

СОЛЕННЫЕ МАФФИНЫ



4 порции



25 минут



15–20 минут

Маффины с оливками и плавленым сыром

Замените козий сыр плавленым, а брокколи — зелеными оливками без косточек.

Маффины с ветчиной, сыром фета и зеленым горошком

Замените козий сыр фетой, вместе брокколи возьмите 150 г зеленого горошка, добавьте ветчину, нарезанную мелкими кубиками.

(P) Включите духовку разогреваться до 180 °С.

(P) Отрежьте соцветия брокколи от стебля, бросьте их на 5 минут в кипящую воду, затем выньте и остудите холодной водой.

(P) Козий сыр нарежьте мелкими кубиками.

- (D) Разбей яйца в глубокую миску и взбей (хорошо перемешай) их венчиком или вилкой до однородной массы (без образования пены).
- (D) Влей в яичную смесь оливковое масло и молоко, тщательно перемешай.
- (D) Просей муку с разрыхлителем, медленно всыпь сухую смесь в миску с яичной смесью, снова перемешай.
- (D) Добавь в получившееся тесто брокколи и кусочки сыра, посоли.
- (D+P) Разлейте тесто по формочкам.

(P) Поставьте формочки в разогретую духовку на 15–20 минут. Чтобы проверить готовность, проткните маффины кончиком ножа — он должен остаться сухим.

Ингредиенты



Инструменты

Венчик
Формочки
Сито



ПИЦЦА «МАРГАРИТА»



4 порции



25 минут + 1-часовой перерыв



15 минут

Пицца «Регина»

Вместо помидоров и базилика используйте грибы, обжаренные на сковороде в течение двух минут. Добавьте нарезанную квадратиками тонкую ветчину. У вас получится пицца рейн, по-итальянски — «Регина».

ИЗ ИСТОРИИ ПИЦЦЫ

Пиццу «Маргарита» придумал в 1889 году неаполитанский повар, пригласивший ее к визиту королевы Маргариты Савойской. Он выбрал для начинки помидоры, моцареллу и базилик, так как их цвета соответствуют цветам итальянского флага. Королева оценила вкусное изобретение, и повар назвал пиццу в ее честь.

Тесто

- (Д) Раствори дрожжи в теплой воде.
- (Д) Высыпь муку в глубокую тарелку, добавь по щепотке соли и сахара, влей разведенные дрожжи и оливковое масло.
- (Д) Все перемешай и вымеси тесто в шар.
- (Д) Посыпь тесто мукой, накрой влажной тряпочкой и оставь минимум на 1 час, пока оно не поднимется.
- (Д+Р) Раскатайте тесто скалкой в большую тонкую лепешку.

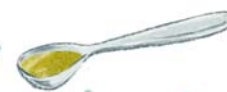
Начинка

- (Р) Разогрейте духовку до 230 °С.
- (Р) Очищенный лук нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на сковороде в оливковом масле.
- (Р) Сделайте крестоподобный надрез на помидорах, положите на сито и обдайте их кипятком. Снимите с помидоров кожицу и нарежьте мякоть кубиками.
- (Р) Добавьте на сковороду к луку помидоры, томатную пасту и щепотку соли, обжаривайте всё 15 минут.
- (Р) Нарежьте сыр кубиками.
- (Д) Равномерно распредели овощную смесь по тесту, сверху разложи кусочки моцареллы.
- (Р) Поставьте пиццу в духовку на 15 минут.
- (Д) Положи на готовую пиццу листики базилика.

Ингредиенты

Для теста*

300 г
муки



3 ст. л.
оливкового
масла

1 пакетик
сухих
дрожжей



Щепотка
соли

Сахар



100 мл
теплой
воды

Для начинки



6 помидоров

140 г
томатной
пасты



1 луковица

150–200 г
моцареллы



Листики
базилика



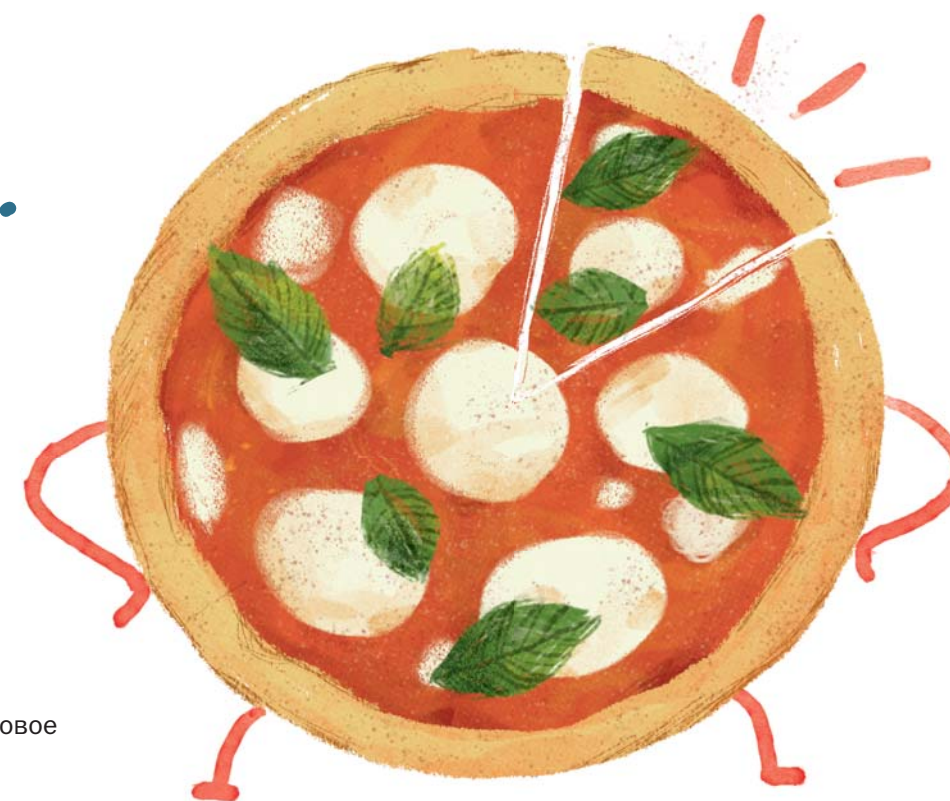
1 ст. л.
оливкового
масла



Соль

Инструменты

скалка



* Если нужно сэкономить время, можете купить готовое тесто для пиццы.