

Як приготувати рагу за 20 хвилин: швидкий рецепт зі свинячої вирізки

Автор: Administrator
11.05.2014 12:39 -

У наших мам і бабусь приготування рагу займало півдня, але, виявляється, можна вкластися за 20 хвилин. Рецепти швидкого рагу зі свинини і розсипчастою гречки з брусницею і мигдалем.

Взимку немає їжі смачнішої від ароматного і смачного рагу. Тушкована свинина і густий соус зігривають зсередини і повертають до життя. Думаєте, що рагу - це неспішне блюдо для вихідних? Нічого подібного! У мене є швидка версія! Обіцяю, через 20 хвилин у вас буде запаморочливе рагу, яке я раджу подавати з гречкою.

Зазвичай рагу роблять з другосортних шматків м'яса, в яких багато сполучної тканини і прожилок. Таке м'ясо перетворюється після години під кришкою, стає ніжним і буквально тане в роті. Але якщо взяти вирізку, саму делікатну частина туші, смачне рагу приготується в три рази швидше.

Вирізка "веде" святкове життя, не знає, що таке напруга і праця. Тому у неї м'яка непружиняча текстур, як у піднявся тесту або зігрітого у дитячих долоньках пластиліну. За формою вирізка схожа на не дуже товсту телячу ковбасу. Для рагу її потрібно перетворити в плоский шматок начебто стейка, тоді свинина просмажиться за десять хвилин.

Покладіть вирізку на обробну дошку, уздовж всієї м'язи зробіть глибокий надріз - приблизно на $\frac{2}{3}$ товщини. Уявіть, що шматок свинини - це метелик, що склала крила. Потрібно ці крила розкрити, тобто вивернути м'ясо. Потім кілька разів постукайте по розкритій вирізці тильною стороною долоні, щоб досягти рівномірної товщини. Не треба діставати кухонний молоточок, такої екзекуції вирізка не перенесе і може стоншена в шніцель.

Обваляйте вирізку в спеціях і посмажте на сковорідці. Потім у цій же сковорідці зробіть густий соус з зухвалого вина і вершків, залийте їм м'ясо, і у вас вийде даний рагу! Зваріть до нього гречку, адже солодкувата свинина чудово підходить до землистою гречці. Це улюблена крупа Пушкіна, Олександр Сергійович всю болдинську осінь на ній просидів. Просив зварити йому гречаної каші і заправити її крутіше маслом. "У три години сідаю верхи, п'ять у ванну і потім обідаю картоплею та гречаною кашею", - звітував поет у листах до дружини.

Гречка - найавтентичніша, смачна і яскрава крупа російської кухні, відзначає сайт newsrealty.info

. Вона ніколи не набридає, навіть під час гречаної дієти, коли їж кашу вранці, вдень і ввечері. Згадайте, яке божевілля охопило наших громадян, коли гречка зникла з магазинних полиць. Я сама, пам'ятається, хотіла запастися цією крупою на цілий рік!

Посмажте цибулю, підрум'яньте пелюстки мигдалю, додайте замороженої брусниці і з'єднайте з гречкою. Який гречка вийде життєрадісною і свіжою! Дрібна брусниця додасть кислинки, мигдаль - землистого смаку, а ріпчаста цибуля - ненав'язливий

Як приготувати рагу за 20 хвилин: швидкий рецепт зі свинячої вирізки

Автор: Administrator
11.05.2014 12:39 -

солодощі.

Подавайте гречку разом з рагу. Така вечеря зігріє вже одним своїм виглядом, обійме ваш виснажений шлунок, накриє його вовняним пледом, шепнувши, що в цей вечір ніяких перекусів, думок про справи та роботу. Тільки спокій. Відпочивайте!

На цю ж тему читайте [тут](#).