

detkityumen.ru

## ТУШЕНОЕ МЯСО, НОВЫЙ СПОСОБ.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина 0,5 кг.

Картофель 0,5 кг.

Помидоры 1 шт.

Лук 1 шт.

Оливковое масло 3 ст./л.

Соль, черный перец по вкусу.

Петрушка по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ для маринада:

Сок 1 лимона.

Тимьян 1 ч./л.

Розмарин 1 ч./л.

Черный перец по вкусу.

Приготовление:

Сегодня мы решили приготовить вкуснейшее блюдо из мяса и предпочли выбрать более практичное решение, используя духовку. Благодаря ей и использованию пергаментной бумаги, мясо получается очень нежным, а соки и ароматы не исчезают. Говядина и ароматные овощи готовятся длительно при низкой температуре, благодаря чему будут очень мягкими, но при этом держать форму. Я думаю, вы уже представляете какие будут витать ароматы на вашей кухне. Это отличное блюдо для семейного обеда или ужина. Оно не оставит равнодушными ваших родных и близких.

Чтобы приготовить это блюдо, необходимо для начала очистить говядину, удалив лишний жир и пленку, и нарезать мякоть кубиками примерно 3-4 см. Переложить мясо в миску, добавить лимонный сок, тимьян, розмарин, черный молотый перец, потом хорошо перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить миску в холодильник примерно на 30 минут.

А пока можно позаботиться о приготовлении остальных ингредиентов. Лук очистить и нарезать его не слишком тонкими полукольцами. Картофель вымыть и очистить от кожуры, нарезать кусочками примерно по 3 см, чтобы они не развалились при готовке. Помидор нарезать кусочками того же размера, что и картофель. Затем необходимо смешать все овощи в миске, в которой находится мясо, и оставить в покое на 5 минут. По истечении времени нужно все это заправить оливковым маслом, добавить соль и перец, хорошо перемешать.

Далее необходимо нарезать 8 листов пергаментной бумаги размером 30 на 40 см, разложить листы на рабочей поверхности и равномерно распределить смесь говядины и овощей в центре каждого листа. После этого нужно закрыть каждый лист пергаментной бумаги, как будто это подарочная упаковка, сложив верхний и нижний клапаны по направлению к центру, чтобы они закрывали содержимое, потом то же самое с двумя боковыми клапанами. Полученный таким образом пакет поместить в центр другого листа пергаментной бумаги и снова закрыть таким же образом. Когда получился пакет, нужно обвязать его нитью, сделав в центре узел, и разложить пакеты на противне. Выпекать в разогретой до 160 градусов духовке в течении 2 часов 30 минут. После чего блюдо будет готово, можно подавать на стол. Как только раскроете пакет, перемешайте содержимое, чтобы смешались вкусы и ароматы!

Приятного аппетита!!!

20.08.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/749/](http://detkityumen.ru/recipe/749/)