

Dolce Vita  
СТУДИЯ КУХНИ

Бельгийский Брассери

bb.

belgian beer & brasserie

# РЕЦЕПТЫ



## АДСКАЯ КУХНЯ

26 февраля 2016 г.

**Miele**

**GAGGENAU**

# Орлоффгебраад (6 порций)

## Ингредиенты:

Свиная вырезка, 1 кг.

Окорок, 400 г.

Сыр Эдам, Гауда, 300г.

Сливки 33%, 300 г.

Свежие шампиньоны, 300 г.

Сливочное масло, 150 г.

Соль/перец по вкусу



## Процесс приготовления:

1. Обжарить свинину на сковороде с растительным маслом, до красивой корочки.
2. Выложить свиную вырезку в алюминиевую фольгу.
3. Готовить грибной соус. На той же сковороде растопить сливочное масло и тушить свежие шампиньоны. Когда будут готовы добавить сливки. Готовить до загустения и отложить.
4. Нарезать окорок, сыр, свиную вырезку пластинками. Толщина свинины должна быть примерно 1,5см.
5. На противень выложить вертикальный слой из пластинок свинины, потом пластинка сыра, затем пластинка окорока и т.д.
6. Разогреть грибной соус на плите.
7. Полить грибным соусом и поставить на 45 минут в духовку 160-220 градусов.

# Салат Бенедиктус (6 порций)

## Ингредиенты:

Картофель, 500 г.

Яйцо, 4 шт.

Грудинка, 200 г.

Красный лук, 2 шт.

Сельдерей, 1 шт.

Свежий огурец, 1 шт.

Яблоко Грени, 1 шт.

Петрушка

Лимонный сок, 1 ч.л.

### Для соуса винегрет:

Винный уксус 2 ст.л.

Оливковое масло 4 ст.л.

Соль/перец по вкусу

### Для майонеза:

Яичный желток, 2 шт.

Горчица, 0,5 ч. ложки

Олив. масло, 130 мл.

Лимонный сок, 2 ч. ложки

Соль и сахар, 0,5 ч. ложки



## Процесс приготовления:

1. Отварить картофель в большой кастрюле с солью.
2. Варить яйца 8 минут, желток должен остаться мягким.
3. Нарезать грудинку маленькими кубиками.
4. Почистить лук и сельдерей и мелко порезать.
5. Убрать сердцевину из яблока. Порезать огурец и яблоко тонкими пластинами.
6. Яблоко сбрызнуть лимонным соком.
7. Приготовить майонез
8. Приготовить соус винегрет. Состав: винный уксус 2 ст.л., оливковое масло 4 ст.л., соль/перец по вкусу.
9. Картофель резать крупными пластинами. Затем добавить соус винегрет.
10. В большой чашке смешать картофель, грудинку, лук, сельдерей, огурец и яблоко. Добавить майонез и хорошо перемешать.
11. Затем разрезать яйцо на четыре половинки и положить сверху на салат, украсить петрушкой.

# Яблочный штрудель (4 порции)

## Ингредиенты:

Слоёное тесто, 500 г.

Яблоки, 1 кг.

Изюм, 80 г.

Корица, 1 ч. ложка

Кедровые орешки или миндаль, 100 г.

Лимонный сок, 3-4 ст. ложки

Сахарная пудра, 100 г.

Коньяк, 1ч. ложка

Печенье Савоярди



## Процесс приготовления:

1. Яблоки очистить, разрезать на четверть, удалить семена и аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели. Смешать яблоки с корицей, изюмом, сахаром и орехами.
2. Раскатать тесто очень-очень тонко!
3. Посыпать раскатанное тесто крошкой из печенья савоярди. Начинку распределить на тесте и свернуть его рулетом. Важно не приминать рулет, он не должен быть плотным.
4. Положить рулет швом вниз на противень и выпекать при температуре 210 градусов минут 25. После выпекания смазать сливочным маслом. И посыпать сахарной пудрой.
5. Выложить на тарелку с мороженым и посыпать сверху сахарной пудрой.