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

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

Биф рубленое по-удмуртски

2 декабря 2013 16:59 · https://open-cook.ru/recipes/bif-rublenoe-po-udmurtski



Это вкусное блюдо, но такое…неоднозначное. Мне не совсем понятна идея с покрытием мясной котлеты сухариками, т.е. не панировочными сухарями, а именно кубиками сухарей, но это от незнания технологии и прочего так что буду наверстывать упущенное. По сути же это котлета с желтком внутри в панировке из кубиков подсушенного хлеба, так называемая “белая панировка”. Рецепт взять из “Сборника Рецептур”

На одну порцию (по Сборнику на одну порцию идет две котлеты, но они такие огромные получаются, Илья Николаевич даже с одной еле справился):

- 150 гр говядины (котлетное мясо)
- 25 гр репчатого лука

- 25 гр молока или воды
- 2 желтка для начинки
- 10 гр муки (лучше взять больше. граммов 30-40
- 1/4 яйца для льезона (я использовала белки, оставшиеся от яиц, желтки которых пошли для начинки)
- 25 гр пшеничного хлеба на сухарики (тоже лучше больше взять раза в три, у меня указанного в Сборнике кол-ва не хватило на две котлеты) – ***у хлеба срезать корки и нарезать квадратиками размером 15х15 мм, подсушить их в духовке***
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 15 гр жира животного топленого пищевого (**я заменила на растительное масло**)
- 30 гр маринованных огурцов для подачи

Мясо, зачищенное от сухожилий и очищенный и промытый лук нужно пропустить через мясорубку. Я же в готовый говяжий фарш (все мечтаю о своей мясорубке) добавила измельченный лук. В эту массу добавить молоко или воду. соль, перец черный молотый и все хорошенько перемешать.



Полученную массу разделить на две части, из каждой сформовать лепешку толщиной 1 см. Вначале я пыталась сделать это на ладони, но лучше всего сформовать лепешку на доске или другой рабочей поверхности. У меня оказались большие желтки и чтобы получилось их завернуть в фарш пришлось делать лепешку чуть тоньше, чем 1 см.



На середину лепешек осторожно вылить желток, края соединить и придать овальную форму.







Каждую котлету панировать в муке.



Смочить во взбитых яйцах и панировать в “белой панировке”.



Обжарить котлеты с обеих сторон до золотистого цвета и…





И довести до готовности в духовке (готовила при 190 градусах)



Подавать по 2 шт. на порцию, оформив маринованными огурцами.



Приятного аппетита!


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой