

Перепілки у виноградно-коньячному соусі

Перепілка у виноградно-коньячному соусі - вишукана страва французьких королів.

За вікном багряна та багата своїми плодами осінь, сезон винограду та молодого вина, сезон птиці та дичини, сезон грибів та овочів, сезон гурманів та поціновувачів делікатесів.

М'ясо перепілки приготоване у кисло-солодкому соусі м'яке і неймовірно смачне, корисне, дієтичне й містить велику палітру вітамінів.

Ця страва незвична та вишукана. То ж готуючи перепілки Ви створите неймовірне свято у вашому домі. Не кожна господиня може легко відважитися повторити страву якій уже багато століть і яка znana кожному французу ще з дитинства. Та все ж я спробувала приготувати її. І від тепер можу з певністю сказати, що готуються перепілки легко, просто і вартують того щоб на них потратити трішки часу. А від процесу роботи отримуємо море задоволення й святкового-вишуканий обід.

-
- 6 готових до приготування перепілок
 - 2 галузки білого винограду
 - 100 г білих родзинок
 - 80-100 мл коньяку
 - 6 довгих скибок копченого бекону
 - 120 г вершкового масла
 - 250 мл курячого бульйону
 - сіль, перець

Намочити родзинки у коньяку на 15 хв. Опісля відцідити, коньяк зберегти.

Спочатку необхідно добре зачистити тушки птиці. Вийняти усі нутроці, також легені (при розрізі готової тушки дають неапетитний колір), зачистити

залишене пір'я, добре промити та добре промокнути паперовим рушником.

Тушки птаха посолити й поперчити в середині. Покласти в кожну серединку по 10 г вершкового масла та намочені родзинки.

Обгорнути тушки перепелів скибкою бекону й обв'язати кухонною ниткою.

Нагріти велику каструлю з товстим дном, розтопити 40 г вершкового масла й обсмажити перепілки до золотистого кольору з обох боків по 10 хв. Перепілки посолити та поперчити ззовні.

Залити тушки бульйоном і залишеним коньяком, довести до закипання, накрити кришкою і готувати на повільному вогні 60 хв.

Тим часом обібрати виноградини з галузок, скласти в миску й залити їх кип'ятком. Залишити на 10 хв, відцідити. За допомогою гострого і маленького ножа зняти з виноградин шкірку й вийняти зі середини кісточки.

Готові перепілки вийняти з каструлі на гарячий таріль, зняти з них нитки та тримати у теплі.

У каструлю до соусу додати почищені виноградини, проварити 1-2 хв, виключити вогонь. Додати залишене вершкове масло, обережно перемішати соус дерев'яною ложкою, щоб не пом'яти виноградини, довести до смаку й полити ним приготовані на тарілці перепілки, викладаючи навколо виноград.

Перепілки у виноградно-коньячному соусі особливо смакуватимуть з відвареним рисом.

























