

ПОДЕЛКИ СВОИМИ РУКАМИ: РАЗНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ

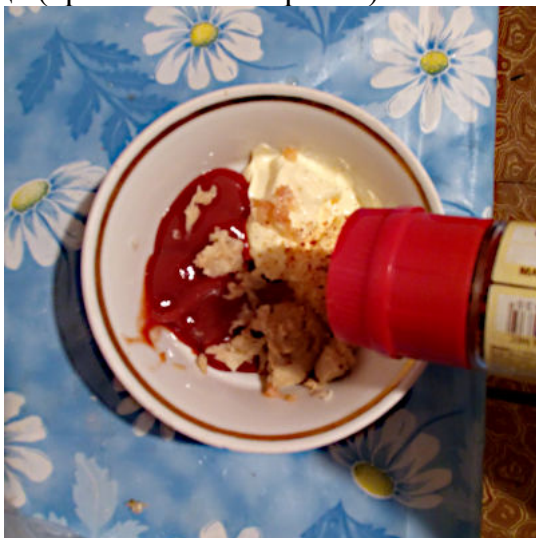
Соус «макегочеп»

Поле для творческих экспериментов можно найти много где, например – в кулинарии, тем более что в силу своей природы хорошие «поделки» в этой области не только съедобны, но ещё и порой очень-очень вкусны. Потому в честь 1 апреля данная заметка попала именно в этот раздел сайта, а посвящена она приготовлению соуса для мяса, ведь не за горами пора весенних вылазок на шашлыки – хочу заранее поделиться своим собственным простым рецептом, который является логическим продолжением широко известного в народе «кетчунеза». Предлагаемое к приготовлению, вероятно, уже было придумано кем-то другим, но ведь я же ещё и название подобрал забавное (по крайней мере мне так кажется). Итак, чтобы состряпать «макегочеп» нужно:

1. Взять 3-4 столовых ложки майонеза, 3 столовых ложки кетчупа и 1 столовую ложку горчицы.
2. Натереть 1-2 зубчика чеснока.



3. Добавить щепотку-другую молотого перца (красного или чёрного).



4. Перемешать ингредиенты до однородного состояния и всё – соус готов.



Пропорции компонентов совершенно не возбраняется варьировать по своему усмотрению, добавка мелко нарезанной зелени также способна придать соусу дополнительные интересные вкусовые оттенки. Как легко догадаться, в названии зашифрован перечень составляющих соуса в порядке убывания их относительных количеств, так что достаточно запомнить слово «макегочеп» и рецепт уже не забудется:

МАйонез – КЕТчуп – ГОрчица – ЧЕСнок – Перец

Смею заверить: даже обычные сосиски с макегочепом великолепны, а уж только что поджарившийся на углях ароматный сочный горячий шашлычок...

Приятного аппетита!

© Широков Александр, 01.04.2021