Автор: Administrator
15.05.2017 00:00 - Обновлено 06.06.2017 22:23



Любителям французской кухни должно быть знакомо замечательное кушанье под названием лоранский пирог. По виду он открытый, а удивительный вкус ему придает яично-сливочная заливка. В основном для его приготовления берется песочное тесто, но как вариант, может подойти дрожжевое или слоеное. Лоранский пирог несложен в приготовлении и именно это многих привлекает.

В качестве начинки для такого пирога можно использовать грибы, семгу, курицу, ветчину, также цветную капусту или брокколи. Начинка может состоять из одного продукта, или из сочетания рыбы или мяса с разными овощами.

Тесто для лоранского пирога

Если вы решили в качестве основы для пирога взять песочное тесто, то для этого надо познакомиться с рекомендациями по его приготовлению.

Подготовьте следующие продукты:

- масло сливочное – 120 г;
- мука – 250 г;
- яйцо – 1 шт.;
- вода – 3 ст. ложки;
- соль – щепотка.

Приготовление

1. Заметим, что сливочное масло надо предварительно подержать в холодильнике под камерой, а потом потереть его на терке и после этого смешать с мукой и солью. Далее в эту смесь ввести взбитое яйцо и тщательно месить, при этом подливая понемногу воду.
2. Из полученного теста сформируйте шар и положите его в холодильник на 30-50 минут. По истечении времени возьмите емкость для выпекания, смажьте ее дно и стенки маслом и потом разместите в ней тесто.

Лоранский пирог с курицей и грибами

Компоненты:

- песочное тесто – 1 порция;
- куриное филе – 500 г;
- грибы – 500 г;
- лук – 300 г;
- сливки – 400 мл;
- яйца – 3 шт.;
- сыр – 200 г;
- соль, перец, масло.

Приготовление

1. Куриное мясо опустите в кипящую подсоленную воду и варите его в ней минут 20, а затем извлеките мясо и разделите его с помощью ножа на небольшие кусочки.
2. Очистите лук от кожицы, измельчите его и опустите на сковороду в разогретое масло и затем добавьте к нему грибы, порезанные на части. Эту смесь, помешивая, держите на огне до испарения влаги, а потом положите сюда же подготовленную курятину.
3. Далее надо подготовить яично-сливочную заливку. Для этого яйца взбейте и добавьте к ним сливки, хорошенько перемешайте и в эту смесь опустите заранее перетертый сыр. Все это немного приправьте.
4. Теперь вернемся к тесту. Поставьте форму с ним в духовку и подержите его там четверть часа. Затем надо на подрумянившийся корж положить курицу с грибами и залить сверху яично-сливочной смесью.
5. После этого вновь форму с изделием поставьте в духовку и через 40 минут можно наслаждаться замечательным пирогом.