

BABKA MIĘSNO GRYCZANA Z SOSEM SEROWO PIECZARKOWYM



Składniki

Opis wykonania

400 g - ugotowanego
mięsa z kurczaka
2 szt. - duże białe cebule
1 łyżka - mała
klarowanego
3 łyżka - zielonych oliwek
w plasterkach
1 łyżka - suszonego
oregano
1 łyżeczka - suszonego
lubczyku
sól do smaku
1 szczypta - cukru
pieprz czarny świeżo
mielony do smaku
1 szczypta - suszonego
cząbr
2 szt. - duże jajka
1 łyżka - kopiastra
musztardy Dijon
1 łyżka - musztardy Dijon
300 g - jak najmniejszych
pieczarek
150 ml - bulionu
rosołowego
150 ml - śmietanki 30%
50 g - startego sera
żółtego
1 łyżka - łyżka sosu
Worcester
sos sojowy do smaku
2 łyżka - oleju
rzepakowego
tłuszcz do wysmarowania
formy

Przyprawy tu znaczącą rolę odgrywają, bo smaku nadają. Babkę można z podawać różnymi sosami, ale dobrze smakuje połączona z pieczarkami.

Kurczaka kukurydzianego dzielimy na porcję, z piersi i udek ściągamy skórę, mięso myjemy i gotujemy na nim ulubiony rosół. Ugotowanego i ostudzonego kurczaka oddzielamy od kości i skóry, kroimy drobno, będziemy potrzebować ok. 400 g czystego mięsa.

Kaszę gryczaną gotujemy na sypko w lekko osolonej wodzie, odcedzamy i studzimy.

Cebulę pokrojoną w kostkę podsmażamy na maśle z szczyptą soli i cukru. W dużej misce łączymy mięso z kaszą, cebulką, dodajemy oliwki, oregano, lubczyk, pieprz, cząber, dokładnie mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Jajka dokładnie roztrzepujemy z dodatkiem musztardy i dodajemy do kaszy z mięsem. Całość mieszamy.

Formę wykładamy papierem do pieczenia, który smarujemy tłuszczem i obsypujemy bułką tartą.

Do formy przekładamy przygotowaną masę, którą dociskamy by dokładnie wypełniła formę (kek sówka o dł. 24cm.).

Tak przygotowaną babkę pieczemy 190°C ok. 35 min.

Po upieczeniu babkę odwracamy delikatnie ściągamy papier.

Sos pieczarkowy:

Pieczarki myjemy i suszymy. Jeśli nie mamy małych to kroimy na połowę lub ćwiartki.

Na dużej patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy na pieczarki na złoty kolor.

Bulion mieszamy ze śmietanką, sosem Worcester, sojowym, serem, doprawiamy pieprzem do smaku i zalewamy nim pieczarki, doprowadzamy do gotowania i gotujemy z momentu, aż sos będzie gęsty.

Rada:

Sos pieczarkowy przygotowujemy w czasie pieczenia