*Гатуем з кнігі Андрэя Павача “Гродзенскія гісторыі ”!*

 **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

*Прыгатаванее*

**1**. Моркву абабраць, парэзаць брусочкамі, часнок - пласцінкамі

**2**. Мяса (найлепш 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 злёгку 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 булёну 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.