



Ингредиенты на 4 порции

- 2 лука-шалота
- 60 гр бекона
- 2 стебля китайской капусты пак-чой
- немного сахара
- 1 маленький кочан салата ромэн
- 160 гр свинины
- 3-6 капель TABASCO® Оригинальный Красный Перечный Соус
- 100 мл молока
- немного масла
- 4 яйца
- 4 столовые ложки муки
- 50 гр семян кунжута (белого)
- 1 красный перец
- немного соли, черный перец

Яичные мешочки с пряной начинкой

Приготовление

Время приготовления: 50 мин.

Способ приготовления

1. Из яиц, муки и молока сделайте легкое и кремообразное тесто. Приправьте солью и жареным кунжутом. На разогретой сковороде с маслом выпекайте очень тонкие блины. Дайте им остыть на решетке.
2. Порезать свинину на тонкие полоски и замариновать в TABASCO® Оригинальный Красный Перечный Соус. Почистите, разрежьте пополам и тонко нарежьте лук-шалот. Нарежьте соломкой паприку, салат ромэн и пак-чой. Обжарьте свинину в горячей сковороде до хрустящей корочки. Приправьте солью, перцем и сахаром. Незадолго до готовности добавьте мелко нарезанный бекон.
3. Теперь смешайте все вместе и добавьте TABASCO® Оригинальный Красный Перечный Соус по вкусу.
4. Перед подачей придайте тонким блинам форму мешочков и заполните их полученной смесью. Совет: используйте корзинку для пикника, а не пакет для переноса блюда, чтобы сохранить его форму и внешний вид.

Больше рецептов



Особая водка



Пряный омлет



Необычные суши

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co.
TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.
Avery Island, Луизиана, США 70513. www.TABASCO.com