|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Жаба в норке** (*Toad in the hole*) – по сути, это мясная сосиска, запеченная в пудинге.  **Ингредиенты блюда:**   * *Сосиски или колбаски – 8 шт.* * *Яйца – 3 шт.* * *Мука – 200 г* * *Молоко – 200 мл* * [*Соль*](http://kashewar.com/components/spices/98)*– 0,5 ч.л.* * *Масло растительное – 2 ст.л.*   **Рецепт приготовления:**  Растительное масло распределить по всей площади противня, выложить сосиски или колбаски и поставить в духовку. Запечь сосиски при 200 градусах 10 минут. В это время подготовить тесто. Яйца взбить, добавить молоко, соль и постепенно всыпать муку. Тесто хорошо взбить, чтобы не осталось комочков. Вылить подготовленное тесто сверху на сосиски и поставить в духовку. Выпекать [жабу в норке](http://kashewar.com/recipes/england/442) необходимо при 200 градусах 30 минут. После вынимания пудинг начнет опадать, и это нормально. |  |  | |  | | --- | | **Колканнон** (Colcannon)– ирландское картофельно-капустное пюре с зеленым луком, яйцами и твердым сыром  **Ингредиенты блюда:***Капуста – 400 г*   * *Картофель – 8 шт.* * *Лук зеленый – 1 пучок* * *Сливки – 4 ст.л.* * *Масло сливочное – 4,5 ст.л.* * *Яйца – 4 шт.* * *Сыр твердый – 100 г* * [*Перец черный молотый*](http://kashewar.com/components/spices/50)*,с*[*оль*](http://kashewar.com/components/spices/98)   **Рецепт приготовления: К**апусту мелко нашинковать, переложить в глубокую кастрюлю, залить водой и отварить до мягкого состояния. Картофель почистить, отварить, а после помять. В картофельное пюре добавить 2 столовых ложки сливочного масла, теплых сливок и щепотку мускатного ореха. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на 2 столовых ложках сливочного масла. Соединить картофельное пюре с отварной капустой, обжаренным луком, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Форму для выпекания смазать оставшимся сливочным маслом, выложить в нее смесь, хорошо разровнять и сделать 4 углубления. Форму поставить в духовку, разогретую до 200 градусов на 10 минут. По истечении времени, [колканнон](http://kashewar.com/recipes/england/351) вынуть, вбить в выемки яйца, посолить, поперчить, присыпать тертым сыром и снова поставить в духовку на 10 минут. | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  | |  | | --- | | C:\Users\Саня\Desktop\english-food.jpg | |  | | **Recipes of British Cuisine** | | **Enjoy your meals** | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Яйца по-шотландски (Scotch eggs)** – традиционное шотландское **блюдо**,  **Ингредиенты блюда:**   * *Ветчина – 500 г* * *Яйца – 8 шт.* * *Горчица – 0,5 ч.л.* * *Анчоусы – 4-5 филе* * *Мука – 100 г* * *Сухари панировочные – 150 г* * [*Перец черный*](http://kashewar.com/components/spices/49)*молотый,соль* * *Масло для фритюра*   **Рецепт приготовления:** Шесть яиц отварить в кипящей воде в течение 8 мин..Ветчину измельчить в блендере или в мясорубке, смешать с мелко нарезанными анчоусами, солью и перцем. Разделить ветчину на 6 равных частей. В отдельные миски всыпать панировочные сухари, муку и, также отдельно, слегка взбитые оставшиеся яйца. Каждое отваренное яйцо обернуть ветчиной, обвалять в муке, после в яйце, затем в сухарях. [Яйца по-шотландски](http://kashewar.com/recipes/england/468) обжарить со всех сторон во фритюре не больше 4 минут. |  |  | Сконы – рецепт с фото, английская кухня  **Сконы** (scones)–  английские булочки, которые подают к чаю, предварительно разрезав вдоль и смазав маслом, джемом или вареньем.  **Ингредиенты блюда:**  *Мука – 600 г*  *[Сахар](http://kashewar.com/components/spices/99) – 100 г*   * *Разрыхлитель – 4 ч.л.* * *Молоко – 100 мл* * *Масло сливочное – 100 г* * *Сливки – 150 г* * *Жир для смазки*   **Рецепт приготовления:** Муку просеять, смешать с сахаром, разрыхлителем и тертым маслом. Все хорошо перемешать и растереть в крошку. После в крошку добавить сливки, влить молоко и быстро замесить эластичное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт приблизительно 2 см и вырезать небольшие кружочки. Противень смазать жиром, выложить вырезанные из теста кружочки и выпекать в разогретой до 190 градусов 10-15 минут, до светло-золотистого цвета. |  |  | **Рыба с картофельными чипсами** «Fish and Chips». –  **Ингредиенты блюда:**  *Филе рыбы – 250 г*  *Яйца – 2 шт.*   * *Мука – 250 г* * *Пиво – 250 мл* * [*Соль*](http://kashewar.com/components/spices/98)*,п[ерец черный молотый](http://kashewar.com/components/spices/50)* * *Картофель – 1 кг* * *Масло растительное – 2 л*   **Рецепт приготовления:**Картофель очистить и нарезать на брусочки в 1 см толщиной,промыть его в холодной воде и обсушить при помощи полотенца. Яичные белки взбить с небольшим количеством соли в крутую пену. Муку смешать с пивом, а после добавить взбитые белки и молотый черный перец. В глубокую сковороду влить растительное масло приблизительно 5 см. Рыбное филе окунуть в кляр, опустить в масло и обжарить с двух сторон. После того, как рыба приготовится, вынуть ее и положить на бумажную салфетку. В ту же сковороду всыпать картофель и обжарить. о[блюдо](http://kashewar.com/dishes) подавали на бумаге, присыпав крупной солью [картофельные чипсы](http://kashewar.com/recipes/england/299). А вот с рыбы кляр снимали. |