

Острые огурцы



Недавно меня угощали огурцами, приготовленными по старинному русскому рецепту – без соли. Очень вкусно, но этот рецепт в будущем. Острые огурцы, конечно более традиционные, но худеющим после командировок и праздников весьма рекомендуемые.

#пища #огурец #специи #food #cucumber #spices

Острые огурцы. Ингредиенты:

Огурцы – 0,5 килограмма

Соевый соус – 1 столовая ложка

Масло оливковое – 1 чайная ложка

Чеснок – 3 зубчика.

Уксус бальзамический – 0,5 столовой ложки

Семена кунжута – 2 чайные ложки

Перец чили молотый – по вкусу



Острые огурцы. Приготовление:

Огурцы нарезать на брусочки или кружочки. Посыпать солью, хорошо перемешать и дать огурцам пустить сок в течение двадцати минут.

Через двадцать минут слить выделившийся сок. Добавить острый перец, уксус, оливковое масло и соевый соус, перемешать.

Добавить кунжут и измельчённый чеснок, снова всё хорошо перемешать. Поставить в холодильник на 2 часа.



Пицца на мясной основе. Не будем вспоминать дурной анекдот. Но пиццу мы решили делать на мясной основе, без теста. Пицца на мясной основе получилась ничуть не хуже, а даже прямо скажем много лучше традиционной.

Индейка в луковом соусе. Лучшая рыба – это мясо. Старая старая присказка. Только вкусы меняются и мне всё чаще хочется именно рыбки. Ну в крайнем случае – птица. Индейка в луковом соусе замечательный рецепт для моих сегодняшних предпочтений. Диетично, полезно, вкусно. Коньячком опять же так...

Творожно-банановые оладушки. В доме неожиданно появилась вкусная малина. А ем малину только я. Так сложилось. Творожно-банановые оладушки очень здорово помогли в этом вопросе. Малина получилась уже не просто ягода, а украшение волшебных башенок.

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

Пряный рис с морковью и кокосовой стружкой



Одно из моих любимых блюд. Пряный рис с морковью и кокосовой стружкой раскрывает основной компонент (рис) с новой и очень интересной вкусовой стороны. Всё достаточно просто, постно и вкусно.

#пища #рис #специи #морковь #кокос #арахис #food #rice #spices #carrots #coconut #peanuts

Пряный рис с морковью и кокосовой стружкой. Ингредиенты:

Рис – 1 стакан

Морковь – 1 шт.

Чёрный перец горошком – 6 шт.

Гвоздика – 6 шт.

Кунжут – 1,5 ст. ложки

Корица (палочка) – 4 см

Кокосовая стружка – 3 ст. ложки

Растительное масло – 2 ст. ложки

Арахис солёный – полстакана

Соль – по вкусу



Пряный рис с морковью и кокосовой стружкой. Приготовление:

Нагреть масло, обжарить в нём специи, кунжут и кокосовую стружку. Кокосовая стружка быстро зарозовеет, важно не упустить этот момент, иначе – сгорит.

Всыпать рис, дать ему пропитаться маслом, пока зёрна не станут прозрачными.

Добавить морковь, посолить, залить двумя стаканами горячей воды и готовить под крышкой на маленьком огне 20-25 минут.

Выключить плиту и дать рису постоять под крышкой ещё пять минут.

Взрыхлить рис вилкой. При подаче посыпать солёным арахисом.

На приготовление вдохновили Светлана и Влад Жалнин

А вот было бы интересно читать моим друзьям про цветы? Про домашние или садовые? Цветок глоксиния например, очень интересный. Или же для этих целей достаточно специализированных сайтов?

Миндально-рисовый хлеб. Миндально-рисовый хлеб изумительная основа для всякого рода бутербродов. Как сладких, так и не очень. Основное почему я люблю домашний хлеб – иллюзия того, что знаешь из чего хлеб сделан. Почему иллюзия? Муку берем готовую, чем кур кормили и чем лимонное дерево поливали мы мягко говоря не знаем, но иллюзия сделанного из натуральных компонентов, да своими (жены) руками присутствует)))

Десерт из персика «Рисово-персиковое облако». Кроме шуток, десерт просто сказочный и воздушный. Десерт из персика не шулки ради назвали «Рисово-персиковое облако». Казалось бы несочетаемое, ан нет, очень-но сочетаемое и вкусное получается угощение.

Горбуша в конвертиках из рисовой бумаги с соусом из киви.

Люблю понимаете ли всякие запутанности, загадки, детективы. Отсюда, как ни странно, любовь ко всяким закруткам в еде. Шаверма, шаурма, роллы, конвертики из рисовой бумаги. Горбуша в конвертиках.

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