

Ескалопи у рожевому соусі

Найважливішим компонентом у цьому рецепті є сир маскарпоне, який надає страві ніжно-кремового смаку та без перебільшення збагачує її.

Рожеві ескалопи зі свинини, які теж можна приготувати із телятини, готуються протягом кількох хвилин та обов'язково залишать Ваших гостей приємно здивованими.

Рожевий перець або бразильський чи перуанський перець — південноамериканські прянощі. З погляду ботаніки – це зовсім не перець, а плоди двох видів дерев родини Анакардієвих. Одне дерево — це власне перуанський перець, а друге — бразилійський. Ці дерева дають червоні плоди, розміром та формою схожі на звичайний чорний перець.

Щоб зберегти характерний рожевий колір, плоди сушать виморожуванням. Також у місцях збору їх часом засолюють чи маринують, або добувають ефірну олію. Оскільки розмелений перець швидко втрачає аромат, то його не лише перевозять, але й продають в роздріб цілим, а перемелюють вже вдома, за потребою, перед використанням.

На відміну від інших перців, рожевий не гострий і не пекучий, він має солодкувато-перчений смак, схожий на імбир. Це м'які прянощі, які не забивають смак основної страви, а лише відтінюють його.

Рожевий перець можна використовувати у стравах з м'яса, соусах, салатах, як овочевих, так і фруктових, у десертах, компотах чи сиропях. Завдяки кольору, рожевий перець часто додають до страв чи у суміші перців з декоративною метою.

400 гр нарізаної тонкими шматками свинини

2 столові ложки борошна

2-3 столові ложки оливкової олії

30 гр вершкового масла

50 мл червоного вина

1 склянка молока

2 чайні ложки червоного перцю горошками

200 гр сиру маскарпон
1 столова ложка томатної пасти
сіль, перець

Для приготування рожевих ескалопів зі свинини потрібно м'ясо найкращої якості, тобто м'яке, наприклад нарізане із битка.

Тонко нарізані шматки м'яса легко відбити молоточком між двома листками пергаменту. Запанірувати шматки у борошні і викласти на таріль.

На середньому вогні нагріти сковорідку із олією і маслом. На гарячу олію викласти шматки свинини і легко обсмажити по 1-2 хв. з кожного боку, не доводячи м'ясо до золотистого кольору. Обсмажені шматки м'яса викласти на таріль.

До сковорідки із залишками жиру від смажіння влити червоне вино і залишити на вогні щоб трішки випарувалося.

Тим часом у невеликій посудині розчинити в молоці томатну пасту. Додати цю суміш до сковорідки, а також додати сир маскарпоне і добре усе перемішати (або ж сир маскарпоне можна розчинити у посудині разом із молоком та томатною пастою). Посолити і поперчити соус відповідно Вашого смаку.

У сковорідку із утвореним соусом повернути шматки м'яса, присипати дрібною змеленого червоного перцю та частиною червоного перцю горошком і протушувати його протягом 5 хв. обертаючи час до часу.

Подавати ескалопи із соусом, прикрасивши залишеними горошками перцю.

У випадку, коли ескалопи залишаться, їх можна зберігати у холодильнику протягом двох днів у щільно закритому контейнері.

Для кращої презентації шматки м'яса можна зробити меншими, щоб кожна особа могла взяти за бажанням один чи два.

До рожевих ескалопів зі свинини смакуватиме добре охолоджене легке рожеве вино.

