

Каре свинини

Святково-багата страва, яка не тільки прикрасить ваш стіл, але й усім смакуватиме.

Каре дуже легко приготувати і процес зовсім не забере багато часу.

Коли ми починаємо згадувати відомі святкові страви, на думку одразу спадає «Каре». І це не випадково, адже його готують у багатьох європейських країнах, про нього знають, його люблять і жоден святковий стіл не обходиться без нього.

Цікаво, що сама назва страви – каре, невідомо звідки походить. Існує декілька версій походження цієї страви. За однією легендою, стародавні римляни «каре» називали особливу військову побудову у формі квадрата. Але при цьому важливо було тримати багнети вгору і зберігати положення «пліч-о-пліч», щоб успішно відбити атаку ворога одразу з чотирьох сторін. Відповідно до страви можна відзначити, що символічними багнетами виступають ребра свинини чи ягняти, а м'ясо (яке не прийнято розрізати) викладається цільним шматком.

Також спробуємо з'ясувати, чи «каре» свинини, телятини або ягняти має якесь відношення до однойменної зачіски. Як з'ясувалося, зв'язок між цими двома «каре» таки є, до того ж безпосередній. Ці обидва поняття походять від французького слова carré – «квадрат, чотирикутник». Стрижка каре по-французьки зветься carréau – «квадратик»: пряма гривка і рівно обстрижене навколо шиї волосся – не потрібно багато зусиль, щоб побачити тут квадрат. Шмат телятини, свинини чи ягняти, який вибирається для цієї страви, також нагадує квадрат.

Каре, приготоване одним великим шматком, інколи нарізають на скибочки перед тим як подавати до столу, додають гарнір, прикрашають гілочками свіжої зелені. Як гарнір до каре зі свинини найкраще смакує картопля фрі, відварна стручкова квасоля, овочі-гриль (перець, томати, картопля), запечені шматочки гарбуза, тушкована червона капуста чи брюссельська капуста.

-
- 1, 5 – 2 кг каре свинини, корейка з ребром

- 6 скибочок бекону
- 1 склянка білого сухого вина
- 4 гілки розмарину
- 500 мл овочевого бульйону
- 20 г вершкового масла
- 2 столові ложки оливкової олії
- сіль, перець

М'ясо промити та осушити, посолити навкруги та поперчити. Приготувати шпагат для обв'язки м'яса. Викласти 3 скибки бекону, а між ними 2 гілки розмарину. Посередині бекону та розмарину розмістити шмат м'яса, зверху так само викласти залишений бекон та розмарин. Щільно обв'язати шмат м'яса шпагатом.

За бажанням можна залишити м'ясо на ніч для кращого просолення, але можна його готувати одразу.

У товстій і великій каструлі-жаровні нагріти олію і масло та обсмажити каре до рум'яної скоринки з усіх боків.

Додати вино, прокип'ятити протягом 3 хв. щоб випарувати алкоголь. Додати бульйон, довести до кипіння. Каструлю не накривати кришкою і поставити у духовку на програму із вентилятором 200 C та запікати протягом 1 год – 1 год 30 хв. Каре протягом приготування декілька разів обертати, щоб добре зарум'янилося з усіх боків і підливати трішки бульйону або води, якщо випає. На сам кінець приготування, вийняти каре з духовки та дати постояти 5 хв. для рівномірного розподілу соків.

До столу каре подавати цілим чи нарізати акуратними шматками поміж ребра.

Вдале каре має бути трішки рожевим всередині, тоді м'ясо буде неймовірно ніжним, м'яким і соковитим.

Якщо Ви любляєте більш запечену свинину, без рожевої серединки і рожевого соку що витікатиме при нарізанні, тоді необхідно нарізані шматки покласти у каструлю із соком від приготування, поставити на вогонь та прокип'ятити ще 3-5 хв, щоб м'ясо лише цілковито побіліло. Таке м'ясо також

буде ніжним та м'яким. Але якщо його перетримати, тоді воно буде жорстким або доведеться готувати його доти, поки не почне розсипатися.









