

Голуби в маринаде.

Способ приготовления :

Тушку ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух и перья можно удалить, подержав их над огнем. Хорошо промыть холодной водой.

В нагретую сковороду налить оливковое масло. Добавить в не голубей и прожарить до образования золотистой корочки. Очистить головки мелкого лука, Очистить и нашинковать морковь. В нагретую сковороду налить масло, добавить лук и морковь. Поджарить до золотистого цвета. В кастрюлю опустить поджаренные тушки, морковь, лук. Влить 0,5 бутылки мадеры. Накрыть крышкой, довести до кипения, тушить 10 минут. Заранее размочите изюм, чернослив.

Разделите чеснок на зубчики, можно нарезать мелкими кусочками. Добавить в кастрюлю с тушащимися голубями маслины без косточек, изюм, чернослив, тмин, чеснок, лавровый лист – всё по вкусу. Можно добавить душистый горошек, натертое яблоко. Готовить ещё 15 минут. Периодически поворачивать тушки.

Подавать к столу с кашей, свей фасолью. Это французское блюдо , оно хорошо сочетается с красным вином.

Состав :

- 4 голубя
- 0,5 бутылки мадеры
- 30 маслин
- оливковое масло
- лук
- тмин
- чернослив

- изюм
- чеснок
- морковь
- соль

Голуби по монастырски.

Способ приготовления :

Тушку ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух и перья можно удалить, подержав их над огнем.

Хорошо промыть холодной водой. Посолить снаружи и внутри. Сверху посыпать черным перцем.

В неглубокую кастрюлю или сковороду налить масло. Добавить тушки голубей.

Обжарить до образования золотистой корочки.

Прибавить к тушкам лук, прожарить вместе.

Грибы хорошо вымыть, нашинковать. В нагретую сковороду добавить жир, разогреть, выложить грибы, жарить до готовности.

Добавить грибы в кастрюлю к мясу голубей.

Залить все стаканом кипятка. Плотно закрыть крышкой. Продолжать тушить на маленьком огне.

Подавать к столу , голубя разрезать пополам. Сочетается хорошо с рисом .

Состав :

- 2 голубя
- 5-6 ст. ложек масла
- 300г лука(головки)
- 300г грибов

- 2 ст.ложки жира
- соль, перец