

Вкусный флаг |

Author: Ольга Юркина, [Лозанна](#) , 23.07.2009.



Пирог ко Дню Конфедерации (© 2009 Соор)

В особенный день – особенная закуска. Удивите своих гостей пирогом Татен в цветах швейцарского флага.

|

Ингредиенты (на 4 порции):

Смесь орехов и трав:

30 г мелко нарубленных лесных орехов

25 г сливочного масла

пучок петрушки, мелко нарезать

зубчик чеснока

2 щепотки соли

молотый перец

Пирог:

2 ст.л. сахара

25 г сливочного масла, порубить на кусочки

1 кольраби (очистить, разрезать пополам, а затем на дольки 3мм шириной)

250 г помидоров черри, разрезать на половинки

1 ч.л. соли

молотый перец

готовое тесто для пирога (круг диаметром 32 см)

Приготовление:

1. Обжарить нарубленные орехи на сковороде и высыпать в отдельную миску. На сковороде разогреть сливочное масло, добавить чеснок (мелко нарезанный или выжатый) и петрушку, посолить и поперчить.
2. Сахар равномерно распределить на дне формы для выпекания. Разогреть духовку до 220° и поставить туда форму. Когда сахар растает и станет золотистого цвета, вынуть форму.
3. Равномерно распределить масло по карамелизированному сахару, дать маслу подтаять.
4. Посолить и поперчить половинки помидоров и ломтики репы. Кусочки репы разложить на смеси из сахара и масла в форме креста, остальное пространство заполнить половинками помидоров, срезанной стороной вниз.
5. На овощи выложить смесь из орехов и трав.
6. Тесто в нескольких местах проткнуть вилкой, затем накрыть пластом овощей и аккуратно подвернуть края внутрь формы для выпекания.
7. Выпекать пирог около 20 минут в нижней части духовки. Вынуть из формы и перевернуть на тарелку так, овощной смесью наверх. Подавать к столу горячим или теплым.

Рекомендуемое вино для сопровождения швейцарского Татена: Dôle du Valais AOC Sélection 1291 (специальная акция в магазинах Coop).

Кое-что о кольраби

Плод кольраби – утолщенный стебель этой разновидности капусты, которую так и называют - стеблеплодная капуста, или капустная репа. Этот овощ очень богат калием, фолиевой кислотой и витамином С. В листьях кольраби содержится еще больше витаминов, чем в плоде-стебле. Поэтому молодые листья также можно употреблять в пищу, они очень нежные. Чтобы сохранить витамины и вкус, плоды кольраби нужно варить нечищеными. Едят кольраби и в сыром, и в вареном виде.

[Швейцария](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vkusnyy-flag>