

Баранина с айвой

Автор: Мухаббат
17.12.2012 09:04 -



Айва – близкая родственница яблук и груш, но в отличие от них, в сыром виде айва малосъедобная. Но когда айва подвергается тепловой обработки, то её твёрдая, кислая мякоть становится мягкой и сладкой. Из айвы варится не только варенье, но ещё она отлично сочетается с мясом. Это блюдо получается нежным, ароматным и пряным. Айва пропитывается мясным соком, получается безумно вкусно.

Баранина с айвой

Автор: Мухаббат
17.12.2012 09:04 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг. баранины

2 средние головки репчатого лука

2 айвы

50 мл. растительного масла

соль

0,5 ч.л. молотого мускатного ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Баранина с айвой

Автор: Мухаббат
17.12.2012 09:04 -

Репчатый лук очистить от шелухи, вымыть, разрезать напополам и нарезать крупными полукольцами.

Мясо вымыть, обтереть бумажным полотенцем и разрезать на средние кусочки.

В сковороду с высокими бортами налить растительное масло, разогреть и выложить лук. Обжарить до мягкости и слегка золотистого цвета. Выложить обжаренный лук в тарелку.

В ту же сковороду выложить несколько кусочков мяса и обжарить до румяной корочки, и выложить в другую тарелку. Таким образом обжарить всё мясо. Это нужно делать для того, чтобы мясо именно жарилось, а не парилось. Как только обжарится все кусочки, то сложить в ту же сковороду всё мясо, налить воды так, чтобы покрывало только половину мяса. Убавить огонь, посолить, накрыть крышкой и томить до готовности мяса, периодически помешивая.

Баранина с айвой

Автор: Мухаббат
17.12.2012 09:04 -

Айву хорошо вымыть, разрезать напополам, удалить сердцевину и нарезать крупными дольками. Добавить айву к мясу, перемешать, и готовить минут 10. Затем добавить обжаренный лук и мускатный орех, перемешать и томить ещё минут 5. Выключить огонь, накрыть крышкой и дать настояться ещё некоторое время.

Подавать блюдо горячим.



Баранина с айвой

Автор: Мухаббат
17.12.2012 09:04 -

{jcomments on}