БОБОТИ

Надоели традиционные новогодние блюда? Каждый год одно и тоже?

Очень рекомендую обратить внимание на традиционные праздничные блюда разный стран!

Вот, например, в Аргентине в новогоднюю ночь гостей балуют жаренным павлином! В Китае всей семьей делают пельмени, и в некоторые из них кладут монетку – кому попадется 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:

Индющатина – 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 масло 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