Мясное рагу со сладким перцем и помидорами черри

Автор: Мухаббат
22.10.2012 10:42 -



Классическое французское рагу (ragoût, ragoûter — «возбуждать аппетит») — это горячее блюдо из небольших кусочков вначале обжаренного мяса или дичи, а затем тушеного, зачастую с большим количеством соуса. В современной кухне особых правил приготовления рагу нет, поэтому можно смело экспериментировать с составляющими. Предлагаемое мной рагу получается сочным, сытным и пикантным, а процесс приготовления не займёт много времени.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. говяжьей вырезки

2 стручка зелёного или жёлтого сладкого перца

2 стручка красного сладкого перца

250 гр. помидоров черри

3 зубчика чеснока

1 стручок перца чили

2 ст.л. оливкового масла

200 мл. сухого белого вина или овощного бульона

соль

молотый чёрный перец

несколько веточек базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать полосками.

У сладкого перца удалить плодоножки и семена, вымыть и нарезать соломкой.

Помидоры черри вымыть и разрезать напополам.

Перец чили и чеснок измельчить. Базилик вымыть и отделить листочки.

В сковороду налить оливковое масло и разогреть. Выложить мясо и обжарить на среднем огне до румяной корочки, периодически помешивая. Готовое мясо переложить из сковороды в посуду.

На той же сковороде обжарить сначала болгарский перец, затем добавить помидоры черри. Потомить 5 минут. Добавить вино или овощной бульон, добавить обжаренное мясо, чеснок, перец чили, посолить и поперчить и тушить ещё в течение 5 минут.

Готовое блюдо украсить базиликом.

{jcomments on}