

Расстегаи с грибами и соусом из белого вина

Ингредиенты

- Белое вино - 100 мл
- Грибы - 600 г
- Дрожжи - сухие 2 ч.л
- Молоко - 200 мл
- Мука - 550 г
- Растительное масло - 2 ст.л (+ для обжаривания)
- Репчатый лук - 2 шт
- Рис - 60 г
- Сахар - 1 ст.л
- Сливки - жирные 200 мл
- Сливочное масло - 80 г
- Укроп - небольшой
- Яйцо - 2 шт



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Для приготовления теста слегка подогрейте молоко, размешайте в нём дрожжи, сахар и одну столовую ложку муки. Оставьте в тёплом месте на 20 минут.

2

Добавьте яйца, соль, растительное и размягчённое сливочное масло. Просейте муку и постепенно введите её в получившуюся смесь.

3

Замесите тесто, скатайте его в шар, накройте полотенцем и оставьте подниматься в тёплом месте на 1 час.

4

Приготовьте начинку. Отварите рис в подсоленной воде до готовности.

5

Мелко нарежьте одну луковицу и обжарьте её на растительном масле.

6

Нарежьте грибы небольшими кубиками, обжарьте вместе в луком (замороженные грибы нужно предварительно разморозить).

7

Смешайте грибы, рис и мелко нарезанный укроп. Приправьте начинку солью и перцем.

8

Сформируйте из теста небольшие шарики, раскатайте их. В центр каждого круга положите начинку. Защипните края, оставив середину открытой.

9

Разогрейте духовку до 180° С. Застелите противень пергаментной бумагой, выложите на неё расстегаи, смажьте их взбитым яйцом. Оставьте на 15-20 минут.

10

Выпекайте расстегаи 20-30 минут.

11

Приготовьте соус. Мелко нарежьте луковицу, обжарьте её на растительном масле. Добавьте вино, затем жирные сливки, соль и перец. Уваривайте до лёгкого загустения. Пробейте соус блендером до однородного состояния.

12

Подавайте расстегаи вместе с соусом.



Приятного вам аппетита :)