

Гороховая колбаса

Сотворили эту колбасу мы в середине декабря, да всё руки не доходили до собственных записей. Для бутербродов “самое то” – и вегетарианцам и постящимся. Гороховая колбаса – быстро, вкусно, полезно.



#пища #горох #food #pease

Гороховая колбаса. Ингредиенты:

180 г гороховой муки;
600 мл воды;
50 г масла растительного;
1/2 ч. л. перца в хлопьях;
1/2 ч. л. куркумы;
100 г оливок без косточек;
зелень по вкусу;

соль по вкусу.

Гороховая колбаса. Приготовление:



1. В гороховую муку добавить воды, размешать так, чтобы не было комочков, и проварить 5-7 минут. Если гороховой муки нет, можно взять горох, прокалить его на сковороде и смолоть в муку на кофемолке.



2. Разогреть масло на сковороде, добавить специи и обжарить в течение нескольких секунд.





3. В загустевшую гороховую массу добавить оливки, порезанные на четвертинки, специи и порезанную зелень, посолить, хорошо перемешать.



4. Получившуюся массу переложить в пластиковую бутылку (у нас

этого количества ингредиентов хватило на литровую бутылку из-под молока). Убрать на несколько часов в холодильник.





5. Аккуратно надрезать бутылку и достать застывшую “колбасу”.

Приятного аппетита

Трёхцветный куриный террин. Хотел назвать это блюдо светофор, но Принцесса сказала, что по рецепту слои идут в другом порядке. Ну и ладно. Трёхцветный куриный террин и так получился. А светофорную тематику мы ещё опробуем. Не последний день живём, не последний рецепт готовим.

Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком. Хорошо когда ваша половина буквально «по глазам» видит – муж голоден и нужно «соорудить» перекус. Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком и имбирём – изумительный вариант к вечернему чаепитию. Плотные и чуть остренькие, изумительный вариант к чаю.

Салат с манго и хрустящей лапшой. Круглый квадрат. Изысканный салат с Дошираком. Звучит парадоксально, но в то же самое время... Салат с манго и хрустящей лапшой произвел на меня удивительно приятное впечатление. Возможно удачная заправка

или дозревший за неделю в газетах манго. Кто знает, но мне нравится... Попробуйте...

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.