

# СОЛЕННЫЕ МАФФИНЫ



4 порции



25 минут



15–20 минут

## Маффины с оливками и плавленым сыром

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

## Маффины с ветчиной, сыром фета и зеленым горошком

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

(Р) Включите духовку разогреваться до 180 °С.

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

(Р) Козий сыр нарежьте мелкими кубиками.

- (Д) Разбей яйца в глубокую миску и взбей (хорошо перемешай) их венчиком или вилкой до однородной массы (без образования пены).
- (Д) Влей в яичную смесь оливковое масло и молоко, тщательно перемешай.
- (Д) Просей муку с разрыхлителем, медленно всыпь сухую смесь в миску с яичной смесью, снова перемешай.
- (Д) Добавь в получившееся тесто брокколи и кусочки сыра, посоли.
- (Д+Р) Разлейте тесто по формочкам.

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

## ИНГРЕДИЕНТЫ

.....

200 г соцветий  
брокколи



50 г козьего  
сыра

150 г муки



1/2 пакетика  
разрыхлителя



3 яйца



100 мл  
оливкового  
масла



140 мл  
2,5%-го  
молочка



Соль

## ИНСТРУМЕНТЫ

Венчик

Формочки

Сито



# КРОК-МЕСЬЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



4 порции



30 минут + 2 часа  
для настаивания 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 промой водой и обсуши.  
(Р) Орехи немного поджарьте и мелко порежьте.
- (Д) Положи базилик в ступку, присыпь его щепоткой соли и тщательно истолки пестиком.  
(Р) Чеснок мелко порежьте.
- (Д) Чеснок и орехи добавь в ступку, продолжай толочь.
- (Д) Натри на мелкой терке сыр пармезан, добавь его к полученной смеси и все хорошо перемешай.  
(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) Намажь все куски хлеба соусом песто.  
(Р) Нарежьте моцареллу и помидоры кружочками.
- (Д) На 4 куса хлеба с соусом положи ветчину.
- (Д) На ветчину положи помидоры и моцареллу и накрой каждый бутерброд вторым куском хлеба с соусом.  
(Р) Поставьте крок-месье в духовку на 10 минут.

## Ингредиенты

### Для крок-месье



## 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

