**Как сделать мясной хлеб из фарша в домашних условиях**

**Ингредиенты**

Фарш (говядина 50% и свинина 50%) - 2 кг

Лук репчатый - 2 шт.

Сливки 10% - 250 мл

Яйца - 3 шт.

Сухари панировочные – 70 г

Сушёный чеснок - 2 ч. ложки

Прованские травы - 1 ст. ложка с горкой

Коньяк - 30 мл

Кетчуп барбекю - 50 г

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Форма для выпечки глубиной 17 см и шириной 32 см.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сделать мясной хлеб из фарша в домашних условиях? Подготовим ингредиенты и сделаем фарш. Приготовить его можно из любого вида мяса. У нас смешанный – свинина с говядиной, чтобы хлеб был сочнее.

**Шаг 2**

Мясо для фарша прокручиваем через мелкую решётку раза 2, чтобы он стал максимально однородный, измельчённый, а в хлебе не чувствовалась структура мяса.

**Шаг 3**

Репчатый лук очищаем, нарезаем на кусочки и измельчаем в блендере, добавляем туда часть сливок (30 мл) и снова пробиваем до состояния пюре.

**Шаг 4**

Перекладываем луковую массу к фаршу, вливаем ещё 220 мл сливок, добавляем 3 яйца, прованские травы, сушёный чеснок, солим и перчим. Очень тщательно вымешиваем фарш до однородной консистенции.

**Шаг 5**

Добавляем панировочные сухари, которые заберут часть влаги и 30 мл коньяка, который придаст блюду изысканность, аромат и неповторимый вкус. Снова тщательно вымешиваем и отбиваем, чтобы добиться максимальной однородности массы и сделать фарш более плотным.

**Шаг 6**

Готовый фарш перекладываем одним большим куском в глубокую прямоугольную форму глубиной 17 см и шириной 32 см. Равномерно распределяем по всей площади, смочив руки водой, а сверху придаём форму буханки ржаного хлеба.

**Шаг 7**

Отправляем в заранее разогретую до 180 градусов духовку на 1 час 20 минут, налив небольшое количество воды в противень под формой, чтобы создавался эффект выпекания с паром, подливая воду. Если же в духовке есть функция приготовления с паром, то наливаем воду в специальное углубление и так же контролируем количество воды во время выпекания.

**Шаг 8**

Вынимаем мясной хлеб из духовки и смазываем сверху небольшим ровным слоем соуса барбекю, который придаст блюду характерный аромат копчёности. Отправляем обратно в духовку ещё на 10 минут (180 градусов) на режим гриля.

**Шаг 9**

Затем достаём, даём блюду «отдохнуть» и нарезаем на порционные толстые ломтики. Мясной хлеб получился невероятно вкусный, ароматный, нежный, сочный и пикантный, буквально тающий во рту, во сто крат лучше и насыщеннее, чем в гипермаркетах «Глобус».

Приятного аппетита!