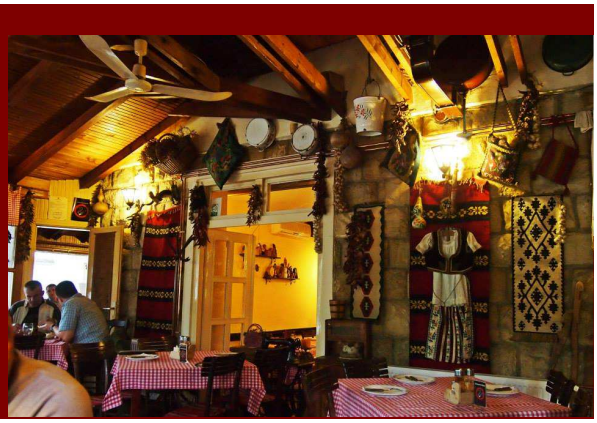
Eat World From Japan

世界の料理を食べよう

# セルビア料理教室

## ～こだわりの食材が届ける味～



**『メニュー』**

- **ウェルカムドリンク：ハニーラキア（セルビアのブランデー）**
- **スルプスカサラタ（セルビアンサラダ）**
- **チーズブレク（チーズパイ）**
- **プニェネ パプリケ（肉詰めパプリカ）**
- **チェヴァプチチ（ひき肉のソーセージ）**
- **チェリーパイ　※時間の関係上、こちらは教室では作りません。事前にご用意いたします。**
- **セルビアのオーガニックハーブティーまたはセルビア風コーヒー**

※上記メニューの他に、セルビアでしか手に入らないものを「お楽しみ」としてご用意します。

**『ハニーラキア』**
アルコール度数が大変高いブランデー（50度以上）。蜂蜜の濃厚な甘さが美味。

**『チェヴァプチチ』**
ラム、牛、豚のひき肉で作るソーセージなようなもの。セルビアの国民食。

**『スルプスカ サラタ』**
セルビアの代表的なサラダ。シンプルな味付けで、作るのも簡単。

**『チェリーパイ』**
フィロペストリーを使って作る優しい味のパイ。

**『チーズブレク』**
パイ生地を極薄に伸ばして作る、少々手間のかかるレシピ。セルビアではヨーグルトと一緒に朝食や軽食時に食べます。

**『ハーブティー』**
セルビアで採れるオーガニックのハーブをブレンドしたアロマなハーブティー。

**『プニェネ パプリケ』**
コトコトとじっくり肉詰めパプリカを煮込みます。お好みでチーズを添えていただきます。

**『セルビア風コーヒー』**
セルビアで一般的に飲まれる粉コーヒー。