

М'ясний хлібець під глазур'ю

До святкового столу пропонуємо Вам соковитий м'ясний хлібець з солодково-кислою глазур'ю, що підсилює оригінальність смаку та незвичайну м'якість страви. Цей чудовий неординарний м'ясний хлібець до снаги приготувати кожному, головне мати свіжий фарш з яловичини та свинини.

Погодьтеся, любов гурмана до смаків дитинства не закінчується на котлетках, фрикадельках, клопсах. Він прагне відчутти ці смаки й в іншій не менш вишуканій, доволі оригінальній страві з додаванням чогось нового, екстравагантного. Тому страва зі свіжого м'ясного фаршу, яку ми пропонуємо виглядатиме саме так святково, вишукано і неймовірно смачно. Цей рецепт належно оціните не тільки Ви, а й Ваші близькі, друзі, усі, кого Ви запросите до цього величного столу.

Ідею цієї страви віднайшли на блозі молодій господині, американки українського походження, матері, медичного працівника, кухня для якої стала справжнім хобі: «Natasha`skitchen».

-
- 800-900 г яловичо-свинного фаршу
 - 1 цибулина
 - 2 яйця
 - 3 зубчики часнику
 - 3 столові ложки кетчупу або перетертих томатів
 - 3 столові ложки січеної петрушки
 - 50 г хлібних крихт
 - 70 мл молока
 - 1 чайна ложка солі або до смаку
 - 1 чайну ложку італійських трав
 - пів чайної ложки меленого чорного перцю
 - пів чайної ложки меленої солодкої паприки

Томатна глазур:

- 150 мл кетчупу або перетертих томатів
- 1 чайна ложка білого винного оцту

- 2 столові ложки коричневого цукру
- 1 чайна ложка сушеного часнику
- пів чайної ложки сушеної цибулі
- пів чайної ложки меленого чорного перцю
- пів чайної ложки солі

Розігріти духовку до 200 С.

Підготувати прямокутну форму для випікання кексів або хліба, вистелити її пергаментом.

У велику посудину покласти м'ясний фарш, дрібно посічену цибулю, видавлений через прес часник та решту інгредієнтів. Добре все перемішати.

Викласти заправлене м'ясо у форму, щільно втрамбовуючи його. Поставити форму з хлібцем у духовку і випікати 40 хв.

За той час, поки випікається ваш хлібець, у невеликій посудині приготувати глазур, додати усі інгредієнти й перемішати. Полити утвореним соусом-глазур'ю поверх хлібця й продовжувати запікати ще 15-20 хв.

Свіжовипечений хлібець, перед його нарізанням, залишити встоятися на 10-15 хв. Нарізані шматки поливати соком, що утворився при випіканні. З таким запашним та смачним хлібцем особливо смакуватиме шовковисте картопляне пюре або зелені відварені овочі: молода соковита спаржа, стручкова квасолька, горошок, брюссельська капуста. Нехай смакує усім.





