

СОВРЕМЕННАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ КЛАССИЧЕСКОГО РЕЦЕПТА «...И СТРАСБУРГА ПИРОГ НЕТЛЕННЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Печень - /Курицы, индейки, кролика, утки или говяжья – на выбор/ – 500г.

Грибы - /белые, шампиньоны, вишенки, трюфель – на выбор/ – 500г.

Мясо птицы -/курица, перепелка, утка, цесарка или кролик/ – 500г.

Свиной фарш - /свинина, свинина – говядина/ – 500 г.

Корейка - /копчённая, запечённая, отварная в специях – на выбор/ – 150 г.

Коньяк – 1 ст. ложка.

Специи: - соль, перец, мускатный орех, кардамон, молотая гвоздика - добавляйте на собственный вкус.

Лук репчатый – 3 шт.

Мясной бульон и желатин – 200 300 мл.

Желток одного яйца.

Тесто - /песочное, слоеное, творожное, дрожжевое – на выбор/ – 1 кг.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовьте печеночный паштет по авторскому рецепту Ирины Ковалевской.

2. Отварите белое мясо птицы. Добавьте к бульону 1 ст. ложку коньяка. Соль, лук, коренья петрушки и сельдерея.

3. Грибы пожарьте, добавляя сливки и сливочное масло. Соль и перец по вкусу.

4. Часть жаренных грибов взбейте блендером.

5. В свиной фарш натрите лук на мелкой терке. Положите булку, размоченную в молоке и добавьте растительное масло.

6. Подготовленный фарш поместите в крепкий пакет и отбивайте его 10 мин. Затем добавьте в фарш нарезанную кубиком корейку.

Начинаем складывать ПИРОГ.

Форму выстелите тестом.

1. Слой печеночного паштета.

2. Слой белого мяса птицы.

3. Слой грибов.

4. Слой свиного фарша. Сформируйте горкой.

Закрываем тестом. Дальнейшие шаги приготовления смотри в классическом рецепте.

ДОБРЫЙ СОВЕТ!

Чтобы приготовить печеночный паштет, который сможет достойно заменить фуа-гра воспользуйтесь авторским рецептом от Ирины Ковалевской.

В сотейник, с толстым дном, сложите:

печень /любой птицы, кролика или говяжью печень – на выбор/ – 500 г.,

свиную корейку /достаточно жирную/ – 200 г.,

лук репчатый – 3 шт.,

морковь – 2 шт.,

сельдерей / корень или зеленый черешок/ – 2 шт.,

грибы шампиньоны – 200 г.,

соль, перец душистый и чёрный.,

чеснок – 2-3 зубка.

Плотно закройте крышкой сотейник и поставьте запекаться на 40 мин. в духовой шкаф при температуре 180 – 200°.

Пропустите все запечённые ингредиенты через мясорубку 2-3 раза. Затем в готовый паштет добавьте: тёртый мускатный орех, 1-2 ст. ложек коньяка, 200 г. мягкого сливочного масла.

Для более однородной консистенции, паштет взбейте миксером.