

Пирог со свеклой и козьим сыром с соусом из глинтвейна

На 1 порцию

50 г слоеного теста
50 г свеклы
0,5 горшка тимьяна
40 г козьего сыра
1 л воды
400 г сахара
2 апельсина
2 палочки корицы
1 звездочка бадьяна
2 почки гвоздики
1 палочка ванили
200 мл красного вина
4 г помидоров-черри
60 г листьев салата
соль, перец, сахар



Пирог

Вырежьте круглые формы из слоеного теста и выпекайте на протяжении 15 минут под гнетом при 180 градусах.

Начинка

Очистить свеклу, порезать и запекать с солью, сахаром, перцем и травами при 180 градусах до мягкости (проверить зубочисткой). Добавить козий сыр к кусочкам свеклы и разложить начинку на слоеное тесто.

Соус

Приготовьте насыщенный сахарный сироп с водой, цедрой апельсина, палочками корицы, бадьяном, гвоздикой и ванилью. Добавьте вино, варите до загустения и охладите.

Зеленый салат

Помидоры-черри добавить к листьям салата и порезанному апельсину. Приправить солью, перцем и сахаром.

Рецепт Вадима Фоменко