

Готовим блюдо из поэмы Николая Гоголя «Мертвые души»!

КУРНИК

Тесто делается двух видов. Первое для тонких блинчиков. Их надо 5 штук. Они будут держать слои пирога. Из второго раскатать два круга разных диаметров – большим накрывается пирог сверху

Тесто 1

- Молоко – 1 стакан
- Яйцо – 1 штука
- Сахар – 1 ст. ложка
- Растительное масло – 1 ст. ложка
- Соль
- Мука чтобы получилось жидкое тесто

Тесто 2

- Яйца – 2 шт
- Сливочное масло - 60 гр. растопить
- Сметана – 4 ст. ложки
- Сода $\frac{1}{2}$ чайной ложки
- Соль, сахар по вкусу
- Мука – столько, чтобы тесто осталось мягким, но отлипало от рук и хорошо раскатывалось

Начинки

- **Куриная.** Куриную грудку отварить с луком и лавровым листом ровно 5 минут, остужать 1 час не снимая крышку. Курицу мелко рубим, солим, перчим, смешиваем с обжаренным луком, добавляем майонез
- **Грибная.** Лук обжарить до прозрачности, добавить нарезанные пластинками шампиньоны, жарить на большом нагреве до коричнево – золотистого цвета. Посолить, поперчить, влить сливки 20-30 % жирности или сметану
- **Рисовая.** Отварить стакан риса до полуготовности, 4 яйца сварить вкрутую. Остудить, нарезать, добавить пучок петрушки и зеленого лука

Собираем курник

1. Разогреть духовку до 200 градусов
2. Собираем пирог на противне. На раскатанный круг теста меньшего диаметра выкладываем рисовую начинку. Накрываем блином.

- Кладем грибы, снова накрываем блином, следом идет курица.
Такую последовательность повторяем 2-3 раза
3. Начинку кладем горкой, чтобы пирог получился красивой выпуклой формы, как купол. Самый верхний слой начинки обязательно накрываем блином
 4. Закрываем пирог большим кругом теста, хорошо защипываем края
 5. По центру курника на самой верхушке вырезаем ножом дырочку, чтобы выходил пар.
 6. Смазать пирог взбитым яйцом. Выпекать при температуре 200 – 220 градусов
 7. Время приготовления определяем по готовности теста – оно должно стать золотистым
 8. Как только достанете пирог из духовки, в отверстие сверху надо влить полстакана куриного бульона. Он впитается в начинку и даст необыкновенную сочность и аромат.

* Курник — это праздничный пирог, который подавался на Руси во время свадебного торжества. Особенность пирога — 2 вида теста и 3 или больше вида начинки. Блюдо это не простое, однако по вкусу его трудно сравнить с каким-либо другим известным кушаньем. Он просто изумителен! Сочная начинка, нежные блинчики и хрустящая корочка!

* Существует мнение, что курник так называется не из-за куриной начинки, а из-за пара, который выходит сверху, как бы курится