

Говядина в миндальной корочке

Нежное мясо, душистый картофель и все же главная “изюминка” этого блюда – пикантная корочка. Казалось бы, добавили в панировку немного миндальной муки, а мясо сразу же преобразуется. Готовится мясо быстро, просто.



Ингредиенты:

говядина 600–700 г
миндаль молотый 100 г
панировочные сухари 3–4 ст.л.
соль
красный перец
яйцо 1 шт.

Гарнир:

молодой картофель
чеснок
петрушка или укроп
соль
масло растительное

Приготовить панировку: в широкой миске смешать панировочные сухари, молотый миндаль, соль и перец. В другой миске взбить яйцо.

Мясо нарезать поперек волокон пластинами толщиной в 1 см. Положить в пищевую пленку и хорошо отбить с двух сторон. Каждый кусок обмакнуть сначала в яичный лезон, а затем обвалить в панировке.

А вот как дальше поступать с мясом зависит от того, какую часть говядины вы используете. Идеальный вариант, конечно же, вырезка, она не требует длительной термической обработке, более того, может стать жестче. Поэтому куски вырезки просто обжарить с обеих сторон на сильно разогретом растительном масле. Они – готовы.

Если вам попала лопаточная или задняя часть, она так быстро не приготовится. Куски мяса точно так же обжарить на масле. Сложить мясо в огнеупорную посуду, накрыть

крышкой или фольгой и отправить в духовку, разогретую предварительно до 200°C на 1 час.

Картофель отварить в мундире. Чеснок пропустить через пресс, зелень мелко порубить, смешать. Очистить картофель от кожуры, приправить смесью чеснока и зелени и обжарить в разогретом растительном масле до корочки. Снять с огня и подать с мясом.

Тэги: вторые блюда, блюда из говядины, говядина в миндальной корочке