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

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

Стейки Ruby-программиста!

4 ноября 2012 17:38 · https://open-cook.ru/recipes/stejki-ruby-programmista



Сегодня я представляю вам стейки от талантливого Ruby-программиста и очень обаятельного и приятного во всех отношениях молодого человека Владимира Мельника! Выглядят они очень аппетитно и не сомневаюсь, что было очень вкусно!
Текст автора почти полностью сохранен.
P.S.: в последнее время хорошо готовящих мужчин встречаю больше, чем хорошо готовящих девушек. (Анна Нечаева)

На двух голодных мужчин понадобилось:

- 2 куска говядины, они должны быть с центра головки мышцы, толщиной примерно 2,5-3 см каждый.

- 1/2 лимона
- примерно 2/3 стакана крепкой заварки из зеленого чая
- лук
- растительное масло
- соль и специи (какие есть)
- зелень для украшения

Я взял говядины 2 куска, они были упакованы, потому я их не сильно рассмотрел и там оказались сухожилия, что не очень хорошо для стейка. Началась готовка с приготовления маринада, для которого я использовал крепкий горячий зеленый чай и сок половинки лимона, также туда добавил соль, душистый перец и другие специи, которые сумел найти.



Потом, на большом огне, начал запекать мясо, масло налил чисто символически, у нас просто сковорода хоть и тефлоновая, но тефлоновый слой частично поврежден, потому масло понадобилось чтобы мясо не приставало к сковороде. Запекал на большом огне примерно по 3 минуты с каждой стороны. Можно дольше, если вы не любите мясо средней прожарки, когда оно внутри розовое.


open-cook.ru
Открытая кухня Владимира Мельника



В это время маринад в кастрюльке варится без лука, он дожидается своей очереди.



Когда мясо было почти готово, полил его соусом и добавил лук, который тоже нужно полить соусом и помешивать постоянно чтобы он равномерно протушился. Запекал на большом огне примерно по 3 минуты с каждой стороны. Можно дольше, если вы не любите мясо средней прожарки, когда оно внутри розовое. И специи бросал какие дома были =)



Разложил по тарелкам, на гарнир был жареный картофель, который я полил соусом от мяса и выложил на него лук. Посыпал изрубленной зеленью.



Нямка в разрезе!



Приятного аппетита!