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

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

Телятина с острым перцем чили

5 декабря 2012 08:41 · https://open-cook.ru/recipes/telyatina-s-ostrym-pertsem-chili



Этот рецепт сделан специально для Валеры. Острое мясо! Очень острое!

На 2 порции:

- 300-400 гр телятины
- 2-3 зубчика чеснока
- растительное масло
- 1 небольшая морковка
- 1 луковица
- 1/2 среднего красного сладкого перца

- небольшой красный перец чили около 30 гр(вот тут все зависит от ваших пристрастий, нам этого количества было достаточно, было остро, но не обжигало)
- соль, перец
- 1/2 стакана белого сухого вина или воды
- немного измельченной зелени

Мясо нарезаем небольшими кусочками.



Разогреваем сковороду с растительным маслом (масла нужно совсем немного). Обжариваем на ней мясо на среднем огне до того момента, когда все кусочки потеряют розовый цвет. Кладем измельченный чеснок, перемешиваем и готовим минут 15 (у меня за это время мясо уже было готово)



Готовим до момента, когда жидкость выпарится.



Морковь и перец нарезаем соломкой, лук-полукольцами. Добавляем к мясу и готовим на среднем огне.



Перец чили очищаем от семян и мелко нарезаем. Вот тут нужно быть осторожным. Т.к. у меня нет опыта работы с острым перцем я измельчала его голыми руками. В процессе у меня сильно зачесался нос, который я потерла руками, да еще провела ими по всему лицу. Весь вечер лицо горело неимоверно. Пусть мой пример послужит вам уроком (кому-то ведь надо делать ошибки).





Отправляем перчик на сковородку, обжариваем пару минуток и добавляем вино или воду, готовим все до мягкости овощей. Солим, посыпаем зеленью и хорошенько перемешиваем.



На гарнир был рис, для подачи которого я использовала кольцо из набора формочек для печенья.



Выкладываем рядом с рисом наше мясо.



На рис я выложила пару столовых ложек соуса от мяса.



Приятного аппетита!







Комментарии: 1

stella # 23:40 27.12.2016

вино в блюде можно заменить яблочным или виноградным соком. и также ябл и виногр уксусом с добавленим сахара, если прям особо если надо вино...пол стакана и 2 куска сахара примерно.. но а в первых, вторых блюдах просто добавьет ябл или вин сок для аромата вместо любого вина.