

Основные блюда из мяса и соусы к ним

Дергачева Мария, Двир Карина, 2-7

Буженина классическая(из говядины)

- Может подаваться как самостоятельное блюдо, дополненное гарниром, и как отдельная составляющая. Буженина подается с домашней горчицей, чесночным соусом, соус из хрена. Также отлично сочетаются с ней соусы из различных ягод.



Буженина фаршированная



Стейк Рибай

- Подаются на деревянной доске с небольшим гарниром и соусом, таким как, например, соусом из черного перца, грибным соусом, луковым, остро сладким соусом, соусом на бальзамическом уксусе.



Гуляш из говядины на вине

- Может подаваться как в горшочках, так и в глубоких тарелках. Обычно подается без соуса, так как само приготовление происходит в соусе на собственном соку, специй и красном вине, томатной пасте.



Мясо по-французки

- Обычно подается на отдельной тарелке, само мясо кладется на листы салата и украшается свежими овощами и зеленью. Так как мясо само по себе является сочным-в соусе не нуждается.



Свинина запеченная в апельсиновом джеме с горчицей



Ингредиенты :

- 4 свиные котлеты на кости
- 2 ст. л. апельсинового джема
- 125 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 1 ст. л. горчицы с зернышками
- 2 веточки розмарина
- 1 средняя красная луковица
- 2 ст. л. сока лайма
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

Утка под ягодным соусом



Положите утиные грудки на сковороду и обжарьте их в течение 2 минут с каждой стороны. Переместите утку в духовку и готовьте при 220 градусах 10 минут.

2. Налейте половину портвейна в кастрюлю и дайте выкипеть, добавьте оставшуюся половину, смородиновое желе и говяжий бульон. Снимите с огня, положите масло и взбейте.

Курица под соусом «Терияки»



Соус терияки готовится на основе соевого соуса, сахара (чаще коричневого) и японского рисового вина саке или мирина. Однако из-за малодоступности японских алкогольных напитков их вполне можно заменить десертным или сухим вином, хересом, вермутом или винным уксусом (1 ст. л.). В процессе приготовления терияки в него добавляют мед, картофельный или кукурузный крахмал, специи (имбирь и чеснок), растительное масло (подсолнечное, оливковое, кунжутное).

Фахитос с говядиной

Соус «Вустерширский»

Репчатый лук и чеснок измельчить. Корень имбиря тонко нарезать или натереть на крупной терке.

Анчоусы нарезать на мелкие кубики или соломки. Из марли сделать некое подобие мешочка, в который поместить чеснок, лук, семя горчицы, красный перец, черный перец, имбирь, корицу, гвоздику и [кардамон](#).

Мешочек завязать и положить в кастрюлю, вылить уксус, добавить сахар, соевый соус и [тамаринд](#).

Поставить кастрюлю на плиту и, после закипания, убавить температуру. Кипение должно продолжаться не более 45 минут.

Соединить соль, карри, анчоусы и воду. Перемешать.

Полученную жидкость добавить в кастрюлю и снять с плиты.



Эскалоп по Милански



Рецепт:

Оберните кусочки мяса пленкой и отбейте. Удалите плёнку. Посыпьте слегка мукой. Взбейте яйцо со 1 столовой ложкой масла, посолите, поперчите. В отдельной мисочке смешайте тертый пармезан с панировочными сухарями.

Обмакните мясо последовательно в яйце, в сухарях с сыром, так чтобы не осталось свободных мест.

Нагрейте 1 ст ложку масла в сковороде.

Обжарьте мясо по 5 минут с каждой стороны. Подавайте с кусочками лимона₁

Цыпленок по «баскски»



Рецепт

Посолите и поперчите кусочки курицы. Очистите и измельчите в блендере лук и чеснок. Нарежьте помидоры на кусочки.

Нагрейте 1 столовую ложку оливкового масла в глубокой сковороде. Положите кусочки курицы в сковороду и обжаривайте постоянно переворачивая.

Залейте соус с томатом и перцем в сковороду, когда кусочки курицы станут золотисто-коричневого цвета. Добавьте вино, перемешайте, посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите на медленном огне 30 минут.

Курицу разложите по тарелкам и посыпьте нарезанной зеленью петрушки.