

Яловичий карбонад з вишнею

Смачна сезонна страва для гурманів.

Як часто задумуємось над тим, що приготувати з яловичини, коли вона потрапляє до нас або коли ми бачимо ці яскраві червоні шматочки на прилавках магазинів чи ринків. Адже яловичина - це м'ясо великої рогатої худоби, яке потрібно готувати довго й до того ж добре знати як готувати. Звісно, з певних частин тушки можна миттєво приготувати смачний стейк, але це суттєво вплине на ваш бюджет. А от для приготування запропонованої нами страви - яловичого карбонаду з вишнею, можна використати дешевше й простіше яловиче м'ясо, яке не менш корисне і смачне ніж стейк.

М'ясо яловичої тушки розділяють на три сорти. До першого сорту відносять: спинну, грудну частину, філейну частину, тонкий край, коstreць і огузок. До другого сорту належить: лопатка і плечові частини, а також пахвина. До третього — складка, передня і задня голяшка.

Тушковане м'ясо можна приготувати із зовнішньої частини костреця і з передньої частини грудинки. Бефстроганов — з внутрішньої частини куприка та верхньої частини тонкого краю.

«Фламандський карбонад» або «яловичину по-фламандськи» знають і люблять гурмани всього світу. А карбонад з вишнею пропонуємо, як варіацію на цю усім добре знану страву. Запах пива в часі приготування випаровується, змішується з ароматами м'яса і пряного хліба, ось так просто виходить чудовий густий соус з м'ясом. Мінімум інгредієнтів, мінімум праці й максимум насолоди від смачної страви – незрівнянна вечеря. Чоловіки, як найбільші м'ясоїди, неодмінно будуть вдоволені таким смаком.

-
- 1 кг нежирної яловичини для гуляшу
 - 3 цибулі
 - 3 столові ложки вершкового масла
 - 350 г консервованої або мороженої вишні + сік
 - 150 г вишневого варення
 - 1,5 столової ложки гірчиці

- 1-2 столові ложки соусу для загущення
- 33 мл пива Postel Dubbel
- 1 букет «гарні»
- сіль і перець

Цибулю почистити та нарізати великими шматками.

Розігріти вершкове масло у товстостінній каструлі для тушкування.

Нарізані шматки м'яса обов'язково просушити паперовим рушником й по кілька шматочків обсмажити на великому вогні упродовж 5 – 10 хв до золотисто-коричневого кольору. Після того, як обсмажили усе м'ясо додати цибулю й регулярно перемішуючи також обсмажити.

Покласти букет «гарні» і додати гірчицю, сіль, перець.

Повільно влити пиво, перемішати, накрити кришкою і залишити тушкуватися на 1 год на повільному вогні.

Додати вишневий сік з банки й тушкувати ще 30 хв.

Покласти вишню і вишневе варення й продовжувати готувати ще 5 – 10 хв. Легко перемішати щоб не пошкодити шматки м'яса та ягоди вишні.

Залишити страву насититися смаком на 20 хв. Знову нагріти карбонад на повільному вогні 15 хв. Злегка затягнути соус загущувачем. Приправити сіллю та перцем за смаком.

До столу можна подавати з рисом з овочами або з чіпсами та змішаним салатом.













