

Кухня от Източното Средиземноморие

СИЛВЕНА РОУ

Ориент
експрес



enthusiast

„Рецептите на Роу са колкото красиви на вид,
толкова и изкушаващи на вкус.“ *Дейли Мейл*

Ориент експрес

Силвена Роу

Превод от английски Мария Попова

Фотографии Джонатан Лъвкин

enthusiast

София, 2013

Съдържание

Въведение 5

Бележка от шеф-готвача 7

Смарагдови подправки & златен прах

Заатар и шафран

9

Огън & кадифе

Чили и кимион

45

Пурпурни цитруси & летен бриз

Сумак и свежи подправки

86

Сладък евкалипт & течно злато

Кардамон и мед

135

Екзотичен парфюм & деликатни аромати

Канела и цветя

159

Основни добавки и смеси от подправки 177

Източносредиземноморският килер 190

Благодарности 191



Рульца с пълнка от агнешка мусака

2 големи патладжана
6 с.л. зехтин за намазване

За пълнежа

1 малка глава лук, ситно нарязана
1 с.л. зехтин
400 г смяно агнешко
2 големи домата, ситно нарязани
1 ч.л. смян кимион
½ ч.л. червен пипер
½ ч.л. не много люто чили на прах
½ ч.л. риган
малка връзка пресен магданоз, само листата, ситно нарязани
2 малки домата, нарязани на тънки филийки
50 г настъргано сирене пармезан

За сервиране

300 г гъсто кисело мляко или сюзме (вж. указанията на стр. 190)
1 ч.л. семена от черен кимион

Приготвяне на патладжаните

Загрейте фурната с вентилатор до 180°C (газова фурна на 6).

Нарежете патладжаните на тънки филийки по дължина, около 0,5 см на дебелина. Трябва да получите 8–10 филийки. Подредете филийките върху тава и ги намажете обилно със зехтин. Сложете във фурната и печете 10 минути, докато станат меки и златисти. Извадете от фурната и оставете да се охладят.

Приготвяне на пълнежа

В голям тиган за пържене сотирайте лука в зехтин за 2 минути, докато омекне. Добавете агнешкото и пържете още 4–5 минути, като бъркате, докато стане кафяво от всички страни. Добавете доматиите, кимиона, червения пипер, чилито и ригана и подправете на вкус. Оставете да къкри за 10 минути, докато по-голямата част от течността се изпари и сместа се сгъсти. Отстранете от котлона, добавете магданоза и оставете да изстине.

Приготвяне на рулцата

Загрейте грила до средна към висока температура.

Вземете филийка от изстиналия патладжан, поставете една лъжица от пълнежа в единия край и внимателно навийте. Подредете рулцата върху тавичка за печене. Поставете една или половин филийка домати отгоре, в зависимост от големината им, и поръсете с пармезан. Печете около 2 минути, докато сиренето стане златисто.

За сервиране

Сложете киселото мляко или сюзмето в купа и поръсете със семената от черен кимион. Сервирайте с рулцата, докато са горещи.

За 8 порции



Бюрек с диви листни зеленчуци и сирене

За тази рецепта можете да ползвате спанак или друг сезонен листен зеленчук.

200 г пресен див кресон
300 г прясна дива рукола
2 с.л. зехтин
200 г сирене, натрошено
½ ч.л. чуқан черен пипер
½ ч.л. червен пипер
2 яйца
250 мл прясно мляко
6 с.л. разтопено масло
20 кори за баница
2 с.л. семена от черен кимион

Загрейте фурната с вентилатор до 200°C (газова фурна на 7).

В тиган със зехтина сотирайте кресона и руколата за 2 минути на средновисока температура, докато леко омекнат. Оставете да изстинат достатъчно, за да можете да изстискате излишната течност. Сложете ги в голяма купа и смесете със сиренето, черния и червения пипер.

В отделна купа разбийте яйцата, после с разбъркване добавете млякото и разтопеното масло.

Намазнете леко тава с размер 25 × 30 см и разстелете първата кора. Намажете обилно с яйчената смес и сложете отгоре още една кора. Повторете, докато сложите 10 кори.

Изсипете сместа със сиренето и покрийте с останалите 10 кори, като мажете с яйчената смес всяка кора. Изсипете останалата яйчена смес върху последната кора и поръсете със семената от черен кимион.

Печете във фурна в продължение на 30–35 минути до златистокафяво. Извадете и оставете да изстине, преди да нарежете на квадратчета.

За 8 парчета



Шоколадов мус с лавандула и шамфъстък

250 г качествен шоколад
(70% какао), нарязан
5 жълтъка
100 г шамфъстък, ситно смлян
400 мл бита сметана
¼ ч.л. есенция лавандула
50 г шамфъстък, печен, нарязан
на едро
За сервиране
50 г шамфъстък, натрошен

4 часа предварително

В съд с двойно дъно или в устойчива на високи температури купа, поставена в тенджерата с вряща вода, бавно разтопете шоколада. След като се разтопи напълно, изчакайте да изстине малко и добавете жълтъците, като не спирате да разбърквате. Сипете смления шамфъстък. На този етап шоколадът изглежда като пресечен. Не се притеснявайте, щом прибавите сметаната, той отново ще стане копринено гладък.

В отделна купа разбийте сметаната, докато стане пухкава. Добавете лавандуловата есенция. След това внимателно изсипете лавандуловата сметана в шоколадовата смес.

Сипете с лъжица в малки стъклени чаши и поръсете с печения шамфъстък. Оставете в хладилника за 30 минути. Ако ще сервирате на другия ден, оставете муса поне един час преди това на стайна температура.

За сервиране

Сервирайте студен, поръсен с шамфъстък.

За 8 порции

Silvena Rowe
Orient Express

Copyright © Silvena Rowe, 2011
Photographs © Jonathan Lovekin
Cover design © Emma Grey

Силвена Роу
Ориент експрес

© Мария Попова, преводач, 2013
© Ема Грей, художник на корицата, 2013
© Джонатан Лъвкин, фотограф, 2013
© „Алто комюникейшънс енд пбблишинг“ ООД, 2013
Enthusiast – запазена марка на
„Алто комюникейшънс енд пбблишинг“
ISBN 978-619-164-088-1

Силвена Роу
ОРИЕНТ ЕКСПРЕС

Превод *Мария Попова*
Редактор *Мария Чунчева*
Коректор *Снежана Бошнакова*
Дизайнер на корицата *Ема Грей*
Фотограф *Джонатан Лъвкин*
Консултант *Владимир Стамов*
Предпечат *Огнян Илиев*

Английска. Първо издание. Формат 60×84/8
Печатни коли 24

ISBN 978-619-164-088-1

Издава **enthusiast**

София, ул. „Кракра“ №20
тел. 02/ 943 87 16
факс: 02/ 943 87 18
e-mail: office@enthusiast.bg

Книгите на „Ентусиаст“ може да закупите с отстъпка
от www.bookstore.enthusiast.bg



Печат *Полиграфически комбинат „Димитър Благоев“*



www.enthusiast.bg



9 786191 640881

Цена 30 лв.