Штрудель с лесными грибами и сырным соусом от Константина Вагу

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Штрудель с лесными грибами и сырным соусом от Константина Вагу

31 декабря 2012 00:04 · https://open-cook.ru/recipes/shtrudel-s-lesnymi-gribami-i-syrnym-sousom-ot-konstantina-vagu



А вот это блюдо очень домашнее и уютное. Потому что по дому распространяется запах лесных грибов и горячая выпечка в праздник – это всегда очень здорово! При приготовлении штруделя мы совершенно забыли про символ следующего года, но когда выкладывали его на противень, штрудель весь не влез. Посмотрев на него, мы увидели, что у нас получилась змея, причем с мордой питона. Мы ей еще глаза из теста сделали и обсыпали кунжутом. Вот так, совершенно случайно у нас вышла змея для встречи года водяной черной змеи.

На 1 большой штрудель понадобилось:

Тесто:

- 1 стакан муки (при замешивании теста вам может понадобится еще немножко муки, так что берите с запасом)
- 1 яйцо
- 50 гр теплой воды
- щепотка соли

Для начинки:

- 400 гр замороженных лесных грибов
- 100 гр сушеных лесных грибов
- 1-1,5 шт репчатого лука
- соль
- 20 гр сливочного масла

Для сырного соуса:

- 2 плавленых сырка “Дружба”
- 250 гр сливок, не жирных
- 1 ч.л. соли (но смотрите на свой вкус, кто-то любит более соленые соусы, поэтому пробуйте его на вкус)

Если у вас есть только сушеные грибы, то замочите их предварительно, потом отожмите и обжарьте с луком.

Для начала большую часть сушеных грибов замачиваем в воде.





Немножко сушеных грибов измельчаем.





Можно, конечно, обжарить грибы сразу с луком, но мы сделали немного по другому. Ничего сложного, но с меньшим количеством масла.

Обжариваем на горячей сухой сковороде на среднем огне замороженые лесные грибы (размораживать не нужно). Выпариваем из них воду и не забываем помешивать.





Солим и выкладываем в какую-нибудь миску.



На этой же сковороде из под грибов обдариваем измельченный лук на сливочном масле.



Готовим до слегка золотистого цвета и отправляем к грибам.



Замоченные грибы отжимаем, нарезаем небольшими кусочками и соединяем с обжаренными грибами и луком, туда же отправляем и измельченные сушеные грибы.





Для теста просеиваем в миску муку, добавляем соль и яйцо.



Добавляем воду (еще можно добавить столовую ложку подсолнечного масла).



Замешиваем тесто до состояния, когда оно не пристает к рукам, если нужно добавьте немного муки. Оставьте тесто минут на 15 в теплом мест.



Из готового теста делаем колбаску (вот тут делайте по размеру вашего противня, а то мы в спешке немного промахнулись и наш штрудель весь не влез, даже на искосок).



Присыпаем стол мукой. Теперь нужно немного приплюснуть нашу колбаску из теста.



Теперь раскатывает нашу колбаску поперек нее, постоянно переворачивать не нужно, иначе наша лепешка порвется, потом мы аккуратненько ее завернем.



Не нужно раскатывать слишком тонко, чтобы штрудель не порвался.



Выкладываем на тесто грибную начинку, отступив немного от краев.



Теперь загибаем края штруделя, начиная с широкого края, который ближе к вам и боковые края, оставив противоположную широкую сторону.







Начинаем приподнимать ближний край теста и заворачивать его во внутрь, делая это осторожно и не спеша. Тесто может немного прилипнуть к столу – ничего страшного, просто аккуратно приподнимайте его.





Неровный конец и обрезать для красоты. Но зачем? Мы неровные концы просто прищепали.





осторожно переносим штрудель на противень.



Ставим противень со штруделем в духовку, разогретую до 180 градусов, минут на 30 (до золотистой корочки).



Вынимаем нашу вкуснятину для того, чтобы смазать ее маслом сливочным.





Теперь можно посыпать штрудель кунжутом или маком. Возвращаем противень в духовку еще минут на 10 до румяной корочки.



Вот наш красивый и румяный питон.



Правда ведь он улыбается?



Для подачи разрезаем его поперек на порционный куски.



Пока запекался наш штрудель, мы готовили сырный соус.

Выливаем сливки на горячую сковороду и доводим до кипения.



Добавляем соль и плавленные сырки, порезанные на маленькие кубики.



Готовим на огне до расплавления сыра.



Для подачи родным и друзьям выкладываем на каждую тарелку сырный соус, а на него по два кусочка штруделя (Это для красоты, но потом, после ухода Константина, мы прекрасно схомячили штрудель, поедая его руками и обмакивая в соус, уж очень вкусно было)



А еще хорошо украсить всю эту аппетитную композицию перьями зеленого лука, нарезанными наискось.



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

елена # 02:14 10.02.2015

спасибо очень,очень полезные рецепты