжарьте лук, чеснок и чили 3-4 минуты.
4. Добавьте томатную пасту и белачан, прогрейте 1 минуту.
5. Влейте 3-4 ст. л. воды, добавьте сахар и сок лайма, уварите соус 2 минуты.
6. Верните баклажаны, прогрейте 2 минуты и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Для менее острого варианта уберите семена чили.

8. Перкедел икан (рыбные котлетки)

Тип: Закуска

Выход: 10 штук

Время: 40 минут

Ингредиенты:

- филе белой рыбы – 400 г
- картофель – 250 г
- яйцо – 1 шт.
- лук – 60 г
- чеснок – 1 зубчик
- кинза – 10 г
- соль – 1 ч. л.
- перец чёрный – 1/4 ч. л.
- сок лайма – 1 ст. л.
- мука – 3 ст. л.
- растительное масло – 3 ст. л.

Шаги:

1. Отварите картофель до мягкости, разомните и остудите.

2. Рыбу нарежьте мелко или измельчите ножом, смешайте с картофелем.
3. Добавьте тёртый лук, чеснок, яйцо, зелень, соль, перец и сок лайма.
4. Сформируйте котлетки, обваляйте в муке.
5. Жарьте на среднем огне по 3-4 минуты с каждой стороны.

Хранение: В холодильнике до 2 суток; заморозка до 2 месяцев.

Заметка: Если масса влажная, добавьте ещё 1 ст. л. муки в фарш.

9. Салат из зелёной папайи с арахисом

Тип: Салат

Выход: 4 порции

Время: 20 минут

Ингредиенты:

- зелёная папайя или твёрдый кабачок – 400 г
- морковь – 120 г
- помидоры – 200 г
- арахис жареный – 50 г
- сок лайма – 2 ст. л.
- рыбный соус – 1 ст. л.
- сахар – 1,5 ч. л.
- чеснок – 1 зубчик
- перец чили – 1/2 шт.

Шаги:

1. Натрите папайю (или кабачок) и морковь длинной соломкой.
2. Помидоры нарежьте дольками, арахис крупно порубите.
3. Разотрите чеснок и чили с сахаром до пасты.
4. Добавьте сок лайма и рыбный соус, перемешайте заправку.
5. Смешайте овощи с заправкой, посыпьте арахисом.

Хранение: Лучше съесть сразу. В холодильнике до 8 часов.

Заметка: Кабачок даёт больше сока – перед смешиванием слегка отожмите.

10. Чипсы из батата с лаймовым дипом

Тип: Закуска

Выход: 4 порции

Время: 45 минут

Ингредиенты:

- батат – 600 г
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- йогурт густой – 180 г
- сок лайма – 1 ст. л.
- цедра лайма – 1/2 ч. л.
- чеснок – 1 зубчик
- мёд – 1 ч. л.

Шаги:

1. Нарежьте батат очень тонкими кружками, обсушите полотенцем.
2. Смешайте батат с маслом, солью и паприкой.
3. Разложите одним слоем на противне с пергаментом.
4. Запекайте при 190°C 18-22 минуты, в середине переверните. Следите, чтобы не подгорели.
5. Смешайте йогурт, сок и цедру лайма, тёртый чеснок и мёд.

6. Подавайте чипсы с дипом.

Хранение: Чипсы лучше съесть сразу. Дип в холодильнике до 2 суток.

Заметка: Если ломтики влажные, запекайте порциями – так чипсы будут хрустящими.

ГЛАВА 2. СУПЫ И БУЛЬОНЫ

11. Сото айам (куриный суп с куркумой)

Тип: Суп

Выход: 1,8 л (6 порций)

Время: 1 час

Ингредиенты:

- куриные бёдра без кожи – 700 г
- вода – 2,2 л
- лук – 120 г
- морковь – 150 г
- картофель – 300 г
- чеснок – 3 зубчика
- имбирь – 15 г
- куркума молотая – 1 ч. л.
- соевый соус – 1 ст. л.
- соль – 1,5 ч. л.
- перец чёрный – 1/4 ч. л.
- зелёный лук – 20 г
- сок лайма – 1 ст. л.

Шаги:

1. Залейте курицу водой, доведите до кипения, снимите пену и варите 25 минут.
2. Добавьте нарезанные лук, морковь, картофель, а также тёртый чеснок и имбирь.
3. Всыпьте куркуму, посолите, варите ещё 20 минут до мягкости овощей.
4. Достаньте курицу, разберите на кусочки и верните в суп.
5. Добавьте соевый соус и перец, прогрейте 2 минуты.
6. Подавайте с зелёным луком и лаймовым соком.

Хранение: В холодильнике до 3 суток. Заморозка бульона до 2 месяцев.

Заметка: Если хотите более прозрачный бульон, курицу после первой закипевшей воды промойте и залейте свежей.

12. Лакса кокосовая с креветками

Тип: Суп

Выход: 1,6 л (5 порций)

Время: 45 минут

Ингредиенты:

- креветки очищенные – 400 г
- кокосовое молоко – 400 мл
- вода или бульон – 900 мл
- рисовая лапша – 180 г
- лук – 80 г
- чеснок – 2 зубчика
- имбирь – 15 г
- паста карри красная – 2 ст. л.
- рыбный соус – 1 ст. л.
- сок лайма – 1,5 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.
- кинза – 15 г

Шаги:

1. Сварите рисовую лапшу по инструкции, промойте и разложите по мискам.
 2. В кастрюле обжарьте на 1 ст. л. масла лук 3 минуты, добавьте чеснок и имбирь на 1 минуту.
 3. Добавьте пасту карри и прогрейте 30 секунд.
 4. Влейте воду (или бульон) и кокосовое молоко, доведите до лёгкого кипения.
 5. Добавьте рыбный соус, сахар и креветки, варите 2-3 минуты до готовности.
 6. Снимите с огня, добавьте сок лайма. Подавайте с кинзой.
- Хранение: В холодильнике до 2 суток. Лапшу храните отдельно до 24 часов.
- Заметка: Если паста карри очень острая, начните с 1 ст. л. и добавляйте по вкусу.
13. Асам педас с рыбой (кисло-острый суп с тамариндом)

Тип: Суп

Выход: 1,7 л (6 порций)

Время: 55 минут

Ингредиенты:

- филе белой рыбы – 500 г
- вода – 1,7 л
- помидоры – 300 г
- ананас – 200 г
- лук – 100 г
- чеснок – 2 зубчика
- имбирь – 10 г
- тамариндовая паста – 1,5 ст. л.
- соль – 1,5 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- перец чили – 1 шт.
- кинза – 10 г

Шаги:

1. Нарезьте помидоры, лук, ананас кубиком. Рыбу нарежьте крупными кусочками.
2. В кастрюле доведите воду до кипения, добавьте лук, чеснок, имбирь и чили, варите 10 минут.
3. Добавьте помидоры и тамаринд, варите ещё 10 минут.
4. Положите ананас, соль и сахар, варите 5 минут.
5. Добавьте рыбу и варите 6-8 минут до готовности.
6. Подавайте с кинзой.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Тамаринд можно заменить смесью: 1 ст. л. лимонного сока + 1 ч. л. яблочного уксуса.

14. Суп из тыквы с кокосовым молоком и имбирём

Тип: Суп

Выход: 1,5 л (5 порций)

Время: 40 минут

Ингредиенты:

- тыква – 700 г
- лук – 120 г
- морковь – 120 г
- чеснок – 2 зубчика
- имбирь – 15 г
- кокосовое молоко – 300 мл

- вода – 800 мл
- соль – 1,25 ч. л.
- перец чёрный – 1/4 ч. л.
- сок лайма – 1 ст. л.
- растительное масло – 1 ст. л.

Шаги:

1. Обжарьте лук и морковь на масле 5 минут до мягкости.
2. Добавьте чеснок и имбирь, прогрейте 1 минуту.
3. Добавьте кубики тыквы, влейте воду, посолите и варите 18-20 минут.
4. Пробейте суп блендером до кремовой консистенции.
5. Влейте кокосовое молоко, прогрейте 2-3 минуты, не кипятите сильно.
6. Добавьте сок лайма и перец, подавайте.

Хранение: В холодильнике до 3 суток; заморозка до 2 месяцев.

Заметка: Для более густой текстуры уменьшите воду до 650 мл.

15. Бульон с лапшой ми и зеленью

Тип: Суп

Выход: 1,8 л (6 порций)

Время: 50 минут

Ингредиенты:

- куриный бульон – 1,6 л
- яичная лапша (ми) – 220 г
- морковь – 120 г
- капуста пекинская – 200 г
- лук зелёный – 25 г
- соевый соус – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- перец чёрный – 1/4 ч. л.
- сок лайма – 1 ст. л.

Шаги:

1. Нарежьте морковь тонкой соломкой, капусту – полосками.
2. Доведите бульон до кипения, добавьте морковь и варите 5 минут.
3. Добавьте капусту и соевый соус, варите ещё 3 минуты.
4. Всыпьте лапшу и варите 3-4 минуты до готовности.
5. При необходимости досолите, добавьте перец и сок лайма.
6. Подавайте с зелёным луком.

Хранение: В холодильнике до 2 суток; лапша может размягчиться, лучше хранить отдельно.

Заметка: Можно добавить 1 варёное яйцо на порцию для более сытного варианта.

16. Суп из чечевицы с карри и кокосом

Тип: Суп

Выход: 1,6 л (6 порций)

Время: 45 минут

Ингредиенты:

- чечевица красная – 220 г
- лук – 120 г
- морковь – 120 г
- чеснок – 2 зубчика
- карри-порошок – 2 ч. л.
- куркума – 1/2 ч. л.

- кокосовое молоко – 250 мл
- вода – 1,2 л
- соль – 1,25 ч. л.
- лимонный сок – 1 ст. л.

Шаги:

1. Промойте чечевицу.
2. Обжарьте лук и морковь 6 минут, добавьте чеснок и специи на 1 минуту.
3. Всыпьте чечевицу, влейте воду, посолите и варите 20 минут.
4. Пробейте блендером до желаемой текстуры (можно оставить немного кусочков).
5. Влейте кокосовое молоко, прогрейте 2 минуты.
6. Добавьте лимонный сок и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 3 суток; заморозка до 2 месяцев.

Заметка: Если суп загустел, при разогреве добавьте 50-100 мл воды.

17. Кисло-острый суп с курицей и ананасом

Тип: Суп

Выход: 1,7 л (6 порций)

Время: 55 минут

Ингредиенты:

- куриное филе – 450 г
- вода – 1,7 л
- ананас – 250 г
- помидоры – 250 г
- лук – 100 г
- чеснок – 2 зубчика
- соевый соус – 2 ст. л.
- уксус рисовый – 1,5 ст. л.
- сахар – 1,5 ч. л.
- перец чили – 1 шт.
- соль – 1 ч. л.

Шаги:

1. Нарежьте курицу кубиком, овощи и ананас – средним кубиком.
2. В кипящую воду добавьте лук, чеснок и чили, варите 8 минут.
3. Добавьте помидоры и ананас, варите 10 минут.
4. Положите курицу и варите 10-12 минут до готовности.
5. Добавьте соевый соус, уксус, сахар и соль, прогрейте 2 минуты.
6. Подавайте горячим.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Для более густого супа добавьте 1 ст. л. крахмала, разведённого в 2 ст. л. воды, за 2 минуты до конца.

18. Суп с морепродуктами и лемонграссом

Тип: Суп

Выход: 1,6 л (5 порций)

Время: 40 минут

Ингредиенты:

- кокосовое молоко – 350 мл
- вода – 900 мл
- смесь морепродуктов – 450 г
- лемонграсс – 1 стебель
- имбирь – 15 г

- чеснок – 2 зубчика
- сок лайма – 1,5 ст. л.
- рыбный соус – 1 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.
- помидоры черри – 200 г

Шаги:

1. Раздавите лемонграсс ножом и нарежьте крупно, имбирь нарежьте тонко.
2. Доведите воду с лемонграссом, имбирём и чесноком до кипения и варите 10 минут.
3. Влейте кокосовое молоко, добавьте рыбный соус и сахар, доведите до лёгкого кипения.
4. Добавьте морепродукты и черри, варите 4-5 минут.
5. Снимите с огня, добавьте сок лайма.
6. Перед подачей удалите крупные куски лемонграсса.

Хранение: В холодильнике до 1 суток.

Заметка: Если лемонграсса нет, используйте цедру 1 лайма и 1/2 ч. л. сушёного имбиря.

19. Овощной суп с бамией и томатом

Тип: Суп

Выход: 1,7 л (6 порций)

Время: 45 минут

Ингредиенты:

- бамия – 250 г
- картофель – 300 г
- морковь – 120 г
- лук – 120 г
- помидоры – 350 г
- чеснок – 2 зубчика
- паприка – 1 ч. л.
- соль – 1,5 ч. л.
- перец чёрный – 1/4 ч. л.
- растительное масло – 1 ст. л.

Шаги:

1. Нарежьте лук, морковь и картофель кубиком.
2. Обжарьте лук на масле 4 минуты, добавьте чеснок и паприку на 30 секунд.
3. Добавьте помидоры кубиком и тушите 5 минут.
4. Влейте 1,7 л воды, посолите, добавьте картофель и морковь, варите 15 минут.
5. Добавьте бамию и варите 8-10 минут.
6. Поперчите и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Бамия даёт лёгкую вязкость – это нормальная текстура для таких супов.

20. Том ям в домашнем стиле

Тип: Суп

Выход: 1,6 л (5 порций)

Время: 45 минут

Ингредиенты:

- креветки очищенные – 350 г
- шампиньоны – 250 г
- вода – 1,4 л
- лемонграсс – 1 стебель
- имбирь – 15 г
- чеснок – 2 зубчика

- паста чили – 1 ст. л.
- рыбный соус – 1 ст. л.
- сок лайма – 2 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.
- помидоры – 200 г

Шаги:

1. Доведите воду с лемонграссом, имбирём и чесноком до кипения, варите 10 минут.
2. Добавьте грибы и помидоры, варите 6 минут.
3. Добавьте пасту чили, рыбный соус и сахар, перемешайте.
4. Положите креветки и варите 2-3 минуты.
5. Снимите с огня, добавьте сок лайма.
6. Удалите лемонграсс перед подачей.

Хранение: В холодильнике до 1 суток.

Заметка: Для мягкого вкуса уменьшите пасту чили до 1 ч. л.

ГЛАВА 3. РИС И ЛАПША

21. Нази каток (рис с жареной курицей и самбалом)

Тип: Основное

Выход: 4 порции

Время: 1 час

Ингредиенты:

- рис жасмин – 300 г
- вода – 420 мл
- куриные бёдра без кости – 600 г
- чеснок – 2 зубчика
- соевый соус – 2 ст. л.
- сок лайма – 1 ст. л.
- сахар – 1 ч. л.
- соль – 1 ч. л.
- перец чёрный – 1/4 ч. л.
- растительное масло – 2 ст. л.
- самбал оелек – 3-4 ст. л.
- огурец – 200 г

Шаги:

1. Промойте рис, залейте водой и сварите до готовности (или в рисоварке).
2. Курицу нарежьте крупными кусочками, смешайте с чесноком, соевым соусом, лаймом, сахаром, солью и перцем.
3. Оставьте мариноваться 15 минут, затем обжарьте на сковороде 12-14 минут до готовности.
4. Нарежьте огурец ломтиками.
5. Разложите рис, курицу и огурец по тарелкам, подайте с самбалом.

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.