

Тушкована яловичина з чорносливом

Запашна яловичина, чорнослив, спеції, тепло, затишок, родина, коло друзів - це слова які лише описують цю ароматну, смачну та поживну страву. Тож радимо не лише читати, а й смакувати цією апетитною стравою на завершення зими.

Тушкована яловичина з чорносливом або як місцеві його називають "Карбонад" стане окрасою столу кожної господині, а особливо у тому випадку, коли вона чекає гостей і бажає заздалегідь підготуватися до їхньої зустрічі. Любителі м'яса знають, що яловиче м'ясо треба готувати дещо довше, аніж свинину чи інші види м'яса, тому, цю страву - яловичину з чорносливом можна сміливо приготувати напередодні запланованого обіду чи вечері. М'ясо навіть стане ще кращим на смак, адже сливи наситять яловичину легкою кислотою і водночас додадуть солодкуватості, і це довершить особливий смак вашої страви.

Карбонад (фр. carbonnade, від лат. carbo — «вугілля») - так називають приготовану особливим чином свинину для тривалого зберігання. Назва походить від того, що у минулому гасіння парю або сухим теплим повітрям, потрібне для приготування карбонаду могло проводитися тільки за допомогою вугілля, на легкому вугільному жарі. Сьогодні в Бельгії, як теж в районах північної Франції, фламандський "Carbonades" - це яловичі шматки м'яса тушковані в соусі з пива, які теж у давнину готували на вогні. Тут відрізняють яловичину по-бургундськи що готується з червоного вина.

-
- 1 кг нежирної молоді яловичини для гуляшу
 - 2 цибулини
 - 2 столових ложки вершкового масла
 - 2-3 скибки медового хліба зі спеціями
 - 300 г чорносливу без кісток
 - 1 столова ложка діжонської гірчиці
 - 1 столова ложка коричневого цукру

- 1 столова ложка борошна
- 330 мл легкого темного пива з вираженим смаком ячмінного солоду
- 2 лаврових листки
- 1 чайна ложка сушеного чебрецю
- 500 мл яловичого бульйону
- сіль, перець
- 800 г картоплі
- 1 суцвіття броколі
- 50 мл вершків

Цибулю почистити й нарізати великими шматками.

Якщо м'ясо одним шматком його необхідно зачистити від зайвих плівок та нарізати великими кубиками як для гуляшу.

Розтопити вершкове масло в глибокій товстій каструлі й обсмажити шматки м'яса по 5 хв до золотисто-коричневого кольору з усіх боків.

М'ясо обсмажувати малими порціями, не усе одразу, щоб шматки мали змогу зарум'янитись.

Додати цибулю і приправити чебрецем, лавровим листям, цукром, перцем і сіллю, посипати борошном та декілька хвилин ще обсмажувати помішуючи дерев'яною ложкою.

У каструлю влити пиво, до верху м'яса долити бульйоном. Накрити кришкою і тушкуйте 30 хвилин на повільному вогні.

На медовий хліб намастити гірчицю та викласти поверх м'яса та продовжувати тушкувати м'ясо до години.

Якщо у Вас більш дозріла яловичина тоді потрібно тушкувати довше, до її готовності. Визначаєте вік яловичини по кольору м'яса, чим темніше червоне, тим старше. На фото молода, яскраво червона яловичина і їй достатньо тушкуватися зазначений час.

М'ясо під час тушкування намагатися не перемішувати, щоб шматки не розвалювалися, особливо на завершення його приготування.

На сам кінець додати сливи та готувати ще 15 хв.

До тушкованої яловичини чудово смакує картопля фрі або картопляне пюре з броколі. Для цього потрібно почистити картоплю розрізати великими шматками. Проварити її у підсоленій воді 10 хв, додати броколі розділене на суцвіття і варити ще 10 хв. Відцідити, залишити декілька суцвіть броколі для декору. Додати до овочів вершки та пом'яти їх до стану пюре, приправити перцем.

Свою порцію ароматної тушкованої яловичини з картопляно –броколевим пюре обов'язково доповніть жменею зеленого молодого соковитого салату та ласуйте на здоров'я!















