

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

1 цыпленок (350-500 г)

3-4 зубчика чеснока

1 ст. л. домашней сметаны

молотый черный перец

соль

Разрезать птицу вдоль грудки и развернуть, посолить и поперчить со всех сторон.

Дать постоять в течение 10-15 мин.

Смазать цыпленка со всех сторон домашней сметаной, жарить на растительном раскаленном масле сначала со стороны кожи, затем перевернуть. Добавить на сковороду 3-4 зубчика чеснока, положить под крышку и довести до полной готовности.



От вкусных и полезных блюд на столе нас отделяет только собственное неумение их приготовить. Можно выучить рецепты, купить продукты, скрупулезно все порезать и зажарить, но, если в это не будет вложена частичка души, все пропадет напрасно.

Что можно, наверное, сделать — это воспитать в человеке любовь к еде. Показать ему, как это на самом деле красиво и интересно. Ведь кулинарии мы, вольно или невольно, учимся всю свою жизнь, потому что она окружает нас с самого детства, уйти от этого невозможно. Если всмотреться в себя, каждый обязательно найдет какое-нибудь замечательное воспоминание, связанное со вкусом шоколадки во рту, или с бабушкиной румяной котлетой, или хоть с манной кашей, прилипшей к школьному потолку... Это и есть первые азы кулинарной науки.

И если моя книжка немного поможет вам — подскажет какой-то рецепт, подаст новую идею, да просто вызовет желание вкусно поесть, — я буду счастлив.

Ваш
АНТОН ТАБАКОВ

ISBN 5-18-000499-3



9 785180 004994 >