

ПЯЧЫСТА З АРЭХАМІ

Вам спатрэбіцца

- Свініна – 1 кілаграм
- Арахіс – 100 грам
- Паніровачныя сухары – 2 сталовыя лыжкі
- Часнок – 4 зубкі
- Морква – 1 шт
- Сыр – 100 грам
- Прыправы і соль па густу

Прыгатаванне

1. Моркву абабраць, парэзаць брусочкамі, часнок - пласцінкамі
2. Мяса (на лепш кавалак паляндвіцы ці шыі) абкачаць у солі і прыправах, затым накалоць нажом, робячы глыбакаватыя надрэзы, нашпігаваць морквай і часнаком. Даць пастаяць не меней гадзіны
3. Арэхі злёгка здрабніць, перамяшаць з сухарамі, абсыпаць зверху мяса. Перакласці мяса на патэльню, засцеленую кавалкам фальгі, другім канцом фальгі прыкрыць мяса зверху. Запякаць у духоўцы, нагрэтай да 200 гадусаў каля адной гадзіны.
4. Фальгу зняць і патрымаць мяса у духоўцы пры 180 градусах 15 хвілінаў
5. Сыр парэзаць тонкімі пласцінамі, пакласці зверху на мяса, запякаць яшчэ 15 хвілінаў. Падаваць на стол у гарачым альбо халодным выглядзе, парэзаўшы на кавалкі.

***Пячыста** – святочная мясная страва. Гатуюць з цэлага зайца, парасяці, індычкі, цялячага кумпяка, вялікага кавалка свініны ці ялавічыны. Пячыста можа быць тушанае (у закрытым посудзе), смажанае ці запечанае (на адкрытай патэльні ці блясе), а так сама адваранае – вынятае з бульёну і змешчанае на некаторы час у гарчую печ ці духоўку. Вакол пячыста пустэчы на патэльні можна засыпаць бульбаю. Гэта класічны падыход. Яшчэ пячыста гатуюць з яблыкамі, слівамі і з вішнямі.