



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » На второе » Рагу из птицы

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Рагу из птицы

21 декабря 2017 21:10 · <https://open-cook.ru/recipes/ragu-iz-ptitsy>



Только вслушайтесь: рагу из птицы с красным вином, черносливом и сушеной клюквой...

Как приготовить для гостей вкусное и сытное горячее блюдо? Сделать рагу! Для этого рецепта вы можете взять абсолютно любую птицу. Курица, гусь, утка, индейка, цесарка - любая из этих птичек будет прекрасна в рагу, но каждая даст свой неповторимый вкус! Особенно цесарка :) Рецепт довольно простой. И вы можете приготовить его за день или два, если в сам праздник у вас и без него будет много хлопот. Просто разогрейте его потом.

Очень вас прошу серьезно подойти к выбору вина для рагу. Я прекрасно знаю, что у нас в стране если попало плохое вино, то принято использовать его в приготовлении всяческих блюд. Не делайте этого, вы рискуете не только испортить блюдо, но и свой желудок. Даже среди недорогих вин можно найти приличное, вам в этом могут помочь родственники и друзья (сарафанное радио всегда прекрасно работает) или интернет. Отзывов на вина на любой вкус и кошелек очень много.

У меня получилась целая 2-х литровая кастрюля рагу, это примерно 8-10 порций.

Ингредиенты:

- 1-1,5 кг различных частей от тушки. У меня были два бедра, две голени и два крыла
- 1 средняя луковица
- 1 средняя морковка
- 1 стакан чернослива
- 1/2 стакана сушеной клюквы
- примерно 1-1,5 стакана вина (его нужно столько, чтобы оно полностью накрывало мясо и овощи в кастрюле)
- соль, перец черный свежемолотый по вкусу
- 1 небольшой лавровый лист
- 1,5 ст.л. растительного масла

Приготовление.

Вы можете сразу срезать с костей мясо большими кусками (да как получится на самом деле), а можете готовить целыми частями тушки. Разогреть сковороду на сильном огне, налить масло, подождать 15-20 секунд пока оно нагреется и выложить на сковороду крылья, лапы и другие части или срезанные куски мяса. Обжаривать до золотистого цвета. Будьте, пожалуйста, аккуратны! Не обожгитесь!



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Переложить мясо или части тушки в кастрюли или казанок. Лук нарезать полукольцами, а морковь крупной соломкой или кружочками. На сковороде на масле, оставшимися от птицы, обжарить лук и морковь до золотистого цвета.



Переложить содержимое сковороды в кастрюлю с мясом.



Добавить чернослив, клюкву и лавровый лист, налить вино (вина нужно столько, чтобы полностью накрыть содержимое кастрюли), накрыть крышкой и тушить на огне, чуть меньше среднего, до готовности мяса. Примерно 40-60 минут. Периодически нужно помешивать рагу. Крышку можно снимать. На магазинную курицу времени уйдет меньше всего.



Когда мясо будет готово (проверить его на готовность, разрезав часть тушки или кусок мяса), нужно разобрать его по волокнам на небольшие кусочки или нарезать ножом. Также с частями тушки, просто срезать с них мясо и уже его нарезать. Кожу тоже удалить. Вернуть мясо в кастрюлю и потомить еще немного. Из вина за время тушения получится отличный соус и вы можете сами регулировать его густоту. Если почти все вино выпарилось, то долить еще немного, довести до кипения на сильном огне и дальше готовить уже на среднем или меньше. Готовое рагу посолить и поперчить по вкусу.



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В качестве гарнира подойдет что угодно. Я выбрала зеленую стручковую фасоль, в замороженном виде она не дорогая, и просто отварила ее. Рагу получается не жирным, нежным и очень вкусным!



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Открытая Кухня Анны Нечаевой · open-cook.ru