

ІЗРАЇЛЬСЬКИЙ САЛАТ

Цей простий салат є традиційною справою Ізраїлю і часто подається на сніданок із хлібом та сиром.

Інгредієнти:

- 3 помідори середнього розміру;
- 1 огірок середнього розміру без насіння;
- 1 ст. л. оливкової олії;
- 1 ст. л. лимонного соку;
- Сіль і перець за смаком.



Інструкції:

1. Дрібно наріжте помідори та огірки. (В Ізраїлі кажуть, що чим більше ви любите людину, для якої готуєте салат, тим дрібніше нарізаєте шматочки огірка та помідора).
2. Додайте оливкову олію, лимонний сік, сіль і перець, а потім перемішайте.

СОЛОНЕ МОРОЗИВО З СОУСОМ ХАЛВА-КАРАМЕЛЬ

Однією з головних родзинок ізраїльських ринків під відкритим небом є халва, яку готують прямо на місці та пропонують у багатьох цікавих смаках. Ось чудовий спосіб подати халву.

Інгредієнти:

- 2 столові ложки несолоного вершкового масла;
- ½ склянки халви (утрамбованої);
- 2 столові ложки жирних вершків;
- Щіпка кошерної солі;
- Морозиво;
- Збиті вершки;
- Подрібнені фісташки (за бажанням).



Інструкції:

1. У товстостінній каструлі розтопіть вершкове масло та халву на повільному вогні, постійно помішуючи, доки суміш не почне булькотіти. Додайте вершки, перемішайте, і зніміть каструлю з вогню.
2. Додайте сіль, перемішайте та дайте соусу постояти 3 хвилини, щоб він трохи охолов.
3. Скомпонуйте десерт, наклавши морозиво в окрему креманку, після чого додавайте до нього соус з халви, збиті вершки та фісташки.

СМАЧНОГО!