

Логотип

[Products](#)

[О нас](#)

[Авторизация](#)

ГОТОВИМ ИЗ
ТОГО ЧТО
ЕСТЬ ПОД
РУКОЙ.
[ВЕТА]



Рецепты блюд из того, что есть под рукой.

*Рецепт лосося с имбирём и лимоном.

*Рецепт лангустинов на гриле с имбирно-чесночным соусом.

*Рецепт Пиццы «Людовик XIII».

*Рецепт Дубайского Шоколада.

*Рецепт Королевского краба, запечёного под пармезаном.

*Рецепт “Праздник королевского краба”.



Рецепт лосося с имбирём и лимоном.

Ингредиенты:

- лосось — 500 г;
- имбирь (натёртый) — 1 ст. л.;
- сок лимонный — 2 ст. л.;
- соевый соус — 2 ст. л.;
- чеснок (измельчённый) — 2 зуб.;
- масло растительное (можно кунжутное) — 2 ст. л.;
- перец красный жгучий (хлопья) — 1 ч. л..

Приготовление:

Приготовить маринад: смешать имбирь, соевый соус, сок лимона, чеснок, растительное масло, красный перец.
Нарезать лосось порционными кусками.
Замариновать рыбу в маринаде на час, время от времени переворачивать кусочки, чтобы она вся пропиталась маринадом.

Переложить рыбу в форму для запекания, залить маринадом и запекать в разогретой до 180 градусов духовке 10–15 минут.
Рыбу украсить лимоном, полить образовавшимся соком.

Отзывы



Рецепт лангустинов на гриле с имбирно-чесночным соусом.

Ингредиенты:

- на 0,5 кг лангустинов — сок 1/2 лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки соевого соуса, 2 зубчика чеснока, небольшой корень имбиря, соль и острый перец по вкусу.

Приготовление:

Чеснок почистить и раздавить в миску, имбирь натереть на тёрке.

Добавить соевый соус, растительное масло, выдавить сок из половины лимона. Немного посолить, добавить острый перец и хорошо размешать.

Положить лангустинов в маринад, обвалить их со всех сторон и оставить на час в прохладном месте. Несколько раз за это время перемешивать лангустинов с маринадом.

Обжарить лангустинов с каждой стороны по 3 минуты.

Готовых лангустинов подавать как закуску к пиву или как самостоятельное блюдо с каким-нибудь острым соусом и нарезанным оставшимся лимоном.



Отзывы

Авторизация

ВОЙТИ

ЗАРЕГЕСТРИРОВАТЬСЯ

Отзывы

Пример отзыва

Второй пример отзыва

Авторизация

Введите почту.

Введите пароль

Восстановление пароля

Введите почту и ожидайте сообщение для подтверждения

Спасибо, что скачали это приложение.

Начать