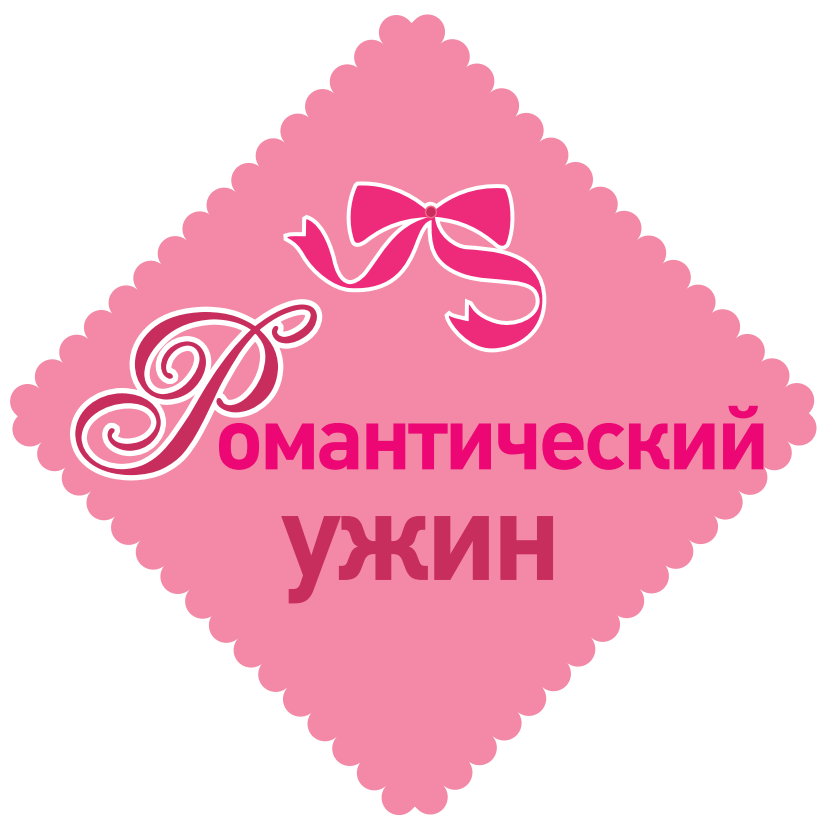


*Новая
коллекция*

**Романтический
ужин**



Москва



ЭКСМО

2012

УДК 641/642
ББК 36.997
Р 69

Дизайн серии Н. Кудря

Р 69 **Романтический** ужин. – М. : Эксмо, 2012. – 64 с. : ил.
ISBN 978-5-699-54062-4

В этой книге вы найдете много замечательных рецептов, которые помогут разнообразить ваш романтический вечер. Вы можете составить свой ужин из легких закусок, сочных мясных и рыбных блюд и роскошных десертов. Блюда несложны в приготовлении и порадуют вашу вторую половинку!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-54062-4

© 000 «Издательство «Эксмо», 2012

Кростини с соусом песто

250 мл оливкового масла,
смешанного с лимонным
соком (по желанию)
1 большая буханка круглого
белого хлеба (итальянская
чабатта), нарезанная на
куски 1 см
Соль, перец черный
молотый по вкусу



Для соуса песто:

1 очищенный зубчик
чеснока
1 большой пучок базилика
(только листья)
100 г кедровых орехов,
слегка подсушенных
в духовке
100 г сыра пармезан,
натертого на мелкой терке

4 порции **15** минут



Для приготовления соуса положить половину дольки чеснока в блендер или в ступку. Растереть с кедровыми орехами и базиликом в однородную массу. Выложить в миску, перемешать с сыром и добавить немного оливкового масла.

Подсушить в духовке кусочки хлеба, натереть оставшейся частью чеснока и побрызгать оливковым маслом.

Сверху положить песто и приправить по вкусу. Подавать сразу же.



Фаршированные огурцы

4 больших свежих или соленых
огурца
2 ст. л. сливочного масла
200 г мяса, грибов, печени или
ветчины
1 яйцо
Зелень петрушки
1 головка репчатого лука



Для соуса:

2 ст. л. сметаны
1 ст. л. муки
Зелень петрушки
Соль, перец черный
молотый
Отварной картофель
для подачи

4 порции **50** минут

Для фарша мелко нарезанный лук обжарить со сливочным маслом. Добавить мелко нарезанные грибы, печень, молотое мясо или нарубленную ветчину, перемешать. В остывший фарш добавить взбитое яйцо, мелко нарезанную зелень петрушки, добавить по вкусу соль и перец.

Огурцы очистить, разрезать вдоль пополам, удалить семена. Натереть огурцы солью, перцем, начинить каждую половину, после чего половинки опять сложить вместе, обвязать ошпаренной белой ниткой, положить в кастрюлю с горячим жиром.

Тушить под крышкой на слабом огне или в духовке.

Готовые огурцы вынуть, снять нитки. Залить соусом, приготовленным на отваре от огурцов, добавив в него муку, сметану и зелень.

Подавать с отварным картофелем.

Флорентийская пицца

Для начинки:

6 ст. л. томатного соуса
200 г шпината
100 г шампиньонов
50 г сыра пармезан
4 яйца
Масло растительное
для обжаривания

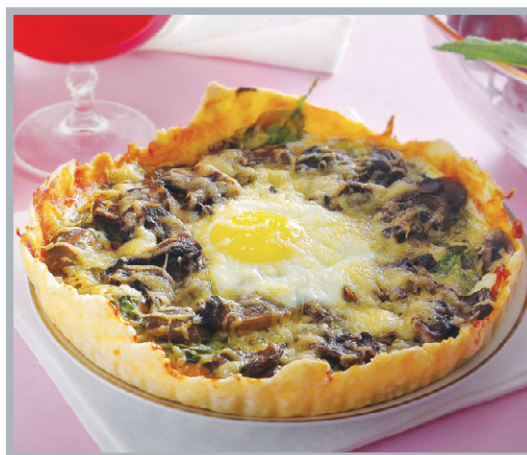


Перец черный молотый
по вкусу

Для теста:

1 стакан пшеничной муки
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
1 ч. л. сухих дрожжей
 $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды
1 ст. л. оливкового масла

4 порции **1** час



*Ш*пинат вымыть, нарезать и опустить на 2 минуты в кипящую подсоленную воду. Шумовкой переложить в миску с ледяной водой. Отбросить на дуршлаг и дать обсохнуть.

Грибы вымыть, нарезать тонкими пластинами и обжарить в разогретом растительном масле в течение 7 минут.

Замесить тесто. Раскатать в тонкую лепешку и поместить ее в форму для пиццы, предварительно положив ее на противень. Смазать тесто томатным соусом.

Выложить ровным слоем шпинат. Разложить грибы. Присыпать половиной пармезана. Поставить пиццу в разогретую до температуры 200 °С духовку на 10 минут.

Сделать в шпинатовой начинке 4 углубления. Влить в каждое по яйцу, присыпать оставшимся сыром, поставить в духовку на 8 минут.



Пицца с рукколой

Для теста:

1 стакан пшеничной муки
1 ч. л. сахара
 $\frac{1}{4}$ сухих дрожжей
 $1\frac{1}{2}$ ч. л. соли
Масло оливковое для
обжаривания



1 зубчик чеснока
400 г томатной пасты
1 лавровый лист
10 маслин
150 г плавленого сыра
150 г тертого сыра пармезан
50 г сыра пармезан одним
куском
2 горсти листьев рукколы
Крупная морская соль

Для начинки:

1 ст. л. растительного масла
1 головка репчатого лука

2 порции 1 час 30 минут

В миску просеять муку вместе с солью. Всыпать сахар и дрожжи. Добавить 150 мл воды. Замесить тесто.

Тесто скатать в шар, сбрызнуть оливковым маслом. Накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 1 час.

Для приготовления соуса лук и чеснок измельчить. В сотейнике разогреть растительное масло, обжарить лук и чеснок в течение 4 минут. Добавить томатную пасту, лавровый лист. Посолить, поперчить по вкусу. Перемешать и готовить на небольшом огне 7–8 минут.

Тесто обмять, оставить на 20 минут. Затем разделить на 2 части. Каждую раскатать в круг диаметром 25 см.

Разогреть духовку до температуры 200 °С. Противень смазать растительным маслом. Лепешки смазать соусом, посыпать тертым пармезаном, положить маслины и, сбрызнув маслом, выпекать 10–12 минут.

Из плавленого сыра ложкой вырезать шарики размером с маслину. Пармезан нарезать очень тонкими пластинками. Рукколу вымыть, обсушить и крупно нарвать. На готовую пиццу положить шарики из плавленого сыра, пармезан и рукколу.

