

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Баклажанные лодочки с фаршем из говядины и свинины, томленные в томатном соусе

Выход: 4 порции (2 половинки на порцию)

Категория: горячее блюдо

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ингредиент	Количество	Примечание
1	2 шт. (крупные)	Сорта "Алмаз" или "Черный красавец"
2	400 г	Соотношение: 60% говядины / 40% свинины
3	1 шт. (крупная)	≈150 г
4	3-4 зубчика	
5	2 ст. л.	Качественная, концентрированная
6	2-3 шт.	Или 200 мл консервированных в собственном соку
7	70-100 г	Гауда, Чеддер (не пармезан)
8	1 пучок	Бasil, петрушка, немного укропа
9	по вкусу	Соль морская, черный перец, паприка, орегано
10	для жарки	Рафинированное + оливковое для аромата
11	20 г	
12	100-150 мл	Бульон предпочтительнее
13	1 щепотка	Для баланса кислоты томатов

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Этап процесса	Технология выполнения	Критические точки контроля
1	Подготовка баклажанов	Баклажаны вымыть, обсушить. Срезать плодоножку. Разрезать вдоль на две равные половинки. Острым ножом сделать надрезы по мякоти в виде сетки, не прорезая кожуру. Посолить обильно и оставить на 20-30 минут для выделения горечи.	Соль вытянет не только горечь, но и лишнюю влагу, что предотвратит размокание при запекании и улучшит текстуру.
2	Просушка и обжарка	Промокнуть выделившуюся влагу бумажными полотенцами. Обжарить половинки на сковороде с рафинированным маслом на среднем огне только со стороны мякоти до золотистой корочки (3-4 мин). Не жарить снаружи! Выложить на бумажные полотенца для удаления излишков масла.	Обжарка создает барьер, который не даст лодочке развалиться и добавит вкус. Кожа должна остаться упругой.
3	Формирование "лодочек"	Аккуратно, ложкой, выбрать мякоть из обжаренных половинок, оставляя бортики толщиной 0,5-0,7 см. Мякоть мелко порубить ножом — она пойдет в фарш.	Не давите на кожуру, чтобы не порвать ее. Рубленая мякоть даст лучшую текстуру, чем перетертая.
4	Приготовление начинки	1. Лук и чеснок мелко нарезать кубиком. 2. На сковороде растопить смесь растительного и сливочного масла. Обжарить лук до прозрачности, добавить чеснок, через 30 сек. – рубленую мякоть баклажана. Жарить 5-7 мин. до мягкости. 3. Добавить фарш, разбивая комки лопаткой. Обжарить до побеления. 4. Добавить томатную пасту, обжарить с ней фарш 1-2 мин. для устранения кислоты.	Обжаривание томатной пасты — ключевой этап для глубины вкуса (техника фрикассе). Фарш должен быть слегка недосолен, так как сыр даст соленость.

		5. Влить мелко нарезанные помидоры без кожицы, тушить 10 мин. до загустения. 6. Снять с огня, добавить рубленую зелень, специи, проверить на соль. Дать остыть.	
5	Фаршировка	Духовку разогреть до 180°C. Противень застелить пергаментом. Наполнить баклажанные лодочки остывшей начинкой, слегка утрамбовывая. Выложить на противень.	Начинка должна быть комнатной температуры, иначе баклажан не прогреется равномерно.
6	Приготовление соуса и запекание	1. В подогретый бульон или воду добавить щепотку сахара, орегано, черный перец, 1 ст.л. томатной пасты. Размешать. 2. Аккуратно влить соус на противень вокруг лодочек, чтобы они не плавали, а парились. 3. Накрыть противень фольгой. Отправить в духовку на 25-30 минут.	Соус не должен покрывать начинку. Влажность и пар под фольгой сделают баклажан нежным и тающим.
7	Финиш и подача	1. Достать противень, снять фольгу. 2. Натереть сыр на крупной терке, посыпать лодочки. 3. Вернуть в духовку на 5-7 минут без фольги до расплавления и легкой румяности сыра. 4. Подавать горячими, поливая соусом с противня, украсив свежей зеленью и каплей оливкового масла.	Дайте блюду постоять 5-7 минут после духовки, чтобы соки redistributed. Подавайте на теплых тарелках.

ВАРИАЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Начинка: В фарш можно добавить 50 г вяленых томатов (мелко порезанных) или горсть кедровых орешков для сложного вкуса.

Сыр: Вместо твердого сыра можно использовать моцареллу для тягучести или смесь моцареллы и чеддера.

Без мяса: Отличная вегетарианская версия: замените фарш на обжаренные грибы (шампиньоны + шиитаке) и отварную киноа или булгур.

Подача: Идеально подходит к молодому красному вину (например, Пино Нуар) или насыщенному розе. Из белых — вионье или не слишком дубовый шардоне.

Сделать ahead: Можно приготовить лодочки до этапа запекания, накрыть и убрать в холодильник на несколько часов. Перед приходом гостей просто поставить в духовку, увеличив время запекания под фольгой на 10-15 минут.