



Рагу з яловичини

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	1 годин 30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Рагу з яловичини з копченою паприкою

Рагу

- 600 г яловичини для рагу
- трохи солі
- арахісова олія для смаження
- 3 цибулі, нарізаної тонкими смужками
- 2 червоного перцю чилі, нарізаного тонкими смужками
- 1 ст. л. меленої копченої паприки, (наприклад, Pimentón de la Vera)
- 800 мл бульйону з телятини
- 2 ст. л. кукурудзяного крохмалю
- 2 зубчики часнику, роздавленого
- 1 лимон, трохи цедри
- 1 ч. л. меленого кмину

Прикрашання

- 1 пучок цибулі-шніт, дрібно порізаної
- 2 мариновані огірки, нарізані тонкими смужками
- 2 ст. л. сметани

Рагу





Щедро посоліть м'ясо. Розігрійте арахісову олію в жаровні, добре обсмажте м'ясо з усіх боків. Зменшіть вогонь, додайте цибулю, перець й паприку та смажте на середньому вогні. Добре розмішайте в бульйоні з телятини кукурудзяний крохмаль, залийте ним м'ясо і доведіть до кипіння.

Поставте жаровню без кришки в камеру на решітку на середній рівень.

Готуйте в режимі обдуву вологим гарячим повітрям при температурі 160°C протягом 1 години 30 хвилин.

Після приготування додайте в рагу часник, цедру лимона і мелений кмин.

Прикрашання

Подавайте рагу з цибулею шніт, маринованими огірками та сметаною.

Етапи приготування

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 1 годин 30 хв

Поради

М'ясо готове, якщо при протиканні виделкою воно легко з неї зісковзує.

Акcesуари

Велика жаровня або порцелянова форма об'ємом 2 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

