



КОРОЛИ РОСТОВСКОЙ КУХНИ

МОЯ КУХНЯ - МОИ ПРАВИЛА

18+

Марина Павленко

Короли ростовской кухни

«Автор»

2026

Павленко М.

Короли ростовской кухни / М. Павленко — «Автор», 2026

Эта книга — настоящий подарок для всех, кто интересуется гастрономической культурой и хочет заглянуть за кулисы ресторанного бизнеса. В центре внимания — не владельцы заведений и рестораны, а шеф-повара, настоящие герои современной кухни. Основные особенности издания: - Книга знакомит с молодыми, талантливыми и увлечёнными шефами, которые формируют лицо ростовской гастрономии. - Каждый герой делится своей философией, профессиональным путём, вдохновением и секретами мастерства. - Помимо историй, читатели найдут любимые рецепты шеф-поваров, которые можно повторить дома. - Истории успеха показывают, что благодаря страсти и труду можно достичь многого. Для кого эта книга? - Для любителей ресторанной культуры. - Для тех, кто увлекается кулинарией и хочет готовить на профессиональном уровне. - Для всех, кто ищет вдохновение в историях успеха и открытиях. «Короли ростовской кухни» — это не просто сборник рецептов, а живая летопись о людях, которые делают еду искусством.

© Павленко М., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава 1	5
Глава 2	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Марина Павленко

Короли ростовской кухни

Глава 1

Субботин Павел, интервью

*Автор

- Шеф

* Так, ну, что, погнали?

- Субботин Павел Николаевич,
уроженец станицы Егорлыкская В Ростове с 2006 года.

* Ух ты. Станица Егорлыкская?

Красивая станица, богатая.

- Да считается богатой.

Большая и красивая. В таком важном месте находится, на пересечении пересечении дорог одна в Ставрополь, а другая на Ростов, такое распустье у нас.

А в Ростов переехал в 2006 году.

Приехал учиться. Не поверите, поступил я на мехмат. Отучился немножечко, годик. И понял то, что всё, надо завязывать, надо бросать, надо заниматься тем, чем хочу. То есть решение пойти в кулинарию, оно было целенаправленное, не случайное. Отслужил в армии, вернулся и начал потихонечку, потихонечку развиваться в кулинарии. В начале попал, в "Рис", попал туда поваром, начал работать. Поработал и пошёл дальше развиваться.

* А где вы сейчас работаете?

- Сейчас работаю в кулинарии ****Рогалик****. У нас четыре предприятия, все находятся на Пушкинской. Кулинария с отсылкой в прошлое, в Советский Союз. До этого работал в пиццерии «Компания», которая находится в кинотеатре "Большой". Одна из лучших пиццерий города, дровяная печь — наверное, первая настоящая итальянская купольная неаполитанская печь в городе, привезённая прямо оттуда. Её растапливали очень долго, тяжёлая — где-то полторы тонны весит. Как её зажгли в 2015 году, она выключалась только один раз на один день — во время пандемии. Вот как у неё сердце загорелось, так до сих пор и работает, не остывает.

* Да уж. Это очень серьезное оборудование. Я первый раз, когда ставила эту печь в одном общепите, у меня провалился пол.

- Бывает. Недавно смотрел рилсы, где люди заказывали печку и столкнулись с проблемами при транспортировке. Думаю: «Вы уверены что встанет как надо? Сейчас у вас всё сломается». Производитель тогда сказал, что она весит 820 кг, а инженеры пришли и сказали: «Лаги выдержат, всё нормально», а она была больше полутонны. Ну, 820 кг — это какая-то её часть.

* Расскажите пожалуйста как вы пришли в профессию?

- Переехал жить в общежитие — что делать? Кушать хочется, как дома. Начал готовить. Дома, в основном это была помощь старшей сестре — мама работала, семья большая, пятеро детей. Домашним хозяйством занималась старшая сестра Наталья, а я на правах младшего помогал: тесто замесили — они лепят, я жарю. Картошку чистить, резать, пирожки жарить — это моё. Получается, у плиты с десяти лет. Но это было дома. Так вот, потом переросло в профессию.

* Вы не мечтали стать поваром?

- Нет, такого не было. В школе хорошо учился, занимался математикой, поступил в университет, но понял, что этим заниматься не буду. Не мое.

То есть принял решение осознанное, прямо осознанное, осознанное. И что хорошо, когда приходит такое осознанное решение — человек готов к трудностям, которые есть в этой профессии.

А сейчас многие приходят даже не понимая что и зачем.

* А не было в семье мнения, что повар — не мужская профессия?

- Нет конечно. Наоборот, пришло понимание, что это мужская профессия. Говорят, почему хорошие повара мужчины: мужчины щедрые на кухне, не жалеют специй, мяса. Женщины экономят. Но на самом деле это просто очень тяжёлая работа. Даже в советских санпинах фасовка для мужчин — 30 кг, для женщин — 10 кг. Значит, мужская.

* Ваше первое самостоятельное блюдо помните?

- О , конечно. Борщ. Сестра заболела, лежала на диване, рассказывала, что делать, а я приходил и готовил. И очень вкусно получилось.

* У вас есть мечты? Поделитесь?

- Ой, да, да есть у меня одна мечта, которую я, к сожалению, сейчас не реализую никак. У меня есть мечта написать книгу.

* Книгу?

- Да.

* О чём?

- Итальянская кухня.

Я когда пришёл работать в компанию, понял что это настоящая итальянская кухня, чистая Италия, классическая. Италия изначально. Вкусная пицца, вкусная паста. И, собственно, так я и влюбился в Италию , в ее кухню.

Италия — вот в этом направлении хочется развиваться.

* Прекрасный выбор.

- Да.

Есть желание пожить в Италии несколько лет, поработать. Неважно как, неважно где, но просто пожить.

* Как это не важно?

- Нет, нет я не то, что неважно где, неважно как, а именно регион, наверное, север.

* Север?

- Да, север.

* Там вкуснее? А как же Сицилия?

- Сицилия — тоже, но север Италии для меня интереснее.

Север он более консервативный, классический. Там морепродукты классные, лучше, чем на юге, потому что этот рынок в Милане. Все морепродукты туда стекаются, и там самые лучшие морепродукты. Но при этом на севере лучше ризотто, а на юге лучше паста.

* Я здесь с вами абсолютно согласна. Италия, итальянская кухня — это одна из любимых стран .

Вроде все простое и понятное : макаронки, мяско, хлебушек, и пиццу, пирожки. Но как это подаётся, как это называется. Восторг. Вы понимаете? Можно сказать... Итальянцы кайфари. Мама мия.

- Ха..ха. Точно итальянцы кайфари. Абсолютные.

* И вот через это кайф они переносят туда всё. Вот тоже интересно, раз за Италию поговорили, из наблюдений последних могу поделиться. У меня дружочек есть. И мы решили с ним попробовать вина. Столовые. Прямо вот покупать в масс-маркетах и пробовать. Так вот

что интересно: "французы", "Чили" "Австралийцы" ну через одного, а то и вообще невкусно. А вот "итальянцы" — круть. Какую бутылку ни купишь, откроешь — даааа...вкусно и все тут.

Ну мы теперь методом тыка определили, что, в принципе, в масс-маркете любую бутылку от итальянского производителя можно смело брать — на подарок или себе. Ошибки не будет. А всё остальное под большим вопросом.

- Ну в вине надо знать, разбираться, понимать.

* Нет, ну, чтоб не разбираться, не знать. На уровне обывателя. Но итальяшки ни разу не подводили.

- Я сейчас, если о вине заговорили, открыл для себя рислинги, Германия. Неожиданно, так как вообще, для обычного человека Германия не ассоциируется с вином.

А там очень большой выбор. Хорошее вино.

* Спасибо что подсказали. Возьмем на заметку.

* Какие сложности есть в профессии?

- Вот большая сложность — это словить баланс между работой и семьей. Это самое сложное, в принципе, в нашей профессии.

Как минимум, 12 часов на работе — это уже больше, чем работает обычный человек. И словить вот этот баланс семья — работа очень сложно. В первое время много уделял работе.

2/3 времени занимала работа, это и 16, и 17 часов работы, соответственно, на семью времени не было. Были определённые сложности, именно для меня психологически тяжело было. Потом в какой-то момент пришло осознание, что надо что-то менять. Надо ловить баланс.

Баланс был выстроен так.

Я живу на Западном и работал в Большом. Переезжая мост на Стачки, всё, работа отсеклась. И в обратную сторону точно так же.

А сейчас ещё и со временем надо ловить баланс, потому что семья растёт, появился сын.

* Поздравляю вас. Сколько лет сыну?

- Спасибо. Два годика будет в конце марта.

* Ой, ещё совсем малыш.

- Да. Ой, в конце мая будет.

Таакс, потом жена прочитает и убьёт.

Получается, семья, она важнее. Что бы мы ни говорили, она важнее. Мы работаем для того, чтобы у нас была семья. Соответственно, жертвовать семьей ради работы — нет, извините. Уже нет.

* Мудро.

- Это ребята, которые молодые, у которых всё еще впереди, они могут себе это позволить. Они могут позволить переезжать — Москва, Питер, куда угодно ехать. А семейному человеку это уже тяжело.

Тут либо семья, либо работа.

* Ещё как вариант семья на кухне, да. Ну, семейный подряд.

- Нет, нет. что вы.

Мы же не во Франции и не в Италии. н У нас пока до этого не дошло. Я, кстати, думаю, что у нас через какой-то промежуток времени, с нашими кредитными ставками скоро инвестиции вообще прекратятся, и будет появляться какое-то количество именно семейных предприятий. Вот как во Франции. Я во Франции работал некоторое время. Мы открывали пиццерию. Точно такую же, как в Большом. И там, ну, прямо много, очень много кафешек, ресторанов, где работает муж, жена, дети, бабушки, дедушки. Всё семейное. Почему? Потому что невыгодно брать сотрудников со стороны, потому что ему платить надо очень много. И ещё много чего требует. Проще своих.

* Что вдохновляет? Мотивирует?

- Вдохновляют гости.

* Гости?

- Да, именно гости. В принципе, если кто то говорит: "Меня вдохновляет там что-то такое заоблачное, что-то высокое"- не верю.

Всех всех нас вдохновляют гости.

* То есть благодарность и обратная связь?

- Даже необязательно обратная связь. Просто улыбка, просто то, что гость приходит, он кушает, он доволен, ты полезен, ты на своем месте.

* Вы видите кто к вам приходит каждый день, да?

- Да, да, это конечно видно, да. И видно то, что человек благодарен. Ну, по сути, мы для чего работаем? Мы работаем для того, чтобы люди кушали. Для того, чтобы с них снять огромный пласт работы по дому. Вот это самая большая благодарность и вдохновение.

* А вы кто по гороскопу?

- Рыба.

Заметно?

* Неа. Рыбы вроде очень творческие. А вы земной, основательный.

- 1 марта. Первый день весны. Да, а сын, а сын родился 31 мая, в последний день весны.

Вот так вот.

* Про команду.

- Ну, о команде можно многое сказать. Команду мы собираем сами. Все собирают её под себя. Кто-то её тянет всю дорогу за собой. Я команде всегда желаю развития. И если человек чего-то достигает определённого со мной, и он готов идти дальше, я только рад этому.

* Ещё вопрос про команду, знаете, больше о чём? Что вы считаете важным для команды?

- Для команды важна сплочённость. Сплочённость не только кухни, но и зала.

Когда идёт война. Одна команда зала, менеджерский состав, а вот другая команда кухни, и они "на ножах", как будто бы менеджерский состав и кухня должны подраться, кого-то победить, сделать друг другу гадости, козни. Для меня очень важно, чтобы эти ребята, во-первых, работали тут сплочённо, как одна команда. Чтобы они работали хорошо и у них была хорошая взаимосвязь. Если этого не будет, всё сгорит. Всё сгорит и люди, которые здесь старшие, главные, руководят этими процессами, они должны дружить между собой. Нельзя сталкивать лбами. Потому что в любом случае, если тут происходят проблемы, и их легко можно здесь решить, эти ребята должны этим заниматься и не коверкать друг друга. И в обратную сторону: если что-то идёт не так, эти ребята должны помочь. Это очень важно.

* А шеф может повлиять на эту историю?

- Конечно. Шеф всегда влияет, Управляющий и шеф всегда влияют. То есть это как семейная пара получается: одна семья, тут дети, там дети, муж, жена, ну как обычно.

* Опять баланс, как вы любите, да?

- Конечно.

* Любимая кухня.

- Любимая кухня, я уже говорил, это Италия. Ну, давайте тогда так расставлять топ-3: Италия, русская, грузинская. Всё. Дальше уже идет французская, более сложная и, ну, остальное всё, по сути, это уже всё будет производное. Всё, что бы ни делали, всё это будет производное.

* Согласна. Тут не поспоришь. Хочется, но, не получится.

- Нет, не получится. Всё остальное пыль.

А это три кита, да, три мировых кита. Основа основ.

Ну, японская, еще интересная, да. Немного. А вот Италия, русская, грузинская — это то, что можно каждый день кушать, постоянно. И всегда вкусно. И позавтракал, и пообедал, и поужинал. Вот так. И конца и края нет.

* Или наоборот.

- Или наоборот. Вот так вот, понимаешь, меняешь и всё, и никогда тебе не надоест.

* Не надоест. Это вот точно.

* О текущем месте работы.

- Сейчас работаю в кулинарии Рогалик.

Это сеть кулинарий.

Работаем На вынос и на месте ,кафе. Главная задача — снять проблему готовки дома, часть забот. То есть пришли, покушали, взяли с собой.

Да, это именно кулинария. Из-под ножа практически ничего не делается. Всё на витрине. Человек зашёл, взял. Можно тут, можно на вынос, как удобно. Всё. Есть, конечно, немножко а-ля карт, но очень мало.

* Ошибки бывают?

- Ошибки? Ошибки сплошь и рядом. Возможно, даже каждый день. Главное то, чему они учат. Возможно ли их повторно не допустить?

А самое главное - позволяют мои ошибки дать обратную связь ребятам, чтобы они этих ошибок не допускали. Они допустят свои, они мне о них расскажут, и мы вместе потом все исправим.

* А пример можно?

- Да вот недавно забыл в багажнике тесто для пиццы, в лотке.

Получается, тесто в одном месте ставили для того, чтобы оно было одинаково стандартизировано, и отвозил на машине. Отвёз, всё, всё выгрузил, а лоток теста оставил. Ну, я не знаю, забыл. Ну, надо же спать всё-таки иногда, да. Забыл в машине.

На следующее утро приезжаю на работу, у меня су-шеф звонит, говорит: "Шеф, нету теста". Я говорю: "Как, говорю, что ты мне рассказываешь?"

"Я тебе вчера привозил. Там должно быть 150 кусков теста".

А он : "Шеф, нет". "Ты мне привёз лоток расфасованного, и мы должны были сами расфасовать". Там 15 кг теста было.

Я думаю: "Угу. Так, блин. Где тесто? Где тесто?"

Я знаю, где тесто. Подхожу к машине, открываю багажник, стю в ахере. Вот прямо ,как будто бы открываешь пакетик с тестом. Оно прилипшее к пакетику. А ты так открываешь багажник, и там тесто, тесто, тесто, тесто. Да. Тесто! Да уж.

* О гостях.

- О гостях. О гостях. А что о гостях?

* Ну, что для вас гости или может быть, что бесит или наоборот, что больше нравится? Или...

- Бесит - нет. Могут иногда расстраивать своим поведением. Это да.

Например когда гость чуть-чуть не разбирается в еде. Могут попросить тартар пожарить.

* Тартар пожарить?

- Да, это всех бесит. Ну, надо сказать, что мы даже это можем сделать. Ну, просто надо с гостем найти контакт, надо выяснить, почему он это просит.

Вот была у нас девушка беременная, она пришла, говорит: "Я люблю это мясо. Вот мне нравится вкус тартара. Я понимаю, что это будет не то. Я понимаю, что вы будете себя по рукам бить, но я хочу. Я хочу так, а мне сырое мясо нельзя. Я беременная. Пожалуйста, сделайте".

А когда гость приходит и говорит: "Сделайте. Сделайте, я так сказал". Ну, это уже другое. Это сразу натывается на протест со стороны кухни, прямо на жёсткий, и повар сразу говорит: "Нет, я не буду это делать".

* А вы придерживаетесь такого правила, что клиент всегда прав?

- Нет. Клиент не может быть всегда прав. Ну, это раньше было априори. Если не прав, смотри пункт первый. Нет, нет, нет.

И сейчас, кстати, много шефов говорят, про это , особенно московские.

Рассказывали например. Собственник говорит: "Ребят, неважно. Я ресторатор. Ресторан - это мой дом. Вы мои гости. Вы мои дорогие гости. Но в моём доме мои правила. Я могу где-то пойти на уступки, а где-то я априори не могу этого сделать, потому что это мой дом. Мне здесь хорошо, и я хочу, чтобы вам было хорошо так, как мне".

Доля истины большая, доля перегиба есть, но, в принципе, это философия человека, и у него всё хорошо с рестораном. Они делают своё дело, они любят своё дело, им нравится, как они это делают, и они не дадут это кому-то испортить.

* А вот ещё тогда такой вопрос. А Ростов? Ну, как всё-таки такой город южный, темпераментный, но также он и хамоватый, что ли... Больше перебора здесь, как вы думаете?

- Это зависит от личности, а не от города.

Я не могу сказать, потому что я ростовского хамства пока не встречал.

* Про отдых...

- Я люблю ездить отдыхать сам. Не то чтобы просто отдохнуть, а именно путешествовать в одиночку.

Супруга сначала обижалась, а потом поняла, почему.

Потому что, когда едешь один, у тебя нет никаких обязательств. Всё сосредоточено: «Я хочу туда, хочу сюда». Ты ни на кого не надеешься и никого не ждёшь. И ты никого не подведёшь.

То же самое, когда мы ездим с друзьями. Мы приезжаем в одно место, дальше каждый уходит по своим делам, потом встречаемся и идём вместе. Но это всё равно создаёт стопор. А когда ты идёшь один, ты можешь остановиться и проторчать на одном месте целый день.

Из-за какой-то неважной, для всех остальных совсем неважной причины. А для тебя это будет ультраважно. Фокус внимания всегда на себе.

Вот компания организовала поездку в Италию по местам производства: мука, масло, паста. Мы гуляли по фабрикам, а потом опять разбивались: у тебя свободное время, ты один идёшь.

Я шёл, шёл, увидел кафе. Людей много, места свободные. Думаю: «Сяду, посижу, посмотрю». Сел, покушал и просто наблюдал, как люди работают.

Но обычному человеку — жене, ребёнку — это абсолютно неинтересно. Через десять минут начнут ворчать: «Пошли уже! Хватит смотреть!»

* Согласна с вами. Конечно.

- Все же и отдыхаю часто с профессиональным интересом.

* Любимый продукт?

- Любимый продукт — мука. Мука. Мука, масло.

* Интересно.

* Да мука и масло — всё. Из этого можно сделать всё что хочешь.

Мясо понятно, мясо нужно.

Но мука, масло, оливковое масло это база.

Хорошее сливочное масло, с чем, к сожалению, у нас сейчас проблемы, Фальшивки сплошные.

Знаете, сейчас в магазинах масло стоит дороже, чем сыр хороший. Хорошее сливочное масло стоит полторы-две тысячи за килограмм. Сыр до 2.000 можно купить, за 1.200, 1.300.

Надо начинать делать самим. Только сырья не хватает.

Крупные компании, такие как "Егорлык молоко" выкупают сейчас всё.

На самом деле, не только для предприятий тяжёлый вопрос - сырьё.

* А не надо было стадо убивать. как они это делали в течение 20 лет.

А теперь опа! Опа, и всё, и шиш. И всё. У нас же как? Рубим сук на котором сидим.

Раньше только в Егорлыкском районе было больше десяти крупных коровников. Сейчас нет ни одного. Всё. Огромная база уничтожена.

- У нас в станице тоже была хорошая молокоферма.

* А были, ещё и специалисты : агротехники, инженеры, были зоотехники, агрономы . Сейчас никто не хочет идти учиться и потом работать. Вот и все. Никого нет. Нет никого.

- Мы живём в тааих реалиях, к сожалению.

И что имеем. Естественно это бьет по цене и качеству.

* Что предпочитаете выпить? Легкие напитки или крепыши?

- У меня все спрашивают на работе, почему я такой спокойный. Все думают что я на антидепрессантах или на успокоительных.

Сейчас полюбил вино , но это бокал в неделю. Вечером дома, в семье.

Пиво тёмное люблю. Обязательно тёмное. Светлое не мое, люблю паулайнер. Желательно, чтобы это там, где немцы варят. Там можно рульку скушать и пиво выпить. Дома нет. Дома не пью вообще.

* А с рыбкой и посланцевать шамаечку нашу с центрального рынка? А? Рыбчик?

- Нет, нет. Не настолько любитель.

* А крепыши?

- Крепыши иногда сам делаю. Дома заложил лимончело. О! Да. Получается интересно. Прихожу в магазин, продуктовая корзина семьянина. Там едет картошка, морковка, шоколад для дитя.

* И мешок лимонов, да?

- Лимоны килограмм, сахар килограмм и потом бац и литр водки. Да, думаю, вот, блин. Думаю, а как люди вокруг реагируют на это, как смотрят.

* Нормально, мужской набор.

- По мне так это идёт диссонанс сразу. Что-то такое семейное, такое правильное и тут бац. Литр водки тоже для семьи, наверное, забросим.

* Совет начинающим.

- Ой, знаете,ко мне пришёл мальчик, хороший мальчик. Он сейчас работает на должности сушефа. И он знает, что он хочет. Главный совет для начинающих — знать, что ты хочешь от профессии. Есть два пути развития. Ты можешь стать классным профессионалом, делать работу, но не развиваться в сфере управления. А можно стать классным специалистом и идти развиваться в управлении. То есть это сушеф, шеф и так далее. Вот на входе нужно определиться, что ты хочешь получить в итоге. Ты хочешь работать до конца жизни поваром, но ты будешь классным поваром, но ты не будешь руководить.

Управленцем ты не станешь.

К сожалению, это не лёгкий путь. Да, ты будешь взрослеть, тебе будет тяжелее, но ты должен понимать, что ты на это сам пошёл. У тебя будет расти зарплата от того, что ты лучше работаешь, опытнее. А другой путь развития — это получение навыков управленческих. Вот мальчишка пришёл, он говорит: "Шеф, я год поработаю на должности сушефа и я пойду дальше развиваться. Я пойду в другое место, получать знания и умения с целью еще вырасти. Я там год ещё поработаю и пойду в другое место, получать другие навыки. Я хочу стать шефом". Всё. Понятно, человек на входе понимает, что он хочет.

* Да. Это это очень важно. Потому что время летит очень быстро. Но это янский подход к жизни, янский. А есть ещё иньский.

И, кстати, это о балансе вашем любимом.

- Да да. О балансе. Янский подход — это чёткое понимание цели, достижения. А есть иньский, когда есть мечта и я её оставляю на высшие силы, они там лучше знают и умеют. И у меня начинает все складываться, и это не только касается женщин.

- Очень интересно.

* У мужчин это тоже работает. И все начинает как пазл складываться. События, люди и так далее, в осуществлении моей мечты.

- Возможно, оно и так всё происходит на самом деле.

* Нет, бывает, знаете, как? Бывает, что ты бьёшься, бьёшься в закрытую дверь и думаешь: "Блин, да почему нет? Что не так? Вот же моя цель, вот эти шаги, а она не открывается". А, нет. .

- Баланс.

Да, половина иньский всё-таки.

Вот она есть цель. Вот у Гоши у него цель стать шефом и у него такой подход. То есть он заранее оговаривает условия.

То, что он пришёл, получать знания и умения . Я хочу у вас научиться. Если я у вас вырасту до сушефа, я у вас поработаю дольше. Если я у вас по каким-то причинам не смогу вырасти до сушефа, мне не понравится, я вам не понравлюсь или эта должность будет занята, но я не буду на неё претендовать. Я просто уйду в другое место, буду дальше развиваться. Вот такой подход.

- Рецепты любимые из детства. Пельмени и пирожки, которые сестра делает. Всё.

Рецепт от шефа

Куриные фрикадельки с пармезаном и мятой

Ингредиенты: - Куриное филе — 150 г. - Яйцо — 1 шт. - Пармезан — 20 г. - Мята — несколько листиков. - Тимьян, розмарин — по вкусу. - Мускатный орех — щепотка. - Изюм — 7 г. - Гранат — 5 г. - Соль, перец — по вкусу.

Приготовление:

1. Куриное филе мелко нарежьте и поместите в чашку.
2. В отдельной ёмкости взбейте яйцо, добавьте соль и перец. Половину яйца влейте к фаршу, добавьте тёртый пармезан и перемешайте.
3. Листики тимьяна и розмарина нашинкуйте, добавьте в фарш вместе с мускатным орехом.
4. Мята мелко нарежьте, добавьте в фарш вместе с изюмом и зёрнами граната. Перемешайте.
5. Сформируйте небольшие фрикадельки и готовьте по желанию: обжарьте, запеките или отварите в бульоне.

Это блюдо отлично сочетается с овощным гарниром или свежим салатом.

Глава 2

Семёнов Алексей, интервью

*Автор

-

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.