

# Юного пошеера

В предыдущем номере мы рассказали, как готовить пряные апельсины. Сегодня предлагаем интересный рецепт пирога, который подают с пряными апельсинами, приготовленными по оригинальному рецепту.

## Лимонный пирог в винном соусе с пряными апельсинами

**Для пирога** нужна четырехугольная форма 20x25 см.

125 г сливочного масла, 125 г сахара, щепотка соли, тертая цедра 1 лимона, 35 мл лимонного сока, 2 яйца, 125 г муки, 7 г пекарского порошка; **для соуса:** 100 мл лимонного сока, сахарная пудра, 20 мл апельсинового ликера.

Сливочное масло доводят до кипения, снимают с плиты, смешивают с 75 г сахара, солью и цедрой лимона. Ставят на огонь и прогревают при помешивании, пока масса не загустеет. Добавляют 35 мл теплого лимонного сока. Смешивают яйца с 50 г сахара, разогревают смесь до 50°C и взбивают миксером до полного растворения сахара. Взбитые яйца соединяют со сливочной массой.

Просеянные муку и пекарский порошок венчиком вмешивают в приготовленную сливочную массу. Полученное тесто выкладывают в форму, застеленную бумагой для выпекания. Пирог выпекают при температуре 180°C в течение 30 мин.

Готовят соус — смешивают лимонный сок, сахарную пудру и апельсиновый ликер. Соусом сбрызгивают пирог. Подают вместе с **пряными апельсинами**.

5 апельсинов, 130 г сахара, 250 мл белого вина, 120 мл свежевыжатого апельсинового сока, 2 кардамона, 4 гвоздики, 2 звездчатых аниса, 2 палочки корицы, 1 стручок ванили, тертая цедра 1 апельсина и 1 лимона, 20 г картофельного крахмала, 20 мл ликера «Гренадин», 20 мл апельсинового ликера.

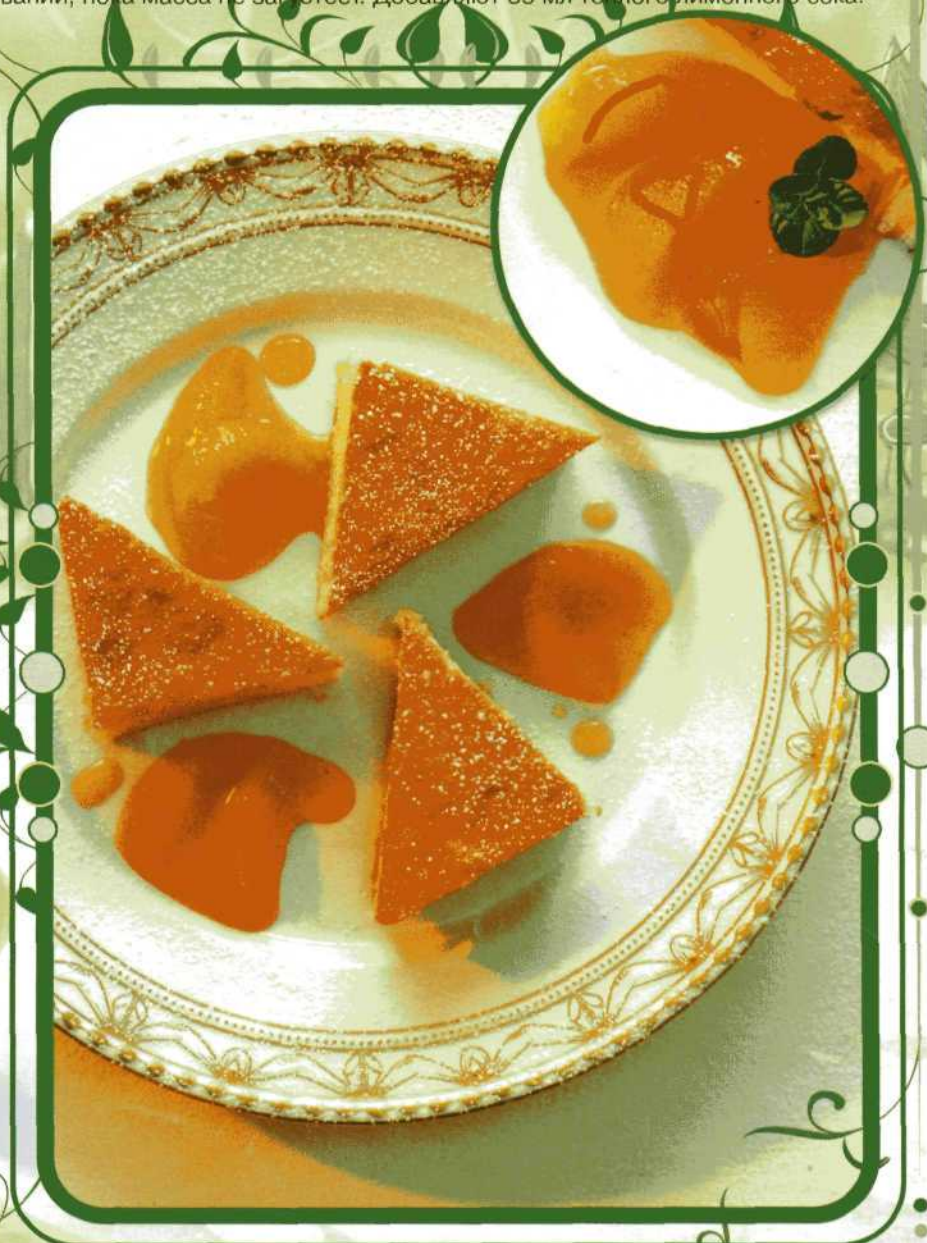
Сахар растапливают на огне, вливают белое вино, варят 5 мин. Добавляют апельсиновый сок, пряности, цедру апельсина и лимона, ставят на медленный огонь на 10 мин. Крахмал разводят в 1 ст. ложке воды, загущают им пряный соус, кипятят, дают остыть, заправляют по вкусу ликерами «Гренадин» и апельсиновым. Апельсины очищают от кожицы и косточек. Мякоть апельсина заливают соусом и ставят в холодильник на 1 день пропитаться.

Перед подачей на стол удаляют пряности.

(Кстати, старинная австрийская поговорка гласит: «Чем кислее, тем вкуснее».)

Йоханн Лафер

Австрия



Индекс 70660 (подписка на полугодие)  
Индекс 37209 (подписка на год)  
Цена договорная.

ISSN 0869-4058  
«Питание и общество» № 5, 2011

# Блюдо номера

## Мясо в винном соусе

800 г говядины, 75 г моркови, 50 г корня петрушки, 25 г корня сельдерея, 1 лавровый лист, 4 горошины перца, 1 ветка свежего тимьяна, 300 мл красного бургундского вина, 125 мл красного виноградного уксуса, 250 мл воды, 10 г соли, 2 щепотки чёрного перца, 50 г сала, 70 г сливочного масла, 60 г томатной пасты; **для гарнира:** картофель, овощи.

На подготовленное мясо укладывают крупно нарезанные морковь и коренья, лавровый лист и перец горошком, добавляют тимьян и заливают красным вином. Виноградный уксус разводят водой, доводят до кипения, остужают и также выливают на мясо. Ставят мясо мариноваться в холодильник на 1-2 дня. В это время его нужно периодически переворачивать.

Духовку разогревают до 220°C. Маринад сливают. Мясо натирают солью и перцем. Сало нарезают кубиками и вытапливают. Добавляют масло и обжаривают в нём мясо. Постепенно добавляют овощи из маринада и томатную пасту. Мясо накрывают крышкой, ставят на нижний уровень духовки и тушат в течение 2 ч. Затем духовку выключают и оставляют в ней мясо на 10 мин. Затем заправляют образовавшимся соусом и подают.

К мясу на гарнир подают варёный картофель или картофельные клёцки, овощи или овощной салат.

# Бюджетного номера

## "Пизанская башня"

Свинная корейка без кости 180 г, пшеничная мука 10 г, яйцо 50 г, соль 5 г, черный молотый перец 0,5 г, растительное масло 25 г, баклажаны 30 г, свежие помидоры 30 г, майонез 25 г, свежий чеснок 2 г, зелень укропа 2 г, сыр Гауда 35 г, зелень базилика 2 г, соус киви 15 г, зелень мяты 2 г.

Блюдо приготовил шеф-повар кафе «Зеравшан» **Абубакр Рашидов** (Москва).

Пооперационное приготовление блюда см. в рубрике «Шаг за шагом» на с. 32.

Фото **П. Салькова**

