

Привет от будущего шефа: Светлана ПРИЯВКО

«Вечерний Могилев» продолжает знакомить со студентами (уже выпускниками) Могилевского университета продовольствия, которые в будущем, надеемся, составят цвет и гордость ресторанного бизнеса страны и станут нашей национальной кулинарной гордостью. Ну а пока свои рецепты интересных, оригинальных блюд они представляют на суд читателей газеты. Итак, сегодняшняя гостья рубрики — **Светлана ПРИЯВКО**.

Куриные крылышки в соусе

Ингредиенты: куриные крылышки — 10 шт., оливковое масло — 2 ст.л., соевый соус — 1/2 ст.л., специи для курицы — по вкусу, соль — по вкусу, сметана — 2 ст.л., кетчуп — 1 ст.л., чеснок — 2 зубчика; **для гарнира:** картофель — 4 шт., баклажаны — 2 шт., болгарский перец — 2 шт., помидоры черри — 5 шт.



Куриные крылышки по суставам разделить на три части. Понадобятся только две, а кисть крыла — нет. Взять часть крыла, которая была ближе к туловищу. С узкой стороны подрезать сухожилие, опустить мясо до косточки, вывернуть мясо так, чтобы кожа оказалась внутри и получился шарик. То же самое проделать со второй частью крыла. Так как в этой части две косточки, их нужно разрезать, отделив друг от друга, меньшую кость выломать, а мясо вывернуть. Так получится 20 куриных «ножек». Для соуса: соединить оливковое масло, соевый соус, соль и специи. Выложить «ножки» на форму и залить соусом. Отправить в разогретую до 190°C духовку на 20 минут. После достать, смазать смесью сметаны (майонеза) с томатами (кетчупом) и чесноком. Отправить обратно еще на 10-15 минут. Для гарнира обжарить картофель с овощами.

Фриттата с вешенками

Ингредиенты: грибы вешенки — 150 г, помидоры — 25 г (примерно 1/4 среднего помидора), яйцо куриное — 40 г (или 1 шт.), мука пшеничная — 20 г, молоко — 20 мл, чеснок — 7,6 г (примерно 2 небольших зубчика), масло оливковое — 10 г, сыр твердый — 40 г, тимьян — 5 г, вино белое сухое — 5 мл.

Помидоры бланшировать, снять кожуру, натереть на терке. Грибы мелко нарезать. Выложить все в сковороду с оливковым маслом, добавить соль, перец, чеснок и тимьян. Тушить на медленном огне, пока не испарится лишняя жидкость. Яйца взбить с молоком, вином и мукой. Форму для запекания смазать маслом, выложить первым слоем помидоры с грибами. Вторым — тертый сыр. Залить взбитой яичной массой. Украсить долькой помидора сверху. Запекать в духовке, разогретой до 200°C, 15-20 минут.



21 год. В Могилев приехала учиться из города Чашники, что в Витебской области. Света выросла в семье, где всегда вкусно готовили. Занимается этим, конечно, мама, но Светлана всегда готова прийти на помощь. И если мама готовит, в основном, традиционные блюда, то Света любит экспериментировать. Находит интересные рецепты, добавляет в них еще что-то свое — и вперед! Иногда результат получается просто шикарным, иногда — не очень. Но домашние поддерживают в любом случае, что, конечно же, окрыляет и дает стимул развиваться дальше.

Вообще, Светлана активный и разносторонний человек. Среди ее интересов и баскетбол, и визаж. На будущее, конечно, не загадывает, но хотела бы работать по профессии.

Татьяна АРХИПОВА