

Запечена телятина по-лємбергськи

Запечена телятина - відмінний святковий обід чи вечеря!

Ваші гості будуть приємно здивовані вже одним ароматом запеченого в духовці молодого м'яса, политого гарячим грибним соусом, який лише збагачує і підкреслює смак ніжної телятини.

Телятина є м'ясом дієтичним, нежирним і ніжним. З телятини можна приготувати безліч смачних страв – її можна варити, тушкувати, смажити на сковороді і на грилі, запікати. З телятини виходять соковиті ростбіфи, найніжніші котлети, апетитні зрази... Вона підходить для рагу, а також для запікання з різними овочами або пряними травами (розмарином, мускатним горіхом, естрагоном, шавлією) – і це додає телятині особливо вишуканого смаку.

Якщо Ви шукаєте нетрадиційний підхід, подайте телятину під журавлиним соусом або соусом із яблук та айви – ці інгредієнти неодмінно здивують Ваших гостей і Ви удостоїтесь похвали як найталановитіший митець кулінарної справи.

Готуючи страви з телятини, треба пам'ятати, що вона практично не містить жиру. Тому важливо, щоб м'ясо не стало сухим та жорстким, варто додавати до нього масло, соус або вино і не готувати при дуже високій температурі.

Для страв «з кров'ю» телятина категорично не підходить: погано просмажений або пропечений шматок телятини не тільки має неприємний запах та смак, він небезпечний для здоров'я.

-
- 1 кг телячого балику, лопатки, задньої частини
 - 1 морква
 - 1 цибуля
 - 1 пагін селери
 - 1 великий зубчик часнику

- 1 гілка розмарину
- 2 гілки шавлії
- 300 мл білого сухого вина
- 50 мл горілки
- 50 мл олії
- 5 горошин духмяного перцю
- сіль, свіжозмелений чорний перець
- 70 гр вершкового масла
- 4 столові ложки олії
- 4 столові ложки борошна
- 300 гр печериць
- 3-4 столові ложки згущувача для темних соусів або обсмаженого до коричневого борошна

М'ясо промити під проточною водою, обсушити і міцно зв'язати товстою кухонною ниткою, щоб тримало форму.

Моркву, селеру, цибулю, часник почистити і нарізати великими шматками.

М'ясо покласти у велику миску, посолити, поперчити, додати порізані овочі, духмяний перець горошком, розмарин та шавлію і усе залити вином, олією та горілкою. Перемішати, накрити та поставити маринуватися на кілька годин а то й на ніч.

Наступного дня розігріти велику каструлю для запікання із 4 ложками олії та вершковим маслом. Телятину вийняти з маринаду, запанірувати у борошні та обсмажити з усіх боків. Коли м'ясо уже зарум'янилося, додати до нього увесь маринад з овочами, довести до кипіння на плиті, накрити кришкою і поставити у попередньо нагріту до 180 С духовку, запікати 1 год.

Тим часом печериці помити, якщо великі то розрізати навпіл чи на чотири частинки. Додати їх до м'яса що запікається та готувати ще 30 хв. Якщо уся рідина википіла, потрібно підлити трішки гарячої води чи м'ясного бульйону.

Наприкінці запікання перевірити м'ясо на готовість, проткнувши його тонким ножом – коли витікатиме прозорий сік це означатиме, що м'ясо уже готове, коли рожевий – тоді необхідно готувати його ще щонайменше 30 хв.

Готову телятину вийняти на дошку. Соус, що залишився у каструлі від

готування м'яса, потрібно загустити. При цьому можете використовувати згущувач чи обсмажене борошно. Якщо вибрали борошно, то його варто спочатку обсмажити до коричневого кольору, потім розвести у невеликій кількості холодної води та влити у гарячий соус. Помішувати увесь час до закипання.

Із запеченої телятини зняти кухонну нитку та нарізати тоненькими скибочками за допомогою гострого ножа чи електрослайсера. Шматки м'яса викласти на таріль і навколо щедро полити гарячим соусом із печерицями.











