Запечений корінь селери

Після смачної гостини, ваші рідні, друзі ще довго обговорюватимуть незвичну страву, якою ви частували їх. Оригінальна кругла куля, немов величезний торт заповнить простір вашого столу, ставши його повноцінною окрасою. Помпезна на вигляд, проста у приготуванні, проте, з незабутнім смаком та ароматом страва лоскотатиме ніздрі ваших гостей і приємно дивуватиме та вдовольнятиме смаки великих гурманів у цей ще зимовий сезон. Її легкість та корисність подивує навіть найбільших критиків та м'ясоїдів, ця селера не залишить байдужим жодного. Неодмінно усі запитають рецепт і обов'язково повторяють цей кулінарний подвиг начинення та запікання селери.

- 1 великий корінь селери або 4 маленьких корінців
- 1 цибуля
- 1 зубчик часнику, подрібнений
- 500 г грибів шампіньйонів
- 4 гілки чебрецю
- жменька січеної петрушки
- 150 г блакитного сиру (Pas de Bleu) або іншого
- 1 чайна ложка бальзамічного оцту
- 40 г фундука
- Оливкова олія
- Сіль і перець

Для соусу:

- 2 малі цибулі шалот або 1 біла ріпчаста
- 100 мл хересу або білого вина
- 100 мл вершків
- пучок естрагону
- 10 г вершкового масла

Розігріти духовку до 180 С.

Корінь селери добре вимити, обрізати лахматі корінці, зрізати верхівку, щоб зручно було вийняти серцевинку.

Серцевину можна вийняти за допомогою спеціальної ложки або ножика, проте, дуже важливо не пошкодити дно та боки, щоб не витікав сік, коли запікатимете.

У такому вигляді селеру покласти на аркуш фольги, полити її олією, приправити сіллю, перцем, посипати половиною чебрецю. Опісля корінь добре загорнути фольгою і поставити в духовку на 60-90 хв, у залежності від величини вашої селери. За допомогою виделки спробувати чи корінь уже м’який.

Наприкінці запікання селери, нарізати сир кубиками та приготувати начинку з грибів. Гриби витерти паперовим рушником і нарізати товстими скибками. Цибулю дрібно посікти, обсмажувати на олії 3-5 хв. Додати гриби решту чебрецю й обсмажувати усе разом ще 3-5 хв. Приправити бальзамічним оцтом, сіллю та перцем. Гриби мають залишатися ще сируватими. На завершення процесу обсмажування додати посічений часник та петрушку.

Як тільки селера буде доведена до готовності, вийняти її з духовки, розгорнути з фольги, наповнити готовою грибною начинкою, зверху посипати кубиками сиру та фундуком. Загорнути й знову поставити у духовку й запікати ще 30 хв.

Для довершеності смаку цієї доволі екзотичної страви, рекомендовано додатково приготувати вершковий соус. Тож, для соусу необхідно дрібно посікти цибулю та протушкувати на вершковому маслі 10 хв до м’якості. Додати херес, випарувати його на великому вогні 2-3 хв, влити вершки й проварити 10 хв. Приправити сіллю, перцем, на завершення додати свіжий або сухий естрагон.

Перед тим, як подавати до столу, нагрійте таріль, на дно налийте соус і у нього викладіть запечений корінь селери, й задекоруйте петрушкою.




Huile d'olive
vierge extra









