

# Перепела с масляным соусом

Этим вечером они отужинали супом из бычьего хвоста, летней зеленью с кусочками пеканов, виноградом, красным фенхелем и крошеным сыром, а еще горячим пирогом с крабом, пикантными тыквами и перепелами с масляным соусом. Лорд Янос признал, что никогда еще не ел так вкусно.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

2 порции • Подготовка: 20 минут

Маринование: 1–12 часов

Приготовление: 10–15 минут

*Хорошо сочетаются с салатом из летней зелени (с. 151), с турнепсом в сливочном масле (с. 89), с красным или белым вином.*

Чтобы приготовить это блюдо, потребуются немало труда, однако он не будет напрасным. Благодаря яблоку внутри перепелов во вкусе ощущается сладость, и соус тут приятный и сложный. В перепелах мяса не так много, но оно жирное — этак ваши гости быстро наедятся, да еще будут удивляться: как, ведь им подали всего по два перепела!

---

1 мелкое яблоко, очищенное от сердцевины и разрезанное на четвертинки  
4 перепелки  
елизаветинский масляный соус (с. 25)

сливочное масло  
соль и молотый черный перец  
1 щедрая ложка меда (по желанию)

---

Вложите внутрь перепелиных тушек по ломтику яблока. Уложив тушку на спинку, поднимите ножки вверх к шее, свяжите их кухонным шпагатом. Заведите концы крылышек между ножками и грудкой — так мясо не подгорит. Или можете связать перепелок тем же способом, каким вы обычно подготавливаете к запеканию курицу либо индейку.

В большой полиэтиленовый zipлок-пакет с застежкой влейте елизаветинский масляный соус и туда же отправьте перепелов. Если вы занимаетесь подготовкой за день



до подачи, уберите птиц в холодильник, чтобы они мариновались. Если нет, то маринуйте при комнатной температуре 1 час.

Когда соберетесь готовить, разогрейте духовку до 220 °С.

Уложите перепелов на противень грудкой вверх. Натрите поверхность птицы маслом, солью и перцем. Маринад с масляным соусом влейте в сковороду и прогрейте его на среднесильном огне. Дайте ему увариться, пока слегка не загустеет, 5–10 минут. Можно добавить немного меда, если хотите придать соусу вид сиропа.

Когда маринад уварится, смажьте им перепелов. Запекайте примерно 20 минут, пока выделяющийся сок не станет прозрачным.

#### Примечание повара

*Летом можно подавать это блюдо с белым вином, а зимой — с красным.*

