18+

ПЁТР СУЗДАЛЕВ

Поварская практика

Сборник рецептов, собранных за работой в ресторане



124 РЕЦЕПТОВ

практика ресторанной кухни

Петр Суздалев
Поварская практика

https://litres.ru/74928933
ISBN 9785007173421

Аннотация

Эта книга выросла из рабочих тетрадей: рецепты, которые годами записывались на кухне, проверялись на сменах, исправлялись после замечаний шефа и уточнялись, когда блюдо перестало получаться. Здесь нет кулинарных легенд и обещаний «ресторанного результата за пятнадцать минут» — только то, что действительно работает на домашней кухне: точные пропорции, понятная последовательность действий и объяснение, почему делается именно так.

Содержание

Поварская практика 6
От автора 7
Как пользоваться книгой 9
Содержание 10
ЧАСТЬ ПЕРВАЯ 11
Школа 11
ГЛАВА 1 12
Кухня как система 12
ГЛАВА 2 17
Бульоны и соусы 17
2.1 Куриный бульон 17
2.2 Крепкий говяжий бульон 19
2.3 Рыбный бульон 20
2.4 Овощной бульон 21
2.5 Демиглас 22
2.6 Соус бешамель 24
2.7 Голландез 25
2.8 Томатный соус с базиликом 26
2.9 Соус на красном вине 27
2.10 Домашний майонез 28
2.11 Соус винегрет 29
ЧАСТЬ ВТОРАЯ 30
Холодный стол 30

Глава 3. Закуски 31
Закуски 31
3.1 Тартар из говядины 32
3.2 Карпаччо из говядины 33
3.3 Паштет из куриной печени 34
3.4 Рулетики из ветчины с сыром 35
Конец ознакомительного фрагмента. 36

Поварская практика

Петр Суздалев

© Петр Суздалев, 2026

ISBN 978-5-0071-7342-1
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ПЁТР СУЗДАЛЕВ

Поварская практика

Сборник рецептов, собранных за работой в ресторане

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

2026

Эта книга выросла из рабочих тетрадей: рецепты, которые годами записывались на кухне, проверялись на сменах, исправлялись после замечаний шефа и уточнялись, когда блюдо переставало получаться. Здесь нет кулинарных легенд и обещаний «ресторанного результата за пятнадцать минут» — только то, что действительно работает на домашней кухне: точные пропорции, понятная последовательность действий и объяснение, почему делается именно так. Сто двадцать рецептов от бульона и соуса до десерта, собранные в одну систему — от первых заготовок до подачи.

Пётр Суздалев. Поварская практика. Сборник рецептов, собранных за работой в ресторане.

© Пётр Суздалев, 2026

Все права защищены. Ни одна часть книги не может быть воспроизведена

в какой бы то ни было форме без письменного разрешения правообладателя.

От автора

Меня часто спрашивают, зачем повару записывать рецепты, если он и так помнит, что делать. Ответ простой: помнит он не рецепт, а привычку. Привычка работает, пока работаешь ты, и ломается в тот момент, когда смену принимает кто-то другой или когда нужно объяснить блюдо словами, а не руками.

Я начинал с заготовок: чистил овощи, рубил лук, таскал ящики. Первые записи появились именно там — не из любви к порядку, а потому что старший повар говорил быстро, а забывать было стыдно. Потом были годы у плиты, горячий цех, ночные смены, банкеты на двести человек, ошибки, за которые расплачивался ресторан, и блюда, которые возвращались на кухню нетронутыми. Из этого и сложилась книга.

В ней нет авторской кухни в том смысле, в каком об этом пишут журналы. Есть рабочая: бульоны, соусы, салаты, супы, мясо, рыба, тесто, десерты и заготовки. Рецепты собраны из практики и отредактированы так, чтобы их можно было повторить на обычной домашней кухне — с одной плитой, духовкой и набором посуды, который есть почти у всех.

Я старался писать честно. Там, где результат зависит от продукта, об этом сказано прямо. Там, где поварская технология дома не имеет смысла, предложен более простой путь. И там, где без термометра или весов не обойтись, я не делаю

вид, что можно «на глаз».

Отдельная просьба: не бойтесь испортить. Испорченное блюдо даёт больше, чем идеально съеденное, потому что заставляет понять, где именно вы свернули не туда. Кухня — это ремесло, а ремесло складывается из повторений.

Пётр Суздалев

Как пользоваться книгой

Книга устроена как рабочая кухня: сначала школа и база, затем холодный стол, потом горячий цех, и в конце — печь, сладкое и напитки. Главы можно читать подряд, но рецепты самостоятельны: каждый содержит полный набор продуктов и последовательность действий.

Все рецепты рассчитаны на домашние порции — от двух до шести. Время указано рабочее, без учёта маринования, охлаждения и отдыха теста; если блюдо требует паузы, это сказано отдельно. Температура духовки дана для режима без конвекции, если не указано иное.

— Продукты указаны в граммах и миллилитрах; ложки и стаканы — только там, где точность не критична.

— Соль и перец в списке означают «по вкусу», если не указано количество: пробуйте на каждом этапе.

— «Отдохнуть» и «настояться» — не украшение текста, а часть технологии; пропускать эти шаги не стоит.

— Пометка «накануне» означает, что блюдо вкуснее на следующий день, а не что его можно отложить.

В конце книги — таблицы мер и температур, словарь терминов, схемы разделки мяса и указатель рецептов по алфавиту. Если вы готовите блюдо впервые, начните с главы «Кухня как система»: десять страниц о порядке сэкономят вам несколько испорченных ужинов.

Содержание

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

Школа

Порядок, меры и база
В ЭТОЙ ЧАСТИ

Глава 1. Кухня как система
Глава 2. Бульоны и соусы

ГЛАВА 1

Кухня как система

Порядок, меры и температура — три вещи, которые важнее любого рецепта

Рецепт — это только половина дела. Вторая половина — рабочее место, посуда и привычка доводить начатое до конца. На ресторанной кухне порядок держится на дисциплине и расписании; дома его приходится строить самому. Хорошая новость в том, что для этого нужно немного: свободная столешница, две доски, острый нож, весы и термометр.

Начните с того, что освободите стол. Всё, что понадобится, выложите заранее — это называется «mise en place», «всё на своих местах». Продукты взвешивайте до начала готовки: пока на плите что-то шипит, отмерять уже поздно. И читайте рецепт целиком перед первым шагом — не для того, чтобы запомнить, а чтобы понять, где вас ждёт пауза на час, а где всё решается за тридцать секунд.

ТОЧНОСТЬ: ВЕСЫ ВМЕСТО СТАКАНА

Мука, крупа и сахар в стакане утрамбовываются по-разному: разница между «стаканом муки» и реальными 160 граммами доходит до сорока граммов. Поэтому в этой книге всё,

что влияет на структуру — мука, сахар, желатин, соль в рассолах, — указано в граммах. Жидкости удобно мерить и миллилитрами, и ложками: на вкус это почти не влияет.

Продукт	1 ст. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная	25 г	8 г
Сахарный песок	25 г	8 г
Соль мелкая	30 г	10 г
Сливочное масло	20 г	7 г
Растительное масло	17 г	5 г
Мёд	30 г	10 г
Крупа манная	25 г	8 г
Какао-порошок	15 г	5 г

ТЕМПЕРАТУРА: ТО, ЧТО НЕЛЬЗЯ ОПРЕДЕЛИТЬ НА ГЛАЗ

Есть всего несколько чисел, которые стоит запомнить, — и они спасают больше блюд, чем любые кулинарные хитрости. Куриная грудка готова при 72° С в толще, свинина — при 70° С, говядина на среднюю прожарку — при 58—60° С. Сироп для глазирования ягод начинается при 105° С, карамель — при 160° С. Фритюр держат на 175—180° С: ниже — блюдо впитывает масло, выше — горит корочка, а внутри сыро.

Что проверяем	Значение
Курица, грудка для готовности	72 °C
Свинина, толща куска	70 °C
Говядина, medium rare	56–58 °C
Говядина, medium	60–63 °C
Рыба, толща филе	60–62 °C
Фритюр	175–180 °C
Карамель	160–165 °C
Сироп для глазури	105–108 °C

Духовку прогревайте минимум за двадцать минут: большинство домашних печей выходят на режим дольше, чем показывает индикатор. Если в рецепте указан «сильный жар», это 220—240° С, «средний» — 180—200° С, «слабый» — 150—170° С. Конвекция добавляет примерно двадцать градусов эффективного жара, поэтому при её включении температуру опускают.

СОЛЬ, КИСЛОТА И ЖИР

Почти любое блюдо, которому «чего-то не хватает», просит не соли, а кислоты. Капля лимона в суп, ложка уксуса в тушёное мясо, немного вина в соус — и вкус собирается. Солить лучше в несколько приёмов: в начале — чтобы продукт просолился, в конце — чтобы поправить. Жир переносит аромат, поэтому специи лучше прогреть в масле, чем сыпать в готовое блюдо.

Острое и пряное — не то же самое, что солёное. Перец, чеснок, зира и кориандр работают на аромат и требуют про-

грева; готовые смеси и пасты — уже готовая композиция, их добавляют в конце, чтобы не потерять летучее. И не бойтесь недосолить: досолить за столом проще, чем убрать лишнее.

ПОСУДА И НОЖ

Тяжёлая сковорода с толстым дном держит жар ровнее, чем тонкая, и прощает больше ошибок. Кастрюля с широким дном нужна для томления: в узкой высокой жидкости мало площади испарения, и соус не уваривается. Термометр для мяса и кухонные весы — не роскошь, а рабочий инструмент; они стоят дешевле одного испорченного ужина на шесть человек.

Нож должен быть острым. Тупой нож давит на продукт, рвёт волокна и опаснее острого: он соскальзывает. Правите нож перед каждой готовкой — пять движений на мусате или камне, — и режьте на доске, а не «на весу». Доски держите отдельные для мяса, рыбы и овощей: это не формальность, а самая простая гигиена на кухне.

КАК ЧИТАТЬ РЕЦЕПТ В ЭТОЙ КНИГЕ

Каждый рецепт начинается с количества порций и рабочего времени. Затем идут продукты в порядке добавления, шаги и короткая заметка — то, что обычно остаётся за строчкой рецепта: чем заменить продукт, где чаще всего ошибаются, что делать с остатками.

Если блюдо не получилось, не меняйте сразу три вещи. Измените одну — и повторите. Кухня не любит суеты, но очень хорошо отвечает на внимательность: разница между

посредственным и отличным ужином чаще всего в двух-трёх градусах и пяти минутах.

ГЛАВА 2

Бульоны и соусы

База, на которой держится всё остальное

На ресторанной кухне день начинается с бульона. Пока он тянется на слабом огне, повар успевает переделать половину дел; к вечеру из него получаются суп, соус и ризотто. Дома это правило работает так же: один хороший бульон в холодильнике экономит час в самый неудобный момент.

Соус — это не «подлива», а способ собрать блюдо в одно целое. Их немного: густой на муке, эмульсия на масле и яйце, уваренный мясной сок и овощная основа. Освоив четыре принципа, вы перестанете покупать готовые смеси.

ОСНОВА

2.1 Куриный бульон

3 л · 2 ч 30 мин

СОСТАВ

— курица — 1,5 кг (спинки, крылья, шеи или целая птица)

— лук — 2 шт.
— морковь — 2 шт.
— стебель сельдерея — 2 шт.
— лавровый лист — 2 шт.
— перец чёрный горошком — 8 шт.
— вода — 4 л
— соль — 12 г

1. Курицу промойте, залейте холодной водой и поставьте на сильный огонь. Как только появится пена, снимите её шумовкой и убавьте огонь до такого, чтобы поверхность еле дрожала.

2. Добавьте овощи, разрезанные пополам, лавровый лист и перец. Варите без крышки полтора часа, снимая жир и пену. Не давайте бульону кипеть: от бурного кипения он мутнеет, а жир расходится на мелкие капли, которые потом не собрать.

3. Процедите через сито, выстеленное марлей или бумажным полотенцем. Посолите, остудите быстро — поставьте кастрюлю в раковину с холодной водой, — и уберите в холодильник.

4. Снимите застывший жир, если он вам не нужен, и перелейте бульон в банки. В холодильнике он стоит до четырёх дней, в морозилке — до трёх месяцев.

Не кладите в бульон много овощей: он должен оставать-

ся куриным, а не овощным. Если варите бульон для супа с лапшой, солите чуть крепче — лапша заберёт соль.

ОСНОВА

2.2 Крепкий говяжий бульон

3 л · 4 ч

СОСТАВ

— говяжьи кости (мозговые и сахарные) — 2 кг
— говядина на кости (лопатка, грудинка) — 1 кг
— лук — 2 шт.
— морковь — 2 шт.
— корень петрушки — 1 шт.
— чеснок — 3 зубчика
— лавровый лист — 2 шт.
— перец чёрный горошком — 10 шт.
— вода — 5 л

1. Кости и мясо положите на противень и поставьте в духовку при 220° С на 25—30 минут, пока не появится тёмная корочка. Этот шаг даёт цвет и глубину вкуса — без него бульон будет бледным и плоским.

2. Переложите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения и тщательно снимите пену. Варите на минимальном огне три часа, при необходимости доливая горя-

чую воду.

3. За час до конца добавьте овощи и специи. Овощи можно предварительно разрезать и обжарить срезом вниз на сухой сковороде — тогда бульон станет темнее и слаще.

4. Процедите, охладите, снимите жир. Уварите часть бульона вдвое — получится основа для соусов, которую удобно хранить порциями.

Кости обязательно должны быть залиты холодной водой: так белок переходит в раствор постепенно, и бульон остаётся прозрачным.

ОСНОВА

2.3 Рыбный бульон

2 л · 45 мин

СОСТАВ

— рыбные кости и головы (без жабр) — 1,2 кг
— лук — 1 шт.
— стебель сельдерея — 2 шт.
— фенхель — 1/2 шт.
— белое сухое вино — 100 мл
— лавровый лист — 1 шт.
— перец белый горошком — 6 шт.
— вода — 2,5 л

1. Кости промойте под холодной водой, особенно тщательно — от крови бульон горчит. Головы разрежьте, жабры удалите.

2. Сложите в кастрюлю, добавьте овощи, залейте водой и доведите до кипения. Снимите пену и варите на слабом огне двадцать минут — не больше: рыбный бульон не любит долгой варки и начинает отдавать тиной.

3. Влейте вино, добавьте специи и варите ещё десять минут. Процедите через мелкое сито, не отжимая кости.

Для супа с рыбой этот бульон варят за час до подачи. Для соуса его уваривают втрое и в конце вбивают холодное сливочное масло.

ОСНОВА

2.4 Овощной бульон

2,5 л · 1 ч

СОСТАВ

— лук — 2 шт.
— морковь — 2 шт.
— стебель сельдерея — 3 шт.
— помидоры — 2 шт.
— сушёные грибы — 20 г

— чеснок — 4 зубчика
— лавровый лист — 1 шт.
— перец чёрный горошком — 6 шт.
— вода — 3 л
— оливковое масло — 2 ст. л.

1. Овощи нарежьте крупно. В кастрюле разогрейте масло и обжарьте лук, морковь и сельдерей пять-семь минут до золотистого цвета — это главный шаг, он даёт вкус.

2. Добавьте помидоры, грибы, чеснок и специи, залейте водой. Доведите до кипения и варите на слабом огне сорок минут.

3. Процедите, посолите. Такой бульон годится для супов, ризотто и тушения овощей; он хорошо переносит заморозку.

Не кладите капусту и свёклу: они перебивают всё остальное. Если варите бульон из очистков, добавьте ложку томатной пасты для цвета.

СОУС

2.5 Демиглас

500 мл · 3 ч

СОСТАВ

— говяжий бульон — 3 л

— красное сухое вино — 250 мл
— лук-шалот — 2 шт.
— морковь — 1 шт.
— томатная паста — 2 ст. л.
— ветчина или бекон — 100 г
— лавровый лист — 1 шт.
— тимьян — 3 веточки

1. В широкой кастрюле обжарьте бекон, затем шалот, морковь и томатную пасту. Влейте вино и выпарьте его почти полностью.

2. Добавьте бульон и травы, доведите до кипения и уваривайте на слабом огне без крышки два с половиной часа. В конце соус должен покрывать ложку.

3. Процедите, при необходимости посолите и поперчите. Остудите и уберите в холодильник: на холоде демиглас становится желе, и это признак того, что он удался.

Домашний демиглас уваривается долго, зато хранится в морозилке кубиками: один кубик превращает обычную подливу в ресторанный соус.

СОУС

2.6 Соус бешамель

500 мл · 20 мин

СОСТАВ

— молоко — 500 мл
— сливочное масло — 40 г
— мука — 40 г
— мускатный орех — щепотка
— соль, белый перец — по вкусу

1. Молоко подогрейте — оно должно быть горячим, но не кипящим. В сотейнике растопите масло, добавьте муку и прогревайте, помешивая, две минуты: мука должна потерять запах сырости, но не потемнеть.

2. Влейте треть молока и тщательно размешайте венчиком до однородности — так не будет комков. Затем влейте остальное молоко тонкой струйкой, продолжая мешать.

3. Варите на слабом огне пять-семь минут, пока соус не начнёт покрывать ложку. Снимите с огня, приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Если соус всё же собрался комками, процедите его через сито и верните на огонь. Для запекания под сыром делайте его чуть гуще: на 500 мл молока — 50 г муки.

2.7 Голландез

250 мл · 15 мин

СОСТАВ

— желтки — 3 шт.
— сливочное масло — 200 г
— вода — 1 ст. л.
— лимонный сок — 1 ст. л.
— соль, белый перец — по вкусу

1. Масло растопите и снимите пену; отлейте прозрачную часть, оставив молочный осадок. Желтки соедините с водой и солью в миске над кастрюлей с еле кипящей водой.

2. Взбивайте венчиком, пока масса не станет светлой и густой, — примерно три-четыре минуты. Миска не должна касаться воды, иначе желтки свернутся.

3. Снимите с огня и вливайте тёплое масло тонкой струйкой, непрерывно взбивая. В конце добавьте лимонный сок и перец. Соус должен быть глянцевым и держать форму.

Если соус расслоился, вбейте в отдельную миску ложку холодной воды и постепенно добавьте туда испорченный соус, взбивая. Подавайте сразу: голландез не любит ожидания.

2.8 Томатный соус с базиликом

700 мл · 40 мин

СОСТАВ

— помидоры в собственном соку — 800 г
— лук — 1 шт.
— чеснок — 3 зубчика
— оливковое масло — 3 ст. л.
— сахар — 1 ч. л.
— базилик — 1 пучок
— соль, перец — по вкусу

1. Лук мелко нарежьте и обжарьте на масле до прозрачности, затем добавьте чеснок и прогрейте тридцать секунд — дольше не нужно, чеснок быстро горчит.

2. Добавьте помидоры, размятые вилкой, сахар и соль. Тушите на слабом огне двадцать минут, помешивая, пока соус не загустеет.

3. Снимите с огня, добавьте нарезанный базилик и дайте постоять пять минут. Если нужен гладкий соус, пробейте блендером.

Сахар здесь не для сладости, а против кислоты. Если по-

мидоры очень сладкие, сахар можно не добавлять, но попробуйте соус перед тем, как решить.

СОУС

2.9 Соус на красном вине

300 мл · 40 мин

СОСТАВ

— красное сухое вино — 300 мл
— мясной бульон — 300 мл
— лук-шалот — 2 шт.
— сливочное масло — 50 г
— тимьян — 2 веточки
— соль, перец — по вкусу

1. Шалот нарежьте тонко и обжарьте на половине масла до мягкости. Влейте вино и выпарьте вдвое на среднем огне.

2. Добавьте бульон и тимьян, уварите ещё вдвое — до консистенции жидкого сиропа. Процедите.

3. Снимите с огня и вмешайте холодное масло небольшими кусочками, взбалтывая сотейник круговыми движениями. Соус станет блестящим и слегка густым. Приправьте и подавайте.

Этот соус делают к стейку, утке и запечённой говядине.

Вино берите то, которое готовы пить: вкус вина останется во вкусе соуса.

СОУС

2.10 Домашний майонез

300 мл · 10 мин

СОСТАВ

— желток — 1 шт.
— растительное масло без запаха — 200 мл
— оливковое масло — 50 мл
— горчица — 1 ч. л.
— лимонный сок — 1 ст. л.
— соль, сахар — по щепотке

1. Желток, горчицу, соль и сахар взбейте венчиком до однородности. Вливайте масло сначала по капле, затем тонкой струйкой, не прекращая взбивать.

2. Когда масса загустеет и станет блестящей, добавьте лимонный сок. Попробуйте: при необходимости досолите или добавьте ещё кислоты.

Все продукты должны быть комнатной температуры — холодный желток чаще расслаивается. Такой майонез хранится в холодильнике три дня.

2.11 Соус винегрет

150 мл · 5 мин

СОСТАВ

— оливковое масло — 100 мл
— красный винный уксус — 30 мл
— дижонская горчица — 1 ч. л.
— мёд — 1 ч. л.
— соль, перец — по вкусу

1. Соедините горчицу, мёд, соль и уксус в банке с крышкой.

2. Влейте масло, закройте и энергично встряхивайте тридцать секунд, пока соус не станет однородным и слегка густым.

Пропорция запоминается легко: три части масла на одну часть кислоты. Мёд можно заменить сиропом, уксус — лимонным соком.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

Холодный стол

Закуски, салаты и заготовки
В ЭТОЙ ЧАСТИ

Глава 3. Закуски
Глава 4. Салаты
Глава 5. Заготовки
ГЛАВА 3

Закуски

Первое, что видит гость, и первое, по чему он судит кухню

Закуска задаёт тон всему ужину. На ресторанной кухне её собирают заранее, за минуту до подачи: всё, что можно нарезать и подготовить, сделано утром. Домашняя закуска прощает меньше, чем суп, — она на виду, — зато и радости от неё больше.

Правило холодного стола простое: один главный продукт, один контраст и одна свежая нота. Тартар не нуждается в десяти добавках, а хорошая сельдь — в майонезе. Ниже — закуски, которые я чаще всего готовил сам и ставил на раздачу.

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

3.1 Тартар из говядины

2 порции · 20 мин

СОСТАВ

— говяжья вырезка — 250 г
— лук-шалот — 1/2 шт.
— корнишоны — 3 шт.
— каперсы — 1 ст. л.
— дижонская горчица — 1 ч. л.
— желток — 1 шт.
— оливковое масло — 1 ст. л.
— соль, перец — по вкусу

1. Вырезку зачистите от плёнок и нарежьте ножом мелкими кубиками. Не используйте мясорубку и блендер: фарш превратит закуску в паштет, а текстура здесь важнее всего.

2. Шалот, корнишоны и каперсы нарежьте так же мелко, смешайте с мясом.

3. Добавьте горчицу, желток и масло, посолите и поперчите. Перемешайте быстро, руками, и сразу подавайте — с тостами или картофелем, запечённым ломтиками.

Мясо для тартара берите только у проверенного продавца и готовьте в день покупки. Если сомневаетесь в качестве, замените блюдо карпаччо, которое маринуется в кислоте.

3.2 Карпаччо из говядины

4 порции · 25 мин +2 ч

СОСТАВ

— говяжья вырезка — 400 г
— лимон — 1 шт.
— пармезан — 40 г
— руккола — 50 г
— оливковое масло — 3 ст. л.
— каперсы — 1 ст. л.
— соль, перец — по вкусу

1. Вырезку заверните в плёнку цилиндром и положите в морозилку на два часа — так мясо будет резаться тонко, почти прозрачно.

2. Нарежьте ломтиками толщиной два-три миллиметра и разложите на холодной тарелке, слегка перекрывая края.

3. Полейте лимонным соком и маслом, посолите, поперчите перцем из мельницы и оставьте на пять минут. Сверху положите рукколу, каперсы и строганый пармезан.

Соль добавляйте прямо перед подачей: если посолить заранее, мясо отдаст сок и станет серым.

3.3 Паштет из куриной печени

4 порции · 40 мин

СОСТАВ

— куриная печень — 400 г
— лук — 1 шт.
— морковь — 1 шт.
— сливочное масло — 100 г
— коньяк — 2 ст. л.
— тимьян — 2 веточки
— соль, перец — по вкусу

1. Печень промойте, зачистите от плёнок и вымочите в холодной воде двадцать минут. Обсушите, чтобы она не тушилась, а жарилась.

2. Обжарьте лук и морковь на половине масла до мягкости, добавьте печень и тимьян и готовьте пять-шесть минут, пока печень не перестанет быть розовой внутри.

3. Влейте коньяк и дайте выпариться. Снимите с огня, удалите тимьян, добавьте остальное масло и пробейте блендером до гладкости. Посолите и поперчите.

4. Разложите по банкам, заровняйте поверхность и залейте тонким слоем растопленного масла. Охладите не меньше

двух часов.

Печень не любит долгой готовки: чем дольше она на огне, тем суше и горше становится. Паштет хранится три дня под масляной плёнкой.

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

3.4 Рулетики из ветчины с сыром

4 порции · 15 мин

СОСТАВ

— ветчина или окорок, тонкие ломтики — 8 шт.
— сливочный сыр — 150 г
— тёртый сыр — 50 г
— чеснок — 1 зубчик
— зелень укропа — небольшой пучок
— соль, перец — по вкусу

1. Сливочный сыр смешайте с тёртым, измельчённым чесноком и укропом, посолите и поперчите.

2. На каждый ломтик ветчины положите ложку смеси и сверните рулетом. Если ломтики тонкие, кладите начинки меньше, иначе рулет не держит форму.

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.