



Рагу со бифтек, печурки и пиво

Можеби од време на време сте се напиле пиво со добар бифтек, но еве еден рецепт кој ги спојува овие два популарни вкуса... Пивото и Телешкото месо отсекогаш се добри пријатели во рецептите и овде ги надополнуваме со превкусен ориз со кикирики пржен со јајца.



Состојки:

- 100 грама бифтек за пржење
- 100 грама печурки
- 2 децилитра темно пиво
- 1 супена лажица пченкарен скроб
- 100 грама варен ориз
- 1 јајце
- 1 супена лажица кикирики
- 1 супена лажица соја сос
- свежа мајчина душица
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Загрејте малку маслиново масло со сол и бибер во тава и во неа ставете го оризот... Убаво загрејте го оризот и потоа сипете вода... Измешајте го и оставете го оризот да крчка... Сипета само онолку вода колку што е потребно да се прекрие оризот... Варете го додека не испари сета вода.

Чекор 2

Кикириците ставете ги во вок тавата со загреано маслиново масло и пржете ги додека да добијат златна боја... Потоа ставете јајце и веднаш почнете да го матите и мешате со кикириците.

Кога јајцето убаво ќе се измеша со кикириците, ставете го и оризот и убаво измешајте ги заедно...

Потоа ставете соја сос и дозволете им на вкусовите да се спојат...

Чекор 3

Земете мал калап или мала длабока чинија, убаво намачкајте ја со масло и внатре ставете ја смесата со оризот... Потоа превртете го оризот на чинијата.

Чекор 4

Почнете да го готвите бифтекот во големата Делимано тава за пржење, пржејќи го додека целото месо да зарумени и потоа ставете ги печурките ...

Оставете ги вкусовите да се спојат и целата смеса да добие вкус на месо и печурки...

Ставете сол и бибер за да се нагласат вкусовите.



Чекор 5

Кога смесата ќе се спои и ќе добие убава боја, сипете го темното пиво и оставете го да крчка неколку минути...

Ставете пченкарен скроб за сосот да се згусне... Комбинацијата од крчкање на вишокот вода и додавање скроб ќе го засили вкусот на јадењето.

Чекор 6

Со лажица ставете од богатото вкусно рагу во чинијата покрај оризот... Сервирањето завршете го со гранче мајчина душица како декорација.

Совет

Што мислите за јадењето? Овој рецепт содржи прекрасни богати вкусови... зошто да не се опуштите и со Вашето јадење да не се напиете студено темно пиво?

Користени производи:



Касерола



Тава за пржење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk