

**САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ НА ГРИЛЕ И ТОМАТАМИ, 5 ПОРЦИЙ**

**Ингредиенты:**

Баклажаны 1шт.

Цукини 1 шт.

Помидоры 2 шт.

Чеснок 2-3 зубчика

Базилик свежий 2 веточки (красный и зеленый)

Салат айсберг 1 кочан

Кинза 3-4 веточки

Перец болгарский светофор по 1 шт.

Лимон 1 шт.

Оливковое масло 100 гр.

Соль и перец по вкусу.

Итальянские специи по вкусу.

**Приготовление:**

Помыть и просушить овощи. Зелень промыть в холодной воде и просушить. Салат айсберг – снять верхние листы и порвать крупным кубиком. Баклажаны и цукини порезать кружками и замариновать с солью, перцем и маслом оливковым. Перец болгарский нарезать крупным кубиком и также замариновать. Обжарить замаринованные овощи на раскаленном гриле и дать остыть.

Делаем заправку: помидоры порезать кубиками, зелень крупно порвать, добавить рубленый чеснок и сок лимона, довести до вкуса солью, перцем, специями и добавить оливковое масло. Руками отжать сок из помидор и перемешать с остальными ингредиентами. Дать настояться 5-10 минут.

На тарелку выкладываем часть айсберга, сверху красиво овощи, затем снова салат и поливаем заправкой из томатов. Можно украсить рубленой зеленью и молотым перцем.

**ЧИЛИ КОН КАРНЕ**

**Ингредиенты:**

Красная консервированная фасоль 250 гр.

Лук репчатый 2шт.

Растительное масло 25 гр.

Говяжий фарш 400 гр.

Чили перец красный 1 шт.

Томаты в собственном соку (кубиком) 150 гр.

Болгарский перец красный 1 шт.

Чеснок 10 гр.

Кумин 5 гр.

Соль, черный перец по вкусу

Сыр Чеддер или Гауда 200 гр.

Кинза 20 гр.

**Приготовление:**

Порезать лук, перец Чили, перец, чеснок и кинзу мелкими кубиками. Обжарить полученную смесь в течение 5 минут на растительном масле.

Добавить фарш, помидоры в собственном соку и готовить в течение 5-6 минут.

Добавить фасоль, кумин, соль, черный перец по вкусу и все перемешать.

Выложить все в форму для запекания и посыпать плотно тертым сыром.

Запекать в духовке в течение 5 минут до готовности сыра. Подавать охлажденным или горячим.

**ПИКАНТНЫЙ ЧИЛИ АНАНАС ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ С МОРОЖЕННЫМ, 6 ПОРЦИЙ**

**Ингредиенты:**

Ананас 1 кг

Чили перец 10 гр.

Сахарный песок 100 гр.

Апельсин 4 шт.

Сливочное масло 50 г

Ром черный, бренди или коньяк 50 мл

Мороженое (ваниль) 600 г

**Приготовление:**

На горячую сковородку высыпать сахар, положить масло и нарезанный перец чили.

Когда они превратятся в густой соус, добавить очищенный и нарезанный некрупными кубиками ананас, обжарить его в кипящем соусе.

Влить апельсиновый сок, ром и томить, пока соус снова не загустеет. Подавать с мороженым в бокале.