

# Всем по тыкве: что приготовить на Хэллоуин?

29.10.2021



## **Тыквенный суп**

Кроме собственно тыквы вам понадобится:

- Морковка
- Чеснок 2-3 зубчика
- Бульон овощной, куриный или вода около 1 л
- Сливки 10-20% – полстакана
- Соль
- Перец черный
- Масло оливковое – для жарки
- Кунжут
- Тыквенные семечки
- Зелень

Тыкву чистим от кожуры, семян и нарезаем средними кубиками. Так же режем лук, морковку и чеснок.

В подходящей кастрюле разогреваем масло и обжариваем лук, чуть позже добавляем морковь и чеснок.

Затем к овощам добавляем тыкву, слегка обжариваем, а потом тушим в горячем бульоне или кипятке до тех пор, пока тыква не станет мягкой.

Сливаем примерно половину бульона и пробиваем овощи блендером.

Затем в суп добавляем не холодные сливки и прогреваем его на минимальном огне еще минут пять.

Украшаем готовое блюдо зеленью и обжаренными на сухой сковороде тыквенными семечками и кунжутом.

## **Тыква, фаршированная бараниной**

Кельты – шотландцы и ирландцы, традиции которых и стали основой Хэллоуина, были весьма неравнодушны к баранине. Так что следующее блюдо, предлагаемое вашему вниманию, объединяет в себе и символ праздника, и любимое мясо кельтов.

Понадобится:

- Само собой, тыква – лучше взять небольшую

- Баранина – 400-500 г
- Одна луковица
- Банка консервированных помидоров
- По небольшому пучку петрушки и кинзы или мяты
- Специи: соль, сахар, черный перец, зира,

В разогретую до 200 градусов духовку положить тыкву, у которой срезана верхушка, ложкой тщательно удалена из сердцевины тыквы все семечки, а внутрь положен кусок сливочного масла. Накрыть тыкву крышкой из срезанной верхушки и поставить в духовку на полчаса.

Мясо нарезать небольшими кусками, лук – полукольцами. Обжарить сначала лук до полуготовности, а потом мясо до золотистой корочки. Посыпать зирой и чуть присолить.

Затем добавить к мясу и луку томаты, сахар и тушить до готовности минут 20-30. В конце добавить мелко нарезанную зелень и остудить.

Затем нафаршировать бараниной тыкву, закрыть «крышкой» и положить в духовку еще примерно на полчаса. А потом достать и наслаждаться!

Кстати, если вы почему-то не любите баранину, то вполне можете заменить её говядиной или свининой – всё равно будет вкусно!

## **Не тыквой единой**

Не совсем подходящая по традиционной рецептуре, зато отлично будет смотреться на праздничном столе паста с моцареллой.

Возьмите:

- Паста тальятелле (ленточки)
- Сыр моцрелла (по одному шарику на порцию)
- Маслины (1 штучка на порцию)
- Немного сливочного масла

В кастрюле вскипятите воду и сварите в ней пасту согласно указаниям на упаковке.

Готовую пасту откиньте на дуршлаг, но немного воды, в которой тальятелле варились, сохраните.

Верните пасту в кастрюлю, добавьте сливочное масло, размешайте до его растворения.

Шарик сыра моцарелла и маслину разрежьте пополам и сделайте глаза как на фото. Выложите сверху пасту, можно добавить томатный соус по желанию. Ну и отпразднуйте Хэллоуин!