

Яйца по-шотландски

из книги «Конь и его мальчик» Клайва Льюиса

- На 6 штук -

«Он еще не доел кашу, а братья Даффл, Роджин и Брикл уже несли сковороду с яичницей, грибы и дымящийся кофейник»*.

Вдохновением для этого блюда послужила любимая дорожная еда нарнийских гномов. Яйца, бекон, колбаски — три продукта, без которых трудно представить типичный завтрак. Они обеспечивают поистине сытное начало дня.

Ингредиенты

7 крупных яиц

1½ ч. л. соли

¾ чашки панировочных сухарей «панко»

340 г мелко нарубленного свиного фарша

½ ст. л. мелко нарезанного зеленого лука

1 ст. л. нарезанных шкварок из бекона

¼ ч. л. перца

4–6 чашек растительного масла

Приготовление

1. Слегка взбейте одно яйцо и отставьте в сторону. Остальные яйца сложите в кастрюлю с 1 ч. л. соли. Заполните кастрюлю водой так, чтобы она полностью покрывала яйца, и поставьте

* Перевод Натальи Трауберг. *Прим. ред.*



Примечание

Чтобы разогреть блюдо в микроволновке, разрежьте яйца пополам (иначе они могут взорваться, даже если проколоть их вилкой).

[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

на средний огонь. Когда вода начнет закипать, снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на 6–8 минут. Слейте жидкость и промойте яйца в холодной воде несколько раз, пока они не охладятся до комнатной температуры. Очистите от скорлупы.

2. Поместите взбитое яйцо и панировочные сухари в две разные миски. Фарш выложите в другую миску, добавьте к нему зеленый лук, шкварки, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и перец по вкусу. Вымесите до однородности.
3. Нагрейте масло в большой кастрюле, пока оно не начнет шипеть.
4. Тем временем оберните яйца тонким слоем фарша. Для этого разделите фарш на 6 равных частей и сформируйте из них шарики. Раздавите шарик в ладони, поместите в центр яйцо и оберните фарш вокруг него, полностью запечатывая. Повторите с остальными яйцами. Окуните обернутые фаршем яйца во взбитое яйцо, затем обваляйте в панировочных сухарях.
5. Опустите 2–3 яйца в горячее масло и готовьте 2–3 минуты или до золотисто-коричневого цвета (разрежьте фарш на одном яйце, чтобы проверить готовность). Достаньте яйца шумовкой или щипцами и выложите на тарелку, застеленную бумажным полотенцем, на 5 минут, чтобы стекло масло.
6. Повторите шаг 5 с остальными яйцами.



Шаг 4

**Подавайте в теплом виде —
холодным зимним днем в Нарнии!**



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Сэндвичи с говядиной для Шерлока

из рассказа «Берилловая диадема» Артура Конан Дойла
- На 2 больших сэндвича (можно разрезать каждый
пополам или на четыре части) -

«Он открыл буфет, отрезал кусок говядины, положил его между двумя кусками хлеба и, засунув сверток в карман, ушел»*.

Шерлок Холмс известен скромным аппетитом, но, похоже, и у него есть своя слабость — сэндвичи с холодной говядиной. В книгах он не единожды их себе позволяет, в основном когда отправляется в путь во время очередного расследования. И я его понимаю! Трудно придумать лучшую пищу для ума, чем сытный хлеб, белок, дающий чувство насыщения, и немного пикантных добавок для стимуляции вкусовых рецепторов.

Ингредиенты

Соус

3 ст. л. сметаны
2 ст. л. хрена
1 щепотка крупной соли
1 щепотка черного перца
¾ ч. л. лимонного сока

Сэндвичи

225 г бескостной говядины
для стейков, разрезанной
на 2 порции*
Соль и перец по вкусу
4 ломтика цельнозернового хлеба
4 редиски
1½ чашки руколы

* Перевод Вадима Штенгеля. *Прим. ред.*

** Для сэндвичей на фото использовался бескостный стейк из говяжьей шеи.

Приготовление

1. Смешайте все составляющие соуса в маленькой мисочке и отставьте в сторону.
2. Мясо посолите и поперчите.
Слегка смажьте маслом тяжелую сковороду и поставьте на средний огонь. Когда она нагреется, начните обжаривать мясо по 2 минуты с каждой стороны. Удерживая мясо щипцами, обжаривайте его с боков по 10 секунд, чтобы запечатать соки внутри. Переложите на тарелку и отставьте на время.
3. Поджарьте хлеб в тостере. Нарежьте редис ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ см.
4. Смажьте хлеб соусом и выложите на него немного рукколы (это оградит хлеб от сочного мяса). Сверху поместите ломтики одной редиски. На них выложите стейк, нарезанный полосками толщиной 1 см. Затем — еще по слою редиски и рукоты. Смажьте соусом другой кусок хлеба и накройте им сэндвич.
5. Вернитесь к шагу 4 и сделайте все то же самое для второго сэндвича.
6. При желании нарежьте сэндвичи на половинки или четвертинки.

Подходящий чай

Дедукция: чай для Шерлока
(с. 177)

Упакуйте их в дорогу перед тем,
как убежать раскрывать преступление!



Фаршированные шампиньоны

из книги «Приключения Алисы в Стране чудес»

Льюиса Кэрролла

- На 12 штук -

«Потом она [Гусеница] сползла с гриба
и скрылась в траве, бросив Алисе на прощание:
— Откусишь с одной стороны — подрастешь,
с другой — уменьшишься!»*

В этих элегантных фаршированных грибах
используется сразу три вида сыра: начинка из рикотты
и пармезана, а хрустящий декор — из чеддера!

Ингредиенты

¾ чашки рикотты из цельного молока

1 яйцо

1 ст. л. нарезанного зеленого лука

1 ст. л. сыра пармезан

⅛ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

12 шампиньонов

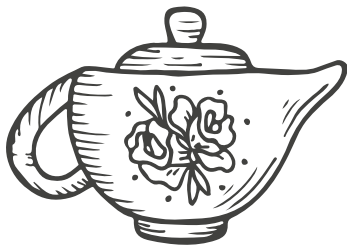
1 ст. л. мелко натертого острого сыра чеддер

* Перевод Нины Демуровой. Прим. ред.

Приготовление

1. Разогрейте духовку до 180 °С.
2. В миске среднего размера смешайте рикотту с яйцом до однородности. Добавьте зеленый лук, пармезан, соль и перец, перемешайте.
3. У грибов удалите ножки (открутив либо аккуратно надавив на основание с одной стороны). В этом рецепте ножки вам не понадобятся, так что можете пустить их на суп.
4. Выложите шляпки на противень и заполните начинкой (примерно по 2 ч. л. на каждую в зависимости от размера).
5. Поставьте в духовку на 12 минут. Постарайтесь не передержать, иначе грибы могут пустить сок.
6. Пока ждете готовности грибов, распределите чеддер по дну небольшой сковородки — должен получиться круг диаметром 9 см. Поставьте на слабый огонь и растапливайте сыр до тех пор, пока на его поверхности не появятся первые пузыри, а края не начнут едва румяниться (3–5 минут). Выложите сырный диск на тарелку, покрытую бумажным полотенцем, и оставьте на 5–10 минут, чтобы он остыл.
7. Разломайте сырный диск на 12 кусочков и разместите по одному на каждом грибе.

Подавайте загадочной Гусенице,
которую встретите в Стране чудес!



Сырная закуска «Меч в камне»

из книги «Король Артур и рыцари Круглого стола»

Говарда Пайла

- На 16 штук -

«По знаку Мерлина юноша взялся за сверкающую рукоятку, с легкостью вытащил меч из камня, трижды взмахнул им над головой и вставил обратно»*.

Эта простая, но очень вкусная сырная закуска — прекрасный способ набраться сил перед целым днем рыцарских приключений... или чтения о рыцарских приключениях. Идеальная комбинация камамбера и английского чеддера гармонично сочетается с жареными орехами и кисло-сладкой сушеной клюквой. Поистине королевское блюдо!

Ингредиенты

55 г белого английского сыра
чеддер
225 г сыра камамбер
2 ст. л. сушеной клюквы
2 ст. л. нарубленных орехов pekan
или грецких (поджарить)
¼ ч. л. свежемолотого перца

Примечание

По желанию вы можете обвалять сырные шарики в 2 ст. л. мака, прежде чем втыкать в них шпажки, чтобы добиться большего сходства с камнем.

* Перевод Юрия Хазанова. *Прим. ред.*

Специальные приспособления

16 коктейльных шпажек в виде меча

Приготовление

1. Мелко натрите чеддер в миску, туда же выскребите ложкой камамбер из его корочки (корочка не нужна). Добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте. Укройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 25–30 минут или до тех пор, пока масса не станет плотной.
2. Снимите пленку и скатайте из сырной смеси шарики диаметром примерно 3–3½ см.
3. В каждый шарик сверху воткните шпажку-меч.

Подавайте отважнейшим из рыцарей!



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)