



Грибной штрудель с апельсиново-медовым соусом



Ингредиенты

◦ Шампиньоны по-нормандски со сметаной и сидром для жарки	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Апельсин	1 шт.
◦ Сливки 30%	200 мл
◦ Сметана 25%	150 г
◦ Перец розе	1 щепотка
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Мёд цветочный	20 г
◦ Тесто слоеное	1 пласт
◦ Масло сливочное (растопленное)	80 г
◦ Сок апельсиновый (свежевыжатый)	120 мл

Способ приготовления:



35 мин



4 порции



355 ккал

1. Шампиньоны смешайте в миске со сметаной и специями по вкусу.

2. Переложите штрудель на противень, застеленный пергаментом, и смажьте его маслом. Выпекайте 35 минут при температуре 180°C.

3. В сотейнике смешайте апельсиновый сок с мёдом и розовым перцем. Выпарите до состояния сиропа, добавьте сливки и доведите до кипения. Процедите соус через сито и приправьте по вкусу солью и перцем.

4. Апельсин полностью очистите от кожуры и пленок, мелко нарежьте и добавьте в теплый соус, перемешайте.

5. Готовый штрудель слегка остудите и нарежьте порционно. Подавайте с соусом.



Совет

Чтобы штрудель получился воздушным и с хрустящей корочкой, не распределяйте начинку по всей

поверхности теста. Выкладывайте ее с одной стороны, а затем аккуратно скручивайте рулет.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>