Рагу з яловичини

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	1 годин 30 хв
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.

Аксесуари

Велика жаровня або порцелянова форма об’ємом 2 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022