

Великодній м'ясний хлібець

Колоритна, традиційна і дуже смачна італійська головна страва, що подається до столу в часі святкування Пасхи.

- 700 г змішаного м'ясного фаршу
- 6 яєць
- 2 скибки білого хліба
- 200 мл молока
- 2-3 стебла петрушки
- 1-2 зубчики часнику
- 100 г бекону
- 30 г тертого сиру Грана Падано
- 1 лимон
- 50 г борошна
- 50 г хлібних сухарів
- 1 гілка розмарину
- 50 мл оливкової олії
- 20 г вершкового масла
- 100 мл сухого вина Марсала
- 200 мл овочевого бульйону
- Сіль, перець

Зварити 4 яйця упродовж 7 хв, залити холодною водою, почистити як охолонуть.

Усі сорти м'ясного фаршу змішати у глибокій мисці.

Скоринки зі скибок білого хліба обрізати, м'якуш покласти в миску і залити молоком, щоб добре розмочити. Розмочений хліб відтиснути та подробити до м'яса.

Петрушку промити, часник почистити, й усе разом дрібно посікти, окремо посікти бекон.

Лимон помити й зітерти з нього жовту шкірку.

До м'ясного фаршу додати усі підготовані інгредієнти, теж додати 2 залишених яйця які легко збити виделкою, потертий сир, сіль і перець.

М'ясну суміш добре вимішати руками. Для щільності маси можна її декілька разів вибити об стіл чи робочу дошку. Якщо фарш вийшов занадто рідким, у такому випадку можна додати пригоршню сухарів.

Викласти м'ясний приправлений фарш на великий аркуш пергаментного паперу та надати йому прямокутної форми. Можна прикрити іншим листом пергаменту та за допомогою качалки розкачати прямокутник товщиною в 2 см.

Зняти верхній папір варені яйця викласти по центру прямокутника у напрямку довжини. Загорнути фарш на яйця, допомагаючи собі пергаментом, звертаючи як рулет.

На цей же аркуш паперу насипати борошно й сухарі для панірування, обережно запанірувати хлібець з усіх боків обкачуючи його по паніровці.

У великій сковорідці чи у глибокому деку розтопити вершкове масло з олією додати гілку розмарину. Сформований м'ясний хлібець обсмажити до коричневого з усіх боків перегортаючи його 2 широкими лопатками щоб не пошкодити форми.

Полити хлібець вином, додати бульйон та накрити сковорідку чи деко алюмінієвою фольгою. Поставити посудину з хлібцем у попередньо нагріту до 180 С духовку і випікати годину часу. Тоді зняти фольгу й ще готувати у відкритому вигляді 30 хвилин.

Під кінець запікання перевірити хлібець на готовість, легко проткнути його ножем або виделкою – у готової страви витікатиме прозорий сік.

До столу готовий та апетитний великодній хлібець нарізати скибочками та прикрасити зеленню.



























