

Фаршированные тунцом лимоны

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:26



Для приготовления этого блюда на четыре персоны вам понадобятся: одна банка консервированного в собственном соку тунца; 4 больших лимона; две веточки сельдерея; два корнишона; одна кофейная ложечка горчицы; одно сырое яйцо; одна столовая ложка каперсов; пол кофейной ложечки паприки; две дольки чеснока; 6-7 столовых ложек раст. масла; соль; черный молотый перец и одна щепотка горького стручкового перца.

Отрежьте верхнюю часть лимона сбоку, десертной ложечкой сделайте небольшую выемку в его мякоти. Отрежьте с другой стороны часть лимонов для придания им устойчивости, старайтесь при этом не повредить мякоть. Выжмите лимон, сок оставьте, он пригодится в дальнейшем.

Из банки с консервированным тунцом слейте соки, и пропустите содержимое через мясорубку, чтобы получилось пюре. Добавьте в него предварительно растолченные дольки чеснока. Мелко покрошите сельдерей, каперсы, корнишоны, и смешайте все с пюре.

Теперь надо приготовить майонез. Куриный желток положите в миску с горчицей и посолите, поперчите по вкусу. Затем тщательно взбейте смесь, добавляя при этом понемногу раст. масла, до однородной консистенции. В пюре добавьте сок лимона, полученный майонез и хорошо перемешайте.

Получившейся массой наполните лимоны, украсьте их сверху горчицей, дольками лимона, петрушкой и т.д.

Фаршированные тунцом лимоны

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:26
