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

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

Мясо с айвой

15 декабря 2013 10:49 · https://open-cook.ru/recipes/myaso-s-ajvoj



В **“Книге о вкусной и здоровой пище”** много интересных рецептов с использованием мяса, но мне понравился этот. Мясо получается нежным, очень вкусным, особую прелесть ему придает айва, которая обогащает блюдо своим чудесным вкусом и ароматом. Для меня оно ассоциируется с праздником, такое оно необычное по вкусу. Мясо с айвой можно выложить в одну тарелку и поставить на большой стол для компании, а можно разложить по порционным тарелкам.

На 2 больших или 4 современных порции:

- 400 гр мяса, мякоти (говядина – филейная часть, кострец, огузок)
- 400 гр айвы

- 1 луковица
- 2 ст.л. масла (я использовала растительное)
- соль, перец черный молотый по вкусу
- зелень петрушки или укропа для украшения
- горячая вода

Кусок мяса промыть и обсушить бумажными полотенцами.



Нарезать мясо небольшими кусками (3-4 на порцию), как именно его надо нарезать не написано, поэтому сделала так. Положить его в невысокую кастрюлю и обжарить на разогретом масле. Залить горячей водой так, чтобы она покрыла мясо и тушить около 1 часа.



Айву очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками. Лук поджарить до золотистого цвета.



Через 45 минут после начала тушения добавить к мясу айву и поджаренный лук, соль и перец. Продолжить тушить до готовности мяса, лучше минут 15-20.



“Перед подачей на стол мясо с айвой переложить на подогретое блюдо и посыпать его измельченной зеленью”.



А можно выложить по несколько кусочков мяса и долек айвы на порционные тарелки, полив бульоном из кастрюли, в которой тушилось мясо.



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

tamao # 08:38 26.12.2013

Здравствуйте, Анна! Очень интересный рецепт, хочу приготовить к празднику, тем более что говядину люблю. Скажите, как айва сочетается с зеленью? Она не очень сладкой получается, надо ли это как-то компенсировать?