

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

# БАРБЕКЮ

ЗАКУСКИ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА, ДЕСЕРТЫ



Валери Друэ

**Барбекю. Закуски,  
основные блюда, десерты**

«Азбука-Аттикус»

2012

УДК 641 (084)  
ББК 36.997(4Фра)

**Друэ В.**

Барбекю. Закуски, основные блюда, десерты / В. Друэ —  
«Азбука-Аттикус», 2012

ISBN 978-5-389-22964-8

В этой книге представлены простые и практичные рецепты блюд, которые готовятся на планче (плоском гриле) и решетке барбекю. Мясо, рыба, овощи и даже десерты – словом, блюда на любой случай и на любой вкус. Авторы предлагают разнообразные маринады, соусы, гарниры – все, что нужно для вкусной и обильной трапезы в дружеской компании. В формате PDF А4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641 (084)  
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-22964-8

© Друэ В., 2012  
© Азбука-Аттикус, 2012

## Содержание

Предисловие	8
Маринады	12
Маринад цитрусовый	14
Маринад тайский	15
Маринад тандури	16
Маринад карамельный	17
Маринад с юдзу	18
Маринад американский	19
Маринад марокканский	20
Маринад ананасовый	21
Маринад анисовый	22
Маринад провансальский	23
Соусы	24
Соус сливочно-чесночный	26
Соус барбекю	27
Соус с камамбером	28
Соус беарнский	29
Соус бордоский	30
Соус тартар	31
Домашний кетчуп	32
Соус вьерж	33
Соус йогуртовый с чесноком и кинзой	34
Крем с пармезаном	35
Соус с грейпфрутом и имбирем	36
Соус песто	37
Мясо	39
Свинные ребрышки с имбирем	40
Котлетки из курицы и креветок	44
Пиката из телятины с хамоном иберико	46
Куриные шашлычки с соусом терияки	48
Жареные утиные грудки с можжевельником	50
Копченые бараньи ребрышки с чабером	52
Глазированный бекон с хересовым уксусом	54
Конец ознакомительного фрагмента.	56

**Валери Друэ и Пьер-Луи Вьель**  
**Барбекю. Закуски,**  
**основные блюда, десерты**

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel  
PLANCHAS! (et barbecue entre potes)

Перевод с французского *Ольги Лифинцевой*



Рецепты и стиль Валери Друэ  
Фотографии Пьера-Луи Вьеля

В оформлении обложки использована иллюстрация © smereka / shutterstock.com



© 2012, Mango  
© Лифинцева О., перевод на русский язык, 2014  
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023 КоЛибри®

## Предисловие



Что может быть лучше минут, проведенных с друзьями и родными у планчи или барбекю? В этой книге вы найдете интересные рецепты, которые можно опробовать летом в приятной компании.



Некоторые из этих блюд предпочтительнее готовить на планче, а другие – на барбекю, но вы, конечно, можете поэкспериментировать и сделать все наоборот (или даже запечь блюдо в духовке). Только не лейте маринад прямо на огонь...



Смажьте планчу маслом, а если мясо или рыба начнут прилипать, значит, поверхность слишком раскалилась и нужно уменьшить жар. Когда закончите готовить, обязательно вымойте планчу. Самый эффективный метод для стальной планчи: засыпать еще горячую поверхность кусочками льда, затем снять жир лопаткой. Однако этот метод не подходит для моделей из чугуна: от перепада температур он может треснуть. Такой планче нужно сначала дать остыть, а затем промыть горячей водой с жидкостью для мытья посуды или мягким жирорастворителем.



Что касается барбекю, то здесь сложности могут возникнуть только с топливом. Используйте уголь или древесину лучшего качества, в идеале – сухую виноградную лозу... И разумеется, избегайте применения спирта и химических средств для разведения огня! Если у вас мало времени, маринад и соус сделают свое дело: применяя их, вы сэкономите много сил.

Не забудьте воспользоваться моими советами по подбору напитков: вы найдете их в конце книги. Желаю провести время с пользой и удовольствием!

Валери Друэ

## Маринады





Все маринады рассчитаны на 6 порций

## **Маринад цитрусовый**

### **Для птицы и белого мяса**

В сотейнике прогрейте 3 ст. л. жидкого меда с 3 ст. л. рисового уксуса (50 мл). Вылейте смесь в миску. Добавьте сок 1 лимона, сок и цедру 1 апельсина; посолите и поперчите. Хорошо перемешайте.

## **Маринад тайский**

**Для птицы, свинины, рыбы и ракообразных**

Почистите и нарежьте 4 луковицы и 2 зубчика чеснока. Измельчите 1 маленький красный перец чили и 8 листочков тайского (или обычного) базилика. Почистите и натрите 20 г свежего имбиря. Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте 150 мл подсолнечного или оливкового масла, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

## **Маринад тандури**

### **Для курицы**

Почистите и нарежьте 1 небольшую луковицу. Положите в глубокую миску, добавьте 2 баночки натурального йогурта, 3 ст. л. лимонного сока (50 мл), 1 ст. л. с горкой приправы тандури в порошке. Посолите и поперчите. Хорошо перемешайте. Маринуйте мясо в этой смеси не менее 4 часов.

## **Маринад карамельный**

### **Для птицы и свинины**

Насыпьте в сотейник 40 г коричневого сахара, влейте 100 мл кленового сиропа и готовьте на среднем огне, пока сахар не растворится в сиропе и смесь не станет слегка коричневатой. Снимите с огня, добавьте 3 ст. л. рисового уксуса (50 мл) и 80 мл соевого соуса. Хорошо перемешайте и дайте остыть, прежде чем начнете мариновать мясо.

## **Маринад с юдзу**

**Для птицы, белого мяса и рыбы**

Очистите и нарежьте 2 луковицы. Положите в большую миску и смешайте с 80 мл сока юдзу (японского лимона) и 100 мл оливкового масла. Посолите и поперчите.

## **Маринад американский**

**Для свинины, баранины и говядины**

В большой миске смешайте 120 г кетчупа, 3 ст. л. виски (50 мл) и 80 мл бальзамического уксуса. Посолите и поперчите.

## **Маринад марокканский**

### **Для птицы, баранины и рыбы**

Раздавите 1 ч. л. семян кинзы (кориандра) и смешайте в большой миске с 10 веточками мелко нарезанной свежей кинзы, 6 порезанными четвертинками вяленых помидоров, 3 зубчиками чеснока и ¼ соленого лимона конфи. Добавьте сок 1 лимона и 150 мл оливкового масла. Посолите, поперчите, еще раз хорошо перемешайте.

## **Маринад ананасовый**

### **Для птицы и белого мяса**

Очистите и нарежьте 2 зубчика чеснока. В сотейнике доведите до кипения 2 ст. л. жидкого меда с 3 ст. л. соевого соуса (50 мл). Перелейте смесь в миску; добавьте 150 мл ананасового сока и измельченный чеснок. Посолите, поперчите, хорошо перемешайте.

Прежде чем жарить на огне мясо, рыбу или овощи, подержите их в маринаде минимум 2–4 часа, затем дайте маринаду хорошо стечь. В конце приготовления можно смазать их оставшимся маринадом (для этого не подходят только маринады тандури и с юдзу), чтобы они покрылись красивой карамельной корочкой.

## **Маринад анисовый**

### **Для птицы и рыбы**

В большой миске смешайте 150 мл оливкового масла с 2 ст. л. пастиса (анисовой водки) (30 мл) и соком 1 лимона. Добавьте 1 ст. л. с горкой семян фенхеля и веточку лимонного тимьяна. Посолите, поперчите и все хорошо перемешайте.

## **Маринад провансальский**

**Для птицы, белого мяса и баранины**

Измельчите 8 листочков свежего базилика. В большой миске смешайте 1 ст. л. с горкой томатной пасты с 3 ст. л. воды (50 мл). Добавьте сок  $\frac{1}{2}$  лимона, 100 мл оливкового масла и по 1 ст. л. сушеного тимьяна и базилика. Посолите, поперчите, хорошо перемешайте.

## Соусы





Все соусы рассчитаны на 6 порций

## **Соус сливочно-чесночный**

### **К птице, белому мясу и баранине**

Нарежьте 10 зубчиков чеснока. Положите в сотейник и залейте холодной водой. Доведите воду до кипения, слейте. Повторите предыдущий шаг еще 2 раза. Налейте в сотейник 300 мл нежирных сливок, добавьте чеснок, посолите и поперчите. Доведите до кипения и варите еще 15 минут на среднем огне, пока соус не загустеет. Смешайте сливочно-чесночный соус в блендере.

## Соус барбекю

### **К свинине и говядине**

Почистите и нарежьте 2 луковицы-шалот. Положите в кастрюлю. Добавьте 80 г кетчупа, 25 г коричневого сахара, 3 ст. л. соевого соуса (50 мл) и 3 ст. л. виски (50 мл). Размешайте и варите 10 минут на среднем огне. Готовый соус еще раз перемешайте и дайте остыть.

## Соус с камамбером

### К птице и белому мясу

Почистите и мелко нарежьте 1 яблоко. В течение 5 минут растопите в сотейнике 20 г сливочного масла. Влейте 200 мл сидра, размешайте. Уваривайте смесь, пока не уменьшится на две трети. Добавьте 250 мл нежирных сливок, посолите и поперчите. Продолжайте готовить соус на среднем огне еще 10 минут. Добавьте 80 г нарезанного сыра камамбер и варите еще 5 минут. Готовый соус смешайте в блендере, чтобы стал гладким и однородным.

## Соус беарнский

### **К красному мясу**

Растопите на водяной бане 250 г сливочного масла, пока на поверхности не появится пенка. Снимите пенку и оставьте только растопленное масло. Положите в сотейник 60 г мелко нарезанного лука-шалота, 1 ч. л. молотого перца, 1 ст. л. измельченного эстрагона, добавьте 150 мл белого винного уксуса. Уваривайте смесь, пока жидкость не выпарится. Немного остудите. Добавьте в сотейник 4 яичных желтка и 2 ст. л. холодной воды. Взбивайте в течение 6–8 минут на слабом огне, пока смесь не загустеет. Постепенно влейте растопленное сливочное масло, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте. Процедите готовый соус через мелкое сито, добавьте 1 ст. л. измельченного эстрагона.

## Соус бордоский

### **К красному мясу**

Почистите и нарежьте 100 г лука-шалота. Положите в сотейник, добавьте 300 мл красного вина и 1 веточку свежего тимьяна; уваривайте, пока жидкость не выпарится наполовину. Влейте 200 мл говяжьего бульона, посолите и поперчите. Продолжайте варить еще 15 минут на среднем огне, пока соус не загустеет. В конце приготовления добавьте 20 г сливочного масла и хорошо взбейте.

## Соус тартар

### **К птице, белому и красному мясу**

Мелко нарежьте 1 яйцо, сваренное вкрутую, 20 г каперсов, 4 больших соленых огурца, 2 луковицы и 1 небольшой пучок кервеля. Перемешайте все ингредиенты в глубокой миске, добавив 250 г майонеза.

## Домашний кетчуп

### **Ко всем видам мяса**

Помойте 500 г помидоров, нарежьте на четвертинки и удалите семена; мякоть нарежьте на кусочки. Почистите и мелко нарежьте 1 луковицу и 1 зубчик чеснока. Сложите в кастрюлю помидоры, лук и пропущенный через пресс чеснок. Добавьте 100 г сахара, 100 мл винного уксуса, 1 щепотку красного острого перца чили, посолите, поперчите. Накройте кастрюлю крышкой и тушите овощи на слабом огне в течение 1,5–2 часов, время от времени помешивая. Готовый соус протрите через сито и дайте остыть.

## Соус вьерж

### **К рыбе**

Опустите 3 помидора в кастрюлю с кипящей водой примерно на 30 секунд. Ополосните под холодной водой, снимите шкурку и разрежьте надвое. Выньте из помидоров семена, а мякоть мелко нарежьте. Измельчите 20 листочков базилика. Сложите в глубокую миску все ингредиенты, добавьте 150 мл оливкового масла, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

## **Соус йогуртовый с чесноком и кинзой**

### **К птице, белому мясу и рыбе**

Почистите и мелко нарежьте 2 зубчика чеснока; помойте и измельчите 1 пучок кинзы. Смешайте все ингредиенты в глубокой миске, добавьте 2 баночки натурального йогурта и сок 1 лимона, посолите, поперчите.

## **Крем с пармезаном**

### **К птице и белому мясу**

В сотейнике доведите до кипения 300 мл сливок; посолите и поперчите. Готовьте 2 минуты, затем добавьте 130 г натертого пармезана лучшего качества. Хорошо взбейте смесь в течение 2 минут, пока соус не станет однородным.

## **Соус с грейпфрутом и имбирем**

### **К птице, белому мясу и рыбе**

Очистите 2 грейпфрута. Разделите мякоть на четвертинки и сложите в кастрюлю. Натрите на терке 40 г свежего имбиря, добавьте в кастрюлю. Высыпьте туда же 60 г сахара. Варите все на среднем огне в течение 30 минут, время от времени помешивая. Готовый соус взбейте в блендере и остудите.

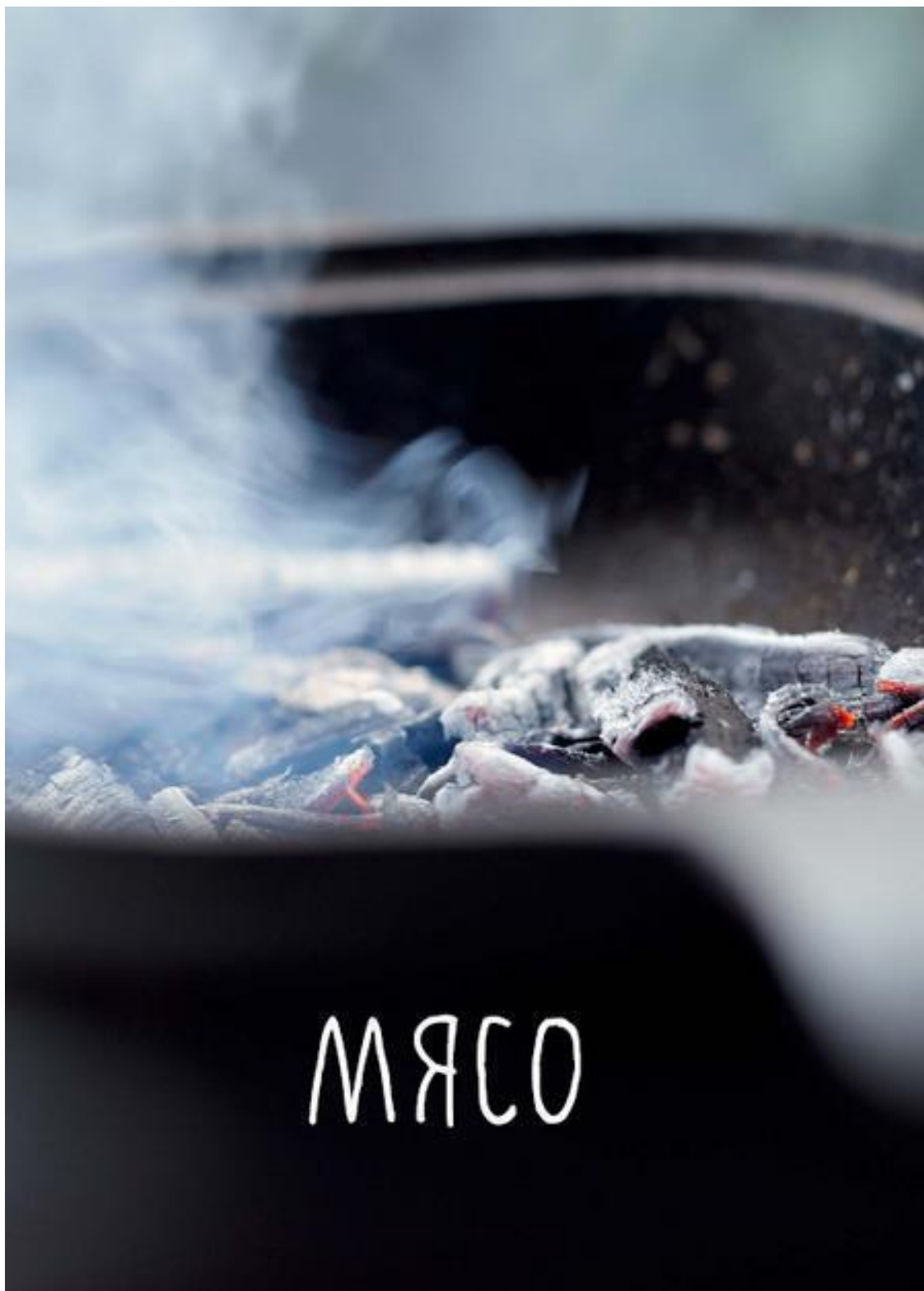
## Соус песто

### **К белому мясу и рыбе**

Оборвите листочки с 1 большого пучка базилика. Почистите и мелко нарежьте 3 зубчика чеснока. Сложите в блендер. Добавьте туда же 50 г обжаренных кедровых орешков, 3 ст. л. оливкового масла (50 мл) и 2 щепотки соли (предпочтительно флер-де-сель). Измельчите все ингредиенты в блендере в течение 2 минут; переложите в миску. Добавьте еще 50–80 мл оливкового масла и 40 г натертого сыра пармезан, хорошо перемешайте. Этот соус можно хранить в герметично закрытой банке в холодильнике.



## Мясо



## Свинные ребрышки с имбирем



Подготовка: 30 минут + 4 часа на маринование

Приготовление: 30 минут

Ингредиенты

**На 6 порций**

1,5 кг свиных ребрышек

1 кг моркови

1 грейпфрут

3 веточки кинзы

30 г свежего корня имбиря

Сок 1 лайма

100 мл кленового сиропа

100 мл оливкового масла + еще немного для жарки

80 г сливочного масла

1 ст. л. сахара

Соль и свежемолотый черный перец



Приготовьте маринад. Очистите и натрите на терке имбирь. В миске смешайте оливковое масло с кленовым сиропом, сахаром, соком лайма, имбирем, солью и перцем.

Разрежьте ребрышки на 6 частей и поместите в неглубокую емкость. Залейте маринадом так, чтобы он полностью их покрыл. Накройте крышкой. Маринуйте в холодильнике не менее 4 часов.

Помойте грейпфрут и разрежьте пополам. Выжмите сок из обеих половинок. Снимите тонкий слой цедры с одной половинки, нарежьте на мелкие кусочки.

Помойте и почистите морковь, нарежьте на кусочки. Положите в кастрюлю с цедрой грейпфрута, посолите и поперчите. Залейте холодной водой, доведите до кипения, а затем варите на среднем огне около 25 минут.

Откиньте на сито, морковь измельчите блендером, добавляя сок грейпфрута и нарезанное кусочками сливочное масло. Хорошо перемешайте. Держите в тепле (лучше на водяной бане).

Слегка смажьте поверхность планчи маслом; нагрейте до средней температуры. Выложите ребрышки, обжарьте по 10–15 минут с каждой стороны (сначала со стороны мяса). Во время приготовления слегка смазывайте маринадом, чтобы получилась румяная корочка. Посыпьте готовые ребрышки нарезанной кинзой и подавайте с морковным пюре в качестве гарнира.

## Котлетки из курицы и креветок



Подготовка: 40 минут

Приготовление: 15 минут

Ингредиенты

На 6 порций

400 г куриных грудок  
300 г сырых очищенных креветок  
800 г свежей стручковой фасоли  
1 красная луковица  
2 головки лука-шалота  
1 красный фпепец чили  
150–200 г свиной жировой сетки (спросите у мясника)  
30 г свежего корня имбиря  
3 ст. л. соевого соуса  
3 ст. л. рисового уксуса  
40 г сливочного масла  
Немного масла для жарки  
Соль и свежемолотый черный перец  
Замочите жировую сетку в миске с холодной водой.

Помойте стручковую фасоль. Отварите в течение 15 минут в кипящей подсоленной воде. Ополосните под струей холодной воды, откиньте на дуршлаг.

Мелко нарежьте курятину. Очистите и измельчите лук. Почистите и натрите на терке имбирь. Мелко порежьте креветки.

В миске смешайте куриное мясо, креветки, имбирь, лук, рисовый уксус и соевый соус. Посолите и поперчите.

Отожмите жировую сетку. Разложите на рабочей поверхности и разрежьте на 12 кусочков.

Обмяная фарш, сделайте 12 продолговатых котлеток и нанижите их на предварительно замоченные деревянные шпажки. Заверните каждую в кусочек жировой сетки.

Порежьте петрушку. Очистите и измельчите лук-шалот. Обжарьте на сковороде со сливочным маслом в течение 3 минут. Добавьте стручковую фасоль, готовьте все вместе еще 5 минут. Держите в тепле (или непосредственно перед подачей на стол разогрейте на планче).

Слегка смажьте поверхность планчи маслом, нагрейте до средней температуры. Выложите котлетки и обжарьте в течение примерно 15 минут, время от времени переворачивая. Подавайте со стручковой фасолью.

## Пиката из телятины с хамоном иберико



Подготовка: 20 минут

Приготовление: 12 минут

Ингредиенты

**На 6 порций**

6 эскалопов из телятины, по 150 г каждый (попросите вашего мясника нарезать мясо тонко)

6 тонких ломтиков хамона иберико

80 г сыра пармезан

12 листочков шалфея

150 мл бульона из телятины

Немного масла для жарки

Соль и свежемолотый черный перец

Нарежьте пармезан тонкими ломтиками, а листочки шалфея – крупно.

Разложите эскалопы на рабочей поверхности. Посолите и поперчите. На каждый эскалоп положите по 1 кусочку ветчины, сверху – сыр и нарезанный шалфей.

Сверните рулетики и проткните каждый 2 деревянными шпажками, чтобы не развернулись.

Вскипятите в кастрюле телячий бульон.

Слегка смажьте поверхность планчи при помощи пропитанного маслом бумажного полотенца. Нагрейте до средней температуры. Выложите пикаты и обжаривайте 10–12 минут, регулярно переворачивая. Уменьшите жар и вылейте на пикаты телячий бульон. Еще немного обжарьте их с бульоном, несколько раз перевернув.

Подавайте со спагетти или лингвине, сваренными аль денте.

## Куриные шашлычки с соусом терияки



Подготовка: 30 минут + 6 часов на маринование

Приготовление: 10 минут

Ингредиенты

### **На 6 порций**

6 куриных грудок

600 г горошка в стручках

30 г свежего корня имбиря

100 мл соевого соуса

3 ст. л. вина мирин или рисового уксуса (на полках с азиатскими товарами)

2 ст. л. кунжутного масла

Немного масла для жарки

25 г сахара

Соль и свежемолотый черный перец

Приготовьте соус терияки: очистите и натрите корень имбиря. В миске смешайте соевый соус с сахаром, кунжутным маслом, мирин (или уксусом), имбирем и перцем. Солить соус не нужно, так как соевый соус соленый.

Нарежьте на кусочки куриное мясо; наколите на деревянные шпажки.

Плотно уложите шашлычки в глубокое блюдо, залейте соусом терияки. Накройте крышкой и поставьте в холодильник мариноваться минимум на 6 часов.

Слегка смажьте поверхность планчи при помощи пропитанного маслом бумажного полотенца. Нагрейте до средней температуры. Выложите шашлычки и обжаривайте 4–5 минут, время от времени переворачивая и поливая соусом, чтобы они хорошо подрумянились. Готовые шашлычки держите в тепле.

Обжарьте на планче стручки горошка, поливая их соусом терияки и перемешивая лопаткой. Посолите, поперчите. Разложите по тарелкам.

## Жареные утиные грудки с можжевельником



Подготовка: 30 минут + ночь в холодильнике

Приготовление: 20 минут

Ингредиенты

### **На 6 порций**

3 крупные утиные грудки  
9 помидоров сливок  
1 пучок петрушки  
2 зубчика чеснока  
2 ст. л. панировочных сухарей  
20 ягод можжевельника  
200 мл крепкого куриного бульона  
20 г сливочного масла  
100 мл оливкового масла + еще немного для жарки  
1 ст. л. флер-де-сель  
Соль и свежемолотый черный перец

Накануне измельчите ножом 15 ягод можжевельника. Смешайте с флер-де-сель и 1 ч. л. свежемолотого черного перца. Часть жира срежьте, на остальном сделайте ножом насечки в виде решетки. Натрите грудки с обеих сторон смесью из ягод можжевельника, флер-де-сель и перца, положите в герметично закрывающуюся емкость и поставьте на ночь в холодильник.

На следующий день приготовьте заправку из петрушки. Помойте и мелко порежьте пучок петрушки. Очистите и измельчите зубчики чеснока. В миске смешайте петрушку, чеснок, панировочные сухари и оливковое масло. Посолите и поперчите.

Помойте помидоры и разрежьте вдоль пополам.

В сотейнике доведите до кипения куриный бульон с оставшимися измельченными ягодами можжевельника, варите 5 минут на сильном огне. Добавьте сливочное масло, затем взбейте венчиком. Держите соус в тепле.

Разогрейте планчу до средней температуры. Выложите на одну половину утиные грудки кожей вниз, а на другую – помидоры срезом вниз. Готовьте около 5 минут.

Переверните помидоры, на поджаренную сторону разложите заправку из петрушки и готовьте еще 6–8 минут. Переверните также и утиные грудки и обжаривайте еще 5–10 минут (в зависимости от того, какую степень прожарки предпочитаете).

Уберите помидоры в теплое место, а утиные грудки по отдельности заверните в алюминиевую фольгу и оставьте на 6–8 минут. Нарежьте утиные грудки ломтиками, разложите на тарелки вместе с помидорами и петрушкой, полейте соусом из можжевельниковых ягод.

## Копченые бараньи ребрышки с чабером



Подготовка: 20 минут + 4 часа в холодильнике

Приготовление: 25 минут

Ингредиенты

### **На 6 порций**

12 ягнячьих отбивных на косточке

500 г кабачков

1 большой пучок чабера

60 г семян кунжута

100 мл оливкового масла + немного для жарки

Соль и свежемолотый черный перец

Оборвите листья с половины пучка чабера. Смешайте в миске с половиной оливкового масла, посолите и поперчите.

Разложите кусочки мяса на рабочей поверхности. Смажьте со всех сторон смесью из чабера, оливкового масла, соли и перца. Сложите в герметично закрывающуюся емкость и уберите на 4 часа в холодильник.

Помойте кабачки и нарежьте тонкими ленточками, используя овощечистку или удобный нож.

Подрумяньте полоски кабачков в духовке в режиме «гриль» по 6–8 минут с каждой стороны. Разложите на рабочей поверхности и сбрызните оливковым маслом. Посыпьте семенами кунжута, посолите и поперчите. Перемешайте, накройте алюминиевой фольгой, чтобы сохранить в тепле.

Поджарьте кусочки ягненка по 3–4 минуты с каждой стороны (для средней степени прожарки).

Снимите мясо с планчи, на его место выложите остатки чабера. При помощи зажигалки – обычной или специальной кухонной – подожгите чабер. Сверху выложите куски мяса и дайте им пропитаться дымным запахом в течение 6–8 минут. Сразу же подавайте с приготовленными ленточками кабачков.

## Глазированный бекон с хересовым уксусом



Подготовка: 20 минут

Приготовление: 40 минут (для картофеля) + 20 минут (для бекона)

Ингредиенты

### **На 6 порций**

12 ломтиков сырокопченого бекона толщиной 8–10 мм

12 картофелин среднего размера

250 г густой некислой сметаны

1 пучок кервеля

1 пучок петрушки

½ пучка зеленого лука

1 веточка розмарина

2 зубчика чеснока

Сок ½ лимона

100 мл хересового уксуса

Немного масла для жарки

40 г сахара

Соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180 °С.

Помойте картофель. Чистить его не нужно.

Приготовьте 12 квадратов из фольги. Положите в центр каждого квадрата несколько листочков розмарина, посолите и поперчите. Сверху положите картофель (на квадрат по 1 картофелине) и заверните в фольгу. Поставьте в духовку на 40–45 минут.

Помойте зелень и почистите чеснок. Измельчите и смешайте в миске со сметаной и соком лимона, посолите и поперчите. Готовый соус уберите в прохладное место.

Смешайте в миске хересовый уксус и сахар.

Слегка смажьте поверхность планчи при помощи пропитанного маслом бумажного полотенца. Нагрейте до средней температуры. Обжарьте ломтики бекона по 5–6 минут с каждой стороны, давая им хорошо подрумяниться. Затем, используя кулинарную кисть, смажьте их с обеих сторон хересовым уксусом с сахаром и продолжайте готовить еще 10–15 минут, время от времени смазывая смесью из уксуса с сахаром, пока бекон не станет блестящим, будто лакированным.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.