



Если спросить совершенно любого человека, с чем у него ассоциируется французская кухня, наверняка он в первую очередь вспомнит про фуа-гру, трюфеля, круассаны, сыр с плесенью, вино и обязательно про лягушачьи лапки.

Блюда из этого продукта считаются деликатесом, и подают их далеко не в каждом ресторане. Франция - крупнейший импортер из стран Азии лягушачьих лапок.

Если же Вы осмелились попробовать это экзотичное блюдо, не обязательно для этого ехать в Париж. Лягушачьи лапки можно приготовить и дома. Существует множество самых разных рецептов их приготовления.

Например, можно приготовить их в яйце. Для этого понадобятся такие ингредиенты:

- 24 лягушачьи лапки;

- 1 ст. муки;

- 6 яиц;

- 2 ст.л. тертого твердого сыра;

- 2 ст.л. сливочного масла;

- 6 ст.л. оливкового масла;

- 1 ст.л. рубленой петрушки;

Помойте лапки и обсушите их бумажным полотенцем. Обваляйте в муке и обжарьте до золотистого цвета в оливковом (можно и в рафинированном подсолнечном) масле.

Обжаренный лапки выложите на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишний жир. Когда они остынут, выберите из лапок кости. Затем разбейте в отдельную посудину яйца и перемешайте с петрушкой и тертым сыром (не взбивайте яйца, а мешайте и следите, чтоб не появилась пена).

Затем растопите сливочное масло в чугунной сковороде, добавьте туда еще и две столовых ложки растительного масла. Когда оно нагреется, выложите на дно сковороды лапки и равномерно залейте их яичной смесью. Когда яйца побелеют, убавьте огонь и накройте сковороду крышкой на несколько минут. На стол блюдо подается прямо в сковороде.

Вот так можно создать кусочек Франции у себя дома! Приятного аппетита!