



КАЗАНЬ



Комитет по развитию
туризма г.Казани



Гастрономический фестиваль

ВКУСНАЯ КАЗАНЬ

РЕЦЕПТЫ



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ПЕЛЬМЕНИ ДЛЯ ЖЕНИХА

Ингредиенты

Готовый бульон – 400 г, тесто на пельмени – 70 г, готовый мясной фарш – 75 г. Тесто: на 500 г муки – 5 яиц. Фарш из мяса: баранина, говядина – 500 г, репчатый лук – 1 шт., яйцо – 1 шт. соль, перец – по вкусу, по желанию – чеснок.

Технология приготовления

Пельмени для жениха делаем очень маленькими и тесто для них раскатываем очень тонким слоем. Тесто и мясной фарш готовим так же, как для других пельменей, но в фарш добавляем яйца. Тесто нарезаем кружочками размером с пятикопеечную монету и кладем на него фарш.

Подача блюда

пельмени можно подавать в бульоне и без бульона (тогда их отвариваем в кипящей посоленной воде). Готовые пельмени откидываем на сито и подаем на стол с растопленным маслом или сметаной. В порции должно быть примерно 25–35 штук.





Комитет по развитию
туризма г.Казани



ГУБАДИЯ

Ингредиенты

Вареный рис – 300 г, отварные яйца – 4 шт., корт – 200 г, изюм – 150 г, сливочное масло – 40 г, сахар – 80 г, песочное тесто – 480 г. Ингредиенты для песочного теста: куриные яйца – 2 шт., сметана – 100 г, сахар – 180 г, мука – 500 г.

Технология приготовления

Из сметаны, яиц, сахара и муки замешиваем песочного тесто и убираем в холодильник на полчаса. Далее делим колобок на две части: одна из них – на низ пирога, весом 320 г, другая – на верх, весом 160 г. Раскатываем круг из большего колобка и кладем на сковородку. Далее раскладываем на нем начинку: первый слой – вареный рис, заправленный растительным маслом и сахаром; второй слой – корт, перемешанный с сахаром; третий слой – вареные яйца, пропущенные через терку; четвертый слой – изюм. Раскатываем второй, меньший, колобок и закрываем пирог. Сверху посыпаем сахаром и поливаем растопленным сливочным маслом. Готовится губадия 40 минут при температуре 180 °С.

Подача блюда

Пирог нарезаем треугольниками и подаем на тарелке к чаю.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



КУЛЛАМА ИЗ УТКИ

Ингредиенты

Филе утиного бедра – 160 г, сухое молоко – 10 г, сельдерей – 20 г, морковь – 20 г, лук репчатый – 20 г, соль, перец – по вкусу, сливочное масло для жарки – 20 г, гранатовый сок – 10 г, куриный бульон – 200 мл, куллама. Ингредиенты для куллы: яйцо куриное – 2 шт. (желток), мука твёрдых сортов – 200 г, вода – 100 мл, лимонный сок – 3 г, щепотка соли.

Технология приготовления

Обжариваем овощи и панированное в сухом молоке филе бедра на сливочном масле, добавляем гранатовый сок и томим на медленном огне, периодически подливая бульон, доводим готовности. Замешиваем крутое тесто и даем отдохнуть. После раскатываем на тонкие лепешки и отвариваем. Отварное тесто подсушиваем и перед подачей обжариваем.

Подача блюда

В центр тарелки выкладываем томленное утиное бедро, сверху прикрываем обжаренным до хруста тестом. Сверху лепешку по желанию можно украсить соусами из зелёного лука, из печёной свеклы и ростков зелени.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты

Тесто: теплое молоко (можно пополам с водой) – 1 стакан, мука – 350–400 г, соль – по вкусу, растительное масло – 2–3 столовые ложки. Начинка: картофель, соль, перец по вкусу, сливочное масло – 90 г, жареный лук – по желанию.

Технология приготовления

Сначала приготовим тесто: в миску нальем молоко, растительное масло. посолим и все перемешаем. Постепенно добавляем муку и замешиваем тесто, положим его в пакет и оставим отдыхать. Готовое тесто разделим на части, из которых скатаем небольшие шарики, каждый из которых затем тонко раскатаем. Начинаем лепешки поджаривать на раскаленной сухой сковороде с двух сторон. Готовые лепешки складываем между двумя полотенцами и хорошо укрываем, чтобы они стали мягкими и не ломались. Для приготовления пюре варим очищенный картофель, солим. Разомнем его толкушкой, постепенно добавляя горячее молоко и сливочное масло. При желании можно добавить обжаренный лук. Каждую лепешку смажем с двух сторон растопленным сливочным маслом, на один край выложим пюре и накроем другим краем. Выкладываем кыстыбый в сковороду и ставим в духовку на 10–15 минут.

Подача блюда

Горячие кыстыбый выкладываем на тарелку по 2 штуки на порцию.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ПЕРЕМЯЧ С БУЛЬОНОМ

Ингредиенты

Для дрожжевого теста: мука высшего сорта – 373 г, соль – 4 г, растительное масло – 4 г, сахарный песок – 9 г, дрожжи – 3 г, вода – 219 г, яйцо – 14 шт. Ингредиенты для фарша: мякоть говядины – 160 г, репчатый лук – 109 г, смесь специй – 2 г, соль – 4 г, вода – 40 мл, растительное масло для жарки – 83 г, приправа в ассортименте – 3 г. Ингредиенты для мясо-костного бульона: морковь – 5 г, репчатый лук – 10 г, смесь специй – 1 г, соль – 15 г, говядина на косточке – 150 г, вода – 0,5 л, зелень.

Технология приготовления

Бульон: говядину на косточке слегка обжариваем, заливаем холодной водой и варим при слабом кипении. В процессе варки снимаем пену и жир, за 30–40 минут до окончания варки в бульон добавляем корень петрушки, подпеченные морковь и лук, соль, затем процеживаем. Тесто дрожжевое: в воду, подогретую до температуры 35–40 °С, вводим предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца. Всыпаем муку и замешиваем тесто. Затем убираем его в теплое место для брожения. В процессе брожения тесто обминаем 2–3 раза. Подготовленное тесто разделяем на шарики весом 40 г каждый и раскатываем на лепешки. На середину лепешек укладываем по 35 г сырого мясного фарша. Края теста поднимаем и защипываем, придавая круглую форму с отверстием наверху. Для фарша: котлетное мясо пропускаем через мясорубку вместе с репчатым луком. Заправляем солью, перцем, добавляем воду и хорошо вымешиваем. После небольшой расстойки перемячи укладываем на сковороду с раскалённым до 180–190 °С маслом отверстием вниз и обжариваем в полужаритюре до готовности.

Подача блюда

В горячем виде выкладываем на тарелку и подаем с бульоном.





Комитет по развитию
туризма г.Казани



СУП ТОКМАЧ С КУРИЦЕЙ

Ингредиенты

Куриное мясо – 50 г, готовая лапша – 70 г, куриный бульон – 200 мл, соль, перец по вкусу, зелень для посыпки. Ингредиенты для лапши: яйцо – 2 шт., вода – 1 столовая ложка, мука – 200–250 г, соль по вкусу.

Технология приготовления

В миску кладем яйца, воду, соль, муку и замешиваем крутое тесто. Даем расстояться в течение 15–20 минут. Затем раскатываем тонкие пласты (толщиной 1–1,5 мм). Пласты разрезаем на полосы шириной 3–4 см, накладываем их друг на друга и нарезаем тонко лапшу. Этот суп готовится на курином бульоне (можно и на говяжьем). В процеженный готовый бульон кладем предварительно подсушенную домашнюю лапшу (токмач). Когда лапша всплывет, суп готов.

Подача блюда

В тарелку кладем кусочки куриного мяса и заливаем бульоном с лапшой. Можно посыпать зеленью.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ТУТЫРМА С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ

Ингредиенты

Рис – 100 г, репчатый лук – 100 г, жирная говядина – 1 кг, соль, перец – по вкусу, бульон – 300–400 мл, ГОВЯЖЬИ КИШКИ.

Технология приготовления

Заранее готовим из мякоти говядины и лука фарш, солим его и перчим. Добавляем сырой или отварной рис, холодный бульон. Фарш должен быть жидким. Наполняем кишки готовой начинкой так, чтобы внутри оставалось свободной пространство (так как объем начинки увеличится), завязываем с двух сторон и опускаем в кипящую соленую воду. Варим 30–40 минут.

Подача блюда

Выкладываем на тарелку, нарезаем. Подаем с айраном.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



МЯСО МОЛОДОГО КОЗЛЕНКА, ЗАПЕЧЕННОГО В ПЕЧИ

Ингредиенты

Козлятина – 120 г, очищенная морковь – 45 г, масло сливочное – 10 г, очищенный репчатый лук – 45 г, тимьян свежий – 1 г, очищенный картофель – 100 г, помидоры – 80 г, готовый говяжий бульон – 300 г, пресное тесто – 40 г, соль – 2 г, специи для кухни – 2 г, очищенный чеснок – 30 г, масло подсолнечное для фритюра – 10 г.

Технология приготовления

Мясо рубим на кусочки с косточкой, обжариваем и запекаем в печи. Лук, морковь, томаты обжариваем, картофель дольками с кожурой запекаем до золотистого цвета при температуре 170 °С. Когда мясо почти готово, все ингредиенты складываем в чугунок, добавляем бульон, специи, накрываем лепешкой из пресного теста и запекаем около 6 минут.

Подача блюда

В чугунке, с хрустящей лепешкой вместо хлеба.





Комитет по развитию
туризма г.Казани



ПОЛБЯНОЙ СУП С ГУСЕМ

Ингредиенты

На одну порцию: гусь – 100 г, полбяная крупа – 100-150 г, морковь – 20 г, репчатый лук – 20 г, топленое масло – 10 г, картофель – 150 г, перец, соль.

Технология приготовления

Обычно этот суп варят в чугунке в печи, но можно и в кастрюле на плите. Мелко нарезаем часть обработанного гуся, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и ставим на огонь. После того как гусь сварится, в бульон добавляем соль, насыпаем полбяную крупу и продолжаем варить. Через 10–15 минут кладем мелко нарезанный картофель, лук, морковь и варим до полной готовности.

Подача блюда

Суп в тарелку накладываем так, чтобы попали все ингредиенты. Можно посыпать зеленью.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



РЕБРА ЯГНЕНКА ИЗ ПЕЧИ С БЭРЭНГЕ КАБАРТМАСЫ

Ингредиенты

Баранина – 110 г, свежий розмарин – 5 г, смесь специй – 5 г, помидоры свежие – 30 г, цукини/кабачки – 30 г, листья салата – 20 г, зелень – 5 г, перец болгарский свежий – 30 г, бэрэнге каbartмасы – 150 г. Ингредиенты для бэрэнге каbartмасы: картофель – 200 г, масло растительное – 10 г, масло сливочное – 20 г, соль – 2 г.

Технология приготовления

Возьмем ребра ягненка и натрем их смесью специй и розмарина. Разогреем духовку до 250 °С. Застелим противень фольгой, которую смажем растительным маслом. Выложим на нее ребрышки и отправим их запекаться в духовку на 25 минут (5 минут готовим при 250 °С, потом уменьшаем ее до 220 °С). После достаем блюдо и даем ему ещё постоять под фольгой, нарытой полотенцем. Картофель моем, чистим от кожуры, просушиваем на бумажном полотенце и разрезаем пополам. В жаропрочную форму, застеленную фольгой, выкладываем в один слой половинки картофеля. Солим, приправим специями по вкусу. Положим на каждую половинку картофеля по небольшому кусочку сливочного масла. Жаропрочную форму с половинками картофеля плотно накрываем фольгой и отправляем в духовку, разогретую до 200 °С, на 30 минут до получения золотистого цвета. Бэрэнге каbartмасы готов.

Подача блюда

Горячие ребрышки ягненка выкладываем на тарелку с гарниром – бэрэнге каbartмасы.





Комитет по развитию
туризма г.Казани



БАРАНИНА «БИЕК ТАУ»

Ингредиенты

Корейка молодого барашка – 150 г, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 120 г, тесто пресное – 150–200 г, яйцо куриное – 1 шт., кумин (зира) молотый по вкусу, кориандр молотый по вкусу, соль по вкусу, перец черный по вкусу, зелень для украшения – 2 г.

Технология приготовления

Для начала приготовим тесто. В чистую посуду вливаем 200–500 г молока или воды, добавляем 30 г сахара, 2 куриных яйца, 100 г топленого сливочного масла и все тщательно перемешиваем. В приготовленную смесь всыпаем 600–700 г просеянной муки и замешиваем тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды. Даем немного отлежаться в пищевом пакете. Формируем шарики. Оставшееся тесто можно использовать для других изделий или заморозить. Корейку молодого барашка нарезаем на ребрышки. На одну порцию понадобится 2–3 ребрышка. Приправляем солью и специями, перемешиваем с мелко рубленным репчатым луком. От шарика теста отщепляем небольшой кусочек и делаем из него жгутик. Шарик теста раскатываем в тонкую лепешку, в центр укладываем начинку, ребрами вверх и защепляем тесто в виде горки. Верхнюю часть перекручиваем жгутиком из теста, смазываем яичным желтком и запекаем в духовке при 180–190 °С 30–40 минут.

Подача блюда

В горячем виде. При подаче украшаем зеленью.





Комитет по развитию
туризма г.Казани



КОНИНА ПО-ХАНСКИ

Ингредиенты

Мякоть конины – 160 г, очищенная морковь – 30 г, очищенный репчатый лук – 30 г, стебель сельдерея – 25 г, свежий перец чили – 7 г, картофель – 100 г, яйцо куриное – 1 шт., огурцы (корнишоны) – 22 г, майонез – 20 г, сметана – 20 г, масло растительное – 20 г, зелень – 4 г, соль – 3 г, специи – 3 г.

Технология приготовления

Конину натираем смесью соли и перца и оставляем мариноваться на сутки. Маринованное мясо томим в печи 6–8 часов при температуре 120 °С. Морковь, репчатый лук, сельдерей нарезаем соломкой, пассеруем на медленном огне, добавляем томленую конину к овощам и продолжаем тушить 5–8 минут. Затем запекаем картофель в печи и формируем блюдо.

Подача блюда

На тарелку выкладываем мясо с овощами, запеченный картофель, поливаем картофель соусом (из отварного яйца, мелконарезанных корнишонов, смешанных с майонезом и сметаной).



Комитет по развитию
туризма г.Казани



КОНИНА С ОВОЩАМИ И СОУСОМ «АЙРАН»

Ингредиенты

Конина – 210 г, чеснок – 5 г, перец болгарский – 10 г, масло растительное – 20 мл, перец черный молотый – 0,5 г, соль – 2 г, лук репчатый – 15 г, морковь – 15 г, цукини (кабачок) – 35 г, помидоры – 35 г, перец болгарский – 30 г, лук репчатый – 15 г, перец черный молотый – 1 г, соль – 2 г, базилик – 1 г, салат корн – 1,5 г, соус «Айран» – 50 г, перец черный молотый – 1 г, зелень (укроп, петрушка) – 1 г.

Технология приготовления

Мякоть конины солим, перчим, нашпиговываем чесноком и болгарским перцем, обжариваем на углях. В отдельном сотейнике жарим лук и морковь, добавляем к ним конину, вливаем один литр воды и томим на медленном огне 1,5 часа. Соус «Айран» готовим так: деревенский катык солим, перчим добавляем немного минеральной воды. Соус заправляем в сифон. Лук репчатый, цукини (или кабачок), помидоры, перец сладкий нарезаем кубиками и обжариваем до полуготовности.

Подача блюда

Готовые овощи выкладываем на тарелку, рядом кладем мясо и сбрызгиваем соусом из сифона. Посыпаем мелко нарезанным зеленым луком.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ЛАПША «КУШАК»

Ингредиенты

Филе конины – 100 г, тесто яичное – 100 г, масло сливочное – 80 г, морковь свежая сладкая – 50 г, соль, перец черный по вкусу, зелень для украшения – 2 г. Для теста: мука пшеничная высшего сорта – 550–600 г, соль – 5 г, яйца куриные – 5 шт., вода – по необходимости.

Технология приготовления

Для начала замешиваем тесто. В миску кладем все ингредиенты и вымешиваем тесто до эластичного состояния. При необходимости добавляем воду (количество зависит от качества муки и ее клейковины). Тесто должно получиться мягким, легко отставать от рук. Кладем в пакет и убираем в сторону минут на 30, тем самым давая ему отдохнуть. Готовое тесто можно хранить в холодильнике, но не более 4 суток. Отделяем 100 г теста, раскатываем при помощи скалки в тонкий лист, нарезаем широкой лапшой при помощи кулинарного колесика. Присыпаем мукой. Отвариваем в подсоленной кипящей воде до готовности (мягкого, но упругого состояния). Перемешиваем с топленым сливочным маслом. Морковь и филе конины нарезаем брусочками, приправляем перцем с солью, и томим на слабом огне в сливочном масле.

Подача блюда

В тарелку выкладываем лапшу, а на нее морковь и конину, чередуя. Поливаем топленым сливочным маслом и украшаем зеленью.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Ингредиенты

Тесто дрожжевое – 100 г, фарш из конины – 120 г, яйцо куриное – 1 шт, растительное масло – 20 г, соль – 2 г, специи – 2 г, зелень – 2 г, картофельное пюре – 150 г.

Ингредиенты безопарного дрожжевого теста: дрожжи – 7 г, сахарный песок – 39 г, мука – 665 г, соль – 10 г, масло растительное – 65 мл, молоко – 323 мл.

Технология приготовления

Сначала готовим дрожжевое тесто: бутилированную воду разогреваем до 38 °С, наливаем в миску для замеса теста, добавляем сухие дрожжи, сахар и муку. Перемешиваем массу. В конце добавляем соль и растительное масло. Замешиваем тесто в течение 10–15 минут, перекладываем в миску и накрываем пищевой пленкой. Ставим его в теплое место с температурой 35–40 °С на 1–1,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, обминаем один раз. Готовое тесто имеет однородную консистенцию, легко отделяется от стенок миски. Мякоть конины прокручиваем с луком через мясорубку, добавляем соль, черный молотый перец и формируем бифштекс. Дрожжевое тесто раскатываем в виде лепешки с бортиком, на него выкладываем картофельное пюре и сверху бифштекс, запекаем в дровяной печи при температуре 200–250 °С в течение 6 минут. Затем вынимаем из печи, разбиваем яйцо на бифштекс и допекаем еще 2 минуты.

Подача блюда

На плоскую тарелку выкладываем бифштекс, посыпаем зеленью.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ОРИГИНАЛЬНЫЙ «ВЫНОС МОЗГА» ПО-ТАТАРСКИ

Ингредиенты

Пшенично-ржаной хлеб – 50 г, лимон – 30 г, розмарин – 2 г, соус для костного мозга – 30 мл, кости пищевые с костным мозгом (разрезанные вдоль кости) – 400 г. Ингредиенты для соуса: репчатый лук – 30 г, каперсы – 30 г, зелень (укроп, петрушка) – 20 г, лимонный фреш – 8 мл, оливковой масло – 50 мл.

Технология приготовления

В рецепте используем пищевые кости, распиленные на порционные куски. Мозговые кости запекаем на открытом огне до готовности. Половину лимона запекаем на огне до получения колера. Пшенично-ржаной (или бородинский) хлеб нарезаем в виде треугольников и подсушиваем на сковороде. Готовим соус для костного мозга. Репчатый лук, каперсы, петрушку нарезаем очень мелко. Заливаем все оливковым маслом и добавляем сок лимона, перемешиваем.

Подача блюда

Выкладываем запеченные мозговые кости на доску и подаем горячими с гренками и лимоном. К готовой мозговой косточке подаем тонкую ложечку.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ПЛОВ ПО-КАЗАНСКИ

Ингредиенты

Мякоть говядины – 90 г, рис – 60 г, морковь – 600 г, репчатый лук – 40 г, куриный бульон – 100 мл, изюм – 10 г, соль – 4 г, смесь специй для плова – 0,1 г, сухая приправа в ассортименте – 0,5 г, растительное масло – 7 г.

Технология приготовления

Промытый рис варим до полуготовности.

В растопленное масло кладем нарезанное небольшими кубиками или брусочками вареное мясо, сверху морковь кружочками, и репчатый лук кольцами. Обжариваем. Затем кладем рис, добавляем бульон и, перемешивая, тушим в закрытой посуде 1–1,5 часа.

Подача блюда

Выкладываем плов на тарелку горкой, сверху посыпаем набухшим изюмом.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ТОМЛЕННЫЕ УТИНЫЕ ЖЕЛУДКИ С ЗАРУМЯНЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты

Желудки утки – 150 г, картофель – 300 г, соленый огурец – 50 г, соль и черный перец – по вкусу.

Технология приготовления

Подготавливаем утиные желудки. Для этого сырые желудки обрабатываем, промываем и приправляем солью. Далее кладем их в огнеупорную посуду, заливаем топленным утиным жиром или хорошим растительным маслом так, чтобы масло полностью покрыло желудки, накрываем крышкой и ставим в духовку при 130–150 °С томиться до готовности. Картофель очищаем и нарезаем на крупные ломтики. Запекаем в духовке до готовности. Добавляем готовые желудки, держим в духовке еще 5 минут.

Подача блюда

В сковородке. Гарнир украшаем соленым огурчиком.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И КУРАГОЙ

Ингредиенты

Курица – 1,5 кг, желатин – 50 г, курага – 100,
чернослив – 100 г, соль, перец – по вкусу.

Технология приготовления

Берем курицу и обрабатываем ее, отделяем филе от косточек и выкладываем на деревянную поверхность. Выравниваем мякоть куриного мяса: грудки можно подрезать и положить туда, где мало мяса и затем все отбиваем так, чтобы пласт был везде одинаковой толщины. После чего солим, перчим, посыпаем желатином, раскладываем наши сухофрукты и начинаем скручивать куриное филе в рулет. Заворачиваем в пищевую пленку, перевязываем шнуром и варим в воде около одного часа (или 1 часа 20 минут). После того как рулет сварится, достаем его из воды и кладем под пресс до остывания.

Подача блюда

Нарезаем, выкладываем на тарелку и украшаем зеленью.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ТЭБЕ ПО-АТАБАЕВСКИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЩУКИ

Ингредиенты

Тесто песочное несладкое – 250 г, яйцо куриное – 5 шт., сливки жирностью 22–33 % – 200 мл, листья шпината – 40 г, полуфабрикат фрикаделек из щуки – 250 г, тыква – 250 г, мед – 20 г, соль и перец – по вкусу.

Технология приготовления

Тыкву чистим, нарезаем на крупные ломтики, приправляем специями, смазываем медом и запекаем в духовке при 160 °С до мягкости. Затем охлаждаем. Полуфабрикат фрикаделек из щуки: щуку обрабатываем и пропускаем через мясорубку, приправляем солью и перцем, добавляем в фарш немного сливочного масла для сочности.

Формируем фрикадельки размером чуть меньше куриного яйца. Убираем в холодильник. Тесто песочное несладкое: на 1 кг теста: мягкое сливочное масло – 225 г, сметана жирностью 20 % – 225 г, яйцо куриное – 1 шт., соль – 5 г, сахар-песок – 10 г, мука пшеничная высшего сорта – 490 г. Из приведенных ингредиентов замешиваем тесто. Кладем в пакет и убираем в холодильник отдохнуть. Затем 250 г теста раскатываем и аккуратно укладываем на сковороду (можно использовать бумагу для выпечки), прокалываем дно теста вилкой, раскладываем фрикадельки, шпинат, кусочки запеченной тыквы, заливаем приготовленной смесью яиц и сливок вровень с бортиком теста. Запекаем в духовке при 180 °С 25–30 минут.

Подача блюда

Даем остыть и нарезаем на порционные куски, раскладываем по тарелкам.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



ЛИМОННИК ПОД МЕРЕНГОЙ

Ингредиенты

Песочное тесто – 500 г, сахарный песок – 500 г, яйцо – 4 шт., крошка для губадии – 50 г, лимон – 1 шт. Ингредиенты для песочного теста: масло сливочное – 200 г, яйца – 2 шт., сметана – 100 г, сахарный песок – 150 г, разрыхлитель – 10 г, мука – 600 г.

Технология приготовления

Песочное тесто укладываем на дно сковороды, приподняв бортики. Приготовление меренги: сахар взбиваем с белками до образования пышной устойчивой пены. Из лимона с сахаром готовим конфитюр, добавляем его в меренгу и аккуратно перемешиваем. Выкладываем готовую массу на тесто. Посыпаем сахарно-мучной крошкой. Выпекаем при температуре 90 °С в течение одного часа.

Подача блюда

Нарезаем порционно и красиво подаем, украсив лимоном, ягодами по вкусу.



Комитет по развитию
туризма г.Казани



КОРТ С ЯГОДАМИ И СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты

Корт – 50 г, клубника свежая – 25 г, орехи пекан – 2 г, крем для десерта с кортом – 60 г. Для крема: сметана – 0,556 г, молоко сгущенное вареное – 0,556 г. Для подачи: лед фраппе, жидкий азот.

Технология приготовления

Крем: отвариваем сгущенное молоко в течение 6 часов (или покупаем готовое, но отваренное самостоятельно намного вкуснее). Отваренное сгущенное молоко перемешиваем со сметаной. Корт выкладываем в скорлупу от кокоса, посыпаем его нарезанными ягодами и обжаренным орехом пекан, поливаем все соусом.

Подача блюда

Тарелку наполняем льдом фраппе, на него выкладываем кокос с готовым десертом. На лед выливаем жидкий азот и подаем дымящийся десерт.