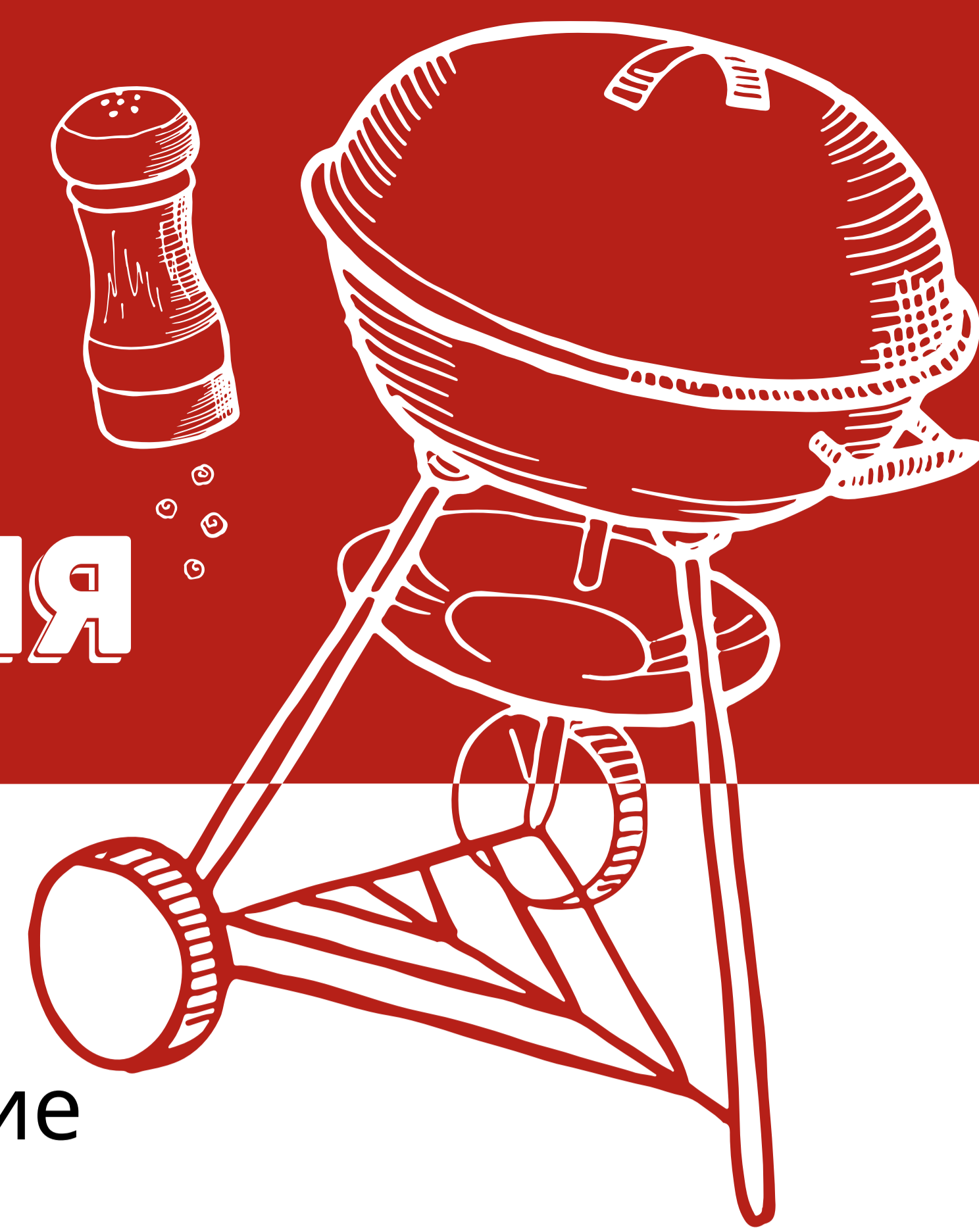


Рекомендации по меню для вашего гриль-свидания



Собрали все необходимое, чтобы ваше гриль-свидание
прошло идеально!
на 2 персоны



Для блюд на гриле

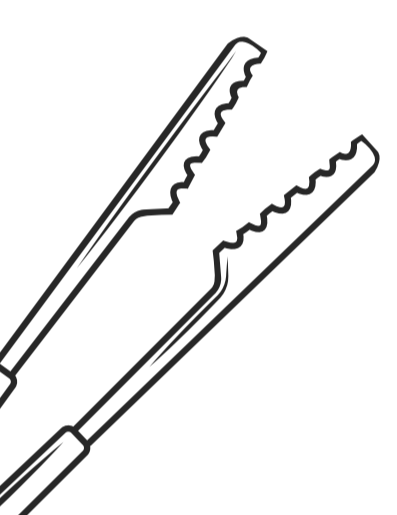
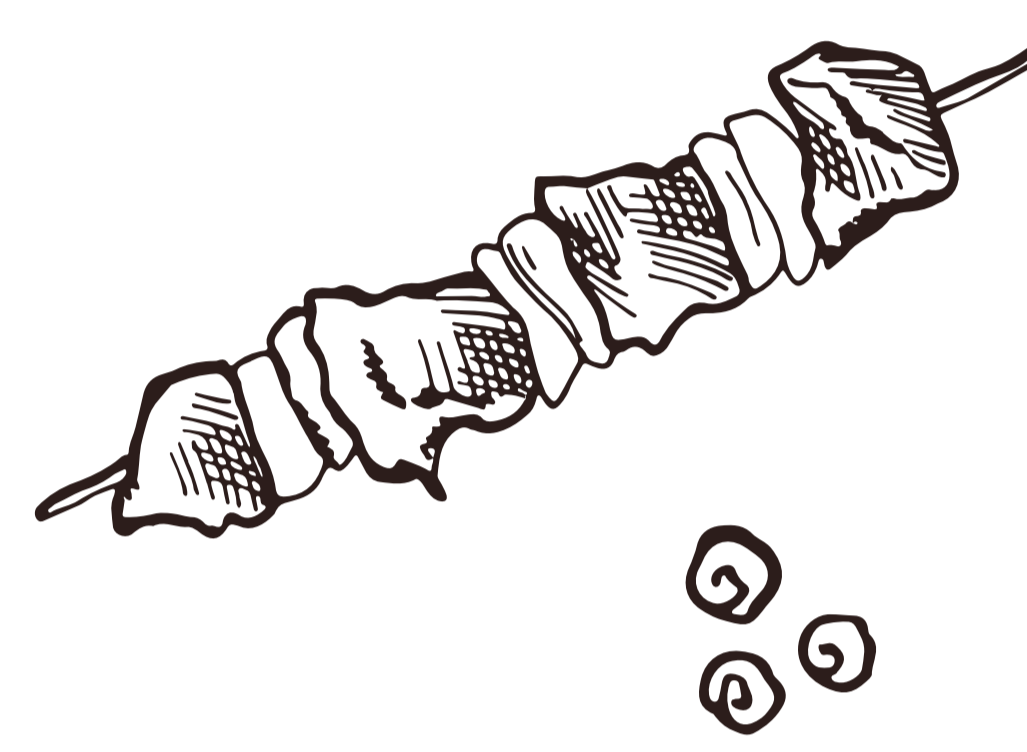
2 шт. филе форели
150 г козий сыр

Молочные продукты и другое

100 г творожный сыр
50 г греческий йогурт
1 упаковка сметана
1 упаковка сливочное масло

Прочее

Яблочный уксус
Оливковое масло
1 пакетик Агар-агар
Мед
Сахарная пудра
1 замороженный багет с травами
1 упаковка печенье
Кубики льда



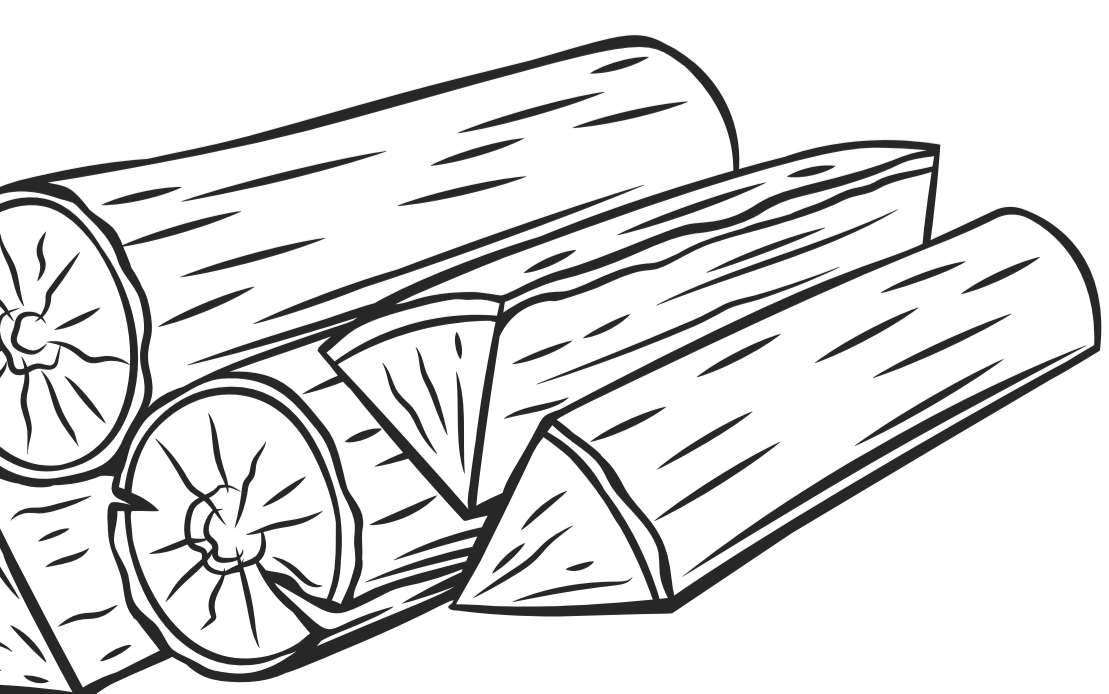
Фрукты & Овощи

50 г черника	1 шт. арбуз
50 г малина	200 г замороженная клубника
2 шт. спелые персики	1 упаковка рукола
50 г арахис	250 г томаты черри
250 мл ананасовый сок	1-2 пучка свежий лук
4 шт. яблоки	2 ст.л. вяленые томаты
3 шт. лимоны	200 мл томатный соус

Специи и приправы Kotányi

Соль морская
Приправа для гриля и шашлыка
Яркий Нью Йорк Magic Dust
Лимонная цедра измельченная
Бasilik измельченный
Итальянские травы
Черный перец молотый
Приправа для овощей и грибов на углях
Ванильный сахар с натуральной ванилью
Розмарин нарезанный

Примечания:



P.S. Не забудьте про напитки!



Советы & рекомендации



Чтобы снизить уровень стресса в день гриль-свидания, следуйте нашим советам, которые упростят процесс готовки!

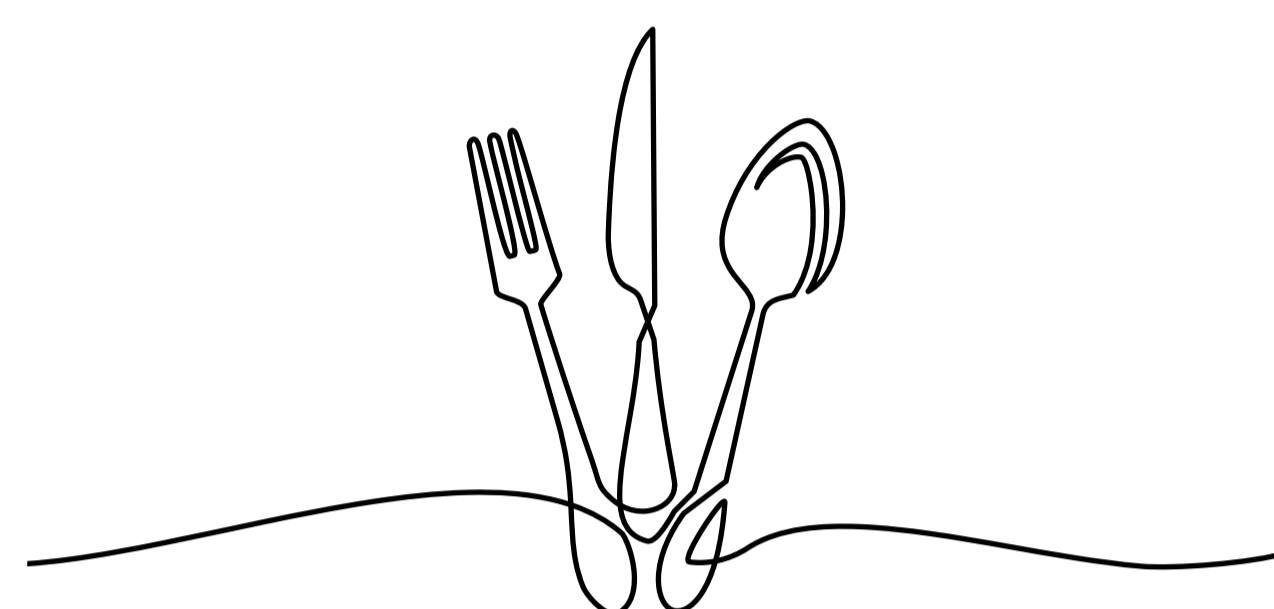
Пусть ваше свидание пройдет идеально!

Салат с козьим сыром и персиками на гриле

Время приготовления: 15-25 мин.

Для веганского варианта салата используйте веганский сыр, который можно найти в гипермаркете.

Если вам не нравится вкус уксуса, замените его небольшим количеством лимонного сока.



Филе форели гриль

Время приготовления: 55-65 мин.

Форель можно заменить на креветки или любую другую морскую рыбу!

Для веганов: в крупных гипермаркетах с широким ассортиментом можно найти рыбное филе на растительной основе.

Для разнообразия черри можно заменить на желтые томаты.



Арбузная маргарита

Освежающий летний моктейль!

1 шт. Большой арбуз

Сок 2-х лимонов

3 ст.л. сироп агавы

300 г замороженная клубника

Кубики льда

1 ч.л. Розмарин нарезанный Kotányi

Малиновый чизкейк

Время приготовления: 25-35 мин.

Основу и начинку можно приготовить накануне, но ягоды для начинки должны быть свежими.

Малину можно заменить на чернику или клубнику.

Чтобы приготовить веганский вариант чизкейка, молочные продукты замените растительными аналогами, их можно найти в гипермаркетах.

