Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Гуляш из говядины

25 сентября 2012 15:28 · https://open-cook.ru/recipes/gulyash-iz-govyadiny



Гуляш из говядины тоже из советского Сборника рецептур. Люблю я этот сборник, уж очень вкусные и простые блюда в нем. Мясо получается обалденно вкусным, нежным и сочным, аж тает во рту. А если еще с пюрешечкой картофельной…

Рецепт даю на одну порцию, как в сборнике. Но я готовила без томатной пасты с чесноком и сметаной (в сборнике написано, что можно добавить эти продукты) на 2 порции. Получились очень хорошие порции, поужинали вчера и сегодня муж доедал еще. Вот только не совсем поняла, зачем в списке продуктов указана мука, в рецепте ее нет, возможно с ней нужно пассеровать томатное пюре.

Необходимые продукты на одну порцию (даю вес нетто):

- 160 гр говядины (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка – честно, я в разделке туши полный ноль, просто попросила в любимом магазине отрезать кусок говядины на гуляш)
- 10 гр животного жира (думаю, можно заменить сливочным маслом)
- 25 гр репчатого лука
- 20 гр томатного пюре (я не использовала)
- 6 гр муки
- бульон или вода
- 0,8 гр чеснока (маленький зубчик или половина среднего)
- 15-20 гр сметаны (я добавляла в два раза больше на порцию)
- маленький лавровый листик

Мясо надо нарезать кубиками по 20-30 гр, обжариваем недолго на сильном огне:



Дальше нужно сложить мясо в кастрюлю или другую глубокую посуду и залить его бульоном или водой. Т.к. количество воды в рецепте не указано, то я залила мясо так, чтобы вода покрывала его полностью и была на палец выше мяса. На этом этапе нужно добавить пассерованное томатное пюре, которое я не использовала, и тушить мясо на среднем огне около часа под почти закрытой крышкой (не знаю, что было с моим мясом, но оно было готово уже через полчаса):



В процессе тушения в кастрюльке образуется бульончик, который мы сливаем на сковородку (никакого масла!) и пассеруем в нем лук, порезанный полукольцами:



На фото есть измельченный чеснок, который я добавила в конце пассерования лука:





Добавляем сметану и прогреваем минуты 3:



Далее нужно вернуть получившийся соус в кастрюлю с мясом и тушить еще 25-30 минут, но я сделала наоборот и добавила мясо в сковороду с луком (т.к. мясо уже готово и тушить его дальше не имеет смысла). Солим и перчим:



За 5-10 минут кладут лавровый лист (положила вместе с мясом на сковороду):



Подавала гуляш с картофельным пюре и салатом из огурцов и сладкого перца с оливковым маслом:



По идее, пюре надо было украсить дорожкой измельченного укропа, но его не оказалось дома, украшала тонкими ломтиками огурца:



Мясо получается потрясающе нежным, совершенно не похожим на говядину. Вы можете приготовить гуляш как я, а можете сделать по стандартному рецепту.



Приятного аппетита!



Комментарии: 4



Лариса # 15:09 10.12.2013

Потрясающе получилось! спасибо большооое пребольшое!
гарниром у меня была гречка. Муж в восторге, мясо таяло во рту



Гость # 13:21 20.10.2014

красиво



Веталь # 14:00 23.01.2015

Привет.
Меня всегда мучает вопрос, почему многие называют бефстроганов гуляшом... (ведь гуляш это венгерское блюдо-суп в котором обязательна картошка...)

А вообще я так же готовлю:)



Вероника # 16:12 14.03.2016

Красиво и очень аппетитно, но и вкусно, я думаю!