



АКРА З ТРІСКИ З ГРАТЕНОМ ІЗ ПАПАЙЇ З МАРТИНІКИ

ІАКРА З ТРІСКИ – ІНГРЕДІЄНТИ

- 230 г вимоченої солоні тріски без кісток
- 0,5 л соняшникової олії
- 1 дрібно посічена цибулина
- 1 тертий зубець часнику
- 50 г нарізаного солодкого перцю або 30 г нарізаного гострого перцю
- 3 ч. л. з гіркою дрібно посіченої цибулі-трибульки
- 2 ч. л. з гіркою дрібно посіченої петрушки
- 200 г борошна
- 2 ч. л. розпушувача
- сіль і перець за смаком
- вода кімнатної температури

АКРА З ТРІСКИ – СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Розділіть м'ясо тріски на пластівці і відкладіть.
2. Нагрійте олію в іCook Сковорідці, що не допускає пригорання, та пасируйте цибулю до прозорості. Додайте часник, перець, цибулю-трибульку і петрушку. Готуйте 2 хв., зніміть з вогню та перемішайте з пластівцями тріски.
3. Змішайте разом борошно і розпушувач у іCook 3-літрової ємності для змішування. Посоліть і поперчіть за смаком.
4. Додайте приправлену рибу у борошно з водою, щоб утворилося густе рідке тісто. Додайте більше борошна або води, щоб досягти бажаної консистенції. Перш ніж додавати якийсь з інгредієнтів, спробуйте посмажити один-два пиріжки акри.
5. Налийте на сковорідку приблизно 4 см олії та нагрійте на помірному вогні.
6. Столовою ложкою наливайте порції рідкого тіста в киплячу олію. Дайте пиріжкам засмажитися до золотавої скоринки з одного боку, потім переверніть і смажте з іншого.
7. Перекладіть на паперові рушнички, щоб зайва олія стекла.
8. Подавайте зі свіжим салатом, закусками зі свіжих овочів або гратеном з папайї



ГРАТЕН З ПАПАЙЇ – ІНГРЕДІЄНТИ

- 2,5 кг зеленої папайї (або бананів)
- 4 л води
- 2 ч. л. гвоздичного перцю (піменто)
- 2 пуп'янки гвоздики
- 45 г солі
- 60 г масла
- 2 цибулини
- 2 гілочки петрушки
- 2 зубці часнику
- 520 мл молока
- 100 г тертого сиру

PREPARATION GRATIN DE PAPAYE

1. Вимийте папайї, очистіть від шкірки та видаліть зернята. Наріжте скибками.
2. Скип'ятіть воду, додайте піменто, гвоздику і сіль. Додайте скибки папайї і готуйте 35 хв.
3. Злийте воду. Розітріть папайю на пюре за допомогою іCook Блендера. Розтопіть масло в іCook Великому сотейнику. Додайте цибулю і петрушку і готуйте, доки не розм'якнуть. Додайте часник і перемішайте.
4. Вмішайте молоко, потім додайте сир і нарешті – терту папайю. Ретельно розмішайте. Перекладіть цю суміш у рамекини. Притрусіть тертим сиром.
5. Готуйте на грилі у духовці з відкритими дверцятами при 180 °C до золотавої скоринки. Остудіть, перш ніж подавати.