

СОЛЕНЫЕ МАФФИНЫ



4 ПОРЦИИ



25 МИНУТ



15–20 МИНУТ

Маффины с оливками и плавленым сыром

Замените козий сыр
плавленым, а брокколи —
зелеными оливками
без косточек.

Маффины с ветчиной, сыром фета и зеленым горошком

Замените козий сыр
фетой, вместе брокколи
взьмите 150 г зеленого
горошка, добавьте
ветчину, нарезанную
мелкими кубиками.

(P) Включите духовку разогреваться до 180 °C.

(P) Отрежьте соцветия брокколи от стебля, бросьте их на 5 минут в кипящую воду, затем выньте и остудите холодной водой.

(P) Козий сыр нарежьте мелкими кубиками.

→ (D) Разбей яйца в глубокую миску и взбей (хорошо перемешай) их венчиком или вилкой до однородной массы (без образования пены).

→ (D) Влей в яичную смесь оливковое масло и молоко, тщательно перемешай.

→ (D) Просей муку с разрыхлителем, медленно всыпь сухую смесь в миску с яичной смесью, снова перемешай.

→ (D) Добавь в получившееся тесто брокколи и кусочки сыра, посоли.

→ (D+P) Разлейте тесто по формочкам.

(P) Поставьте формочки в разогретую духовку на 15–20 минут. Чтобы проверить готовность, проткните маффины кончиком ножа — он должен остаться сухим.

Ингредиенты

200 г соцветий
брюкколи



50 г козьего
сыра

3 яйца



100 мл
оливкового
масла

150 г муки



1/2 пакетика
разрыхлителя



140 мл
2,5%-го
молока



Соль

Инструменты

Венчик

Формочки

Сите



КРОК-МЕСЬЕ по-итальянски



4 порции



30 минут + 2 часа
для настояния соуса



10 минут

Французский рецепт

Смешайте 150 мл сметаны и 150 г тертого сыра грюйер (можно заменить чеддером или эмменталем), намажьте все куски хлеба этой смесью, положите на половину из них по ломтику ветчины, накройте каждый сэндвич вторым куском хлеба и сверху посыпьте тертым сыром.

Соус песто

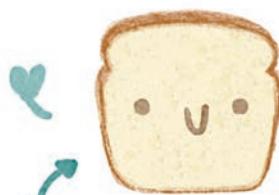
- (Д) Зелень базилика промойте водой и обсушите.
- (Р) Орехи немного поджарьте и мелко порежьте.
- (Д) Положите базилик в ступку, присыпьте его щепоткой соли и тщательно истолките пестиком.
- (Р) Чеснок мелко порежьте.
- (Д) Чеснок и орехи добавьте в ступку, продолжай толочь.
- (Д) Натри на мелкой терке сыр пармезан, добавьте его к полученной смеси и все хорошо перемешайте.
- (Р) Влейте в получившуюся массу оливковое масло.
- (Р) Тщательно перемешайте соус, переложите в герметичную емкость и уберите в холодильник на 2 часа.

Крок-месье

- (Р) Разогрейте духовку до 180 °С.
- (Д) Намажьте все куски хлеба соусом песто.
- (Р) Нарежьте моцареллу и помидоры кружочками.
- (Д) На 4 куска хлеба с соусом положите ветчину.
- (Д) На ветчину положите помидоры и моцареллу и накройте каждый бутерброд вторым куском хлеба с соусом.
- (Р) Поставьте крок-месье в духовку на 10 минут.

Ингредиенты

Для крок-мессе



8 кусков
белого хлеба



3 помидора

— 4 ломтика —
parmской ветчины
(либо копченого окорека
или пряного вяленого мяса)



Соус
песто



2 шарика моцареллы
(можно заменить адыгейским
сыром или сулугуни)



Соль

Инструменты

Ступка

Терка



Для соуса песто

- 1 пучок зеленого базилика
- 100 г сыра пармезан
- 150 мл оливкового масла
- 80 г грецких или кедровых орешков
- 2–3 зубчика чеснока
- Крупная морская соль