

Бекасы по-лионски

Готовим бекасов по-лионски из: 5 бекасов, 200 г сливочного масла, 30 г лука, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 250 г красного вина, 1 кг каштанов, 500 г лука саженеца, 25 г крахмала. 150 г хлебных крутонов, и ароматической зелени

Выдержанных бекасов очистим от перьев и выпотрошим, посолим, сформируем как обычно (ножки бекаса подвяжем к клюву), положим бекасов в кастрюлю с маслом и подрумяним со всех сторон в жаровочном шкафу. Затем прибавим мелко нарезанный лук, морковь, сельдерей и ароматическую зелень.

Подрумяним овощи и в несколько приемов будем вливать красное вино, пока бекасы не станут мягкими. Отдельно для гарнира приготовим очищенные, припущенные с маслом и мясным соком каштаны и очищенный, припущенный с маслом и бульоном лук саженец. Смешаем каштаны с луком. Вынем из масла готовых бекасов, в то же масло с овощами прибавим разведенный красным вином крахмал. Вольем стакан бульона и прокипятим 10–15 мин до получения ровного соуса. Соус процедим.

Добавим небольшую часть соуса в каштаны и лук. При подаче, бекасов поместим на крутоны, намазанные паштетом из кишок и печени бекасов. Вокруг бекасов на тарелке разложим каштаны и лук, все зальем приготовленным соусом. Подаем бекасов по-лионски с салатом по вкусу и по сезону.

Бекас тушеный с квашенной капустой.

Способ приготовления :

Тушку бекаса ощипать и выпотрошить. Опалить огнем оставшиеся перья и пух. Хорошо промыть водой. Сало нарезать ломтиками. Обложить приготовленную тушку салом. Натереть солью тушку снаружи и изнутри.

Сковороду поставить на сильный огонь и хорошо нагреть. Влить масло. Поджарить на среднем огне тушку со всех сторон до румяной корочки.

По готовности слить сок в отдельную емкость. Квашеную капусту нашинковать. Лук очистить. Мелко нарубить. Яблоко очистить и натереть на терке.

На нагретую сковороду влить масло. Добавить приготовленные лук, капусту, яблоко, ложку томатной пасты, перец. Посолить. Поджарить до золотистого цвета. Картофель очистить от кожуры, вымыть. Натереть на терке. Всыпать в жарящуюся капусту. Полить сверху вином.

Хорошо перемешать. жарящейся капусте добавить бекаса. Полить сверху оставшимся от его приготовления соком. Оставить тушиться, пока мясо окончательно не прожарится, а остальные ингредиенты не станут мягкими. Тушеный бекас прекрасно сочетается с блюдами из картофеля.

Состав :

- 1 бекас
- 40 г копченого сала
- 50 г масла
- 250 г квашеной капусты
- 40 г лука
- 1 яблоко
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 1 картофелина
- 200 г белого вина
- молотый черный перец
- соль