Начинена савойська капуста

Бажаєте вразити гостей в осінній сезон? Приготуйте один великий голубець без рису, проте із сирною скоринкою.

У цьому рецепті по особливому важливим є вибір самої капусти, хоча савойська капуста ззовні й схожа на білокачанну, та все ж таки вона відрізняється своєю ніжністю та витонченістю смаку, легкістю у роботі й світло зеленою гаммою гофрованого листя.

У Франції селяни до тепер харчуються як висока знать періоду кінця XVI – початку $XVII$ століть, адже до сьогодні полюбляють начинену савойську капусту, що була улюбленою стравою їхнього монарха Людовик XIV, Короля-Сонця. То ж пропонуємо і Вам спробуймо приготувати, а від так і посмакувати такою простою, проте королівською стравою. Безумовно, жодна французька страва не обходиться без вишуканого соусу – вершково-томатний соус «Аврора» підсилить витончений смак вашої святкової страви й доповнить яскравість кольорів.

Ідею цієї страви підглянула в українського метра кулінарії, Тетяни Литвинової – відомий шеф-кухар практично покроково розповідає як готувати савойську капусту. Як з'ясувалось – ця страва доволі знана і на наших теренах, що правда, у дитинстві я її не зустрічала у наших галицьких селах.

То ж коли бажаєте будень перетворити у свято, приготуйте начинену савойську капусту, ваші рідні будуть не лише здивовано-вдячні, а й почуватимуться королями.

- 1 середня головка савойської капусти
- 500 г фаршу свинини
- 500 г фаршу яловичого або телячого
- 1 цибулина
- 50 мл олії
- 1 велика картоплина
- 1 яйце
- 2 скибки білого хліба

- 100 мл молока
- дрібка мускатного горіха
- 1 столова ложка січеної петрушки
- сіль, перець
- 100 г сиру для гратена або бекону скибками

Для соусу “Аврора”:

- 500 мл молока
- 1 цибулина
- 1-2 лаврових листки
- 300 мл томатного пюре
- 50 г вершкового масла
- 50 г борошна
- дрібка мускатного горіха
- сіль, перець

Велику каструлю до половини заповнити водою й поставити на вогонь. Намочити хліб у молоці.

Капустину зачистити від перших пошкоджених великих листків. Обрізати качан щоб залишався на рівні початку листків. Покласти цілу головку капусти у підсолену киплячу воду та варити на малому вогні 20 хв, час до часу обертати, щоб проварився низ і верх.

Дрібно посікти почищену цибулину та спасерувати на олії.

Вийняти капустину, поставити на друшляк щоб добре стекла та вистигла.

Тим часом приготувати начинку. У велику посудину покласти фарш, охолоджену цибулю, подрібнений розмочений хліб. Почистити та потерти на середній тертці картоплю й додати до фаршу. Туди збити яйця, нарізати петрушки, додати мускатного горіха, солі, перцю. Добре вимішати начинку.

Для запікання взяти округлу форму як для пирога, викласти навхрест два великі шмати фольги.

З вистиглої капустини зняти розварені перші один чи два листки. Поставити головку на фольгу та поступово розкривати один листок за другим не відриваючи їх. Поки не залишиться усе ще тверда серединка розміром у

кулак, її необхідно вирізати.

> *Це, при запіканні капусти, допоможе краще пропектися серединці й порційні скибки легше нарізатимуться.*

На місце зрізу серединки викласти жменю фаршу і загорнути його листками в один шар. Тоді знову викласти тонкий шар начинки й загорнути його листками. Так продовжити з усіма шарами листків. На сам кінець залишити подвійний ряд капусти. Тісно загорнути головку начиненої капусти фольгою і закріпити її у верху.

Поставити капусту запікати у нагріту до 180 С духовку на півтори, дві год.

Коли капуста запеклася, зняти фольгу присипати верх капусти потертим сиром і ще раз поставити запікати до рум'яної скоринки, але уже без фольги. Якщо готувати капусту з беконом його необхідно покласти одразу ще перед запіканням капусти.

Для приготування соусу "Аврора":

Довести до закипання молоко з лавровим листком та з почищеною та розрізаною на четверо цибулею, залишити настоюватися 15 хв. Вийняти цибулю й листок.

У іншій каструлі розтопити масло, додати борошно й обсмажувати його на середньому вогні, постійно помішуючи вінчиком 2-3 хв, щоб зник смак сирого борошна. Поступово до каструлі із борошном влити молоко, швидко мішати вінчиком, щоб не утворилися грудки.

Соус варити на малому вогні, помішуючи, до загустіння. Приправити спеціями, добавити томатне пюре й проварити ще 5-7 хв.

> *Для ідеального соусу, його рекомендовано пропустити через сито, щоб не залишилося жодної грудки та щоб соус набрав еластичної консистенції.*

Подавати начинену капусту можна розрізавши головку на двоє і потім нарізати шматками або цілою і на столі розрізати скибками як торт, ефект – неймовірно вражає.

До савойської фаршированої капусти соус “Аврора” з його кисло-вершковими нотками смакує по-особливому, також до капусти можна подавати картопляне пюре або рис.






























ELVEA
1885
PASSATA













