

# ТЕМАТИЧНИ ЯСТІЯ ЗА БАБА МАРТА

МЕНЮ

ЦВЕТОВЕТЕ ОКАЗВАТ СВОЕТО ВЛИЯНИЕ НЕ САМО ВЪРХУ  
МОДНИТЕ ТЕНДЕНЦИИ, ВЪРХУ ДИЗАЙНА НА АВТОМОБИЛИ И  
ТЕХНИКА, НО И ВЪРХУ КУЛИНАРНАТА ИНДУСТРИЯ.

СПОРЕД ПСИХОЛОЗИТЕ ЧЕРВЕНИЯТ ЦВЯТ Е ЕДИН ОТ НАЙ-  
ПРЕДПОЧИТАНИТЕ ОТ ШЕФ-ГОТВАЧИТЕ, ЗАЩОТО СТИМУЛИРА  
АПЕТИТА, СЪОБЩАВАТ ОТ FOODPANDA. БЕЛИЯТ ПЪК Е НАЙ-  
ПОДХОДЯЩ ЗА ДЕКОРАТИВНИ СХЕМИ В ЧИНИИТЕ.

# БЕЛЕНИ ДОМАТИ С КРЕМА СИРЕНЕ



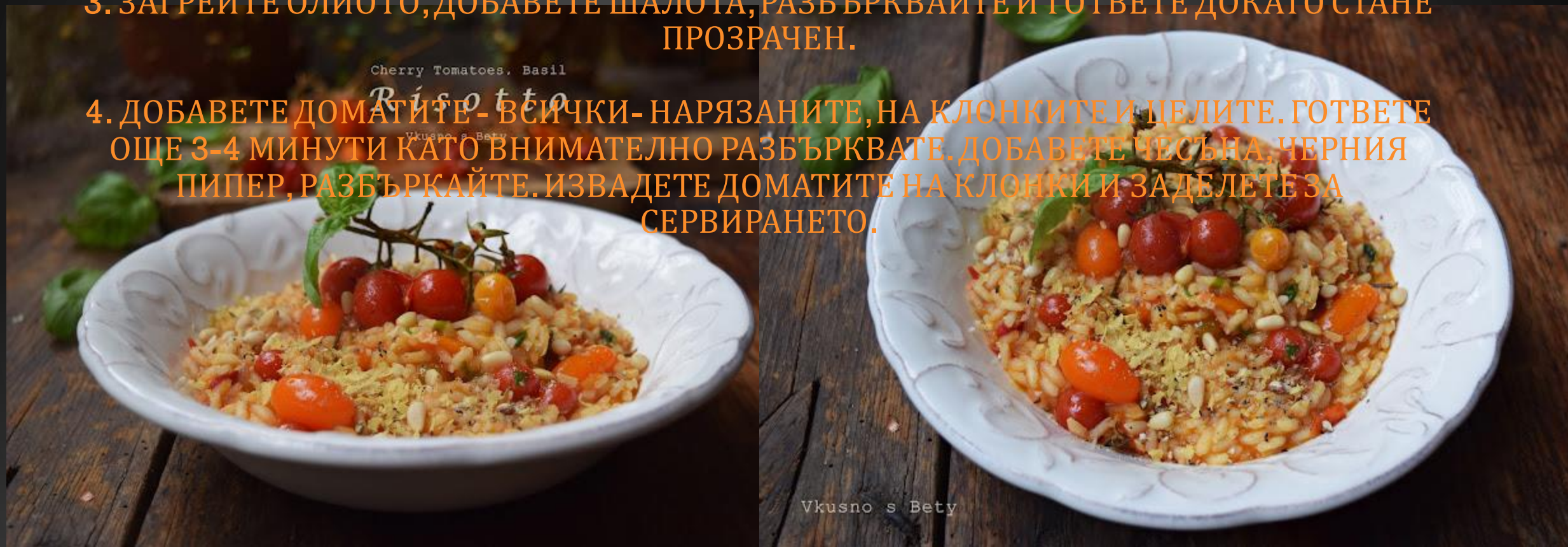
ИЗМИВАМЕ ДОМАТИТЕ И ГИ ОБЕЛВАМЕ, СЛЕД КОЕТО ГИ НАРЯЗВАМЕ НА КОЛЕЛА И ПОДРЕЖДАМЕ В ЧИНИЯ, ОТГОРЕ В СИМЕТРИЧНО РАЗСТОЯНЕ ПОДРЕЖДАМЕ СИРЕНЕТО, КОЕТО СЪЩО Е НАРЯЗАНО НА ФИЛИИ ПОРЪСЕНО С РИГЪН, ЗЕХТИН И СОЛ.



1. НАРЕЖЕТЕ ШАЛОТА НА СИТНО. ОТДЕЛНО НАКЪЛЦАЙТЕ ИЛИ ПРЕСОВАЙТЕ ЧЕСЪНА.  
2. НАРЕЖЕТЕ ЧАСТ ОТ ДОМАТИТЕ. МНОГО ВКУСНИ БЯХА ТЕЗИ ЧЕРИТА, КОИТО  
ОСТАВИХ ЦЕЛИ ПРИ СОТИРАНЕТО. В УСТАТА СЕ РАЗПУКВАТ С НАСИТЕН ДОМАТЕН  
ВКУС.

3. ЗАГРЕЙТЕ ОЛИОТО, ДОБАВЕТЕ ШАЛОТА, РАЗБЪРКВАЙТЕ И ГОТВЕТЕ ДОКАТО СТАНЕ  
ПРОЗРАЧЕН.

4. ДОБАВЕТЕ ДОМАТИТЕ - ВСИЧКИ - НАРЯЗАНИТЕ, НА КЛОНКИТЕ И ЦЕЛИТЕ. ГОТВЕТЕ  
ОЩЕ 3-4 МИНУТИ КАТО ВНИМАТЕЛНО РАЗБЪРКВАТЕ. ДОБАВЕТЕ ЧЕСЪНА, ЧЕРНИЯ  
ПИПЕР, РАЗБЪРКАЙТЕ. ИЗВАДЕТЕ ДОМАТИТЕ НА КЛОНКИ И ЗАДЕЛЕТЕ ЗА  
СЕРВИРАНЕТО.



**5.** ■ ДОБАВЕТЕ ОРИЗА И РАЗБЪРКАЙТЕ ДОБРЕ- ОКОЛО МИНУТА.

6. НАЛЕЙТЕ ПОЛОВИНАТА ВИНО И РАЗБЪРКАЙТЕ ДОКАТО СЕ УСВОИ ОТ ОРИЗА. ДОБАВЕТЕ ДРУГАТА ПОЛОВИНА И РАЗБЪРКАЙТЕ ДОКАТО СЕ УСВОИ. ДОБАВЕТЕ ДОМАТЕНОТО ПЮРЕ, РАЗБЪРКАЙТЕ.

7. ДОБАВЕТЕ ЕДНА ЧАША ОТ БУЛЪОНА/ВОДАТА И РАЗБЪРКВАЙТЕ ДОКАТО СЕ УСВОИ. ДОБАВЕТЕ ОЩЕ ПОЛОВИН ЧАША И ОТНОВО С РАЗБЪРКВАНЕ ГОТВЕТЕ ДОКАТО ОРИЗЪТ ПОЕМЕ И ТОВА КОЛИЧЕСТВО. ПО ПРОДЪЛЖЕТЕ С ДОБАВЯНЕТО НА МАЛКИ ЧАСТИ БУЛЪОН ИЛИ ВОДА. СЪС СИГУРНОСТ ЩЕ ДОБАВИТЕ ТРИ ЧАШИ, ВЪЗМОЖНО Е И ЧЕТИРИ. АКО ИЗПОЛЗВАТЕ ВОДА, ДОБАВЕТЕ СОЛТА. ГОТВЕТЕ ДОКАТО ОРИЗЪТ Е ГОТОВ. ОПИТВАЙТЕ- ОРИЗОВИТЕ ЗРЪНЦА ТРЯБВА ДА СА НАБЪБНАЛИ, ДОБРЕ ОФОРМЕНИ (НЕ РАЗВАРЕНИ) , ЛЕКО ТВЪРДИ. ЯСТИЕТО ТРЯБВА ДА ИМА СОС. ИМАЙТЕ ПРЕДВИД, ЧЕ АКО ОСТАВИТЕ В ТЕНДЖЕРАТА СЛЕД ГОТОВНОСТ И ЗА ВРЕМЕТО, КОЕТО ПРЕСТОЯВА В ЧИНИЯТА ОРИЗЪТ ПОЕМА ОТ СОСА/БУЛЪОНА. ЗАТОВА Е ДОБРЕ ДА ИМА ИДЕЯ ПОВЕЧЕ СОС ЗА ПО-КРЕМООБРАЗЕН И СОЧЕН ВКУС И ДА ПОДНЕСЕТЕ ВЕДНАГА.

8. НАКРАЯ ДОБАВЕТЕ СИТНО НАРЯЗАНИЯ БОСИЛЕК, ЧЕРЕН ПИПЕР. РАЗБЪРКАЙТЕ.

9. РАЗПРЕДЕЛЕТЕ В ЧИНИИТЕ, СЛОЖЕТЕ ОТ ЗАДЕЛЕНИТЕ КЛОНКИ ЧЕРИ ДОМАТИ, БОСИЛЕКОВО

ЛИСТО, КЕДРОВИ ЯДКИ И ПАРМЕЗАН ИСТИНСКИ ИЛИ ЯДКОВИЯ-ВЕГАН ЗАМЕСТИТЕЛ ■



ПРИГОТВЯНЕ: 30 МИН  
ГОТВЕНЕ: 60 МИН  
ОБЩО: 90 МИН

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ: 500 ККАЛ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1/2 ЧАША НЕОСОЛЕНО МАСЛО, НА СТАЙНА ТЕМПЕРАТУРА

1/2 ЧАША ЗАХАР

1/2 ЧАША КАФЯВА ЗАХАР

1 ГОЛЯМО ЯЙЦЕ

1 ЧАЕНА ЛЪЖИЧКА ВАНИЛИЯ

1 И 1/2 ЧАШИ БРАШНО

1 ЧАЕНА ЛЪЖИЧКА СОДА ЗА ХЛЯБ

1/4 ЧАЕНА ЛЪЖИЧКА СОЛ

1/3 ЧАША КАКАО НА ПРАХ

ЧЕРВЕНА СЛАДКАРСКА БОЯ

1/2 ЧАША БЯЛ ШОКОЛАД, НАЧУПЕН НА ДРЕБНИ ПАРЧЕНЦА (ИЛИ ШОКОЛАДОВ ЧИПС)

ЗАГРЕЙТЕ ФУРНАТА ДО 180 ГРАДУСА. ЗАСТЕЛЕТЕ ГОЛЯМА ПРАВОЪГЪЛНА ТАВА С ХАРТИЯ ЗА ПЕЧЕНЕ.

В КУПА РАЗБИЙТЕ МАСЛОТО И ДВАТА ВИДА ЗАХАР С МИКСЕР НА ВИСОКА СТЕПЕН ДО ПОЛУЧАВАНЕ НА ГЛАДЪК КРЕМ. ДОБАВЕТЕ СЛАДКАРСКИЯ ОЦВЕТИТЕЛ - ТОЛКОВА, ЧЕ ДА ПОСТИГНЕТЕ ЖЕЛАНИЯ ЦВЯТ.

НАМАЛЕТЕ СКОРОСТТА НА МИКСЕРА И ДОБАВЕТЕ ЯЙЦЕТО И ВАНИЛИЯТА. РАЗБИЙТЕ ДОБРЕ.

НАМАЛЕТЕ МИКСЕРА НА НИСКА СТЕПЕН И ДОБАВЕТЕ БРАШНОТО, СОДАТА, СОЛТА И КАКАОТО, РАЗБИЙТЕ ДОБРЕ. АКО Е НЕОБХОДИМО, ДОБАВЕТЕ ОЩЕ ОЦВЕТИТЕЛ, ТЪЙ КАТО КАКАОТО НА ПРАХ МОЖЕ ДА

ПРОМЕНИ ЗНАЧИТЕЛНО ЦВЕТА.

ИЗСИПЕТЕ В СМЕСТА ПАРЧЕНЦАТА ШОКОЛАД И ВНИМАТЕЛНО РАЗБЪРКАЙТЕ С ГУМЕНА ШПАТУЛА, ЗА ДА СЕ СМЕСЯТ.

С ПОМОЩТА НА СУПЕНА ЛЪЖИЦА ЗАГРЕБВАЙТЕ ОТ ТЕСТОТО И НАРЕЖДАЙТЕ В ТАВИЧКАТА. ЛЕКО ИЗРАВНЯВАЙТЕ С ПРЪСТИ ИЛИ С ГЪРБА НА ЛЪЖИЦАТА ВЪРХА НА ВСЯКА БИСКВИТА, АКО Е НЕОБХОДИМО.

ПЕЧЕТЕ 10-12 МИН.

