



БОБОТИ

Надоели традиционные новогодние блюда?
Каждый год одно и тоже?

Очень рекомендую обратить внимание на
традиционные праздничные блюда разных стран!

Вот, например, в Аргентине в новогоднюю ночь
гостей балуют жареным павлином! В Китае всей
семьей делают пельмени, и в некоторые из них
кладут монетку – кому попадет пельмень с
монеткой, тому прибыль обеспечена... или, как
минимум поход к стоматологу!

В некоторых южных штатах Америки готовят
блюдо из бобовых, с добавлением листьев
капусты и кукурузного хлеба – звучит не очень
аппетитно и празднично, зато бобовые, капуста и
кукуруза символизируют монеты, бумажные
деньги и золото!

В Европейских странах преобладают привычные
нам запеченные индюшки, курочки и мясные
рулеты...

А вот я рекомендую обратить внимание
экзотичное, но вполне доступное блюдо родом из

Южной Африки!

Понадобится:

Индюшати́на – 1 килограмм

Молока -125 миллилитров

Яйца – 3 штуки

Репчатый лук – 2 головки

Апельсин – 1 штука

Лимон – 1 штука

Перец чили – 1 штука

Изюм – 75 граммов

Карри – 1 столовая ложка

Лавровый лист – 3 штука

Миндаль – 1 столовая ложка

Сухари панировочные – 3 столовые ложки

Подсолнечное масло – 2 столовые ложки

Сахар – 1 чайная ложка

Любое варенье – 2 столовые ложки

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Из индюшатины сделай фарш.

Лук мелко нарежь и обжарь на подсолнечном масле до золотистого цвета.

К луку добавь карри и перец чили.

К луку и специям добавь фарш, посоли, поперчи и обжарь его до полуготовности.

Посыпь фарш сухарями, добавь сахар, изюм и варенье.
Продолжай обжаривать еще 2-3 минуты.

Форму для запекания смажь маслом, на дно выложи лавровые листики, дольки апельсина и дольки лимона (половину).

Сверху выложи фарш.

Запеки полчаса в заранее разогретой до 180 градусов духовке.

Яйца смешай с молоком и по истечению 30 минут полей этой смесью фарш и посыпь миндалем. Выложи сверху оставшиеся дольки лимона и апельсина.

Запекай еще 10 минут.

Как гарнир можешь подать белый рис.

Флористика, посуда, текстиль и приборы - [Family Decor](#)

Одежда Multibrand Boutique [SOPHENE](#)