

Рецепт нацыянальнай кухні

Бацвінне з чырвонай рыбай

у адаптацыі шэф-кухара Алены Мікульчык

Інгрэдыенты:

- 3 л вады
- вялікі пучок бурачніку разам з маладым бураком
- вялікі пучок шчаўя
- 1 ст. л яблычнага воцату
- молаты чорны перац
- соль – на смак
- зеляніна кропу або пятрушкі – на смак
- колаты лёд

Дадаткова на кожную порцыю:

- 250 г стэйка з сёмгі або стронгі
- сок паловы цытрыны, чорны молаты перац, соль

Спосаб прыгатавання:

1. Малады бурак ачышчаем ад сцёблаў, чысцім, наразаем саломкай і апускаем у кіпячую ваду. Каб захаваць пад час варкі прыгожы чырвоны колер, дадаём яблычны воцат.
2. Бурачнік (сцёблы і лісты) і шчаўе мыем і наразаем асобна адно ад аднаго невялікімі кавалачкамі.
3. Калі бурак будзе практычна гатовы, апускаем у павольна кіпячы булён падрыхтаваны бурачнік і толькі праз 5 хвілін шчаўе.
4. Солім і варым яшчэ 3-5 хвілін. Даем астыць.
5. Сёмгу або стронгу марынуем у цытрынавым соку, перчым і солім. Запякаем у духоўцы 20-25 хвілін пры тэмпературы 180 градусаў, выклаўшы на пергамент.
6. Падаюць бацвінне халодным, упрыгожаным зелянінай, з выкладзенымі на асобных талерках кавалкам рыбы і колатым ільдом. У працэсе ежы лёд дадаём невялікімі порцыямі ў талерку з бацвіннем.

Рецепт национальной кухни

Ботвинья с красной рыбой

в адаптации шеф-повара Елены Микульчик

Ингредиенты:

- 3 л воды
- большой пучок ботвы вместе с молодой свеклой
- большой пучок щавеля
- 1 ст. л яблочного уксуса
- молотый чёрный перец
- соль - по вкусу
- зелень укропа или петрушки – по вкусу
- колотый лед

Дополнительно на каждую порцию:

- 250 г стейка из семги или форели
- сок половины лимона, черный молотый перец, соль

Способ приготовления:

1. Молодую свеклу отделяем от стеблей, чистим, нарезаем соломкой и опускаем в кипящую воду. Чтобы сохранить во время варки красивый красный цвет, добавляем яблочный уксус.
2. Свекольную ботву (стебли и листья) и щавель моем и нарезаем отдельно друг от друга небольшими кусочками.
3. Когда свекла будет практически готова, опускаем в медленно кипящий бульон подготовленную ботву и только спустя 5 минут щавель.
4. Солим и варим ещё 3-5 минут. Даем остыть.
5. Семгу или форель маринуем в лимонном соке, перчим и солим. Запекаем в духовке 20-25 минут при температуре 180 градусов, выложив на пергамент.
6. Подают ботвинью холодной, украсив зеленью, с выложенными на отдельных тарелках куском рыбы и колотым льдом. В процессе еды лёд небольшими порциями добавляем в тарелку с ботвиньей.