



Ореховый хлеб с грибами и клюквой



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Перловка	150 г
◦ Шалфей, розмарин, тимьян	2 веточки
◦ Перец	по вкусу
◦ Клюква	200 г
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Миндаль	100 г
◦ Пармезан	80 г
◦ Фисташки	100 г
◦ Сельдерей	2 стебля
◦ Вино белое	100 мл
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Чили сушеный	1 шт.
◦ Бульон овощной	500 мл
◦ Масло оливковое	2 ст. л.
◦ Сахар коричневый	2 ст. л.
◦ Грибы белые сушеные	20 г
◦ Сухари панировочные	30 г
◦ Соль	по вкусу
◦ Яйца	2 шт.

Способ приготовления:



120 мин



8 порции



177 ккал

1. Сельдерей, лук, чеснок мелко нарежьте. Яйца взбейте, пармезан натрите.

2. Сушеные белые грибы замочите в кипятке.

3. В большой сковороде разогрейте 2 ст. л. масла. Обжарьте лук и сельдерей.

4. Добавьте чеснок. Добавьте перловку, перемешайте. Влейте вино, готовьте, помешивая, пока вино не выпарится.

5. Слейте воду с замоченных грибов и добавьте ее в перловку. Грибы нарежьте и добавьте в сковороду.

6. Небольшими порциями вливайте горячий бульон и помешивайте. Готовьте около 20 минут.

7. Разогрейте духовку до 190°. С шампиньонов слейте жидкость.

8. Орехи измельчите. Смешайте перловку с остальными ингредиентами, кроме клюквы и сахара. Приправьте солью и перцем.

9. Форму для хлеба застелите пергаментом. Клюкву немного помешивайте с сахаром и выложите на дно формы.

10. Выложите перлотто на клюкву, разровняйте. Накройте фольгой и поставьте в духовку на 45 минут.

11. Снимите фольгу и готовьте еще 15 минут.

12. Готовый хлеб переверните на доску и нарежьте.



Совет

Блюдо отлично подойдет в качестве праздничного для постящихся и для вегетарианцев, а если не добавлять сыр и яйца, то и для строгих вегетарианцев.

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