

Лагман

Автор: Мухаббат
16.11.2011 08:39 -



Тянуть лагман (именно так, называется процедура приготовления лапши) меня научила моя соседка-подруга, уйгурка по национальности, еще в школьные годы. Ах, какое же это было удовольствие для нас! Очень вкусное и сытное блюдо, пользуется огромной популярностью в нашей стране и странах Средней Азии в целом.□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

подливка:

500 гр. мякоти баранины или говядины

2-3 ст.л. растительного масла

2 головки репчатого лука

1-2 моркови

2 болгарских перца

2-3 ч.л. томатной пасты (но в сезон помидоров, лучше взять их)

1 редька

5 шт. редисок

150 гр. капусты

сельдерей

Лагман

Автор: Мухаббат
16.11.2011 08:39 -

2 зубчика чеснока

соль

перец

специи (у меня молотый черный перец, кориандр, красная паприка)

лавровый лист

зелень

тесто для лагмана:

мука высшего сорта

1 яйцо (по желанию)

соль

вода (слегка теплая)

растительное масло (для растягивания)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подливка:

У меня все ингредиенты нарезаны кубиком, можно нарезать пластинами. Капуста крупно нашинкована.

В казане, на раскаленном масле нужно обжарить нарезанное мясо, поджарить до румяности и добавить лук. Жарить минуты 3, затем добавить морковь, болгарский перец, редьку, редиску. Пожарить несколько минут, добавить капусту, перемешать и добавить томатную пасту. Посолить, добавить немного кипятка и варить до желаемой готовности – все зависит от того, хотите вы получить хрустящие овощи или нет. Жидкость наливаете в зависимости от того, какую подливу вы хотите получить – жидкую или густую. За 5 минут до готовности, положить чеснок, специи и лавровый лист.

Лагман:

Нужно иметь в виду, что подсоленная, кипящая вода должна быть готова к моменту, когда лагман будет вытянут, поэтому ее нужно заранее вскипятить.

Замесить крутое тесто, как на пельмени. Хорошо его вымесить, накрыть и оставить на 1 час. Взять “отдохнувшее” тесто и сформировать его в виде толстой лепешки. Хорошо смазать растительным маслом. Разделить его на полоски шириной 5 см. Каждой полоске нужно придать форму колбаски. Скатать колбаску одной рукой, другой – вытягивать ее. Сложить полученную толстую длинную лапшу змейкой в чашку, смазав обильно маслом. Накрыть чашкой, чтобы тесто не заветрилось. Оставить тесто еще на 15 минут. Теперь нужно взять с чашки одну колбаску за оба конца и растянуть ее, насколько возможно и положить в кучку. Эту процедуру нужно проделать со всеми колбасками, тем самым получается несколько «горок» из лапши. Как только потянули все колбаски, нужно еще раз проделать это, начиная с «первой горки». Эту процедуру повторять, пока лапша не приобретет необходимый вид. От толщины теста зависят вкусовые качества блюда. Готовую вытянутую лапшу собрать таким образом: взять конец одной лапши в одну руку, а другой рукой взять лапшу на расстоянии 50 см. Так, то правой, то левой рукой “собрать” лапшу, пока она не закончится. 5-7 раз отбить лапшу, ударяя об стол. Опустить в кипящую подсоленную воду. Как только лапша всплывет, тут же дуршлагом снимаем ее. Теперь нужно браться за другую лапшу – собрать, отбить и опустить в кипящую воду. Готовый лагман смазать растительным маслом.

Лагман

Автор: Мухаббат
16.11.2011 08:39 -



Сначала залить. Перед выкладкой краситель влить и разделить на порции, ополоснуть кипятком,

Лагман

Автор: Мухаббат
16.11.2011 08:39 -



{comments on}