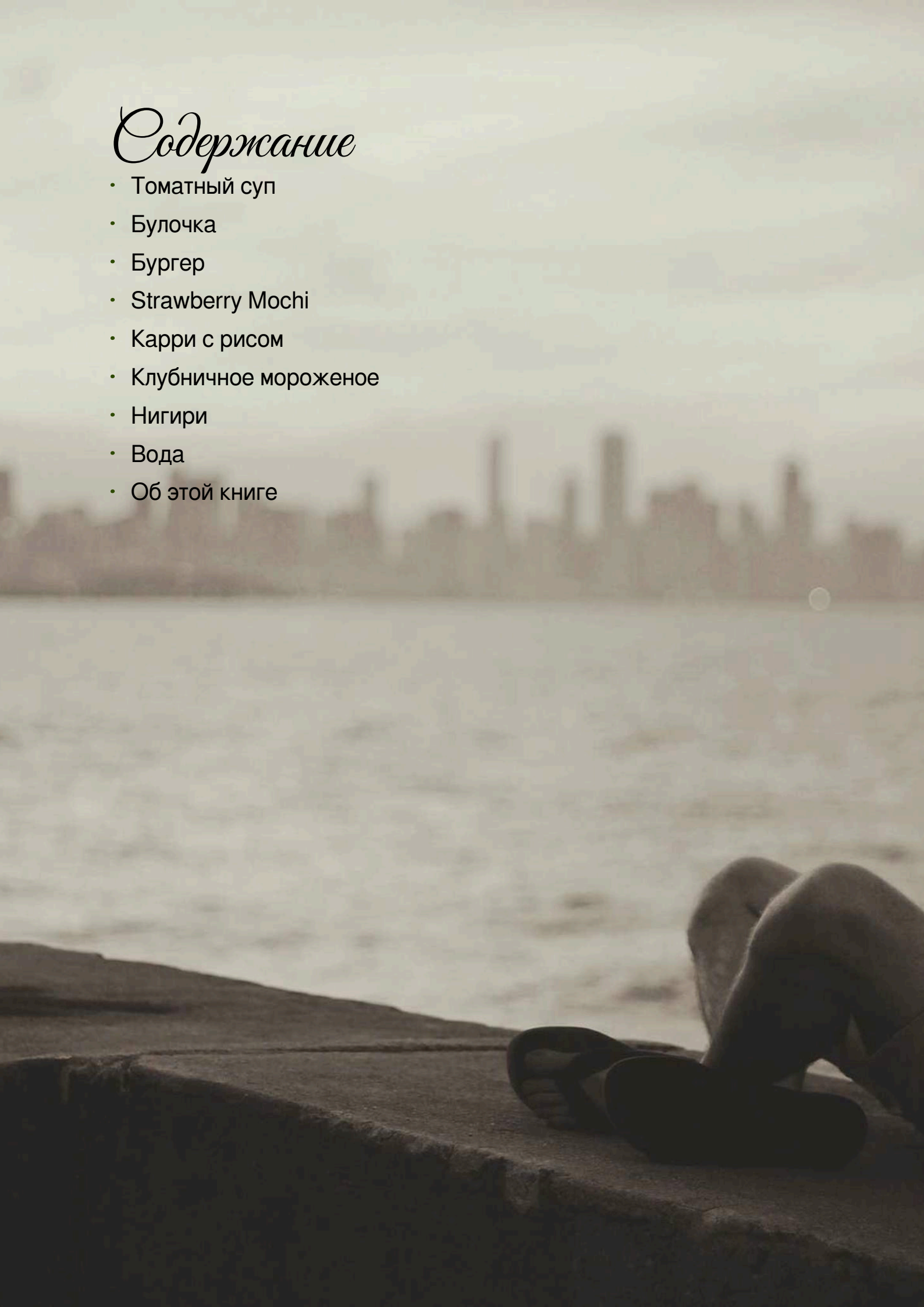


*Рецепты для тех,
кто в спешке*



Содержание

- Томатный суп
- Булочка
- Бургер
- Strawberry Mochi
- Карри с рисом
- Клубничное мороженое
- Нигири
- Вода
- Об этой книге



Томатный суп

Нежный крем-суп из отборных помидоров.

- лук
- помидор

Firstly, take your fresh tomato and puree it in a light blue stainless-steel blender until it resembles a fine paste. Transfer said paste into a large cauldron of your choosing and add a fresh whole leek and season to taste. Let this simmer until the consistency homogenizes and the colour seems appetizing. Serve this mixture on a plate and enjoy!



Булочка

Самое сытное блюдо из всех. Лучше всего заходит с томатным супом.

• мешок муки

Начните с приготовления теста из муки на комбайне. Не беспокойтесь за мешок, он будет превращён в малозаметные кусочки. Когда тесто достигнет нормальной консистенции, выньте его из комбайна и поместите в духовку. Начните запекание. Когда булочка будет готова, выньте противень, подождите, пока она охладится, затем нарежьте её на разделочной доске.



Бургер

Блюдо со здоровыми овощами, идеальным стейком и ломтиком хлеба.

- салат
- помидор
- кусочек сыра
- сырой стейк
- булочка

Нарежьте стейк на разделочной доске, чтобы сделать красивую круглую котлету для бургера. Поместите котлету в сковороду и жарьте её на среднем огне две минуты. В это время на разделочной доске можно нарезать овощи на ломтики. Там же разрежьте булочку на две половины. Когда котлета будет готова, объедините ее с овощами и булочками на тарелке. Готово!

Бургер можно приготовить в нескольких вариантах, например, без сыра или вегетарианский бургер.

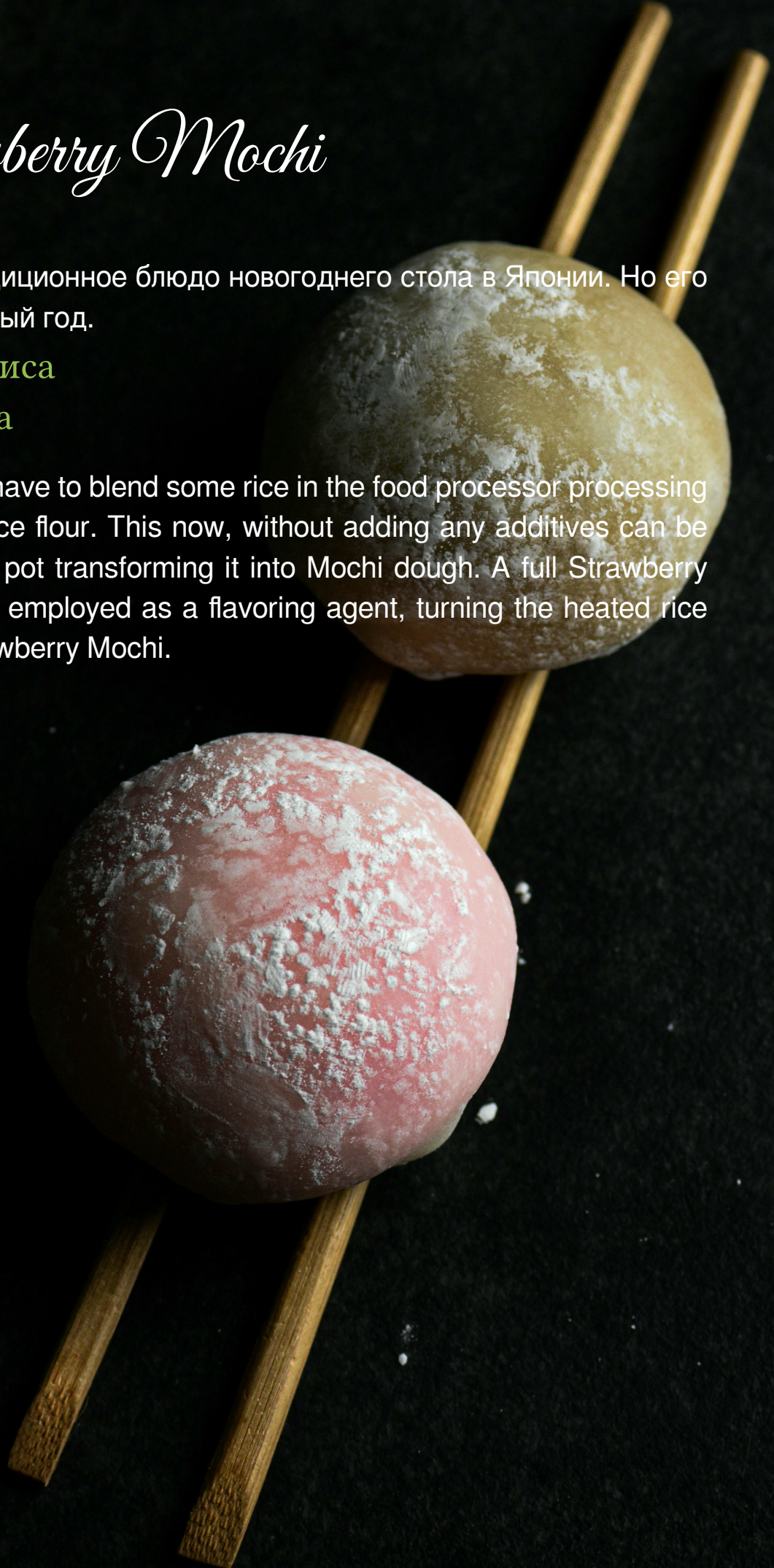


Strawberry Mochi

Моти — традиционное блюдо новогоднего стола в Японии. Но его кушают круглый год.

- мешок риса
- клубника

Firstly, you'll have to blend some rice in the food processor processing it into fresh rice flour. This now, without adding any additives can be steamed in a pot transforming it into Mochi dough. A full Strawberry could now be employed as a flavoring agent, turning the heated rice flour into Strawberry Mochi.



Карри с рисом

Аппетитное экзотическое блюдо, которое согреет в холодный день и придаст сил.

• кокос

• помидор

• лук

• мешок риса

Сперва извлеките молоко из кокоса. Наиболее эффективный способ – раздробить его целиком на кухонном комбайне. Не обращайте внимания на куски скорлупы в получившемся месиве! Как только каша станет однородной, добавьте в кастрюлю помидор и лук. Резать их не нужно, скоро они сами примут состояние содержимого кастрюли. Теперь хватит тратить время на соус, его просто нужно использовать для основного ингредиента – риса. Высыпьте его в кастрюлю. Вода не требуется, т.к. мы используем специальный самоувлажняющийся сорт риса! Как только он сварится, добавьте в него соус. Готово!

Клубничное мороженое

Прохладительная закуска с клубникой, которая так необходима в жаркий день.

- клубника
- кокос

This iconic dish is prepared by pureeing a full strawberry, including greens, and a coconut, including its outer wooden shell, in the food processor. Afterward, it should be placed into a freezer, making use of its wireless processing abilities. The resulting mass is typically served in a sphere shape on a plate.



Нигири

This traditional 1820s Japanese sushi is a harmonic combination of both hand-formed rice and fish.

- цельная рыба
- мешок риса

Rice, without washing or adding water beforehand, is put in a pan and brought to a boil, taken from the hot pot the rice is combined with a carefully cut fish.



Вода

Стакан подозрительно богатой минералами водопроводной воды.

Клубничный коктейль

Both a singular strawberry as well as a uncut complete coconut are pureed using a food processor, afterwards, to ease consumption, transferred to a glass.



Об этой книге

Книга рецептов «Hurry Curry!»

Автор изображения на фоне

Имя	Автор
Нигири	Ahtziri Lagarde (unsplash)
Клубничное мороженое	Markus Spiske (unsplash), adapted
Карри с рисом	Andy Hay (unsplash), adapted
Strawberry Mochi	blackieshoot (unsplash)
Бургер	Pablo Merchán Montes (unsplash), adapted
Томатный суп	Julia Kicova (unsplash), adapted