

Содержание

ДЛЯ ДРУЖНОЙ КОМПАНИИ (ЗАКУСКИ, СНЕКИ)

- 8 Рассыпчатое печенье с сыром
- 10 Грюйерские сырные палочки
- 12 Хрустящие палочки к вину
- 14 Чипсы из кукурузной крупы
- 16 Домашний хлеб с вялеными томатами из кантона Вале
- 18 Кекс с сыром и ветчиной из кантона Аргау

ДЛЯ ПРОСНУВШИХСЯ К ПОЛУДНЮ (БУТЕРБРОДЫ, СЭНДВИЧИ И ПРОЧИЕ ЗАВТРАКИ)

- 26 Мини-сэндвичи с тильзитером
- 28 Бутербродные рулеты в швейцарском стиле
- 30 Горячий багет с шампиньонами
- 32 Фаршированные булочки «Заячьи уши»
- 34 Рагу для люцернских волованов
- 38 *Croûte au fromage* – хлеб под горячим сыром. Рецепт для микроволновой печи

40 Гавайские тосты

42 *Ofeturli* – омлет на картофельной подушке из кантона Швиц

ДЛЯ СЕМЬИ И ДЛЯ СЕБЯ (НЕСЛАДКИЕ ТАРТЫ, КИШИ, ПИРОГИ)

- 50 Изящные слоёные пирожки с луком-пореем
- 52 Савьезский картофельный пирог
- 54 Летний киш с ароматными травами
- 56 Киш с помидорами
- 58 Песочные корзиночки с мангольдом
- 60 Тарт с картофелем и сыром
- 62 Пицца на тичинский манер
- 64 Острая пицца с раклетным сыром
- 66 Фрибурский открытый пирог с квашеной капустой
- 68 Тарт с сушёной зелёной фасолью
- 70 Хрустящий тарт с сосиской из кантона Во
- 72 Пирог на пышном тесте с горошком и морковью из кантона Аргау



Содержание

ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ НАЕЛСЯ В ОБЕД (ИДЕИ К ПОЛДНИКУ)

- 74 Тичинская монастырская запеканка со шпинатом и грибами
- 76 Локарнский тарт фламбе с шафраном и белыми грибами
- 78 Тарт фламбе с вяленой клюквой
- 80 Cholera – традиционный пирог из кантона Вале

- 88 Toetche – ватрушка из кантона Юра́
- 90 Сладкая запеканка из кукурузной крупы
- 92 Brägel – сладкий хлеб на сковороде
- 94 Черешневый компот для брагеля
- 96 Десертные сэндвичи с малиной

ДЛЯ КОЛЛЕГ И НАЧАЛЬСТВА (ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ)

- 104 Grassins – гризонское песочное печенье
- 106 Schwabenbrötli – печенье с миндалём и корицей
- 108 Brunslì – базельское шоколадное печенье без муки
- 110 Spitzbuben – рождественское печенье с джемом
- 112 Läckkerli – базельские прянички
- 114 Хрустящее печенье из пряничного теста
- 118 Mangenbrot – медовые сухари с шоколадной глазурью
- 120 Bärenätzchen – бернское печенье «Медвежьи лапы»
- 122 Ореховое бэзе из Фрикталя



**ДЛЯ ИСКУШЁННЫХ
СЛАДКОЕЖЕК (СЛАДКИЕ
ПИРОГИ, КЕКСЫ
И ДЕСЕРТНЫЕ ЛАКОМСТВА)**

- 130 Золотурнские конвертики из творожного теста с фруктовой начинкой
- 132 Яблоки во фритюре
- 134 Весенние маффины с ревенём
- 136 Кекс на красном вине из Центральной Швейцарии
- 138 Кексы с грецкими орехами и какао
- 140 Брауни с шоколадом Toblerone™
- 142 Бисквит «Четыре четверти» с миндалём
- 144 Сахарный пирог из Вулли
- 146 Водский пирог с консервированными грушами
- 148 Тарт с абрикосами – специалитет Романдии
- 150 Женевский грушевый флан
- 152 Водский тарт с желе из белого вина
- 154 Сладкий тыквенный пирог с корицей

**ДЛЯ ТЕХ, У КОГО
ЕСТЬ ПОВОД (ТОРТЫ
И ПРАЗДНИЧНЫЕ ПИРОГИ)**

- 162 Новогодний пирог с сухофруктами из долины Жу
- 164 Пирог с яблоками из кантона Тургау
- 166 Пайернский пирог с начинкой из лесных орехов и сливок
- 168 Песочный пирог с ягодным конфитюром
- 170 Пирог с малиновым джемом из Санкт-Галлена
- 172 Пасхальный пирог со сладким рисом
- 174 Песочный пирог с меренгой из кантона Гларус
- 176 Цюрихский яблочно-ореховый пирог
- 178 Энгадинский ореховый пирог
- 180 Морковный торт из кантона Аргау
- 182 Тичинский шоколадный торт из хлеба
- 184 Золотурнский ореховый торт
- 186 Zuger Kirschtorte – цугский бисквитный торт с киршем



От авторов

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ, ВНИМАТЕЛЬНЫЕ ЧИТАТЕЛИ И ПРОСТО СЛУЧАЙНЫЕ ЛИСТАТЕЛИ!

Вот сейчас вы держите в руках нашу книжку (не спрашивайте, как мы догадались): будь то книжка настоящая бумажная или электронная – в каждую из них мы вложили частичку себя, добавили капельку своего увлечения кухней и пару дуновений ветра с гор Швейцарии.

Как написано на обложке, мы, Макс и Люба, – авторы этой книжки, а ещё мы ведём активную кулинарную жизнь на нашей страничке в ФБ «Кухня занятых людей». Вопреки расхожему мнению, готовим мы оба, оба пишем рецепты, правда, фотки делает только Макс, зато самое вкусное после того, как сделана финальная фотография, достаётся Любе.

Мы живём и работаем в небольшом, но очень шумном и, наверное, самом многонациональном городе Швейцарии – Женеве. Но даже эта беспокойная и суматошная атмосфера не может удержать нас на месте. Вот уже много лет мы находим время, чтобы поколесить по стране в поисках всего самого интересного и самого швейцарского.

НО ДАВАЙТЕ ЖЕ, НАКОНЕЦ, ПЕРЕЙДЁМ К СУТИ!

Мы много раз сталкивались с мнением, что кухня Швейцарии – это что-то пафосное и отнюдь не бюджетное. Хм, а знаете, да! Это действительно так! Именно таким боком она поворачивается к туристам и выставляет напоказ всё самое дорогое и необычное, стараясь больше ошеломить, нежели очаровать. Но то ли дело, если взглянуть на швейцарскую кухню изнутри. А тут уже другая картина – картошечка, макароны, овощи, мясо, рыба, сыры... Даже какое-то родное всё. Именно такое впечатление и складывается практически у каждого, кто знакомится с едой гельветов чуть более серьёзно, кто решается окунуться в культуру этой страны с головой.

Иногда говорят, что для того, чтобы готовить блюда той или иной страны, нужно жить в этой стране. Так сказать, нужно быть в среде и иметь доступ к ингредиентам. Это в полной мере относится и к кухне Швейцарии. Но только в том случае, если вы хотите поставить на тарелке значок *Swiss made* – во всех остальных... не нужно совершенно! Большинство ингредиентов доступны практически по всему миру. Подавляющая часть из них уже и так входит в привычный повседневный рацион. И цены почти на всё вполне доступные. А по поводу среды, так ведь уклад жизни швейцарцев очень простой и научиться ему не стоит труда – вот и на кухне всё просто, расчётливо и без ненужной суеты.

А ещё бытует мнение, что про выпечку Швейцарии можно забыть и не вспоминать, дескать, ничего интересного, ничего известного. Когда мы только начали собирать материалы к этой книге, то поделились этой творческой задумкой со своими коллегами, друзьями и знакомыми из самых разных стран мира. Большинство удивлялось: «А что, в Швейцарии есть своя национальная выпечка? Да ещё и в таком количестве, чтобы на книгу хватило? Не верим». А тем временем в нашей тетрадке, которую мы завели специально под этот проект, накопилось более полутысячи самых разных рецептов и заметок. И это только верхушка айсберга, собранная всего лишь за пару-тройку лет. И даже от такой глыбы мы откололи лишь маленький кусочек для этой книги.

Что ж, мы не можем сказать, почему выпечка Швейцарии не так популярна, как американская или французская, но постараемся хоть немного исправить ситуацию. Мы очень надеемся, что эта книжка принесёт вам много удовольствия и откроет новые кулинарные горизонты. Читайте, готовьте и создавайте вместе с нами настоящий альпийский уют у себя дома!

ЛЮБА И МАКС КУШТУЕВЫ



Рассыпчатое печенье с сыром

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 ч 15 мин (подготовка и выдержка теста) +
15 мин (выпекание)

КОЛИЧЕСТВО

на противень размером 30×40 см

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

1 из 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- мука: 200 г
- масло сливочное: 100 г
- сыр твёрдый (эмменталь или аналог): 150 г
- яйцо: 1 шт.
- соль: 2 ч. л.
- мускатный орех молотый: по вкусу

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. В глубокой миске растираем руками нарезанное кубиками сливочное масло с мукой до образования крошки.
2. Добавляем натёртый на мелкой тёрке сыр, яйцо, соль и мускатный орех, тщательно перемешиваем.
3. Полученное тесто скатываем в колбаску диаметром около 5 см. Затягиваем в плёнку и отправляем в холодильник на 1 ч.
4. По прошествии этого времени нарезаем охлаждённое тесто на кружочки толщиной 5 мм и выкладываем их на покрытый пекарской бумагой противень.
5. Выпекаем в духовке 15 мин при 200 °С.





Грюйерские сырныe палочки

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 МИН (ПОДГОТОВКА) +
18 МИН (ВЫПЕКАНИЕ)

КОЛИЧЕСТВО

20 ШТ.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

1 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ТЕСТО СЛОЁНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ: 250 г
- СЫР ТВЁРДЫЙ ТЁРТЫЙ (ГРЮЙЕР): 50 г
- ТОМАТНАЯ ПАСТА: 1 ст. л.
- ЯЙЦО: 1 шт.
- СОЛЬ, ПЕРЕЦ: по вкусу
- МУКА (ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА): по необходимости

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. Раскатываем тесто в пласт 25×30 см. В небольшой миске смешиваем яйцо с томатной пастой, солью и перцем и смазываем им всю поверхность теста.
2. Равномерно распределяем по тесту тёртый сыр и слегка приминаем его руками. Разрезаем пласт на ленты шириной 1,5 см и длиной 25 см.
3. Покрываем противень пекарской бумагой. Перекладываем каждую ленту на противень, скрутив её спиралью в 5–7 оборотов. Расстояние между заготовками должно быть не менее 2 см.
4. Отправляем заготовки в разогретую до 190 °С духовку на 15 мин. Спустя это время переворачиваем палочки, чтобы и другая сторона смогла равномерно приготовиться.
5. И снова отправляем в духовку буквально на 3 мин. Вот и всё, осталось только дать палочкам остыть!

НА ЗАМЕТКУ

Обратите внимание, что палочки по этому рецепту получаются не сухими и рассыпчатыми, а нежными и довольно мягкими.



Хрустящие палочки к вину



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 МИН (ПОДГОТОВКА) +
1 Ч 30 МИН (РАССТОЙКА ТЕСТА) +
30 МИН (ФОРМОВКА И ФИНАЛЬНАЯ
РАССТОЙКА) + 20 МИН (ВЫПЕКАНИЕ)

КОЛИЧЕСТВО

24 палочки длиной 30 см

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

2 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- МУКА: 250 г
- МУКА (ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА): 1 ст. л.
- СОЛЬ: 1,5 ч. л.
- ДРОЖЖИ СВЕЖИЕ: 10 г
- ШАФРАН МОЛОТЫЙ: 125 мг
- ВОДА: 150 мл
- МАСЛО ОЛИВКОВОЕ: 1 ст. л.
- СМЕСЬ СЕМЯН ДЛЯ САЛАТА (МАК, КУНЖУТ И Т.Д.): 1 ст. л.

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. Смешиваем муку, соль, дрожжи и шафран в просторной миске. Добавляем чуть тёплую воду и масло. Замешиваем тесто, накрываем миску полотенцем и оставляем на 1,5 ч при комнатной температуре.
2. Разделяем тесто на четыре части, каждую из которых делим на шесть порций. Формуем из них заготовки длиной около 30 см.
3. Выкладываем их на покрытый пекарской бумагой противень. Слегка смачиваем поверхность теста водой и посыпаем семенами. Даём расстояться ещё 15 мин, после чего отправляем в разогретую до 200 °С духовку (режим с вентиляцией) на 20 мин.
4. Спустя это время достаём палочки и даём им остыть на решётке.

НА ЗАМЕТКУ

По желанию шафран можно заменить на куркуму. Её потребуется больше, чем шафрана, — около 2 ч. л.





Чипсы из кукурузной крупы

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

30 МИН

КОЛИЧЕСТВО

НА ПРОТИВЕНЬ РАЗМЕРОМ 30×40 СМ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

2 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- КУКУРУЗНАЯ КРУПА (ТОНКОГО ПОМОЛА): *50 г*
- БУЛЬОН ОВОЩНОЙ: *200 мл*
- ТОМАТНАЯ ПАСТА: *1 ст. л.*
- СМЕСЬ СЕМЯН (САЛАТНАЯ): *2 ст. л.*

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. Наливаем бульон в небольшую кастрюльку и доводим до кипения. Аккуратно всыпаем кукурузную крупу и перемешиваем.
2. Уменьшаем огонь до слабого и готовим 2 мин при постоянном помешивании. Загустевшую «кашу» снимаем с огня, добавляем в неё томатную пасту и семена, снова основательно перемешиваем.
3. На покрытый пекарской бумагой противень выкладываем кукурузную массу и распределяем её силиконовой лопаткой или широким ножом очень тонко, по возможности почти на просвет, по всей площади листа.
4. Запекаем в разогретой до 160 °С духовке в течение 10 мин. Спустя это время вынимаем противень из духовки, аккуратно снимаем запёкшуюся заготовку (она должна отходить от пекарской бумаги довольно легко), переворачиваем её на другую сторону и снова отправляем в духовку на 8 мин при той же температуре.
5. Разбиваем или разламываем готовый кукурузный лист на кусочки произвольной формы.

НА ЗАМЕТКУ

Между первым и вторым запеканием кукурузного листа желательно сменить пекарскую бумагу, так как она становится слишком влажной.



Домашний хлеб с вялеными томатами из кантона Вале

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

20 МИН (ПОДГОТОВКА ТЕСТА) +
1 Ч 20 МИН (ВЫДЕРЖКА ТЕСТА) +
30 МИН (ВЫПЕКАНИЕ)

КОЛИЧЕСТВО

БАТОН НА 6 ПОРЦИЙ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

2 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- МУКА (ДЛЯ ТЕСТА): 250 г
- ВОДА ТЁПЛАЯ: 150 мл
- ДРОЖЖИ СВЕЖИЕ: 10 г
- САХАР: 1 ч. л.
- СОЛЬ: 1 ч. л.
- МАСЛО ОЛИВКОВОЕ: 1 ст. л.
- СЫР ТВЁРДЫЙ: 50 г
- ТОМАТЫ ВЯЛЕННЫЕ: 50 г
- МУКА (ДЛЯ ПРИСЫПКИ ПРОТИВНЯ):
по необходимости

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. В тёплой (но не горячей) воде разводим дрожжи с сахаром, даём постоять 5–10 мин.
2. В это время просеиваем муку в глубокую миску, в центре делаем лунку. Выливаем в неё дрожжевую смесь, добавляем соль, оливковое масло и замешиваем тесто.
3. Как только тесто собралось, перекладываем его из миски на рабочую поверхность и продолжаем вымешивать руками в течение 10 мин. В итоге тесто должно стать эластичным и совершенно не липнуть к рукам.
4. Скатываем из теста шар и оставляем его в миске на 20 мин при комнатной температуре, накрыв полотенцем.
5. Спустя это время вмешиваем в тесто сыр, натёртый на мелкой тёрке, и вяленые томаты, нарезанные маленькими кусочками. Снова вымешиваем несколько минут, чтобы сыр и томаты равномерно распределились по тесту.
6. Формуем из теста продолговатый батон.
7. Противень покрываем пекарской бумагой и слегка присыпаем мукой. Выкладываем сверху заготовку, накрываем полотенцем и оставляем при комнатной температуре ещё на 1 ч. За это время тесто должно увеличиться в объёме почти в 2 раза.
8. Ставим противень в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекаем 30 мин. Готовый хлеб вынимаем и даём ему остыть до комнатной температуры.

НА ЗАМЕТКУ

Вяленые томаты можно взять как сухие, так и в масле. Во втором случае их следует заранее выложить на бумажную салфетку, чтобы убрать излишки жира.



Кекс с сыром и ветчиной из кантона Аргау

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 МИН (ПОДГОТОВКА) +
1 Ч (ВЫПЕКАНИЕ)

КОЛИЧЕСТВО

НА ФОРМУ 24×10 СМ, ГЛУБИНОЙ 5,5 СМ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

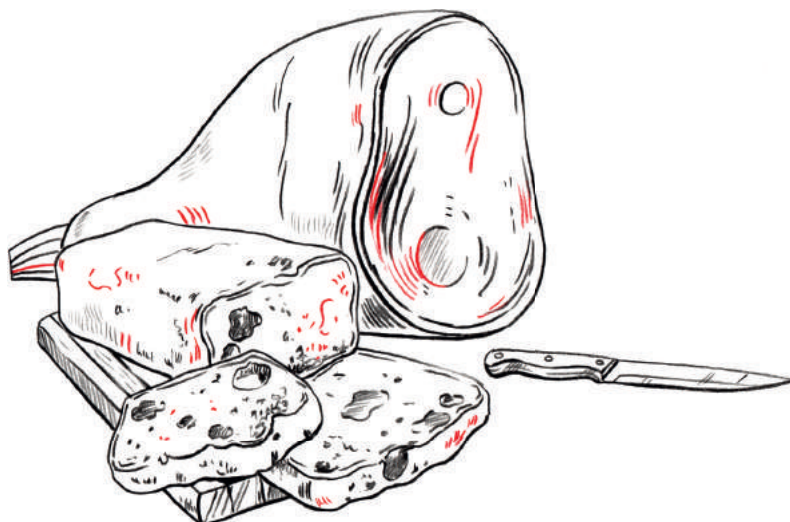
2 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- МУКА: 125 г
- ВЕТЧИНА ВАРЁНАЯ: 125 г
- СЫР ТВЁРДЫЙ ТЁРТЫЙ (ГРЮЙЕР ИЛИ АНАЛОГ): 100 г
- ЯЙЦА: 2 шт.
- СЛИВКИ (25% ЖИРНОСТИ): 70 мл
- РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА: 1/2 ч. л.
- ГОРЧИЦА: 1 ч. л.
- СОЛЬ: 1/2 ч. л.
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ: 60 г
- МУСКАТНЫЙ ОРЕХ МОЛОТЫЙ: по вкусу
- ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ МОЛОТЫЙ: по вкусу

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. Соединяем в просторной миске муку, разрыхлитель, нарезанную на тонкие полоски ветчину, тёртый сыр, соль, перец и мускатный орех.
2. В отдельной посуде венчиком слегка взбиваем яйца со сливками и горчицей, затем добавляем растопленное и слегка остывшее сливочное масло, размешиваем.
3. Вливаем получившуюся смесь к муке с другими ингредиентами и тщательно перемешиваем.
4. Заполняем тестом форму для кекса и отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч. Готовый кекс лучше подавать чуть тёплым или остывшим до комнатной температуры.









В Швейцарии практически
каждая выпечка связана
с ИСТОРИЧЕСКОЙ ДАТОЙ
или РЕЛИГИОЗНЫМ
ПРАЗДНИКОМ.

Нет ни одной деревушки
без своего уникального
праздничного пирога
или печенья.





Herr Christoffel Steiger
gewesener Landv. zu Leusburg
als Secelmeister der stadt
Birn. Weisberglinden, 1714.



R.D. PIERRE DE GRVIRE 1568

МИНИ-СЭНДВИЧИ С ТИЛЬЗИТЕРОМ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 МИН

КОЛИЧЕСТВО

8 СЭНДВИЧЕЙ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

1 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

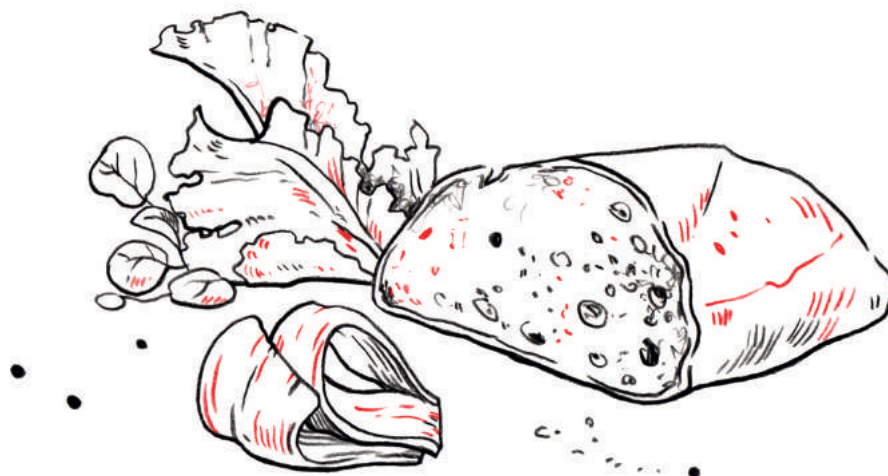
- ХЛЕБ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ:
8 ломтиков размером 10×10 см
- СЫР ТИЛЬЗИТЕР: *150 г*
- СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: *1 ст. л.*
- ГОРЧИЦА: *1 ч. л.*
- КРЕСС-САЛАТ: *50 г*
- ОКОРОК СЫРОВЯЛЕННЫЙ В НАРЕЗКЕ
(ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА ИЛИ АНАЛОГ):
4 ломтика

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. Размягчённое сливочное масло смешиваем с горчицей и намазываем на хлебные ломтики с одной стороны.
2. Сверху выкладываем тонкие кусочки сыра и разрезаем каждый бутерброд пополам. На восемь половинок (это будут основы сэндвичей) выкладываем кресс-салат, накрываем вторыми половинками сыром вниз.
3. Окорок нарезаем на ленты шириной 2 см и опоясываем ими получившиеся сэндвичи.

НА ЗАМЕТКУ

По желанию хлеб можно предварительно подсушить на сухой сковороде или в тостере.





Бутербродные рулеты в швейцарском стиле

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 МИН (ПРИГОТОВЛЕНИЕ) +
15 МИН (ВЫДЕРЖКА)

КОЛИЧЕСТВО

6 РУЛЕТОВ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

1 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ТОРТИЛЬИ (ЛЕПЁШКИ
ДИАМЕТРОМ 25 СМ): **3 шт.**
- ЛИОНСКАЯ ВАРЁНАЯ КОЛБАСА: **150 г**
- ГОРЧИЦА: **1 ст. л.**
- ЯЙЦА ВАРЁНЫЕ: **2 шт.**
- УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ
ИЛИ НА ТРАВАХ: **1,5 ст. л.**
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ: **3 ст. л.**
- ШНИТТ-ЛУК: **1 пучок**
- ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ МОЛОТЫЙ: **по вкусу**
- СОЛЬ: **по вкусу**

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. В подходящей по размеру миске смешиваем горчицу, уксус и масло. Перчим и солим по необходимости, добавляем нарубленный тонко шнитт-лук, мелкие кубики колбасы и яиц.
2. Распределяем полученную начинку по тортильям, не доходя до краёв примерно 1 см.
3. Загибаем тот самый сантиметр свободного края на начинку с правого и левого бока, чтобы из готового рулета ничего не вываливалось снизу.
4. Сворачиваем тортильи снизу вверх аккуратными рулетами и затягиваем каждый в пищевую плёнку. Даём свёрткам полежать при комнатной температуре четверть часа: так они лучше пропитаются и все вкусы соберутся в единую картину. После чего снимаем плёнку и разрезаем рулеты поперёк пополам.

НА ЗАМЕТКУ

Несмотря на французское название, лионская колбаса (saucisse de Lyon) очень похожа на разные сорта знакомой всем варёной колбасы, например на ту же «Докторскую».



Горячий багет с шампиньонами



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 МИН (ПОДГОТОВКА) + 8 МИН (ЗАПЕКАНИЕ)

КОЛИЧЕСТВО

4 БУТЕРБРОДА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

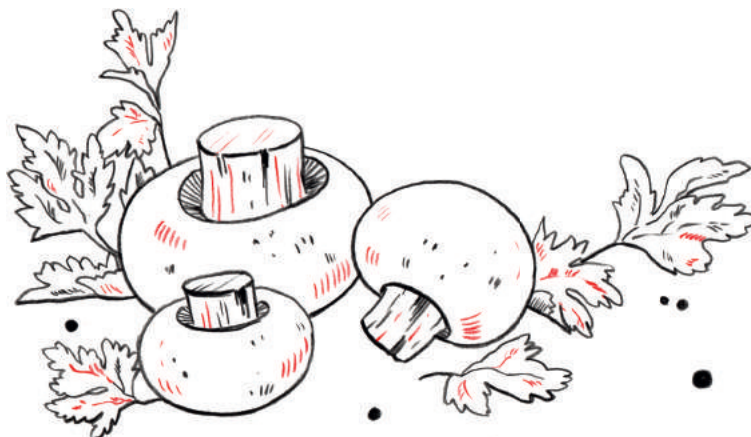
1 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- МИНИ-БАГЕТ (ДЛИНОЙ ОКОЛО 22 СМ): *1 шт.*
- ВИНО БЕЛОЕ СУХОЕ: *40 мл*
- ПЕТРУШКА: *3 веточки*
- ЛУК ЗЕЛЁНЫЙ (С РЕПКОЙ): *2 шт.*
- СЫР РАКЛЕТНЫЙ: *250 г*
- ШАМПИЬОНЫ (КОРИЧНЕВЫЕ): *150 г*
- ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ СВЕЖЕМОЛОТЫЙ: *по вкусу*

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. Для начала подготавливаем ингредиенты. Нарубаем крупно петрушку, зелёный лук, репку режем на аккуратные кружочки, а хорошо промытые шампиньоны на половинки или четвертинки в зависимости от их размера, сыр натираем на крупной тёрке. Сыр и лук можно сразу смешать в отдельной миске.
2. Делим багет на 2 части поперёк, а потом разрезаем вдоль. Смачиваем мякиш вином и посыпаем петрушкой.
3. Выкладываем на хлеб сырно-луковую смесь, сверху размещаем грибы, немного вдавливая их в основу, слегка перчим.
4. Отправляем наши заготовки в разогретую до 200 °С духовку на 8 мин.
5. Вуаля! Всё готово — и можно подавать горячие бутерброды к столу.





Фаршированные булочки «Заячьи уши»



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 МИН (ПОДГОТОВКА) +
5 МИН (ЗАПЕКАНИЕ)

КОЛИЧЕСТВО

4 ШТ.

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

2 ИЗ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

- БУЛОЧКИ НЕСЛАДКИЕ КРУГЛЫЕ:
4 шт., 80 г каждая
- СЫР (ГРЮЙЕР ИЛИ АНАЛОГ): *120 г*
- ЯЙЦА ВАРЁНЫЕ: *2 шт.*
- ВЕТЧИНА ВАРЁНАЯ: *80 г*
- СЫР СЛИВОЧНЫЙ
(ФИЛАДЕЛЬФИЯ ИЛИ АНАЛОГ): *150 г*
- ЛУК ЗЕЛЁНЫЙ (БЕЗ РЕПКИ): *4 стрелки*
- СОЛЬ, ПЕРЕЦ: *по вкусу*

НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ

1. С булочек срезаем верхушку толщиной 1,5 см и разрезаем на несколько деталей, так чтобы получились заготовки для украшения в виде «заячьих ушек» (можно разрезать круг на четыре сектора и выбрать наиболее подходящие элементы). Вынимаем из булочек мякиш, оставляя стенки толщиной около 1 см.
2. Очень мелкими кубиками нарезаем яйца, твёрдый сыр, ветчину, мякиш и неиспользованные кусочки хлебной корочки, лук режем тонкими колечками.
3. Соединяем все нарезанные ингредиенты, добавляем сливочный сыр, солим и перчим по вкусу, тщательно перемешиваем.
4. Заполняем получившейся начинкой подготовленные хлебные корзиночки, закрепляем в начинке хлебные «ушки» и отправляем в разогретую до 250 °С духовку на 5 мин. За это время «ушки» подрумянятся, а хлеб и начинка неплохо разогреются.
5. Вынимаем из духовки и по желанию украшаем зеленью.

