

Народный артист России, 69-летний юморист Владимир Винокур не только любит вкусно поесть, но и всегда готов принять друзей и накормить их изысками собственного приготовления. ТОЛЬКО ЗВЕЗДЫ узнали коронные рецепты артиста.

готовим **СО ЗВЕЗДОЙ**

КОРОННЫЕ РЕЦЕПТЫ ВЛАДИМИРА ВИНОКУРА

ЗАПЕЧЕННЫЙ ГУСЬ

С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ



ГОТОВИМ СОУС:

- 1 Промойте клюкву и раздробите ее в блендере. Затем перетрите получившуюся смесь через сито.
- 2 Добавьте 1 ч. л. кориандра, смесь перцев, базилик, соль и 1 ст. л. меда. Все перемешайте. Затем поставьте на плиту и томите на среднем огне около 5 минут. Дайте соусу остыть.

ГОТОВИМ ГУСЯ:

- 1 Промойте гуся снаружи и внутри. Затем тщательно

высушите бумажным полотенчиком.

- 2 Почистите яблоки, удалите из них сердцевину и порежьте на 4–5 частей.
- 3 Далее хорошо промойте чернослив и курагу. Разрежьте каждый плод на 2–3 кусочка.
- 4 Почистите зубчики чеснока.
- 5 Поочередно начините гуся курагой, черносливом, яблоками и чесноком. Затем залейте начинку 1 ст. л. меда.

- 6 Скрепите гуся зубочистками. Сверху натрите его

ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ гусь – 1 шт.
- ❖ яблоки – 2 шт.
- ❖ курага – 100 г
- ❖ чернослив – 100 г
- ❖ мед – 1 ст. л.
- ❖ чеснок – 3 головки
- ❖ соль – по вкусу
- ❖ перец черный молотый – по вкусу
- ❖ паприка – по вкусу

Для соуса понадобится:

- ❖ клюква – 500 г
- ❖ кориандр – 1 ч. л.
- ❖ смесь перцев – по вкусу
- ❖ мед – 1 ст. л.
- ❖ базилик – по вкусу
- ❖ соль – по вкусу

черным молотым перцем, солью и паприкой.

- 7 Положите гуся в рукав для запекания и уберите в холодильник на 4–5 часов, чтобы он пропитался.
- 8 Вытащите тушку из холодильника, затем откройте рукав для запекания и влейте в гуся немного соуса. Затем снова положите гуся в рукав и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку на 2 часа.

Не забывайте следить за готовностью блюда!

Подавайте блюдо вместе с оставшимся соусом.



ЯГОДНОЕ ЖЕЛЕ

Приготовление:

- 1 Промойте тщательно малину. В кипящую воду всыпьте сахар (мед) и ягоды. Кипятите смесь около 15 минут.
- 2 Разведите желатин в теплой воде. Дайте ему охладиться около 40 минут.
- 3 Процедите отвар из малины через сито или марлю. Аккуратно вливайте

ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ малина (лучше свежая) или другая ягода – 200 г
- ❖ желатин – 30 г
- ❖ сахар (можно мед) – 1,5 ст. л.
- ❖ вода – 400 мл (2 стакана)
- ❖ сливки взбитые – по вкусу
- ❖ мята – 3 веточки

желатин в отвар и непрерывно перемешивайте.

- 4 Разлейте смесь по формочкам и поставьте в холодильник на 2 часа.

- 5 Когда блюдо охладится, вытащите из холодильника и опустите формочки в теплую воду, чтобы желе легко из них достать. Желе можно украсить сливками и веточкой мяты.

Всегда придерживаюсь здорового питания, несмотря на то, что люблю вкусно поесть!

Подготовила **Лиза Барская.**

«Только звезды» №14 (414), июль 2017

Выходит 1 раз в 2 недели

Учредитель и издатель:
ООО «Собеседник-Медиа»
105318, г. Москва,
ул. Зверинецкая, д. 13

Зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций

(Роскомнадзор): ПИ № ФС77-46076
от 5 августа 2011 года

Издается с ноября 2007 г.

Главный редактор:
С. Е. Хрусталева

Заместитель главного редактора:
Д. О. Зинченко

Художник и технический редактор:
Марина Елизарова

Фоторедактор: Ирина Исаева

Фото на обложке:
PhotoXPress,
Андрей Струнин/«Собеседник»

Отпечатано в ООО «ВМГ-Принт»: 127247,
Москва, Дмитровское шоссе, д. 100

Тираж: 62.600 экз.

Цена свободная

Подписано в печать: 06.07.2017
По графику: 06.07.2017 в 17.00,
фактически: 06.07.2017 в 17.00

Выход в свет: 18.07.2017

Заказ №

Служба распространения:
8 (926) 295-53-12, 8 (926) 295-53-13
Sale@Sobesednik.ru

Служба подписки:
8 (926) 295-53-13, podp@Sobesednik.ru

Подписной индекс:
П1036 (Официальный каталог
Почты России)

Адрес редакции: 127220, Москва,
а/я 44, «Собеседник», «Только звезды»

E-mail: onlystarstv@gmail.com

Телефон для справок:

8 (926) 295-53-25

Служба рекламы:

8 (926) 295-51-23

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Материалы публикуются на сайте www.sobesednik.ru в виде электронной копии каждого номера издания.