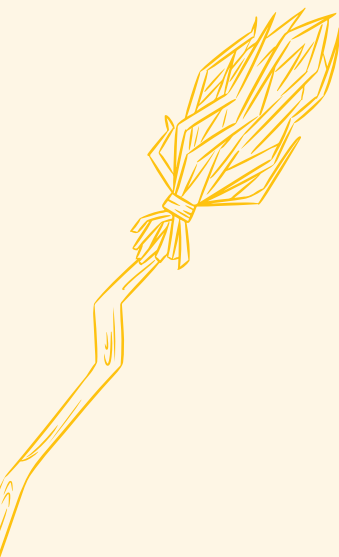
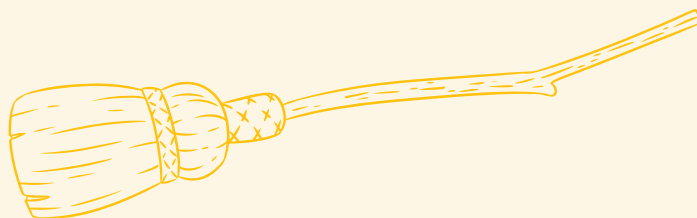





# Ужин в честь чемпионата мира



Чемпионат мира по квиддичу проводится каждые четыре года в разных частях света, и, если выбор падает на Британию, это повод для грандиозного торжества! На четвертом году обучения наша любимая троица друзей, Гарри, Рон и Гермиона, расположились в палаточном лагере около стадиона, где их ждал очень вкусный обед. Теплый мясной пирог, легкий летний салат и клубничное мороженое с кислинкой — идеальный обед накануне самого важного спортивного состязания в волшебном мире.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

# Теплый мясной пирог

С помощью волшебной палочки можно приготовить идеально пропеченный мясной пирог в палатке рядом со стадионом. К сожалению, палочка есть не у всех, и без кухни и плиты нам не обойтись. Но ничто не мешает вам съесть пирог в палатке после того, как вы испечете его дома.

## ВЫХОД

8 порций

## ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

40–50 минут

## ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ

40–50 минут

## ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ

1 час

## Тесто (с. 156)

4 ст. л. несоленого сливочного масла

4 стебля зеленого лука, мелко порубить

½ стакана пшеничной муки

1 стакан куриного бульона

1 стакан свежей кинзы

2 стебля сельдерея, нарезать кубиками

4 зубчика чеснока, измельчить

1 стакан ветчины, нарезать кубиками

1 стакан отварной курятины, нарезать кубиками

½ стакана жирных сливок

½ ч. л. морской соли

½ ч. л. молотого черного перца

4 желтка для смазывания пирогов

Соус бешамель (с. 157)

1. Сделайте тесто по рецепту на с. 156.
2. Разогрейте духовку до 205 градусов.
3. Положите сливочное масло в кастрюлю среднего размера и поставьте на средний огонь.
4. Добавьте лук и тушите, помешивая, 2 минуты, пока лук не прогреется и не покроется маслом полностью.
5. Уменьшите огонь и добавьте муку. Помешивайте 1–2 минуты.
6. Влейте куриный бульон и тщательно перемешайте.
7. Добавьте сельдерея и чеснок и перемешайте.
8. Добавьте ветчину и куриное мясо и готовьте, продолжая помешивать, 1–2 минуты.
9. Медленно влейте сливки, постоянно помешивая.
10. Наконец добавьте соль и перец.
11. Снимите с огня и оставьте на 1–2 минуты, а затем переложите начинку в подготовленную основу из теста.
12. Накройте пирог оставшимся тестом и защитните края, запечатав начинку внутри.
13. Прodelайте дырочки для выхода пара в верхнем корже.
14. Смажьте пирог желтками с помощью кулинарной кисточки.
15. Поставьте пирог в духовку и выпекайте 40–50 минут, пока края не покроются золотисто-коричневой корочкой.
16. Достаньте пирог из духовки и дайте постоять, пока готовите бешамель.
17. Разрежьте пирог на куски, полейте каждый из них соусом и подавайте.

# Тесто

## ВЫХОД

2 кружка теста диаметром 23 см

## ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

25–30 минут

## ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

1 час

2 ½ стакана пшеничной муки

2 ст. л. сахарного песка

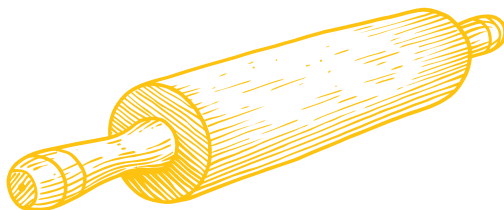
½ ч. л. соли

10 ст. л. холодного сливочного  
масла, порезать кубиками

6 ст. л. холодного маргарина,  
порезать кубиками

8–12 ст. л. ледяной воды

1. Засыпьте в чашу кухонного комбайна муку, сахар и соль.
2. Несколько раз нажмите кнопку и смешайте ингредиенты.
3. Распределите в муке кусочки масла и маргарина и нажмите на кнопку еще несколько раз, измельчив ингредиенты в грубую крошку. Остатков муки на стенках чаши быть не должно.
4. Переместите тесто в большую миску.
5. Добавьте 8 ст. л. ледяной воды.
6. Лопаткой замешайте липкое тесто.
7. Если тесто суховато, добавьте еще 1 ст. л. воды, затем еще, по необходимости. Лучше пусть тесто будет липковатым, чем сухим.
8. Разделите тесто на 2 равные части, скатайте шарики и слегка приплюсните их.
9. Заверните шарики в пленку и отправьте в холодильник на 1 час.
10. Через час достаньте тесто из холодильника и разомните, чтобы оно стало мягким и эластичным. Если оно слишком липкое, добавьте 1 ст. л. муки. Если сухое — добавьте 1 ст. л. ледяной воды.
11. Выложите одну часть теста на присыпанную мукой поверхность. Начиная от центра, раскатайте большой круг, которого хватит, чтобы выстелить дно и бока формы для выпечки. А можно разделить тесто на несколько частей поменьше, раскатать их и вручную сформовать на противне несколько основ для маленьких пирожков с бортиками.
12. Раскатайте второй круг из теста или поделите вторую часть на несколько кругов поменьше, размяв их руками, если предпочитаете более толстые «крышечки». Отложите в сторону.



# Соус бешамель

## ВЫХОД

2–3 минуты

## ВРЕМЯ ВАРКИ

11–13 минут

2 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. пшеничной муки

1 ¼ стакана молока, подогреть

Соль

Молотый перец

½ стакана сыра пармезан

1. Положите масло в кастрюлю среднего размера и поставьте на средний огонь.
2. Когда масло растает, добавьте муку и перемешайте. Получится густая паста.
3. Продолжайте помешивать, пока паста не станет чуть менее густой и не запузырится. Она не должна окраситься в коричневый оттенок.
4. Добавьте горячее молоко и продолжайте помешивать.
5. Доведите до кипения.
6. Приправьте солью и перцем по вкусу.
7. Всыпьте пармезан и перемешивайте до полного растворения.
8. Уменьшите огонь и готовьте еще 2–3 минуты, постоянно помешивая.
9. Снимите с огня и дайте постоять 1–2 минуты.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии  
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

