

## Цыпленок по-черкесски (Circassian Chicken) с сезонными овощами-гриль под авторским пряным соусом с плетеным хлебом-песто

### Ингредиенты

- Репчатый лук - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Сельдерей - 1 стебель
- Картофель - 1 шт
- Лавровый лист - 1 шт
- Черный перец - 4 горошины
- Вода - 0.5 мл
- Цыпленок - 350 г грудки
- Масло - грецкого ореха 1 ст.л
- Паприка - копченая 1 ч.л
- Эстрагон - 2 веточки
- Кинза - 2 веточки
- Гвоздика - 1 бутон
- Перец чили - (по вкусу)
- Чеснок - 2 зубчика
- Белый хлеб - 1 черствый ломтик
- Грецкие орехи - чищенные 1/4 стакана
- Соль - (по вкусу)



### для хлеба-песто:

- Вода - 300 мл
- Дрожжи - сухие 2 ч.л
- Сахар - 1 ч.л
- Пшеничная мука - 400 г
- Растительное масло - 2 ст.л
- Соль - 1 ч.л
- Бasilik - зеленый 2 пучка
- Сыр Пармезан - 6 ст.л
- Желтки - 1 шт

### для запекания на гриле:

- Цукини -
- Морковь -
- Перец - острый
- Красный лук - репчатый
- Лук-порей -

Рейтинг блюда: 5/5

## Процесс приготовления

1

Овощи крупно порезать и варить на малом огне 15 мин. с лавровым листом, солью, перцем. Добавить цыпленка и варить до готовности. Остудить в бульоне; мясо отделить от костей, разобрать на волокна. Бульон процедить.

2

В сотейник ореховое масло, паприку, гвоздику, перец чили, натертый чеснок, раздавленные горошины перца, кинзу и тархун, посолить по вкусу. Разогреть на малом огне, помешивая. Отставить соус в теплое место.

3

Хлеб замочить в части куриного бульона, отжать. Грецкие орехи и чеснок измельчить в блендере. Соединить хлебную массу и грецкие орехи, добавить паприку; переложить в другой сотейник, добавить бульон до консистенции очень густого соуса, добавить мясо цыпленка, перемешать – готовая масса как крутая каша.

4

Опару из теплой воды, дрожжей, сахара и муки убрать в тепло на 30 мин. К опаре добавить растительное масло и соль, размешать; добавить муку и замесить эластичное тесто. Обернуть пленкой и убрать в тепло на полчаса.

5

Для песто: чеснок, базилик и  $\frac{1}{2}$  сыра, растительное масло измельчить в блендере. Раскатать тесто размером 20x40 см. Смазать его чесночно-базиликовой пастой. Свернуть в рулет, края защипнуть. Разрезать рулет вдоль и переплести обе части между собой, защипнуть концы. Смазать желтком, посыпать сыром. Убрать для расстойки. Выпекать 35 мин при 180 С. Овощи смазать приготовленным соусом и запечь на решетке гриля.

Приятного вам аппетита :)