Состав:

(на 2 порции)

2 тушки голубей мясной породы

2 яблока среднего размера

соль

перец черный молотый

Рецепт приготовления голубей с яблоками:

Голубей мясной породы промыть, обсушить (кожицу не снимать), посолить и поперчить.

Яблоки промыть и нарезать некрупными ломтиками. Несколько ломтиков яблок поместить внутрь каждого голубя. Нафаршированных яблоками голубей поместить в рукав для запекания, сверху на голубей (внутри рукава) выложить оставшиеся дольки яблок и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать при 200 градусах в течение 30 минут. Перед подачей на стол яблоки следует убрать.

В качестве гарнира к голубям можно подать овощи, картофель или грибы. В качестве напитка идеально подойдет сухое или полусухое красное вино.

Приятного аппетита!

Полезная информация:

Голубиное мясо традиционно считается французским деликатесом. Но не всех голубей можно употреблять в пищу. Для приготовления следует использовать голубей специальных мясных пород (Белый Миртис, Штрассер, Кинг, Тексан и др.). Их разводят на специализированных фермах Франции, США и Китая. В последнее время голубиные фермы стали появляться и в России.

К сожалению, на сегодняшний день голуби мясных пород на российском рынке - это редкость, своеобразная экзотика. Хотя уже сейчас таких голубей можно найти в некоторых крупных столичных супермаркетах. Продаются голуби поштучно. В среднем тушка голубя весит 350 - 450 г.

Голубиное мясо сладковатое, сочное, с тонкими волокнами и большим содержанием легкоусваиваемых белков. Мясо голубя относится к категории диетических, оно очень нежное, питательное и имеет превосходные вкусовые качества.