

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ МЯСНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

**ВЫПОЛНИЛА :
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
СПЕЦДИСЦИПЛИН КОВАЛЬЧУК Е.С.**

Баранья нога (или лопатка) в тесте, фаршированная почками



Подготовка полуфабриката

Ножка ягненка:

- 300 г бараньих почек
- 3 шампиньона
- 1 шалот
- 2 зубчика чеснока
- грамм 80 тертого пармезана
- 2 веточки петрушки
- большой лист слоеного теста
- желток
- соль, перец, оливковое масло



Для начала нам надо избавиться от кости внутри.



Аккуратно, круговыми движениями, скользя вдоль нее отделяем мякоть от кости. Старайтесь не повредить мясо вокруг.

Вот что у нас должно получиться



Готовим фарш из почек



Почки (хорошо промытые или вымоченные, если они с очевидным запахом) очищаем от пленок и белых прожилок внутри, нам они ни к чему.

Режем достаточно мелкими кубиками.



Чистим шампиньоны от пленки и тоже нарезаем кубиками



Очень сильно разогреваем сковороду, наливаем оливковое
масло кладем почки



Кладем их в дуршлаг и даем стечь маслу



Хорошо помешивая, обжариваем их не больше минуты! Они должны только-только начать подрумяниваться

Этот прием обязательно запомните, так мы мгновенно останавливаем процесс готовки, когда нам что-то необходимо ни в коем случае не передержать. Ведь даже сняв с огня продукт продолжает "доходить". В миске - на лед!



Есть еще один способ - поставить сковороду на мокрое, холодное полотенце, но тут он не подойдет, нам не нужно масло. Фарш не должен быть жирным

Мелко рубим зелень и мелко режем шалот



Потом просто растираем его по доске плоской
стороной ножа и собираем получившуюся
пасту в "кучку"



В ту же сковороду, где жарились почки,
кладем шампиньоны.

Обжариваем пару минут на сильном огне.
Добавляем чеснок, хорошо перемешиваем.



**Туда же шалот, дать ему интенсивно
запахнуть**



Зелень, перемешиваем и добавляем все к почкам



Солим, перчим



Перемешиваем с тертым пармезаном. Фарш
ГОТОВ



Начинаем фаршировать ногу.

Разделка лопатки

Посолите ее внутри и постепенно, ложкой,
плотно набейте фаршем.



Еще надо всю эту красоту защитить



Зашиваем лопатку



Хорошо завязываем кончики и обрезаем



На очень хорошо разогретой сковороде на сильном огне обжариваем со всех сторон - до такой вот румяной корочки



И отправляем в разогретую до 220 градусов духовку на 15 минут



Вынимаем, отрезаем нитки и даем ноге остыть. (Иначе у нас поплывет тесто, в которое нам надо ее обернуть.)

После остывания заворачиваем в лист слоёного теста



Отрезаем лишнее



Чтобы завернуть и закрепить наш конверт в конце смазываем его желтком и "приклеиваем"



**Хорошо формуем руками, нам не нужен
там воздух внутри**



Выкладываем на лист пекарской бумаги. Смазываем
желтком.

Если он слишком густой, добавьте чайную ложку холодной
ВОДЫ



Тут у нас совсем с кровью - французы считают преступлением позволять баранине "сохнуть".

Но опять же - зависит от ваших предпочтений. Хотите хорошо прожарить - мучайте ее на первом этапе, 63 градусов вполне достаточно



На гарнир картофельный гратэн, украшенный чипсами из топинамбура и чесноком-конфи



Приятного аппетита



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

