



FOOD
LOFT

ГОСТЕПРИИМНОЕ ПРОСТРАНСТВО





Луковый суп с сыром и трюфельным маслом

- Лук белый 200 гр
- Лук порей Белая часть 50 гр
- Сливочное масло 30 гр
- Тимьян 2 веточки
- Говяжий бульон 1 литр

Лук нарезать мелкой соломкой и обжарить на сковороде в течение 25 минут на сливочном масле на среднем огне. Затем залить пол-литра говяжьего бульона, если нет бульона, можно залить просто воды. Ставим на умеренный огонь и выпариваем бульон почти полностью. Далее опять заливаем оставшийся бульон, обрываем туда листики с одной веточки тимьяна и провариваем еще минут 30 до полного испарения жидкости. Доводим до вкуса (соль, сахар, перец). Затем перекладываем в жаропрочную посуду. Посыпаем пармезаном, сверху кладем гренку из ржаного хлеба и ее тоже посыпаем пармезаном. Ставим в духовку на 3 минуты при 190 градусах, чтобы расплавился сыр.





Говядина по-бургундски

- Говядина вырезка 100 гр
- Бекон 50 гр
- Лук репчатый 30 гр
- Морковь 30 гр
- Грибы шампиньоны 30 гр
- Лучок маринованный 5-6 шт
- Чеснок 2 зубчика
- Томатная паста 20 гр
- Томаты в собственном соку 50 гр
- Лавровый лист 1 шт
- Букет гарни: веточка тимьяна, петрушки, стебля сельдерея, зеленая часть лука-порея
- Масло оливковое рафинированное 2 ст л
- Бульон 1 литр
- Соль перец сахар по вкусу

В сотейнике с толстым дном обжариваем мелко нарезанный бекон до хрустящего состояния. Достаем его, и на жире который вытопился из бекона, обжариваем говядину, нарезанную кубиками. Говядину обжариваем до полуготовности. Затем достаем говядину, доливаем одну столовую ложку оливкового масла и обжариваем там измельченные через мясорубку или в стакане от блендера морковь и лук. Обжариваем в течение 3-5 минут на среднем огне. Затем добавляем томатную пасту и томаты в собственном соку протертые. Обжариваем еще в течение 2-3 минут. Затем заливаем туда пол-литра бульона, закладываем лавровый лист, букет гарни и ставим на средний огонь. Томим в течение 30 минут, затем закладываем обжаренный бекон и говядину, и на отдельной сковороде обжариваем грибы шампиньоны и лук. Доводим до вкуса и сервируем.



**Приятного аппетита!
Мы будем рады видеть Вас снова!**

**СПб, ул. Беринга 23/2
"Foodloft - гостеприимное пространство"**

www.foodloft.ru

[Instagram @food_loft](https://www.instagram.com/food_loft)