

# Рецепты для гурманов

## Гуляш из говядины

### Ингредиенты

600 г говядины  
150 г лука  
350 г картофеля  
8 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. томатной пасты  
100 мл красного вина  
паприка, соль, перец и лавровый лист  
вода либо бульон

### Способ приготовления

Промыть и высушить мясо, порезать. Нашинковать лук. Помыть, почистить и порезать картофель. Обжаривать лук и мясо в кипящем масле в форме для жарки в духовке приблизительно 15 минут при температуре 225°C. Приправить солью и лавровым листом, продолжить тушить. Затем добавить картофель, приправленный молотым красным перцем. Залить водой либо бульоном и тушить в режиме интервального пара при температуре 200°C. Перед окончанием приготовления добавить томатную пасту, вино, перец и соль.

## Свинные отбивные с грибами и овощами

### Ингредиенты

800 г свиных отбивных, без костей  
2 ст. л. коричневого сахара  
1 яйцо  
200 г грибов  
500 г овощей, нарезанных мелкими полосками  
4 ст. л. нарезанной свежей зелени (чабрец, петрушка, базилик)  
500 мл крепкого бульона из телятины  
50 г сливочного масла  
150 мл сливок  
100 мл молока  
соль, перец и горчица

### Способ приготовления

Сделать надрезы на поверхности мяса, создавая некий узор. Приправить мясо солью, перцем, посыпать коричневым сахаром и слегка обжарить с обеих сторон в духовке при температуре 230°C, установив режим турбогриля. Вынуть из духовки. Смешать горчицу, зелень и яичный желток, обмазать поверхность мяса. Жарить в духовке при температуре 140°C (можно установить режим интервального пара), при помощи щупа определяя температуру внутри мяса, пока она не достигнет 70°C. Затем используя функцию гриля зажарить мясо до хрустящей корочки. Мясо готово, когда температура внутри него достигнет 70°C. Смешать соус из бульона, сливок и мясного сока; при необходимости сделать его более густым и приправить. Разрезать мясо и подавать с жареными грибами, овощами и оставшимися ингредиентами.

# Свинные рулеты, фаршированные сыром

## Ингредиенты

600 г готовых свиных отбивных  
120 г сыра «вастерботтен» либо похожего по вкусу сорта сыра  
соль, свежемолотый белый перец  
мука для обжаривания

30 г сливочного масла и 2 ст. л. растительного масла

### Пюре из овощей:

120 г картофеля

140 г моркови

120 г брюквы

120 г сельдерея

50 г лука

соль и перец

60 г сливочного масла

### Соус:

200 мл сливок

200 мл сидра

соль и перец

2 ст. л. листьев петрушки, нарезанных полосками

### Взбитая клюква:

взбить венчиком 200 мл клюквы и 2 ст. л. сахара, пока сахар не растворится

## Способ приготовления

Нарезать мясо на куски и отбивать, пока его толщина не станет 2 мм, приправить солью и перцем. Фаршировать сыром и завернуть, чтобы сыр не вытек. Обвалить в муке и обжарить в духовке на сливочном масле, используя режим турбогриля. Залить сливками и сидром, запекать до готовности при температуре 160°C в течение 20 минут. Украсить петрушкой и подавать с пюре из овощей и взбитой клюквой.

Пюре из овощей: овощи почистить и нарезать кубиками. Варить в подсоленной воде до готовности. Процедить (бульон не выливать), добавить сливочного масла на глаз, перемешать, влить бульон, приправить солью и перцем по вкусу, сделать густое пюре.

# Жареная утка

## Ингредиенты

утка

2-3 яблока

150 г чернослива

1 литр воды

соль и перец

сок одного апельсина либо лимона

свежий чабрец

## Способ приготовления

Тщательно почистить утку, подсушить и натереть лимонным либо апельсиновым соком. Фаршировать яблоками, черносливом, свежим чабрецом и закрепить деревянным шампуром. Посолить и поперчить. Поставить утку грудкой вниз в духовку. Налить в форму воды. Жарить примерно 2 часа при температуре 130°C, можно установить режим интервального пара. Немного поджарить в режиме турбогриля, чтобы получилась хрустящая корочка. Разрезать хрустящую утку и подавать с дольками яблок, черносливом, подливкой и картофельным соте.