Рагу из говядины

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	1 Hrs 30 Mins
Порции	4
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

тушеная говядина с копченой паприкой

Рагу

600 г говядины для рагу

немного соли

арахисовое масло для обжаривания

3 головки репчатого лука, тонкими полосками

2 стручка горького красного перца, тонкими полосками

1 ст. л. паприки копченой молотой, (например, Pimentón de la Vera)

800 мл телячьего бульона

2 ст. л. кукурузного крахмала

2 зубчика чеснока, раздавленный

1 лимон, немного натертой цедры

1 ч. л. молотого тмина

Украшение

1 пучок шнитт-лука, мелко нарезанного

2 маринованные огурцы, тонкими полосками

2 ст. л. сметаны

Рагу

Мясо обильно посолить. Разогреть в жаровне арахисовое масло, хорошо обжарить мясо со всех сторон. Убавить огонь, добавить лук, перец и паприку и продолжить обжаривать на среднем огне. Хорошо размешать кукурузный крахмал в телячьем бульоне, залить им мясо и довести до кипения.

Поставить жаровню без крышки на решетку на средний уровень камеры.

Готовить в режиме обдува влажным воздухом при температуре 160 °C в течение 1 часа 30 минут.

Добавить в готовое рагу чеснок, цедру лимона и молотый тмин.

Украшение

Подавать рагу со шнитт-луком, маринованными огурцами и сметаной.

Шаги приготовления

Hot air humid 160 °C в течение 1 Hrs 30 Mins

Советы

Мясо готово, если при прокалывании вилкой для мяса оно легко соскальзывает с вилки.

Аксессуары

Большая жаровня или фарфоровая форма емкостью 2 л

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022