



(390 руб.) или подают с креветками в кляре (450 руб.). Куриные сердечки тоже используются — их жарят с луком и специями (380 руб.), так же поступают и с желудками (320 руб.). Из карпа здесь готовят, вероятно, все, что только возможно: есть карп в кляре в кисло-сладком соусе (185 руб. за 100 г), жареный целиком карп (150 руб. за 100 г) и карп кусочками (165 руб. за 100 г), а также тушеное филе карпа в устричном соусе (550 руб.). Готовят тушеные гребешки с курицей, морковью и специями (1200 руб.), жарят кальмаров с острым перцем (990 руб.) и королевские креветки в панировочных сухарях (620 руб.). С овощами китайские повара «Цай-Шеня» творят настоящие чудеса: за несколько минут, проведенных в вок, овощи не успевают размякнуть, остаются сочными и хрустящими. Жареная кукуруза с кедровым орехом, морковью, огурцом и специями (450 руб.), баклажаны в кисло-сладком соусе (405 руб.), картофель с красным перцем (320 руб.), фаршированные баклажаны с мясом в кляре (380 руб.) и цветная капуста со свининой в специях (320 руб.) одинаково хороши. Еще один неотъемлемый для китайской кухни продукт — рис — представлен с морепродуктами (155 руб.) и жареным с овощами (140 руб.). Чайная карта большая и познавательная, хороша как сама по себе, так и в сочетании с десертами, которыми в Китае обычно занимаются специальные повара. За неимением таковых в «Цай-Шене» пока ограничились несколькими позициями, зато выбрали максимально характерные для региона рецепты: хворост по-китайски (150 руб.), фрукты в кляре, облитые карамелью яблоко (220 руб.) и банан (215 руб.).

СЕГОДНЯ ШЕФ-ПОВАР СУПЕРМАКЕТА SPAR НА КАЗАНСКОМ ШОССЕ В КУЛИНАРНОМ ШОУ РАССКАЖЕТ ВАМ, КАК ПРИГОТОВИТЬ ПРОСТОЕ, НО ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО — РОСТБИФ В КОНЬЯЧНОМ СОУСЕ

ПРИХОДИТЕ К НАМ НА КУЛИНАРНОЕ ШОУ С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ В 19.00. ГДЕ ВЫ СМОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ НОВОЕ БЛЮДО И УЗНАТЬ, КАК ЕГО ПРИГОТОВИТЬ!

Для рецепта
вам потребуется:

- вырезка говядины (650 г)
- половина стакана коньяка
- кабачок
- баклажан
- два болгарских перца
- лук шалот
- оливковое масло
- сливки
- соль, перец



Для приготовления одной порции нам потребуется сделать четыре медальона из вырезки, соль и перец. Разогретую сковороду смазываем оливковым маслом и выкладываем мясо, обжариваем в течение 10 минут.

На другой сковороде обжариваем крупно нарезанные овощи, сверху поливаем их соевым соусом. Выкладываем на тарелку и приступаем к соусу.

Обжариваем лук, добавляем сливки и коньяк. Доводим до кипения и ждем, когда сливки немного испарятся. Выкладываем соус на тарелку к овощам и мясу, сверху посыпаем зеленью. Блюдо готово, теперь его можно подавать на стол.

Приятного аппетита!

SPAR

