

Курник в средиземноморском стиле

2011-04-28 09:40:26



Я никогда не готовила этот пирог, хоть и не мало о нём слышала. На сколько я знаю, это традиционный пирог с куриной начинкой, который подавался на свадьбах. На этом мои познания ограничиваются, поэтому цитирую описания пирога из энциклопедии журнала "Хлеб-соль", собственно откуда и рецепт.

Сложные узоры из теста, витые оборки, пухлые розочки... Главное в курнике - декор. Это всегда было блюдо по особому поводу, скорее украшение, чем еда. В старину курник пекли и в крестьянских избах, и в царских палатах. Согласно историческим документам, это произведение кулинарного искусства украшало праздничные столы ещё при Иване Грозном. Люди с достатком начиняли курник гречкой, а крестьяне - пшеникой и репой. Сегодня вместо этих круп зачастую используют рис или картошку. В день свадьбы по традиции пекли два пирога: один в доме невесты, другой - в доме жениха. Украшали их по-разному: пирог невесты - живыми цветами, олицетворявшими нежность и красоту. На пироге жениха, совсем как сегодня на праздничных тортах, восседали две фигурки из теста как символ прочности новоиспеченной семьи. Впрочем, со временем курник начали печь на Красную горку даже те у кого на эту традиционно свадебную неделю не выпадало никакого персонального торжества - просто в честь разговления после долгого поста и как знак пасхальной недели.

Тесто для курника традиционно берется пресное: оно лучше сохраняет украшения и рисунки. Можно поэкспериментировать и со слоёным. А вот насчет того, может ли быть курник без курицы, согласия у экспертов нет. Похлебкин, например, придерживался версии, что курицу в начинку добавляли непременно. А у Молоховец встречается курник и с грибами, и с рыбой, и с петушиными гребешками, отваренными в белом вине или домашней яблочной наливке. Одна из главных отличительных особенностей курника - многослойность, а чтобы нижние слои в процессе выпекания не отсыревали, верхушка пирога срезалась.

Через отверстие, как из вулкана, выходил пар - пирог выпаривался, или выкуривался. И курица здесь совсем ни при чем.

Итак, нам понадобится: Для теста: 300 г. муки 3/4 стакана кефира 100 г. жирной сметаны 1 ст.л. сахара 1/2 ч.л. соли

1 яйцо **Для начинки:** 0,5 кг филе куриной грудки 100 г. твёрдого сыра 100 г. оливок без косточки 0,5 кг картофеля 1 головка чеснока (в оригинале 2, но для меня многовато) 250 г. томатов 1 ч.л. сухого розмарина (можно сухую или свежую смесь итальянских трав: базилик, майоран, орегано и т.п.)

Готовим вместе с Нямой

Курник в средиземноморском стиле

3 с.л. бальзамического уксуса 1 с.л. сахара небольшой пучок петрушки (по желанию). Но не добавляйте укроп, он не сочетается с итальянскими травами.

3 ст.л растительного масла Яйцо для смазывания теста
соль, перец

Муку просеиваем и из всех ингредиентов замешиваем тесто. Даем ему "отдохнуть" 10 минут.

После чего разделяем тесто на 4 части: на низ, две серединки, верх и отщипываем немного на украшения. Раскатываем их в круги не толще 5-7 мм. Нижний слой должен быть чуть потолще.

Начинка: Сырую куриную грудку и свежий картофель нарезаем одинаковыми небольшими кубиками.

Чеснок чистим, измельчаем, томаты нарезаем крупными кубиками. Хорошо разогреваем сковороду с оливковым маслом и обжариваем в ней чеснок, затем добавляем томаты и целые оливки без косточки (потом на срезе они будут очень красиво смотреться), солим и готовим пару минут. Добавляем бальзамический уксус с сахаром и петрушку с розмарином. Начнёт образовываться ароматная глазурь (главное не убирайте температуру, иначе это всё будет вариться).

Я делала курник в круглой силиконовой форме (26 см) с низкими бортами, но обычно его просто формируют на противне, выбирайте сами.

Берём круг теста, который чуть потолще остальных, и равномерно распределяем по нему картофель, немного вдавливаем его в тесто, хорошо солим (картофель хорошо впитывает соль) и перчим.

Накрываем вторым раскатанным кругом и выкладываем томатную начинку. Накрываем третьим кругом и выкладываем на него куриную грудку, смешанную с натёртым сыром.



Нижний слой теста немного вынимаем наверх, чтобы при выпечки из слоёв не вытек сок, накрываем пирог последним слоем и тщательно защипываем нижний с верхним слоем теста. Из остатков теста можно сделать красивый ободок.

Украшаем верх как душе угодно, в интернете очень много примеров украшения русских пирогов. Я попыталась сделать виноградную гроздь с листиками, на фото не очень видно =)

Духовку заранее разогреваем до 150°C. Смазываем пирог взбитым яйцом, в середине делаем небольшую дырочку для выхода пара и выпекаем 1ч 20 мин.

Подавать можно сразу или уже остывшим. Получается невероятно вкусно и красиво!



Готовим вместе с Нямой

Курник в средиземноморском стиле

P.S. Кажется всё описала, если что спрашивайте, всё расскажу =)

Приятного аппетита!

© www.njama.ru