*Готовим блюдо из рассказа Антона Чехова «Сирена»!*

**Кулебяка с мясом**

***Ингредиенты****:*

* Мука пшеничная — 400 грамм
* Дрожжи сухие — 1 пакетик (7 г на 500 г муки)
* Молоко — 250 мл
* Масло сливочное — 125 грамм
* Сахар — 1 ½ столовые ложки
* Желток яичный — 1 штука
* Соль, перец — по вкусу
* Говядина — 500 грамм
* Репчатый лук — 2 штуки
* Яйцо куриное — 2 штуки
* Сметана — 2 столовых ложки
* Горчица — 1 столовая ложка
* Петрушка — 1 пучок

***Приготовление*:**

1. Отварить говядину с морковью, луком и любимыми специями
2. Для теста в половине стакана тёплого молока растворите дрожжи и чайную ложку сахара. Накройте емкость с опарой крышкой и поставьте на 15 минут в теплое место, пока не образуется “шапка”
3. Муку просейте в отдельную емкость, добавьте к ней сахар и соль
4. Растопите сливочное масло, смешайте его с желтком
5. Готовую опару, оставшееся молоко и сливочное масло с желтком добавьте к просеянной муке и начните замешивать тесто. Можно воспользоваться кухонным комбайном. Тесто будет казаться слишком жидким, однако нужно подождать, когда масло вмешается в тесто и тогда оно достигнет оптимальной консистенции
6. Рабочую поверхность посыпьте мукой и выложите на нее тесто, вымешивайте его около десяти минут. При необходимости можно добавить муки
7. Из теста сформируйте шар, накройте его пищевой пленкой и оставьте настояться на один час. Этого времени должно хватить, чтобы тесто увеличилось в два раза
8. Отварите яйца вкрутую после закипания 7-8 минут
9. Вареную говядину, яйца, поджаренный до золотистой корочки лук пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанную зелень
10. Чтобы придать начинке сочности, добавьте в нее немного бульона, сметаны и горчицы
11. Вымесите тесто еще раз, раскатайте в овал толщиной около 6 -7 миллиметров
12. Горкой выложите начинку в центр лепешки. Соедините все края кулебяки, плотно защипните концы и переверните ее швом вниз
13. Противень смажьте маслом и аккуратно перенесите на него пирог, накройте кулебяку чистым полотенцем и оставьте на 15-20 минут
14. Духовку разогрейте до 220 градусов. Проткните тесто на кулебяке вилкой в нескольких местах, смажьте ее желтком
15. Выпекать кулебяку около получаса до готовности
16. Подождите пока кулебяка немного остынет и нарежьте ее.