

Мясной пир

Основные блюда из говядины, свинины, баранины



@leniviy_kulinar

ЛЕНИВЫЙ
КУЛИНАР

Вкусная помощь
на кухне



Мы постарались составить этот сборник максимально разнообразно. Вас ждут различные вариации гуляшей, рагу, жаркого, будет предложено несколько вариантов ленивых стейков и отбивных, а также ряд вкуснейших блюд для праздничного стола.

Для вашего удобства мы добавили возможность перехода к интересующему рецепту сразу из содержания. Просто нажимайте на строку с названием блюда и смотрите рецепт, не листая страницы.

- Хрен. Яблоко. Мясо
- Говядина по-азиатски с овощами
- Буженина
- Оджахури по-ленивому
- Говядина по-бургундски с вином
- Стейк под зеленым соусом
- Баварские напевы под ребрышки
- Баранина с мятным оттенком
- Стейки в грузинском стиле
- Мясо с апельсинами и овощами
- Свинина с грибами под сыром
- Ребра с картофелем в суперсоусе
- Гуляш "родом из детства"
- Ленивый шницель
- Отбивные в чесночном соусе
- Ребрышки барбекю
- Мясные лепестки с фасолью
- Жаркое в банках
- Свинина с лимонами в духовке
- Говядина с ананасами
- Паприкаш
- Горчичный маринад и ребра
- Тушим мясо с грибами и овощами
- Мясо под тестом
- Дежурный ужин
- Готовим мясо в пиве
- Азу с капустой
- Порционные стейки с ананасами
- Овощное рагу с мясом
- Гречка по-купечески
- Мясо для праздничного стола
- Мясо в горчично-медовом маринаде
- Солим грудинку по-ленивому
- Ленивый бефстроганов
- Говядина с соком за полчаса
- Мясная похлебка
- Отбивные с луком и яблоками
- Самый простой гуляш
- Порционное мясо с картофелем
- Свинина в луке со сметаной
- Баранина в духовке
- Жаркое в лаваше
- Чашушули по-ленивому
- Мясо для праздничного стола 2.0
- Отбивная с мягкой корочкой
- Тушим мясо по-ленивому
- А-ля лагман
- Рагу "по-крупному"
- Как быстро приготовить говядину
- Корейка в красном маринаде

Наши подробные рекомендации по выбору мяса даны в конце сборника.

Хрен. Яблоко. Мясо.

Ингредиенты:

Свинина (карбонад, корейка, шея) - 400 г

Яблоко - 150 г

Хрен столовый - 1 ст. л

Соевый соус - 40 мл

Сушеные травы - 5 г

На толстом стейке (толщина около 2,5 см) делаем неглубокие крестообразные надрезы с одной стороны. Солим и перчим. Обжариваем мясо с двух сторон по 5-6 минут на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом. Огонь сильный.

Для соуса очищаем яблоко от кожуры и трем на самой мелкой терке, нам нужно получить пюре. Добавляем к нему ложку столового хрена, соевый соус, сушеные травы по вкусу и воду (50 мл), перемешиваем и готово.

Когда мясо обзавелось аппетитной корочкой, добавляем к нему соус, предварительно убавив огонь. Тушим все вместе 8-10 минут. Периодически мясо можно переворачивать и поливать соусом.

В итоге вы получите абсолютно потрясающую корочку, нежнейшее мясо и незабываемый вкус!



Говядина по-азиатски с овощами

Ингредиенты

Говядина - 400 г
Кабачок - 250 г
Морковь - 100 г
Лук - 50 г
Соевый соус - 30 мл
Томатная паста - 20 г
Сахар - 20 г

Визитная карточка Китая, не иначе. Узнаваемо всегда и всеми по характерному кисло-сладкому вкусу. Готовят это блюдо не только в Китае, но и по всему миру из любого вида мяса, с добавлением различных овощей, в различной нарезке. Вариаций бесчисленное множество!

Мясо нарезаем тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм, удобно это делать, когда мясо немного подморожено. Лук нарезаем полукольцами. Кабачки и очищенную морковь тонкими кружочками.

В хорошо разогретую сковороду с растительным маслом отправляем мясо и обжариваем на сильном огне минут 8-10, помешивая. Далее добавляем к мясу овощи, огонь убавляем до среднего. Обжариваем все вместе еще 7 минут. Далее добавляем соевый соус, томатную пасту и сахар. При необходимости добавляем треть стакана воды, но обычно собственной сочности продуктов достаточно. Тушим все вместе 10 минут под крышкой до готовности. Этот аромат сведет с ума любого! В хорошем смысле, конечно!



Буженина

Ингредиенты :

Свинина (карбонад либо шея) - 1 кг
Паприка - 1 ст. л
Тимьян сушеный - 1 ст. л
Розмарин сушеный - 1 ч. л
Чеснок сушеный - 1 ст. л
Растительное масло - 70 мл
Соль по вкусу

Также для рецепта понадобится фольга и нитка



Буженина - это мясной хит! Готовить ее проще простого , при этом такое блюдо всегда является центром притяжения на праздничном столе (и не только на праздничном).

Цельный кусок мяса (карбонад или шея) солим и перевязываем кулинарной нитью либо ниткой типа "ирис". Такой трюк сделает мясо плотнее и аккуратнее при нарезке. Отдельно в чашке смешиваем паприку, сушёные чеснок, розмарин, тимьян и растительное масло. Обильно смазываем получившейся смесью мясо со всех сторон.

Мясо заворачиваем в фольгу и отправляем в духовку на 30 минут при 200С. А после духовку выключаем и оставляем мясо в ней до полного остывания. При таком способе запекания мясо останется очень нежным и сочным внутри.

Можно есть его горячим, конечно. Но если Вы сумеете сдержаться и дадите мясу остыть- Вы получите отличную альтернативу колбасе и другим мясным нарезкам.



Ленивый оджахури

Ингредиенты

Свинина (карбонад) - 400 г
Картофель - 400 г
Помидор - 150 г
Лук - 50 г
Чеснок - 2 зуб.
Зелень - 10 г
Соль по вкусу

Рецепт по мотивам грузинского «Оджахури». В переводе означает - «семейное». И, действительно, аромат этого блюда моментом погружает в по-настоящему домашнее тепло и уют.

Главная особенность - это предварительно обжаренная картошка. Очищаем и нарезаем дольками картофель. Отправляем на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом, солим и обжариваем 12 минут, периодически помешивая. Огонь сильный.

В это время нарезаем крупными кусочками мясо, помидор нарезаем дольками, лук полукольцами, чеснок и зелень мелко рубим. Когда картошка подрумянится, убираем ее со сковороды. На ее место отправляем мясо и также обжариваем 12 минут до приятной корочки. Затем добавляем к мясу помидор, лук, чеснок. Солим и перемешиваем. Обжариваем пару минут и возвращаем картофель. Убавляем огонь, добавляем треть стакана воды, закрываем крышкой и тушим все вместе 5 минут. При подаче посыпаем зеленью.



Говядина по-бургундски

Ингредиенты:

Говядина - 400 г
Морковь - 150 г
Чернослив - 100 г
Чеснок - 2-4 зуб
Вино красное - 150 мл.
Томатная паста - 20 г
Розмарин - 1/2 ч.л.
Мускатный орех - щепотка
Мука - 20 г
Соль по вкусу

Дополнительно можно использовать лавровый лист (2 шт), гвоздика (2-3 шт.), душистый перец (5-7 шт),

Вино в приготовлении мяса помогает лучше раскрыться всем ингредиентам и напитать мясо вкусами чеснока, чернослива, специй, а также ускоряет процесс приготовления.

Нарезаем мясо небольшим кубиком и отправляем на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем на сильном огне 15 минут.

Когда мясо обжарилось, огонь убавляем и добавляем муку, тщательно перемешиваем, чтобы мука обволокла каждый кусочек мяса. Далее добавляем нарезанную кружочками морковь и аккуратно вливаем воду (150 мл) и вино.

Самое время добавить ароматов и воспользоваться специями. Идеально подойдут лавровый лист, гвоздика, душистый перец, розмарин и мускатный орех. Можно использовать все разом, а можно выборочно. Посолить не забываем. Оставляем мясо томиться в вине на 15 минут.

В завершении добавляем чернослив без косточки (при необходимости предварительно замачиваем его до мягкости), измельченный чеснок и томатную пасту. Тщательно перемешиваем и оставляем блюдо томиться еще 7-10 минут.



Простой стейк под зеленым соусом

Ингредиенты:

Свиная корейка - 400 г

Петрушка - 50 г

Лимон - 1/2 шт.

Чеснок - 3 зуб

Яблоко - 150 г

Растительное масло - 30 мл

Сахар - 0,5 ч. л

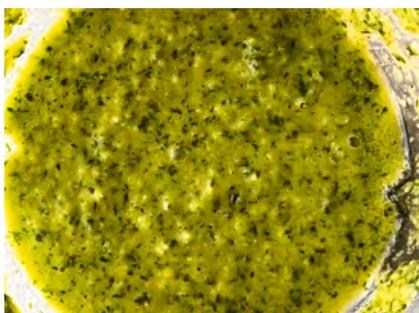
Соль, перец по вкусу

Очень простое в приготовлении блюдо, но на вид и вкус вполне могло бы быть ресторанным вариантом!

Свиную корейку на кости нарезаем стейками толщиной около 2 см. Солим и перчим мясо с двух сторон и отправляем на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем по 7 минут с каждой стороны на сильном огне.

В чашу блендера отправляем очищенное от кожуры яблоко (лучше кислое), чеснок, петрушку, масло, лимонный сок, щепотку соли и измельчаем. При необходимости (если яблоко не сочное) добавляем 30 мл воды. Измельчаем. Можно измельчить прямо в пюре, а можно оставить кусочками, так даже интереснее по текстуре выходит.

Когда мясо обжарилось, убавляем огонь, аккуратно добавляем в сковороду половину стакана воды. Закрываем крышку и ждем 10 минут, пока мясо пропарится. На горячее мясо выкладываем соус и даем блюду постоять минут 7-10, чтобы мясо забрало в себя соки и ароматы соуса.



Баварские напевы под ребрышки

Ингредиенты:

Ребра свиные - 1 кг

Картофель - 1 кг

Квашеная капуста - 500 г

Паприка - 1 ч. л

Перец - 0,5 ч.л

Соль - 1 ч. л

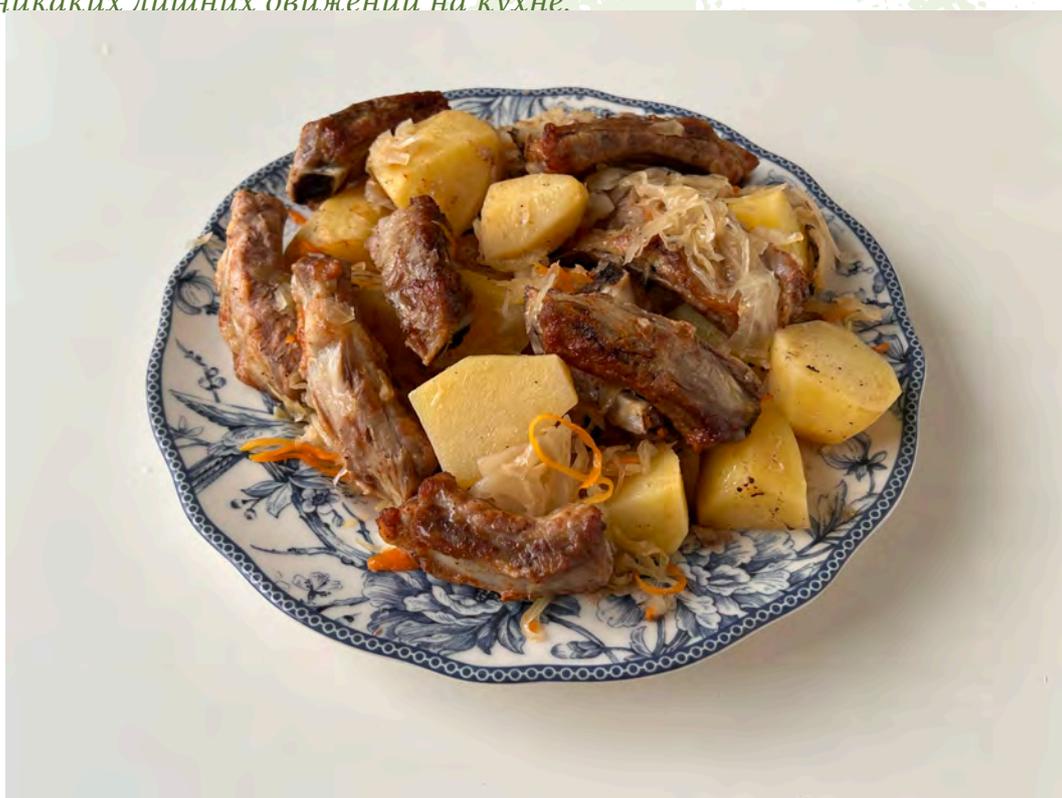
Масло растительное - 50 мл



Когда на улице холодно, хочется чего-то уютного, горячего и очень сытного! И чтоб минимум хлопот!

Выкладываем в форму, смазанную маслом, квашеную капусту. Картофель, нарезанный крупными кусками, и свиные рёбрышки солим, перчим, сдабриваем паприкой, растительным маслом. Перемешиваем и выкладываем на капусту. Запекаем всё при 180С 45 минут.

Получается шикарный ужин в немецком стиле, который собрал все самое вкусное в одной тарелке. И никаких лишних движений на кухне.



Баранина с мятным оттенком

Ингредиенты

Бараньи рёбрышки - 400 г
Лимон - 1 шт.
Чеснок - 1 зуб
Мята - 5 листиков
Соль, перец по вкусу
Растительное масло - 2 ст.л.

Сочно и нежно! Такие ассоциации приходят, когда пробуешь кусочек замаринованной баранины. Готовится такое блюдо удивительно лениво, а результат превосходит все ожидания.

Добавляем к ребрышкам цедру лимона, мелко рубленый чеснок, нарезанные листочки мяты, пару ложек растительного масла, а также соль и перец. Тщательно перемешиваем.

В таком виде можно оставить мясо помариноваться на некоторое время, а можно сразу отправить на сковороду. Молодой барашек жарится быстро, буквально 7-10 минут с каждой стороны.

Аромат будет потрясающий.



Стейки в грузинском стиле

Ингредиенты

Свинина (карбонад, шея) - 400 г

Томатная паста - 30 г

Чеснок - 3-4 зуб

Кинза - 15 г

Хмели-сунели - 5 г

Соль, перец по вкусу



Характерный вкус хмели-сунели и кинзы дарит любому блюду грузинские нотки! А грузинская кухня - это всегда беспроигрышный вариант. Будем готовить мясо в замечательном соусе.

Нарезаем мясо на стейки толщиной 8-10 мм, солим и перчим. Обжариваем мясо на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом с двух сторон по 5 минут. Огонь средний. Далее добавляем чеснок, нарезанный слайсами, и прогреваем его буквально минуту. Затем добавляем томатную пасту, рубленную кинзу, хмели-сунели и воду (200 мл). Аккуратно перемешиваем соус и тушим 10 минут, периодически поливая мясо соусом. В итоге мы как бы должны собрать лопаткой загустевающий соус на мясо.



Мясо с апельсинами, перцем и луком

Ингредиенты

Свинина - 400 г
Сладкий перец - 150 г
Апельсин - 150 г (1 шт.)
Лук - 50 г
Чеснок - 2 зуб
Паприка – 1/2 ч.л
Имбирь – 1/2 ч.л
Соль по вкусу

Сочетание мяса и цитрусовых, пожалуй, одно из самых вкусных! Доказательством этому утверждению является этот рецепт.

Нарезаем мясо небольшими кусочками и отправляем на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 15 минут. Огонь средний. Пока мясо готовится, займемся остальными ингредиентами. У сладкого перца убираем хвостик и сердцевину и нарезаем тонкими ломтиками, лук нарезаем четверть кольцами, чеснок слайсами, апельсин дольками и четвертинками (убираем все косточки). Добавляем все разом к мясу, солим по вкусу и тушим еще 10 минут. В завершении добавляем паприку для более насыщенного цвета, а также имбирь, чтобы оттенить вкус апельсина. Буйство красок и вкуса обеспечивает блюду полный успех.



Свинина с грибами под сыром

Ингредиенты:

Свинина (карбонад или шея) - 500 г
Помидор - 150 г
Лук - 50 г
Грибы (шампиньоны) - 200 г
Сметана - 30 г
Сыр - 40 г
Соль, перец по вкусу



К такому блюду и гарнир не нужен! Грибы и овощи прекрасно справляются с этой функцией.

Мясо разрезаем на стейки толщиной около 8 мм. Немного отбиваем при помощи кухонного молотка.

Совет: *если у вас нет отбойного молотка, можно отбить мясо ТУПОЙ стороной ножа.*

Мясо солим, перчим и выкладываем в форму с небольшим количеством растительного масла, затем смазываем мясо сметаной. Она сделает его еще мягче и нежнее. Нарезаем кольцами лук, помидор кружочками, а грибы ломтиками. Выкладываем все ингредиенты сверху на мясо, немного солим. Отправляем блюдо в духовку на 30 минут при 180С. Спустя полчаса посыпаем мясо тертым сыром и запекаем еще 10 минут. Подаем порционно.



Ребрышки с картофелем в суперсоусе

Ингредиенты

Ребра свиные - 500 г
Картофель - 400 г
Имбирь - 5 г
Чеснок - 2-3 зуб.
Бальзамический уксус - 30 мл
Соевый соус - 30 мл
Растительное масло - 30 мл
Сушеные травы - 5 г (по желанию)



Готовить такие рёбрышки одно сплошное удовольствие. Просто, необычно, лениво, в конце концов!

Для очень простого маринада смешиваем измельченные чеснок и имбирь (можно использовать сушеные молотые), бальзамический уксус, соевый соус, растительное масло, а также добавляем любимые сушёные травы. Сюда отлично подойдут розмарин, тимьян, орегано.

Свиные ребрышки разрезаем на порционные кусочки и заливаем их маринадом. Можно дать им полежать в холодильнике какое-то время, будет еще круче.

Выкладываем ребрышки в форму, туда же несколько картошек. Поливаем, оставшимся маринадом и отправляем в духовку на 40-45 минут при 180С.

Мясо получается невероятно мягким! От кости аж отскакивает! Очень нежное, сочное и аппетитное!



Простой гуляш "родом из детства"

Ингредиенты:

Свинина (карбонад) - 400 г
Лук - 50 г
Морковь - 100 г
Томатная паста - 20 г
Сметана - 20 г
Мука - 20 г
Соль по вкусу

Гуляш в подливе- для многих это блюдо из детства, которое много лет удерживает свое место среди любимых блюд.

Нарезаем мясо соломкой. Чем тоньше, тем быстрее приготовится. Отправляем мясо на разогретую сковороду с небольшим количеством растительного масла. Обжариваем на среднем огне 10 минут.

В это время нарезаем лук тонкими полукольцами и трем на крупной терке морковь. Далее добавляем овощи к мясу и тушим все вместе 5 минут.

Затем добавляем в сковороду муку и тщательно перемешиваем, чтобы мука «окутала» каждый кусочек. Далее добавляем томатную пасту и сметану и заливаем стаканом воды. Солим, перчим по вкусу. Снова перемешиваем и оставляем потушиться на 10 минут. На гарнир отлично подойдут самые простые варианты: макароны, рис, гречка или картофельное пюре.



Ленивый шницель

Ингредиенты

Свинина (шея) - 400 г

Яйцо - 2 шт

Панировочные сухари - 80 г

Лимон - 1/2 шт.

Соль, перец по вкусу

Куркума по желанию

Шницель- одно из самых популярных австрийских блюд. Это тонко отбитый кусок мяса в плотной корочке из панировки. Кстати, готовить шницель можно практически из любого мяса.

Свинину нарезаем на тонкие стейки толщиной 7-8 мм. Далее каждый кусок необходимо хорошо отбить кухонным молотком, чтобы мясо увеличилось в размерах примерно в 1,5 раза.

Каждый шницель окунаем в яйцо, затем в панировочные сухари. Яйца заранее нужно немного взболтать вилкой, а панировку посолить, поперчить и по желанию добавить куркуму для красивого цвета.

Выкладываем шницель на хорошо разогретую сковороду с большим количеством растительного масла и обжариваем по 5 минут с каждой стороны. Огонь средний. Подаем шницель, немного сбавив лимонным соком.



Отбивные в сливочно-чесночном соусе

Ингредиенты:

Мясо (свинина, карбонад)- 400 г
Чеснок- 4 зуб.
Зелень- 10 г
Сметана- 40 г
Соль по вкусу

Казалось бы, просто кусок мяса, но чудесный соус превращает его в феерию вкуса во рту!

Нарезаем мясо на стейки толщиной 1 см. На каждом кусочке делаем небольшие надрезы крест-накрест и солим. Это позволит мясу стать еще более сочным, да и процесс приготовления пойдет быстрее.



Кладем стейки на разогретую сковороду с растительным маслом и обжариваем по 3 минуты с каждой стороны. Огонь сильный. Далее огонь убавляем до среднего, мясо со сковороды убираем, а на его место отправляем измельченный чеснок и зелень. Перемешиваем и через минуту добавляем сметану и 200 мл воды. Солим, перчим по вкусу. Получается идеальный соус, в который мы возвращаем мясо и оставляем все тушиться на среднем огне около 10-12 минут. Мясо получается настолько нежным, что будет буквально таять во рту.



Ребрышки барбекю

Ингредиенты:

Ребра свиные - 1 кг
Томатная паста - 20 г
Соевый соус - 40 мл
Горчица зернистая - 1 ч.л.
Растительное масло - 20 мл
Паприка - 10 г
Сахар - 1 ч. л

Также для рецепта
понадобится фольга

Оторваться невозможно! Рецепт приготовления предельно простой и ленивый.

Смешиваем в чашке все ингредиенты: томатную пасту, растительное масло, соевый соус, паприку, горчицу, сахар.

Обильно смазываем получившейся смесью ребрышки со всех сторон.

Кладём рёбрышки в подходящую форму, сверху накрываем фольгой или смоченным в воде пергаментом. Плотно не прижимаем.

Отправляем блюдо в духовку на полчаса при 180С. Затем фольгу или пергамент убираем и запекаем еще 15 минут при 200С.



Мясные лепестки с фасолью

Ингредиенты:

Говядина - 300 г
Фасоль стручковая - 400 г
Чеснок - 3-4 зуб
Имбирь свежий - 10 г
Соевый соус - 100 мл
Сахар - 1 ч. л
Крахмал - 1 ч. л



Первым делом **ТОНКИМИ** (2-3 мм) слайсами нарезаем говядину и отправляем ее на разогретую сковороду (можно в казан) с растительным маслом. И пока она минут 7-10 жарится, мелко нарежем чеснок и имбирь. И далее добавим их к практически готовому мясу (да, да! Говядина в такой нарезке приготовится очень быстро.)

Также отправляем к мясу чайную ложку сахара и чайную ложку крахмала. Перемешиваем и заливаем соевым соусом. Блюдо практически сразу загустеет за счет крахмала. Туда же добавляем стручковую фасоль, перемешиваем и оставляем минут на 10 все вместе погреться. Огонь средний. Фасоль мы используем из заморозки, предварительно хорошо разморозив.

Ужин готов! А на всё про всё около 20 минут. За счет того, что мясо порезано очень тонко, готовится оно практически моментально.



Жаркое в банках

Ингредиенты:

Говядина - 500 г
Картофель - 400 г
Морковь - 200 г
Лук - 100 г
Кабачок - 300 г
Помидор - 150 г
Чеснок - 4 - 12 зуб.
Петрушка - 10 г
Паприка - 1 ст. л
Сушеный орегано - 1 ч. л
Соль, перец по вкусу

Также для рецепта
понадобятся
обыкновенные
литровые банки в
количестве 4 шт.



Попробуйте приготовить такое блюдо в обыкновенных банках и любой, даже самый прохладный день, станет намного теплее и уютнее. Обычные банки превосходно заменяют собой специальные горшочки для жаркого.

Нарезаем примерно одинаковым кубиком говядину, картофель, морковь, кабачок, помидоры. Лук нарезаем полукольцами, чеснок и петрушку оставляем как есть.

Кладём в банки все ингредиенты слоями: говядина, картофель, морковь, лук, кабачок, помидоры, чеснок, зелень. Сдабриваем паприкой, сушёным орегано, солим и перчим. Добавляем в каждую банку по столовой ложке растительного масла и по 2-3 столовых ложки воды.

Закрываем банки (не плотно!) и отправляем в холодную духовку. Затем включаем и оставляем на 40 минут при 180С. Когда будет готово, аккуратно открывайте крышки, внутри будет много горячего пара.

Блюдо мегавкусное! Такая сочность, все вкусы перемешаны и объединены одной гармонией

Свинина с лимонами в духовке

Ингредиенты

Свинина (ребра, филе) - 600 г
Чеснок - 5-6 зуб.
Лук - 150 г
Зелень - 10 г
Мед - 1 ст. л
Лимон - 1 шт.
Соль по вкусу

Мясо получится практически как шашлык! Ну а делать очень просто и быстро. Мы ж с вами ленивые кулинары, а это значит минимум усилий и максимум вкуса.

Итак, в форму кладем крупные куски мяса. На фото свиные ребра и филе. Далее добавляем вкус: посыпаем мясо рубленым чесноком, измельченной зеленью, сдабриваем соком половины лимона, медом и солим по вкусу. Тщательно перемешиваем. Для пущей красоты по углам вставляем лук (целиком или половинки) и дольки второй половинки лимона сверху.

Блюдо готово отправиться в жаркое путешествие при 180С на 45 минут. И вернется оно оттуда уже очень сочным, нежным, распадающимся на волокна.

Мегавкусный обед готов. Побольше овощей в компанию ароматного мяса, и будет еще вкуснее!



Говядина с ананасами

Ингредиенты:

Говядина - 500 г
Перец сладкий - 300 г
Ананас консервированный - 150 г
Сироп консервированных ананасов - 200 мл
Томатная паста - 30 г
Крахмал - 20 г
Соль по вкусу

Яркое, запоминающееся сочетание с нотками азиатской кухни. Это то блюдо, которое захочется повторить вновь и вновь.

Говядину нарезаем средними кусочками и отправляем на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 15 минут. Огонь средний.

Сладкий перец нарезаем крупными квадратами, кольца ананаса разрезаем на 4 части. Добавляем перцы и ананасы к говядине и заливаем мегасоусом из сока консервированных ананасов, томатной пасты и крахмала.

Убавляем огонь и тушим на среднем огне около 15-20 минут.



Паприкаш

Ингредиенты:

Свинина (говядина, баранина) - 500 г

Сладкий перец - 300 г

Помидоры - 200 г

Лук - 50 г

Чеснок - 4-5 зуб.

Томатная паста - 50 г

Сметана - 50 г

Паприка - 20 г

Мука - 30 г

Соль, перец по вкусу

Перец чили - 5 г

Великолепное блюдо венгерской кухни с большим количеством перца наполнит дом самым уютным ароматом.

Нарезаем мясо небольшим кубиком и отправляем его на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 10 минут, периодически помешивая, на среднем огне.

У перца срезаем хвостики, убираем сердцевинки, нарезаем крупным кубиком. Помидор также нарезаем кубиком, чеснок слайсами, а лук полукольцами.

Добавляем к мясу перец и лук. Перемешиваем и обжариваем 5 минут. Далее добавляем помидоры, чеснок, соль, перец. Перемешиваем. Затем добавляем муку и паприку и снова перемешиваем. Осталось добавить томатную пасту, сметану и 200 мл воды. Перемешиваем, убавляем огонь до минимума, накрываем крышкой и тушим 20, а лучше 30 минут. Периодически открываем крышку и перемешиваем.



Медово-горчичный маринад и ребра

Ингредиенты:

Свинные ребра - 1 кг
Зернистая горчица - 1 ст. л
Мед - 1 ст. л
Чеснок - 4-6 зуб.
Лимон - 1/2 шт.
Растительное масло - 50 мл
Соль, перец по вкусу

Магические ребрышки в медово-горчичном маринаде способны свести с ума одним только ароматом! А про вкус даже писать ничего не будем, слова излишни.

Для маринада смешиваем зернистую горчицу, мёд, измельченный чеснок, соль, сок половины лимона и растительное масло. И этой смесью обильно смазываем свинные рёбра со всех сторон. Если время позволяет, смело оставляйте ребра в таком виде хоть на ночь (в холодильнике).

Запекаются рёбра 40 минут при 180 С. Можно пару раз перевернуть, чтоб со всех сторон румяными были. Мясо получается очень нежное, одно удовольствие такими рёбрами потрапезничать.



Тушим мясо с грибами и овощами

Ингредиенты:

Свинина (шея, вырезка, карбонад)- 400 г

Сладкий перец - 150 г

Лук - 50 г

Шампиньоны - 250 г

Соль, перец по вкусу

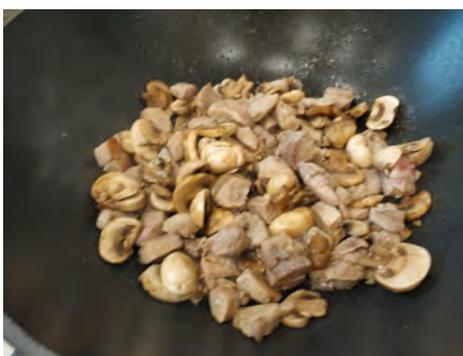
Несмотря на то, что все ингредиенты привычные и обычные, все же сочетание это не стандартное. Блюдо порадует вкусом и красивым видом.

Нарезаем мясо кубиком, грибы на небольшие ломтики. Лук режем полукольцами, у перца срезаем хвостик, убираем сердцевину и нарезаем соломкой.

Отправляем мясо на сковороду и обжариваем 15 минут на сильном огне. Далее убавляем огонь до среднего и к мясу добавляем грибы, солим.

Обжариваем 10 минут, пока жидкость, которую дадут шампиньоны, не выпарится. Затем отправляем в сковороду лук и перец. Хорошо все перемешиваем и обжариваем до полной готовности. Это займет еще минут 8-10.

Блюдо выкладываем на красивую тарелку и наслаждаемся классным вкусом!



Мясо под тестом

Ингредиенты

Свинина - 300 г
Слоеное тесто - 250 г
Морковь - 100 г
Сельдерей - 100 г
Лук - 50 г
Яйцо - 1 шт.
Соль , перец по вкусу

Нарезаем свинину кубиками и обжариваем ее 7-8 минут на разогретой сковороде с растительным маслом. В это время подготовим овощи: нарезаем их примерно одинаковым кубиком. Далее отправляем овощи к мясу, солим, перчим и обжариваем все вместе 10 минут, периодически помешивая. Огонь средний.

Перекладываем мясо с овощами в форму для духовки (на фото диаметр 22 см) и накрываем пластом слоеного теста.

Плотно прикрепляем тесто к краю формы, создавая своеобразную «крышку». Для красивого цвета смазываем тесто смесью из желтка и чайной ложки воды.

Отправляем блюдо в духовку на 25 минут при 180 С.



Дежурный ужин

Ингредиенты

Свинина - 500 г
Лук - 100 г
Помидор - 150 г
Сыр - 70 г
Чеснок - 3 зуб.
Зелень - 10 г
Сметана - 50 г
Соль, перец по вкусу

Быстро, лениво и, конечно, вкусно! Вот девиз этого блюда, которое без сомнения заслуживает звание самого красивого дежурного ужина.

Любое дежурное блюдо должно радовать глаз, вкусовые рецепторы и не отнимать много сил на готовку. И это как раз такой вариант! Работы на 10 минут, остальное доверим духовке.

Нарезаем мясо на стейки толщиной 8-10 мм и выкладываем в форму, смазанную маслом. Солим, перчим по вкусу. Сверху кладем тонкие колечки лука и кружочки помидоров. Отправляем в духовку на 30 минут при 180С.

Пока мясо в духовке, займемся сырной «шапкой». Трем сыр на мелкой терке, добавляем рубленую зелень, измельченный чеснок, сметану и щепотку соли. Тщательно перемешиваем.

Спустя полчаса выкладываем сырную смесь на мясо и равномерно распределяем. Возвращаем блюдо в духовку еще минут на 10.

Подаем порционно и наслаждаемся великолепным вкусом и видом.



Готовим мясо в пиве

Ингредиенты:

Свинина - 400 г
Морковь - 150 г
Сельдерей - 100 г
Лук - 50 г
Мука - 30 г
Пиво темное - 200 мл
Соль, перец по вкусу



Вся фишка здесь в невероятном хлебном аромате, который мы получим, добавив в соус немного пива.

Сперва свинину нарезаем довольно крупными кусками и обжариваем на разогретой сковороде с растительным маслом 10-12 минут, огонь средний. Пока мясо готовится, нарезаем крупно морковь, лук и сельдерей.

Далее добавляем овощи к мясу, обжариваем все вместе около 10 минут. Солим и перчим по вкусу. Добавляем муку, перемешиваем. Она придаст соусу особую приятную густоту.

В завершении заливаем пивом (около стакана), лучше использовать темное, оно более ароматное. Тушим на небольшом огне 15 минут. Алкоголь весь выпарится, аромат и приятный вкус останутся.



Азу с капустой

Ингредиенты:

Свинина (карбонад) - 400 г
Капуста - 400 г
Морковь - 100 г
Лук - 50 г
Соленые огурцы - 100 г
Томатная паста - 20 г
Соль по вкусу.

Это блюдо простое, но очень запоминающееся за счёт соленых огурцов. Эдакая вариация на тему азу. Только вместо традиционного картофеля будем использовать капусту

Нарезаем мясо небольшим кубиком и отправляем на сковороду или в казан с растительным маслом. Обжариваем 10-12 минут, немного посолив.

В это время тонко шинкуем капусту, морковь трем на терке, огурцы нарезаем кубиком, а лук полукольцами. Далее добавляем к обжаренному мясу капусту, морковь и лук. Солим и перемешиваем. Тушим около 12-15 минут на среднем огне, можно закрыть крышкой.

В завершении добавляем соленые огурцы, томатную пасту и 100 мл воды, перемешиваем. Тушим еще 5 минут и блюдо готово. Ярко, красиво, вкусно и легко.



Порционные стейки с ананасами и сыром

Ингредиенты:

Свинина (карбонад) - 300 г

Лук - 50 г

Ананасы конс. - 100 г (4-5 колечек)

Сыр - 50 г

Сметана - 30 г

Соль, перец по вкусу

Сладкий ананас великолепно оттеняет вкус мяса! Это шикарное сочетание нравится большинству людей, а у некоторых даже вызывает привыкание:)

Мясо нарезаем на стейки толщиной около 8-10 мм, кладем в форму для духовки, смазанную маслом. Поверх мяса распределяем лук, нарезанный тонкими кольцами, и кусочки консервированного ананаса. Отправляем блюдо в духовку на 20 минут при 180С.

Пока мясо в духовке, натираем на крупной терке сыр и смешиваем его со сметаной. Не забываем посолить.

Спустя 20 минут достаем из духовки мясо и распределяем по поверхности сырную массу. Возвращаем блюдо в духовку еще на 20 минут до появления аппетитной корочки.



Рагу с мясом

Говядина (свинина, баранина) - 300 г
Капуста - 200 г
Картофель - 200 г
Морковь - 100 г
Лук - 50 г
Кабачок - 200 г
Свекла - 100 г
Помидор - 100 г
Соль, перец по вкусу.

Рагу- идеальное блюдо для повседневного рациона! В зависимости от сезона можно миксовать разные овощи, играть с пропорциями, добавлять разные специи, тем самым каждый раз получая новое блюдо.

Нарезаем небольшим кубиком говядину (также подойдут свинина, баранина, индейка) и отправляем его на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 10 минут на среднем огне.

Далее добавляем нарезанный полукольцами лук, тонко нашинкованную капусту, картофель и кабачок, нарезанные кубиком, и натертые морковь и свеклу. Также добавляем нарезанные кубиком помидоры, солим и при желании сдабриваем любимыми специями. Заливаем блюдо стаканом воды и оставляем на 25-30 минут под крышкой при среднем огне. Минут через 10 можно открыть крышку и тщательно перемешать все ингредиенты, затем можно еще пару раз перемешать и при необходимости (если сочности овощей не хватит) добавить еще воды.



Гречка по-купечески

Ингредиенты:

Мясо - 400 г
Гречневая крупа - 300 г
Морковь - 200 г
Лук - 100 г
Соль, перец по вкусу

Еда в горшочках- такая красивая и уютная! И даже такое незамысловатое блюдо как каша играет в такой посуде новыми красками. А уж если каша с мясом, то день вообще удался!

Для начала гречку хорошо промываем под проточной водой и заливаем кипятком (на 1 см выше уровня).

И пока гречка набухает, приготовим оставшиеся составляющие. А именно обжарим мясо, нарезанное кубиками, на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом (15 минут). Затем обжарим (отдельно) нарезанный полукольцами лук и натертую морковь до приятного золотистого цвета.

Укладываем все ингредиенты слой за слоем в горшочки: мясо, лук с морковью, гречка. Солим, добавляем любимые специи и заливаем горячей водой (примерно на 5 мм выше уровня гречки).

Горшочки отправляем в духовку всего на 15 минут при 180 С.



Мясо для праздничного стола

Ингредиенты

Свинина (карбонад, вырезка, шея) - 1 кг
Морковь - 800 г
Лук - 150 г
Груша - 300 г
Сахар - 20 г
Соль, перец по вкусу

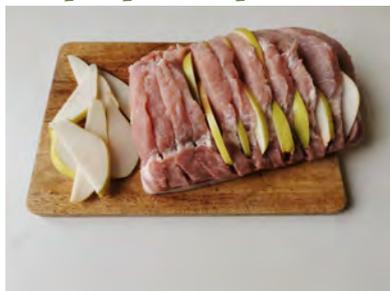
Также для рецепта понадобится фольга

Мясо, запечённое с грушей, под карамелизованным луком! Это даже звучит вкусно! Мясо получается очень эффектным, необычным и пикантным.

Груши разрезаем вдоль пополам и убираем сердцевину. Нарезаем грушу тонкими ломтиками. На мясе делаем надрезы, но не прорезаем до конца. Получается своеобразная «книжка». В каждый кармашек вставляем ломтики груши. Не забываем посолить и поперчить мясо.

Следующим этапом нарезаем лук полукольцами и отправляем на разогретую сковороду с растительным маслом и обжариваем до приятного золотистого цвета. Далее добавляем к луку щепотку соли и сахар. Обжариваем еще 3-4 минуты. Выкладываем на фольгу мясо, а на мясо карамелизованный лук. Аккуратно закрываем фольгу и отправляем блюдо в духовку на 40 минут при 180С. Затем достаём блюдо, открываем фольгу и запекаем еще 15 минут.

На гарнир шикарно подойдут овощи. Например, запечённая морковь.



Мясо в фольге в горчичном маринаде

Ингредиенты:

Свинина (карбонад, шея) - 400 г

Соевый соус - 40 мл

Горчица - 1 ч. л

Мёд - 1 ч.л

Розмарин сушеный - 5 г

Перец молотый по вкусу

Пример того, как можно легко, быстро и без лишних хлопот приготовить хороший мясной стейк.

Смешиваем для маринада 40 мл соевого соуса, ложечку острой горчицы, чайную ложку мёда, немного сушёного розмарина и перца. Перемешиваем и обильно смазываем стейки со всех сторон. Пусть маринада будет много, но все же пару столовых ложек нужно припасти.

Кутаем стейки в фольгу и отправляем на полчаса в духовку при 180С, потом фольгу открываем и смазываем мясо оставшимся маринадом. Ещё 15 минут в духовке и готово!

На гарнир отлично подойдут овощи, тушёные или свежие.



Солим грудинку по-ленивому

Ингредиенты:

Свиная грудинка - 500 г

Луковая шелуха от 4-5 луковиц

Соль - 4 столовые ложки без горки

Перец горошек - 1 ст. л

Вода - 1,5 л



Лучше любой колбасы!!! Такая грудинка в холодильнике и неожиданные гости не страшны: всегда будет, чем угостить!

Грудинку нарезаем на крупные куски. В небольшую кастрюлю кладем луковую шелуху, сверху грудинку. Добавляем соль и перец и заливаем водой. Варим 20 минут и оставляем в этом же рассоле на 6-7 часов. Затем распределяем по пакетам или заворачиваем каждый кусочек в пергамент и отправляем в морозилку.

Достаем по мере необходимости и сильного желания насладиться прекрасным бутербродом.



Ленивый бефстроганов

Ингредиенты

Говядина - 300 г

Лук - 50 г

Сметана - 40 г

Мука - 20 г

Соль, перец по вкусу

Популярное во всем мире блюдо русской кухни получило свое название в честь графа Строганова. Секрет быстрого приготовления заключается в тонкой нарезке.

Нарезаем говядину тонкой соломкой. Проще всего это сделать, если мясо немного подморожено.

Отправляем говядину на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 7 минут на сильном огне. Затем добавляем к мясу нарезанный полукольцами лук. Обжариваем 3 минуты. Далее добавляем муку, соль и хорошо перемешиваем. Мука даст соусу приятную густоту.

Осталось добавить сметану и воду (200 мл), перемешать, убавить огонь и оставить тушиться на 10 минут.



Говядина с апельсиновым соком за полчаса

Ингредиенты:

Говядина - 400 г

Апельсин - 2 шт.

Соевый соус - 50 мл

Горчица зернистая - 1 ст. л

Чеснок сушеный - 1 ч.л

Розмарин сушеный - 1 ч. л

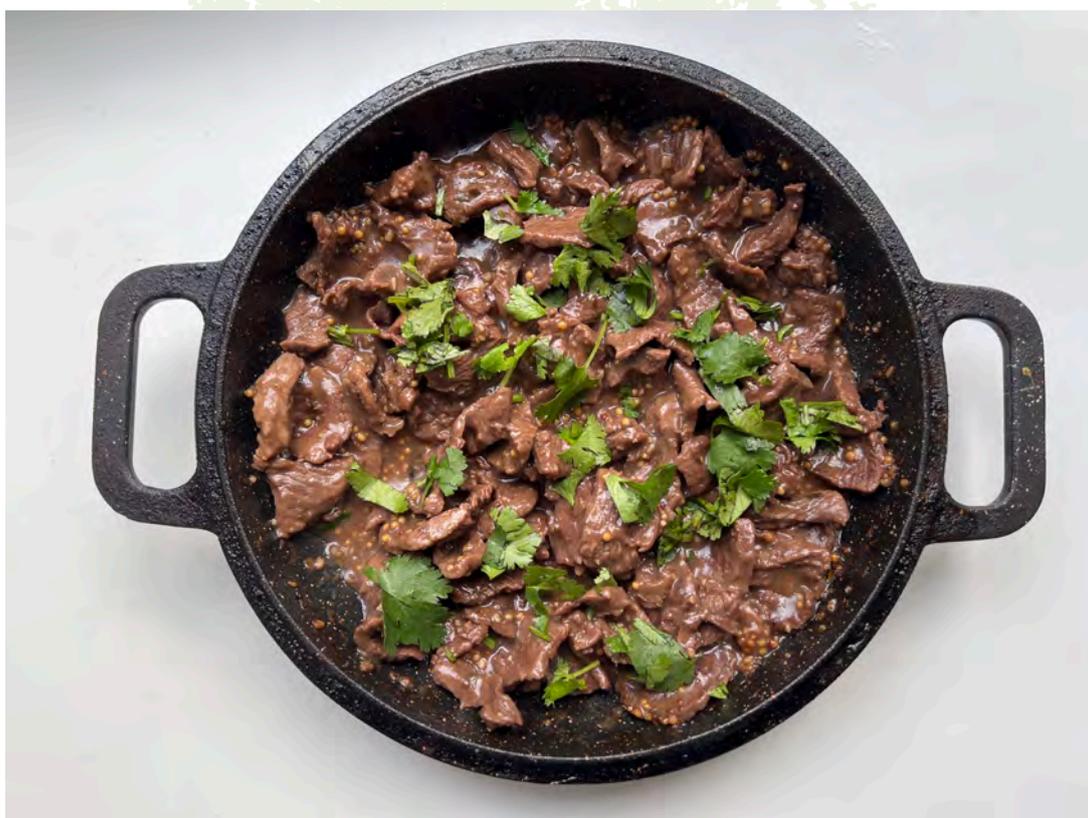
Крахмал - 1 ч. л

Нежнейшая говядина с ярким цитрусовым вкусом всего за полчаса! Блюдо, которое возглавит хит-парад любимых рецептов.

Говядину нарезаем тонкими ломтиками, толщина около 2-3 мм. Проще всего тонкая нарезка выходит, если мясо немного подмороженное.

Далее прямо в мясо выжимаем сок двух апельсинов и добавляем соевый соус, горчицу, чеснок, розмарин, крахмал. Тщательно перемешиваем. В таком виде можно оставить мясо помариноваться на некоторое время, можно даже на ночь (в холодильнике). Или же сразу отправляемся к сковороде.

Выкладываем мясо вместе с соусом на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом и тушим 25-30 минут, периодически помешивая. Огонь средний. Соуса много, поэтому мясо сначала «поварится», а затем будет тушиться до готовности. В итоге мы получим супер нежное мясо, которое буквально тает во рту.



Мясная похлебка

Ингредиенты:

Мясо (филе говядины, свинины, баранины на выбор) - 300 г
Фасоль консервированная - 1/2 банки
Морковь - 100 г
Лук - 50 г
Чеснок - 2 зуб
Томатная паста - 20 г
Зелень - 10 г
Соль по вкусу

Густая, наваристая и очень вкусная мясная похлебка. Мясо для нее годится любое: говядина, свинина или баранина. На фото свинина.

Рубим мясо на мелкие кубики. Лук и морковь моем, чистим и тоже рубим кубиком, морковь можно натереть на крупной терке.

Отправляем мясо и овощи в кастрюлю с толстым дном. Также можно использовать казан или глубокую сковороду. Добавляем немного растительного масла (2 столовые ложки) и тушим на среднем огне около 7 минут. Затем добавляем фасоль, измельченный чеснок, томатную пасту. Перемешиваем и заливаем водой . Понадобится примерно 1,5 литра. Варим 20 минут на среднем огне. При подаче обильно посыпаем рубленой зеленью и с удовольствием обедаем или ужинаем.



Отбивные с луком и яблоками

Ингредиенты:

Свинина (карбонад) - 500 г

Лук - 50 г

Яблоко - 200 г

Сыр - 50 г

Соль, перец по вкусу

Очаровательное и даже изысканное блюдо - свинина под яблоками! Мясо за счет яблок будет мягким, нежным и очень сочным.

Нарезаем мясо на стейки и немного отбиваем при помощи кухонного молотка или даже обыкновенного ножа (тупой стороной). Чтобы процесс был более чистым и аккуратным, накройте мясо сверху обычным пакетом, а потом уже отбивайте.

Стейки выкладываем на противень или в форму, смазанную маслом, солим и перчим. Нарезаем лук полукольцами, яблоко режем тонкими ломтиками, сыр трем на терке. Выкладываем на мясо лук, сверху яблоки. Отправляем в духовку на 35-40 минут при 180С. За 15 минут до готовности блюда посыпаем тертым сыром.



Самый простой гуляш

Ингредиенты:

Свинина - 300 г

Морковь - 100 г

Зеленый горошек - 100 г

Соль, перец по вкусу

Мясной гуляш - это бесспорный фаворит среди домашних блюд! Столько разных вариантов существует, и все они очень вкусны! С таким обедом в доме моментально становится уютно и тепло.

Нарезаем мясо небольшим кубиком и отправляем на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 10 минут на среднем огне.

Морковь очищаем и нарезаем кружочками. Отправляем к мясу. Туда же добавляем зеленый горошек (можно использовать свежий, замороженный и даже консервированный). Солим, перчим, добавляем стакан воды и тушим 15 минут на среднем огне под крышкой.

Просто и быстро. Подаем с любым гарниром по вкусу.



Порционное мясо с картофелем в духовке

Ингредиенты

Мясо - 400 г
Картофель - 300 г
Лук - 50 г
Морковь - 70 г
Сыр - 40 г
Сметана - 30 г
Соль , перец по вкусу

Все дело в подаче! И любое привычное блюдо заиграет новыми красками! В этом рецепте пофантазируем на тему порционной картошки по-французски.

Начнем с “посуды”. Сооружаем из фольги тарелку с бортами. Диаметр дна примерно 17-18 см. Альтернативой фольге может послужить лист пергамент. У него необходимо подвернуть края с двух сторон, а с двух других завернуть «конфеткой», раскрывая для блюда серединку. Оба варианта станут прекрасной тарой для нашего вкусного блюда и посуду мыть не надо;)

Мясо нарезаем небольшим кубиком. Использовать можно любую часть любого мяса: свинина, говядина, баранина и т.д..

Кубиком нарезаем картофель. Морковь режем колечками, а лук полукольцами. Выкладываем в “тарелочки” сначала мясо и смазываем его сметаной, затем картофель, лук и морковь. Не забываем посолить и отправляем блюдо в духовку при 180 градусах на 30 минут, заботливо поставив на противень для надежности.

В это время трем сыр на крупной терке и смотрим любимый сериал. Спустя полчаса заглядываем в духовку и аккуратно посыпаем блюдо сыром. Закрываем духовку еще на 10 минут, пока сыр подрумянится.



Свинина в луке со сливками

Ингредиенты:

Свинина - 400 г
Лук - 200 г
Сливочное масло - 30 г
Мука - 30 г
Сливки 33%-50 мл
Соль, перец по вкусу



Вариант дежурного ужина, который всегда получается и уходит со стола в мгновение ока. Потому что вкусно и привычно! Ну и готовится быстро и лениво.

Мясо нарезаем средним кубиком и отправляем на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 10 минут на среднем огне.

Лук в большом количестве нарезаем тонкими полукольцами и отправляем к мясу вместе с кусочком сливочного масла. Обжариваем 10 минут, помешивая. Лук станет мягким и приобретет приятный оттенок. Далее добавляем муку, солим, перчим и тщательно перемешиваем.

В завершении добавляем жирные сливки и 100 мл воды. Перемешиваем и оставляем тушиться на медленном огне минут 10-12.



Баранина в духовке

Ингредиенты:

Баранина (окорок) - 1 кг
Сливочное масло - 100 г
Укроп - 40 г
Чеснок - 5-7 зуб
Лимон - 1 шт.
Соль, перец по вкусу.

Также для рецепта
понадобится фольга

Сливочно-чесночный соус! Кто ж устоит перед таким ароматом?! Мясо барашка точно не устоит, а превратится в гастрономическое чудо , причем самым волшебным-ленивым способом.

В мягкое сливочное масло добавляем измельченный при помощи чеснокодавки чеснок , цедру одного лимона , пару чайных ложек лимонного сока и мелко рубленый укроп. Добавляем щепотку соли и тщательно перемешиваем.

Баранину (можно использовать любую часть, на фото- окорок) выкладываем на фольгу (можно двойной слой) и обильно смазываем его ароматным маслом. Заворачиваем фольгу в кулек, чтобы не осталось щелей и отправляем в духовку на 10 минут при 220С. Затем уменьшаем температуру до 180С и оставляем мясо в духовке еще на полчаса. Далее фольгу необходимо открыть , полить мясо образовавшимся соком и дать подрумяниться еще минут 15 при той же температуре в 180С.

Нарезаем на порционные кусочки и наслаждаемся вкусом.



Жаркое в лаваше

Ингредиенты:

Свинина - 400 г
Лаваш - 200 г
Картофель - 300 г
Морковь - 70 г
Лук - 50 г
Чеснок - 2 зуб
Сметана - 30 г
Зелень - 10 г
Соль, перец по вкусу

Жаркое - это всегда вкусно! А если приготовить жаркое в лаваше, то будет совершенный восторг!

Для начала подготовим овощи: моем, чистим, нарезаем. Картофель кубиком, лук на несколько частей, морковь кружочками, чеснок ломтиками, зелень мелко рубим.

Мясо также нарезаем не очень крупным кубиком. Смешиваем все ингредиенты, солим хорошо, перчим и добавляем сметану. Она придаст дополнительный яркий вкус.

А теперь самое интересное: получившуюся массу мы выкладываем на лист лаваша и закрываем все сверху свободными краями. Верхнюю часть нашей "посылки" смачиваем водой (примерно 3-4 столовые ложки достаточно) и отправляем жаркое в духовку на 40 минут при 180С. Рекомендуем накрыть блюдо фольгой и снять ее за 15 минут до готовности.

В результате получится обалденное жаркое: сочное, мягкое, в приятном соусе. А лаваш! Это божественное кушанье! Снизу он будет таким мягким и пропитанным, а верхняя корочка будет с приятной хрустинкой.



Чашушули по-ленивому

Ингредиенты:

Говядина - 500 г
Лук - 100 г
Перец сладкий - 150 г
Помидоры - 200 г
Чеснок - 3-4 зуб.
Паприка - 1 ч. л
Кориандр - 0,5 ч.л
Кинза - 15 г
Соль по вкусу



Одно из самых вкусных и гармоничных, при этом очень сытных и простых блюд грузинской кухни - чашушули. В переводе «тушёное мясо». Подают его просто с лепёшкой.

Нарезаем говядину (свинина, баранина, индейка также отлично подходят) небольшим кубиком и обжариваем на хорошо разогретой сковороде (казане) с растительным маслом 15 минут. Огонь сильный.



Далее огонь убавляем и добавляем измельчённый в блендере лук и нарезанный тонкой соломкой сладкий перец. Тушим 10 минут.

Осталось добавить нарезанные кубиком помидоры, измельчённый чеснок, паприку, кориандр и соль. Также по желанию можно добавить половину стакана воды (иногда «чашушули» подают как густой суп). Тщательно перемешиваем и оставляем тушиться на 5-10 минут. В завершении добавляем рубленую кинзу и выключаем огонь.



Для праздничного стола

Ингредиенты:

Свинина (карбонад или шея) - 1 кг
Чернослив - 60 г
Курага - 60 г
Томатная паста - 30 г
Сушёные травы (базилик, орегано)- 10 г
Соль, перец по вкусу

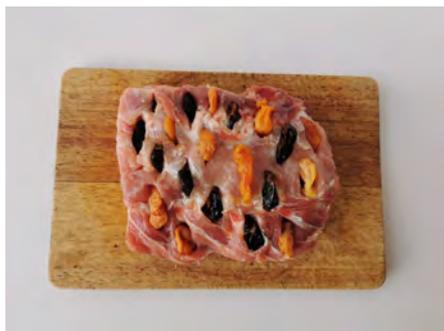
Также для рецепта понадобится
фольга

Что может быть проще, вкуснее и эффектнее, чем запечь кусок мяса для праздничного застолья или ужина для большой семьи. Хлопот на 7-10 минут, а дальше просто подождать, пока духовка поработает.

Берем красивый кусок мяса и ножом делаем надрезы глубиной в пару сантиметров по всей поверхности. В эти надрезы вставляем чернослив (без косточки) и курагу. Сухофрукты предварительно необходимо тщательно промыть.

На этом этапе по желанию можно плотно обвязать мясо толстой ниткой (типа «ирис»), это сделает мясо плотнее по текстуре и более красивым в нарезке.

Смазываем мясо со всех сторон смесью из томатной пасты, соли, перца, сушеных трав. Кутаем мясо в фольгу и отправляем в духовку на 45 минут при 180С. Потом фольгу убираем и запекаем еще 15 минут для красивой корочки. Вкусно как в горячем, так и в холодном виде.



Отбивные с мягкой корочкой

Ингредиенты:

Свинина (карбонад) - 300 г

Манная крупа - 80 г

Яйцо - 1 шт.

Соль, перец по вкусу.

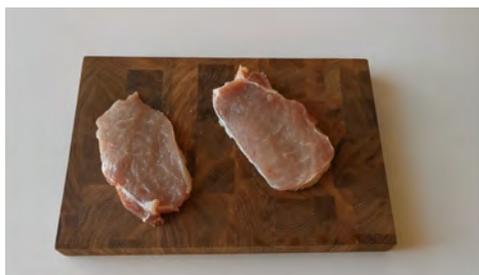
Нарезаем мясо на стейки толщиной 1,5 см и немного отбиваем каждый кусок кухонным молотком.

В тарелку разбиваем яйцо, солим и немного взбиваем вилкой. В другую тарелку насыпаем манку, которую солим и перчим по вкусу.

Окунаем каждую отбивную в яйцо, затем в манку, а после этого процедуру повторяем. Снова окунаем в яйцо, а затем в манку. Так корочка будет толще.

Обжариваем отбивные на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом по 5 минут с каждой стороны. Огонь средний.

После этого огонь убавляем и аккуратно добавляем воду (70-80мл). Закрываем сковороду крышкой и оставляем на 5 минут «пропариться». Мясо станет нежным, а корочка мягкой и с очень приятной текстурой.



Тушим мясо по-ленивому

Ингредиенты:

Свинина - 400 г

Лук - 100 г

Чеснок - 2 зуб

Томатная паста - 1 ст. л

Соевый соус - 30 мл

Сахар - 0,5 ч.л

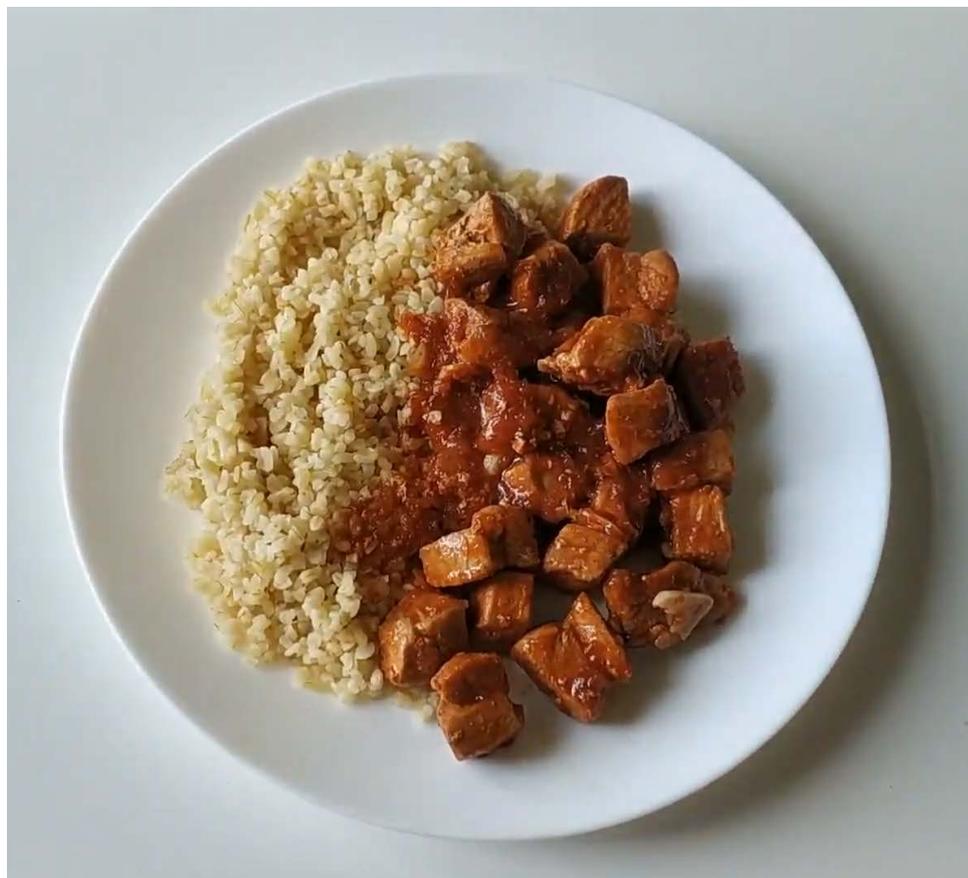
Соль, перец по вкусу

Если пюрировать обычный репчатый лук в блендере, то из него можно приготовить самый фантастический соус для мяса. Вернее даже подливу.

Нарезаем мясо небольшим кубиком и отправляем на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 10-12 минут, периодически помешивая, на среднем огне.

В это время займемся соусом. Отправляем в чашу блендера лук чеснок, томатную пасту, соевый соус, сахар, соль, перец, а также 70 мл воды.

Заливаем получившейся смесью мясо и оставляем тушиться еще на 10-15 минут на небольшом огне. Гарнир к такому мясу с соусом подойдет практически любой.



"А-ля лагман"

Ингредиенты:

Мясное филе (свинина, баранина) - 400 г
Морковь - 100 г
Лук - 50 г
Редька - 100 г
Чеснок - 5 зуб.
Спагетти (или фетучини) - 250 г
Красный перец - 1/3 ч.л.
Соль, перец по вкусу

Быстрый "а-ля лагман" уже ждет, когда вы его приготовите! Блюдо получается довольно пикантным, в меру жгучим и таким вкусным!

Нарезаем мелким кубиком мясо и отправляем его на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем 10 минут. Огонь средний.

В это время нарежем мелким кубиком лук, морковь и редьку. Отправляем овощи к мясу, солим. Пусть потушится все вместе около 10-12 минут, чтоб овощи стали мягче.

В завершении добавляем к мясу с овощами измельченный чеснок и красный перец. Если любите пожгучей, можно больше чеснока и перца добавить. Также добавляем воду (250 мл), чтобы образовался свойственный лагманам соус/бульон (при наличии можно и бульон вместо воды). Тушим 5 минут и готово. Подаем мясо с предварительно отваренными спагетти, обильно залив их соусом.



Рагу "по-крупному"

Ингредиенты:

Свинина - 500 г
Кабачок - 250 г
Баклажан - 200 г
Патиссоны - 200 г
Сладкий перец - 100 г
Морковь - 100 г
Картофель - 150 г
Помидор - 100 г
Чеснок - 5-6 зуб
Соль, перец по вкусу



Большому куску и рот рад:)

Одно из самых ленивых и «нетронутых» кухонным творчеством блюд. Так сказать, истинный вкус мяса и овощей во всей красе.

Нарезаем мясо крупными кусками. Отправляем на разогретую сковороду с растительным маслом и обжариваем на сильном огне до появления корочки. Около 8-10 минут.

Овощи тщательно моем и нарезаем примерно одинаковыми крупными кусочками. Убавляем огонь и добавляем к мясу все овощи разом. Солим, перчим и добавляем половину стакана воды. Закрываем сковороду крышкой и оставляем на полчаса. За это время вкусы и ароматы мяса и овощей «подружатся» между собой и блюдо будет полностью готово.



Как быстро приготовить говядину

Ингредиенты:

Говядина - 500 г

Киви - 150 г

Лук - 100 г

Соль, перец по вкусу)

Киви действует на мясо удивительным образом! Помимо того, что оно дарит пикантный, интригующий вкус, так еще и невероятно круто влияет на текстуру. Мясо, маринованное с киви, буквально разваливается на волокна, как тушенка.

Нарезаем говядину (также работает и с бараниной) небольшим кубиком или тонкой соломкой. Киви нарезаем кубиком, лук тонкими полукольцами. Добавляем к мясу вместе с солью и перцем. Тщательно перемешиваем и оставляем на 10 минут. Дольше не нужно, иначе мясо рискует превратиться в кашу.

Затем отправляем все ингредиенты на разогретую сковороду с растительным маслом и тушим 25 минут на среднем огне, периодически помешивая. В процессе готовки киви буквально растворится, а мясо станет очень мягким.



Корейка в красном маринаде

Ингредиенты:

Свинина (корейка, карбонад, шея) - 800 г

Помидор - 300 г

Лук - 100 г

Чеснок - 5 зуб.

Томатная паста - 30 г

Бasilik сушеный - 5 г

Орегано сушёный - 5 г

Сахар - 0,5 ч. л

Соль, перец по вкусу

Также для рецепта понадобится фольга

Мясо в соусе из помидоров оценят по достоинству все! Сытное, ароматное, такое аппетитное!

Нарезаем мясо на стейки толщиной около 1,5-2 см. Солим и перчим по вкусу с двух сторон. Для соуса отправляем в чашу блендера нарезанные крупно помидоры, лук, зубчики чеснока, томатную пасту, сушёные базилик и орегано, сахар и щепотку соли. Измельчаем. Получается ароматный, яркий соус.

В форму для духовки, смазанную маслом, выкладываем треть соуса. Сверху выкладываем мясо. На мясо равномерно выкладываем весь соус. Накрываем блюдо фольгой или смоченным в воде пергаментом и отправляем в духовку на 35 минут при 180С. Затем фольгу убираем и запекаем мясо еще 15 минут.





В сборнике в рецептах в основном представлены свинина и говядина. Рекомендуем использовать части «попостнее», такие как карбонад, шея, корейка и тд . Они просты и ленивы в работе и не требуют предварительной разделки. Если используете другие части , то предварительно придётся срезать все пленки, жировые прослойки, сухожилия и тд.

Также перед началом готовки рекомендуем мясо промыть под проточной водой, затем промокнуть бумажным полотенцем.

Рекомендация для тех, кто по каким-либо причинам не ест свинину. Карбонад, шея и всё, что используется в рагу и гуляши, легко заменяются на филе бедра индейки. Эти два вида мяса похожи в готовке ведут себя практически одинаково и очень похожи по текстуре и вкусовым свойствам. Также можно заменять на филейные части баранины.

Свинные ребра и корейка легко заменяются на бараньи.

СВИНИНА

Ребра- отлично подходят для запекания в духовке или на мангале. Также из ребер получается насыщенный бульон даже при недолгом времени варения.

Шея- филе с тонкими прожилками жира. Такое мясо идеально подходит для шашлыка, гуляшей, тушения, а также для запекания большими кусками. Например, для праздничного стола.

Карбонад- Подходит для приготовления стейков, отбивных и шницелей. Также карбонад широко применяется при приготовлении рагу, жаркого или просто жареного мяса. Мясо не жирное, достаточно нежное

Окорок- универсальный отруб, сочное мясо, которое подходит практически для всего. Гуляш, шашлык, стейки- сгодится для всего.

ГОВЯДИНА

Расскажем об основных, которые лучше всего подходят для ленивой кулинарии. Также стоит помнить, что говядина требует более длительного времени приготовления, чем свинина.

Вырезка, толстый и тонкий край- лучшие варианты для стейков **Кострец, покромка-** идеально подходят для гуляшей, рагу, обычного жареного мяса. **Голяшка, лопатка, бедро ,**

огузок- представляют из себя более жесткое мясо. Но при длительном тушении даже мясо с этих срезов просто тает во рту.

БАРАНИНА

Мясо часто обладает специфическим запахом. Но также стоит отметить, что он практически полностью отсутствует у молодого барашка, а также у правильно разделанного мяса

Шея – идеально подходит для тушения. Рагу, сурпа, жаркое.

Окорок – настоящий деликатес! Подходит для запекания, жарки и отменного шашлыка!

Корейка – вкуснейшая часть барашка, на наш скромный взгляд. Очень хорошо подходит для приготовления на гриле или открытом огне.

