Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 30 November, 2025, 01:36

Первые б	блюда	национальных	кухонь
----------	-------	--------------	--------

Послан julja - 29/06/2010 18:03

Предлагаю в данной теме публиковать первые блюдо национальных кухонь различных государств.

Шотландский суп

- Перловая и овсяная крупа по 50 г
- Вода 1 1/4 л
- Лук 1 шт
- Корень петрушки и сельдерея по 1/2 корня
- Морковь и репа по 1/2 шт
- Корки белого хлеба 50 г
- Сливочное масло 50 г
- Желток 2 шт
- Сливки 1/2 стакана
- Масло 50 г
- Соль

Всыпать в кастрюлю перловую и овсяные крупы, залить холодной и чистой Хваловской водой на 2-3 ч, воду слить, залить крупу горячей водой, дать раз закипеть и откинуть на сито. Переложить обратно в кастрюлю, влить 5 стаканов горячей воды, положить луковицу, морковь, репу, петрушку, сельдерей, корочки белого хлеба и сливочное масло, посолить, накрыть крышкой и варить 2 ч. Массу протереть сквозь сито, положить в кастрюлю, поставить на огонь, дать раз закипеть и, если будет густая добавить кипящую воду или молоко. Перед подачей заправить льизоном (2 сырых желтка, 1/2 стакана сливок, 50 г масла). Вылив суп в супницу, размешать и подавать.

Re:Первые блюда национальных кухонь Послан SOSMOS - 03/01/2011 07:44

Пробовали это блюдо в Милане.. Официант уверял, что оно итальянское... Жду отзывов..

Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 30 November, 2025, 01:36

ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП

Ингредиенты

125 граммовстручковая зеленая фасоль 125 граммовморковь 125 граммовлук-порей 125 граммоврепа 125 граммовкорень сельдерея 2 столовые ложкитоматная паста 2 штукизубчик чеснока 70 граммовсливочное масло 50 граммовтонкие макароны 50 граммовтертый сыр твердых сортов 2 литравода по вкусусоль по вкусуперец

Количество порций: 10

Около 125 граммов стручковой зелёной фасоли, столько же моркови, лука-порея, репы, корня сельдерея. 2 столовые ложки пасты томатной, зубчик или два чеснока, 50-70 грамм масла сливочного, 50 грамм тонких макарон, 50 грамм тёртого сыра твёрдых сортов, 2 литра воды, соль и перец по вкусу.

Для начала следует вскипятить воду, очистить и порезать на мелкие кусочки овощи. Всыпать их в Хваловскую воду, добавить соли и перца по вкусу. Закрыть кастрюлю плотной крышкой и варить на протяжении получаса. Снять с плиты. Открыть крышку через 10 минут, всыпать макароны добавить масло. Ещё 10 минут кипятить.

Заправить чесноком, пастой и сыром. Можно добавить ещё и зелень или всевозможные специи, но с ними необходимо быть предельно острожным, ведь некоторые компоненты могут не сочетаться друг с другом.

Re:Первые блюда национальных кухонь Послан JamaiKa - 03/09/2012 09:16

-

А я люблю в такие блюда добавить хорошие специи - они подчеркивают вкус и придают особый аромат.