

Лодочки с маслом из анчоусов

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:26



Из расчета того, что вы будете готовить восемь лодочек, вам понадобятся: для приготовления теста – сто грамм муки, пятьдесят грамм сливочного масла, одна щепоточка соли; для начинки – тридцать грамм филе анчоусов (предварительно вымоченных), семьдесят грамм сливочного масла, два сырых яйца, филе восьми анчоусов, вымоченных в растительном масле и восемь черных оливок.

После того, как вы приготовили все необходимые ингредиенты можно переходить непосредственно к готовке блюда. Выньте сливочное масло из холодильника. Муку высыпьте на доску горкой, сделав посередине нее ямку, в которую положите щепотку соли, 50 грамм сливочного масла, которое предварительно нарежьте мелкими кусочками, и быстро все перемешайте. Затем добавьте воды и размешивайте до получения однородной массы. Сформировав шар из теста, оставьте его на час.

Смажьте сливочным маслом восемь формочек (их вид должен напоминать лодочки); разложите тесто на разделочной доске и раскатайте его, смотрите, чтобы толщина при этом была не больше 2мм. Нарежьте тесто на восемь кусочков и уложите их в соответствующие формочки, поместите в духовой шкаф на 12-15 минут, до получения золотистого оттенка. Вымоченные анчоусы растолките в ступке, при этом добавляя в них небольшими порциями 60 грамм сливочного масла. Перемешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной. Удалите косточки из оливок. Охлажденные вареные яйца нарежьте небольшими ломтиками. При помощи шприца наполните «лодочки» маслом из анчоусов. Положите в каждую лодочку по ломтику яйца, оливу, и кусочку анчоуса с раст. маслом.