



# Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей

**В** кляре можно готовить практически любые овощи – кабачки, цуккини, картофель, тыкву, сладкий перец и многое другое. Кляр может быть разным – все зависит от вкуса и личных предпочтений.

Овощи в кляре – отличный вариант гарнира. Такие овощи, как правило, съедаются с удовольствием.



<http://grandbabay.ru>



















**Рататуй — овощное блюдо, немного похожее на венгерское лечо. Рататуй обязательно надо готовить с прованскими травами (фенхель, розмарин, тмин, мята, базилик). С ними вкус блюда меняется до неузнаваемости**





Только лучшие  
рецепты.SU



**ТВОИ**   
рецепты







Фаршированные овощи – по-настоящему летнее блюдо, ароматное, витаминное, питательное и очень полезное.

Вот уже много веков фаршированные перцы, картофель, цукини и кабачки, помидоры и баклажаны являются любимым блюдом стран Востока.











*Quinn © 2009*





Картофель дофине – это блюдо, пришедшее к нам из французской кухни. Традиционно оно представляло собой картофельное пюре, смешанное с солёным заварным тестом и обжаренное во фритюре при температуре от 170 до 180 градусов по Цельсию.

Это блюдо получило своё название в честь жены наследника французского престола.













# Овощные пюре

## Необычные способы подачи овощного пюре

- Самый простой и оригинальный способ — выложить из пюре фигурные пирамидки с помощью кондитерского мешка.
- Цветные овощные шарики или кнели
- Формовка пюре в кольцо
- Декорирование при помощи ложки или кондитерского гребешка













# Крокеты картофельные

Кулинарное блюдо цилиндрической или округлой формы из мясного фарша или овощей, обваленных в сухарях и обжаренных во фритюре.



© WOWCOOK PRODUCTION











## **Овощные котлеты**

Овощные котлеты - прекрасный вариант разнообразить свое меню для тех, кто не ест мяса. Приготовить овощные котлеты практически из любых овощей - картофеля, моркови, шпината, кабачков, цукини, тыквы, свеклы, брокколи, цветной капусты, топинамбура, репы и брюквы. Овощные котлеты будут отличным дополнением к любому гарниру или первому блюду.





**Картофельный гратен** – это изысканное блюдо французской национальной кухни. Оно готовится с добавлением сыра, сливок, чеснока и специй. Некоторые рецепты предусматривают использование дополнительных компонентов, вроде мяса, бекона или грибов







