



Грибное рагу с говядиной в вине со специями



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Тимьян	1 веточка
◦ Гвоздика	1 шт.
◦ Сметана 25%	200 г
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Лавровый лист	1 шт.
◦ Говядина (шейка)	750 г
◦ Масло сливочное	70 г
◦ Вино белое сухое	250 мл
◦ Вино красное сухое	125 мл
◦ Уксус винный белый	2 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



140 мин



4 порции



191 ккал

1. Мясо нарежьте кубиками. Перемешайте вино, 250 мл воды, уксус, соль, перец, тимьян и лавровый лист. В луковицу вставьте гвоздику. Положите мясо в маринад и оставьте на ночь. Выньте из маринада и обсушите мясо салфеткой.

2. В кастрюле для тушения нагрейте 50 г сливочного масла и обжарьте в нем мясо. Залейте маринадом и варите на медленном огне 1,5-2 часа. Вытащите мясо из бульона.

3. На сковороде нагрейте оставшееся сливочное масло и обжарьте на нем шампиньоны.

4. В бульон из говядины с красным вином добавьте сметану, доведите до кипения и уварите наполовину. Положите мясо и грибы и варите еще 2-3 минуты.

5. Подавайте в глубоких мисках, украсив свежими листиками тимьяна.



Совет

Мясо замаринуется лучше и будет ароматнее, если его в месте с маринадом положить в пакет и туго завязать.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>