

ДЕЛО ВКУСА

завтрак

СЫРНИКИ  
С ЛОСОСЕМ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
КАФЕ "МЕЧТАТЕЛИ"  
ВИТАЛИЯ ПАППА



**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Для сырников: рикотта — 500 г; мука — 60 г; соль по вкусу; яйца — 2 шт.; коричневый сахар — 40 г.

Для лосося: филе лосося — 100 г; морская соль — 20 г; коричневый сахар — 10 г.

Для соуса: яичные желтки — 2 шт.; сливочное масло — 40 г; 33%-ные сливки — 50 мл; лимонный сок — 5 мл.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Филе лосося посыпать морской солью и десятью граммами коричневого сахара, хорошо натереть и убрать засаливаться в холодильник на сорок минут.

В глубокой посуде замешать рикотту, муку, яйца, коричневый сахар и соль до получения однородного плотного теста. Оставить на десять минут в холодильнике, после чего слепить шарики желаемого размера и придать им форму шайб.

Соединить желтки и лимонный сок в отдельной миске. Помешивая, влить тонкой струйкой растопленное сливочное масло, довести с помощью венчика до однородного состояния.

Перелить яичную смесь в небольшой сотейник и добавить сливки. Готовить на маленьком огне до консистенции плотного соуса.

На сковороде обжарить сырники с обеих сторон, выложить на тарелку. Лосось нарубить кубиками или нарезать ломтиками, как вам больше нравится, и добавить к сырникам. Перед подачей полить соусом.

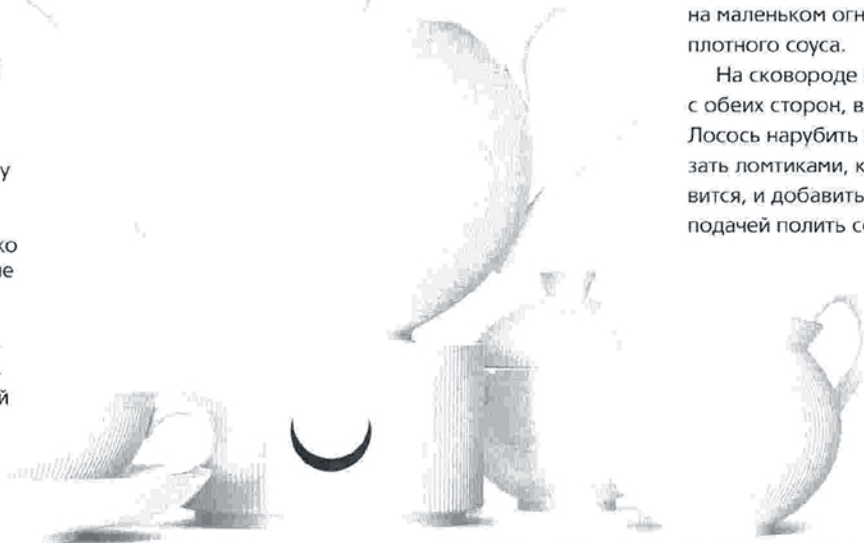
# Кухонный остров

РЕДАКЦИЯ ВЫБИРАЕТ НОВИНКИ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ, ПОСУДЫ И МЕБЕЛИ, А МОСКОВСКИЕ И ПЕТЕРБУРГСКИЕ ШЕФ-ПОВАРА ДЕЛЯТСЯ ЛЮБИМЫМИ РЕЦЕПТАМИ.

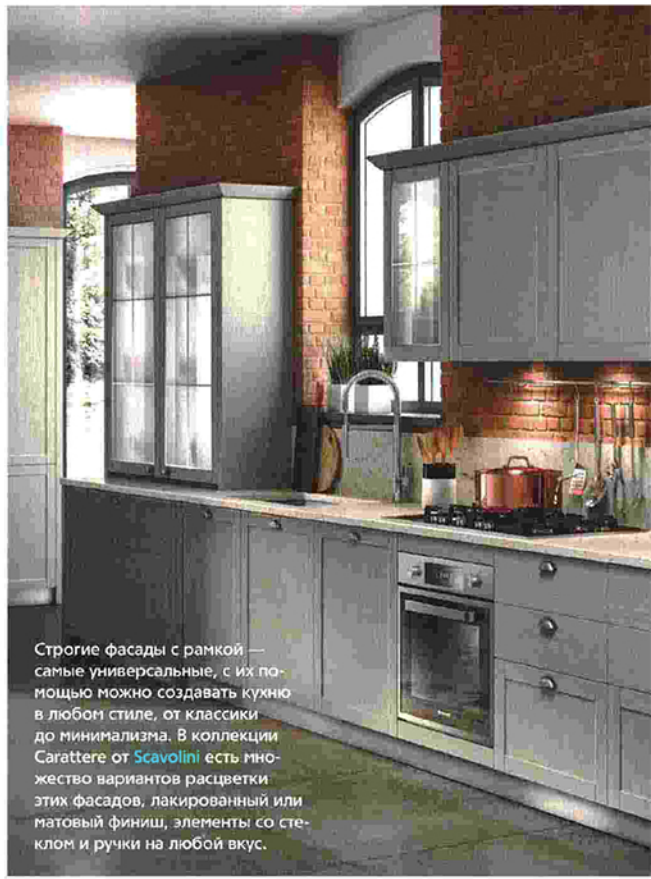
**Тонкие лучи**

Свет звезд, который виден по ночам, вдохновил мастеров мануфактуры Sieger by Fürstenberg на создание коллекции Stella. В нее вошли несколько видов тарелок, чайные и кофейные пары, сахарница, молочник и чайник — все с тонкими рельефными линиями на фарфоровой поверхности.

110



Ничего не трогать руками, не помыв их, — главный квест во время пандемии. Со смесителем из коллекции SmartControl от Grohe эта задача решается легко: воду можно включить, не трогая его пальцами, а нажав на удобную кнопку локтем или тыльной стороной ладони.



Строгие фасады с рамкой — самые универсальные, с их помощью можно создавать кухню в любом стиле, от классики до минимализма. В коллекции Carattere от Scavolini есть множество вариантов расцветки этих фасадов, лакированный или матовый финиш, элементы со стеклом и ручки на любой вкус.

**Мраморный карьер**

Толщина панелей из материала Dekton — всего четыре миллиметра, при этом они очень прочные, простые в уходе и выглядят как мрамор. Фасады кухни Ceramic от Giulia Novars сделаны из таких панелей, и они хорошо сочетаются с элементами из натурального шпона. Балка с системой подвесов для кухонной утвари не только удобная, но и практичная: в нее встроена подсветка, которая освещает кухонный остров.

