



Пилешки прсти со пармезан

Еве еден рецепт кој можете да му го пригответе на саканиот за Денот на Вљубените - бавно готвено говедско во темно пиво. Што можеме да додадеме? Овој рецепт потекнува од северот на Франција и е исклучително популарен во рестораните, посебно меѓу туристите, бидејќи е богат оброк во кој се комбинираат темно пиво полно со вкус во кое бавно се готви месото.



Состојки:

- 660 милилитри темно пиво
- 1 килограм говедско месо
- 2 големи моркова
- 250 грама сланина
- 2 главици бел кромид
- 6 чешниња лук
- 4 лорови листа
- 2 лажици доматно пире
- 1 коцка за телешка супа
- магнонос за гарнирање (по избор)
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Почнете со сечење на говедското на големи тенки парчиња.

Ако сакате можете да го исечете месото на коцки, но ние се одлучивме за тенки парчиња.

Излупете ги чешнињата лук и потоа ставете го месото, лукот и лоровите листови во голем сад.

Прелијте ги со половина од пивото и оставете ги да отстојат преку ноќ.

Чекор 2

Кога месото ќе се маринира и омекне во темното пиво, извадете го од пивото и избришете го со кујнска салфетка, а потоа извалкајте го во брашното измешано со сол и бибер.

Исечкајте ги преостанатите состојки на парчиња со средна големина – морковите, кромидот и сланината.

Чекор 3

Пропржете го говедското во маслиново масло за да ги задржи соковите и да добиете сос кој ќе го направи рецептот погуст додека се готви во садот за експрес готвење.

Сипете го преостанатото темно пиво заедно со коцката за телешка супа и доматното пире, а потоа ставете ја целата смеса во садот за експрес готвење.



Чекор 4

Ставете ги и другите состојки, убаво промешајте и ставете го капакот.

Регулаторот наместете го на 2. Загрејте го на силен оган и почекајте да се подигне црвениот индикатор кој ќе ни покаже дека садот е под притисок.

Намалете го огнот на единица или на двојка и оставете го јадењето да се готви час до час и половина, во зависност од крвкоста на месото.

Чекор 5

Ослободете го притисокот од садот и извадете го капакот за да го сервираате јадењето.

Јадењето сервирајте го со кремesto пире од компир со путер. Прелијте го јадењето со обилна количина богат и вкусен сос.

Совет

Комбинацијата од црвено месо, темно пиво и доматно пире ни дава прекрасен вкусен сос.

Со овој рецепт се прави доволно јадење за поголемо друштво, но тоа што ќе Ви остане можете да го замрзнете или вакумирате за друг ден.

Користени производи:



Експрес лонец



Тава за пржење



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