**Шарлотка от Анатольевны**

Ингредиенты:

 4 больших куриных яйца;

 1 стакан сахара;

 1 стакан муки (мерка - 250 г);

 горсть замороженной клубники;

 корица;

 мороженое – 100 гр.

Секрет шарлотки не в продуктах и не в умении готовить, а в маленькой хитрости. Начинайте, как обычно, со взбивания яиц. Продолжая взбивать, добавляйте сахар и доведите до кремообразного цвета. И только после этого добавьте муку и продолжайте взбивать. Тесто должно стать максимально светлым. В этом секрет приготовления...

Форму застилаю пергаментной бумагой, выкладываю на нее клубнику нарезанную одинаковыми кусочками и заливаю тестом. Тесту нужно дать некоторое время, чтобы оно заполнило пустоты между клубникой. Посыпаю поверхность корицей и в разогретую духовку при 180˚ (время приготовления зависит от диаметра формы – больше диаметр – меньше времени …).

При подаче украсьте шариком мороженого, корицей.

И не забудьте, о чашке не сладкого чая с лимоном!

 Наслаждайтесь!

**Цветная капуста в кляре на сковороде – «Сытная, вкусная, с любовью от «Ан&Ан»**

Просто и быстро, можно подать в качестве закуски, в нашем случае как гарнир, она отлично сочетается с мясными продуктами.

 цветную капусту разбираю на некрупные соцветия средних размеров. Чем крупнее кусочки, тем дольше их нужно будет отваривать в кипящей подсоленной воде;

 в отдельной ёмкости смешаю молоко, яйцо, щепотку соли. Добавляйте свои любимые специи по вкусу! Всё тщательно перемешаю с помощью вилки или венчика.

 постепенно добавляю в яично-молочную массу муку, каждый раз размешивая, чтобы не образовалось комочков. Кляр не должен быть сильно жидким.

 в кастрюле кипячу около 1-1,5 литра чуть подсоленной воды. Отправляю в кипящую воду соцветия цветной капусты. После закипания убавляю огонь и варю всё около пяти минут. Готовность соцветий проверяю с помощью зубочистки. Капуста должна прокалываться с лёгкостью. Главное не переварить, иначе может получиться каша!!!!

 откидываю готовую капусту на дуршлаг и слегка остуживаю;

 каждое соцветие обмакиваю со всех сторон в кляре и обваливаю так же со всех сторон в муке;

 в сковороде раскаляю рапсовое масло. Лучше взять сковороду небольшого размера, но с высокими краями, так потребуется меньше масла и удобнее будет готовить капусту. Обжариваю цветную капусту в кипящем масле на сильном огне с каждой стороны по несколько секунд. Готовую цветную капусту с хрустящей корочкой выложу на бумажные полотенца, чтоб избавиться от излишков масла.

В кляр можно добавить немного тёртого сыра по вкусу, использовать вместо муки панировочные сухари, поэкспериментируйте, добавив в кляр немного сметаны.

Наслаждайтесь!

**Мясо для настоящих мужчин «Минимализм»**

Жареная корейка на кости – самое простое, но, скорее всего, одно из самых вкусных мясных блюд! Готовится очень быстро и легко, даже не нужно заранее мариновать свинину.

Ингредиенты:

 корейка свиная – 1 кг

 масло растительное – 100 мл

 соль, перец – по вкусу

Выкладываем корейку на разделочную доску и, воспользовавшись ножом, очищаем от лишнего жира и пленок. Разрезаем на несколько порционных частей так, чтобы на каждой оставалась косточка. По очереди выкладываем кусочки в пищевую пленку или полиэтиленовый пакет и слегка отбиваем кухонным молотком.

**Внимание**: старайтесь не задевать кость, чтобы не раздробить ее и таким образом не испортить само блюдо. Перекладываем свинину обратно в тарелку, по вкусу солим и перчим.

В сковороду наливаем небольшое количество растительного масла и ставим на средний огонь. Когда емкость с содержимым очень хорошо раскалится, аккуратно выкладываем в нее кусочки корейки и обжариваем с двух сторон по 5–7 минут до золотистой корочки. После этого накрываем сковороду крышкой, слегка убавляем огонь и тушим блюдо еще 4–5 минут. Все, жареная корейка на кости готова! Чтобы быть уже на сто процентов уверенными, можно проткнуть ее острием ножа и посмотреть, какой из мяса вытекает сок. Если он прозрачный, значит, можно выключать конфорку

Важно: главное – не передержать корейку, иначе блюдо будет сухим!

В качестве гарнира - цветная капуста в кляре на сковороде – «Сытная, вкусная, с любовью от «Ан&Ан»

**Наслаждайтесь!**