

Рыженькие лисички

Настоящий аромат осени: грибы в сливочном соусе с яйцом пашот и хрустящим салом

Сходите на рынок, вы найдёте там грибы, которые ещё никогда не видели – попробуйте их! В продаже есть много очень вкусных грибов. Идеальный вариант в моём понимании – это ассорти различных сортов. Каждый имеет



свой аромат, и их смешение – великолепный взрыв вкусов.

Сало следует жарить на маленьком огне, так жир сможет расплавиться, и оно станет хрустящим. Если же его поджарить на большом огне, оно несомненно красиво зарумянится, но через несколь-



Великолепный аромат достигается путём смешивания различных сортов грибов

Фото: П. Лосано

вино, и уварить соус. Затем следует добавить сливки и довести соус до кипения. После чего необходимо посолить, поперчить по вкусу и взбить всё до однородности. Тогда можно добавить грибы и ещё раз довести до кипения.

Яйцо-пашот: Довести до кипения воду и уксус, создать с помощью ложки воронку, влить в неё яйца, уменьшить огонь и оставить яйца вариться в течение пяти минут, а затем обдать их холодной водой. Посолить, поперчить и сразу же подавать.

Ломти сала:

Поместить их на холодную сковороду с тефлоновым покрытием и медленно нагреть её, когда одна сторона зарумянится, перевернуть и обжарить вторую сторону.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы *Tristan* в Пуэрто-Портальс.

ко минут снова помягчает.

Ингредиенты (на 4 порции):
4 яйца
600 г маленьких лисичек

1 ст. ложка мелко порезанной петрушки
4 ст. ложка вермута Noilly Prat
¼ л белого вина
¼ л сливок

100 г сливочного масла
8 тонких ломтей брюшного сала

Приготовление:

Растопить масло на ско-

вороде. Добавить почищенные грибы и тушить на маленьком огне около четырёх минут, затем выбрать лисички. Влить на сковороду вермут и белое

Rony B.
pianist keyboarder musical director

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ
ДЛЯ ВАЖНОГО ПЕРСОНАЛА
И ДЛЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ СОБЫТИЙ
от 3 до 12 артистов и DJ



ЦЕРЕМОНИИ... ФУРШЕТЫ... УЖИНЫ... ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ПРОГРАММА... ШОУ...



www.mallorca-partyband.com