



ТАМАРА БАХШЕЕВА

Моя семья переехала в Германию с Кавказа. А на Кавказе, как известно, люди отличаются гостеприимством. Ощущение, что гость в доме – честь и радость для каждого из нас. На Кавказе не принято назначать время, чтобы прийти в гости. Двери дома всегда открыты для друзей, родственников и гостей.

Вспоминая жизнь родителей, я теперь понимаю, как непросто было маме. Гость мог появиться в доме в любое время дня или ночи, а если гость в доме, то значит - стол должен быть накрыт. Обед это или ужин (а иногда гость появлялся и к завтраку), лучшее место и лучший кусочек был, несомненно, для него. Это - восточный менталитет и, наверное, западному человеку не так то просто понять, как же можно жить в таких условиях. А для нас это - естественное положение вещей. Поэтому мы, женщины Кавказа, всегда находимся в полной боевой готовности для приема гостей.

Вы думаете, что все изменилось после того, как мы переехали в Германию? А вот и нет. Гости сыпятся на нас, как из рога изобилия, но теперь предварительно известив нас об этом. И если неожиданно возник гость на пороге, то у меня в холодильнике всегда найдется для такого случая какой-нибудь полуфабрикат, или я пользуюсь одним из рецептов блюда быстрого при-

готовления. Один из таких рецептов я предлагаю вашему вниманию.

Быстрый пирог

от Тамары Бахшиевой

Необходимые продукты:

Для теста

3 яйца

200-250 г сметаны и столько же майонеза

0,5 ч. ложки соды

5 ст. ложек муки (с горкой)

соль – по вкусу

Все смешайте и замесите тесто. Оно должно получиться как жидкая сметана.

Теперь готовим начинку. Вариант первый: поджарьте 1 крупную луковицу до золотистого цвета, добавьте свежие грибы, соль, перец, доведите до полуготовности, добавьте сливки и еще немного потушите все вместе.

Вариант второй: поджарьте лук, добавьте кусочки рыбы (можно мясной фарш, кусочки куриной грудки или квашенную капусту), соль, перец, потушите, пожарьте и начинка готова!

Теперь, в заготовленную форму вылейте половину теста, разложите начинку и сверху залейте второй половиной теста. Поставьте форму в разогретую духовку и запекайте при температуре 180 градусов 35-40 минут.

Быстро и очень вкусно! Приятного аппетита!

