

ПРИВЕТ ОТ БУДУЩЕГО ШЕФА!

Живая кулинария

«Вечерка» продолжает свой проект: студенты Могилевского университета продвигают, которые в будущем, мы надеемся, составят цвет и гордость ресторанного бизнеса страны и станут нашей национальной кулинарной гордостью, уже сегодня предлагают свои рецепты интересных, оригинальных блюд. В номере газеты за среду вы сможете немного познакомиться с некоторыми из будущих шеф-поваров и попробовать приготовить блюдо по их рецептам. Удачи!

Рулет «Нежность»

от Анастасии Зинкевич

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе – 1 шт.

Соль – 0,5 ч.л.

Перец черный молотый – на кончике ножа.

Тесто слоеное – 1 пласт.

Яйцо куриное – 0,5 шт.

Кунжут – 1 ч.л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

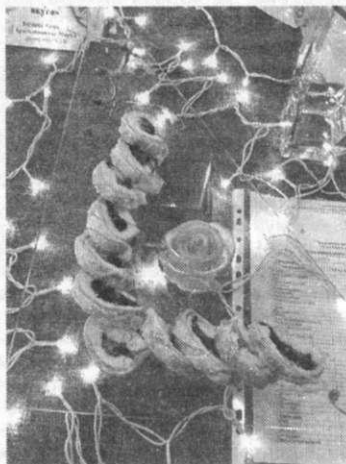
Шампиньоны (свежие) – 50 г.

Лук репчатый – 1 маленькая луковица или половина большой.

Банан – 1 шт.

Сок лимона – 1 ч.л.

Масло растительное – для жарки.



Куриное филе промыть, обсушить бумажным полотенцем и разрезать вдоль. Положить в пищевую пленку и отбить с двух сторон, посыпать солью и перцем.

Для начинки грибы очистить, промыть, нарезать кубиками. Лук очистить, помыть и мелко нарезать. В сковороде разогреть растительное масло и подрумянить лук. Добавить грибы и жарить, помешивая, 15 минут. Добавить соль и перец. Перемешать и охладить. Банан очистить и нарезать брусочками.

Филе разложить на рабочую поверхность. На него выложить грибы, бананы, сбрызнуть лимонным соком, свернуть рулетиком. Слоеное тесто слегка раскатать. Получившийся рулет завернуть в тесто, хорошо зафиксировав края. Выложить на смазанный жиром противень. Верх рулета смазать яйцом и посыпать кунжутом. Выпекать в жарочном шкафу при температуре 200°C 35-40 минут.

На фото: вот так смотрится рулет в праздничном оформлении, на стеклянном блюде.



Анастасия ЗИНКЕВИЧ

Студентка 5 курса, общепит. Приехала из города Житковичи Гомельской области. На выбор будущей профессии никто не повлиял, Настя сама решила, куда и на кого будет поступать.

— И на данный момент об этом не жалею, — говорит девушка.

Родители ее к общественному питанию отношения не имеют: мама — главный бухгалтер районного финансового отдела г. Житковичи, папа — заместитель директора по военно-патриотическому воспитанию в школе №3 этого населенного пункта.

Больше всего сегодня Анастасию (на фото) увлекает выпечка. Любимый продукт для приготовления — творог, а нелюбимый — рыба. В свободное время она старается заниматься спортом, читать книги, но на пятом курсе вуза у студента не так много времени для досуга...