# Наша Газета

## nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

### Вкусный флаг |

Автор: Ольга Юркина, <u>Лозанна</u>, 23.07.2009.



Пирог ко Дню Конфедерации (© 2009 Coop)
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 овощи 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 Tateha: 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