

Илья Мельников

# Вторые блюда



# **Илья Валерьевич Мельников**

## **Вторые блюда**

### **Серия «Кулинария»**

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=184244](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184244)*

#### **Аннотация**

Ассортимент вторых блюд чрезвычайно богат, но многие из них требуют больших затрат времени для приготовления либо редких и экзотических приправ и соусов. Эта книга предлагает оригинальные рецепты наиболее простых и "быстрых" вторых блюд из мяса, птицы и рыбы – они по плечу молодым хозяйкам и не лишены интереса для опытных.

# Содержание

Антрекот	4
Бифштекс из говядины с луком	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

# Илья Мельников

## Вторые блюда

### Антрекот

**Продукты:** 800 г или 1 кг говядины, 60 г сливочного масла, 20 г муки. Для приправы: 40 г сливочного масла, 1 ложка рубленого зеленого лука, 100 г хрена, соль.

Для приготовления антрекота необходимо мясо обмыть, удалить позвоночную кость и нарезать поперек 4 антрекота, оставляя в каждом по реберной кости. Очистить от пленок, срезать лишний жир, затем отбить тупой стороной ножа по поверхности разреза и при помощи тупой стороны ножа и ножа разделить ломтики с ровными краями толщиной около 1,5 см. Хрен обмыть, очистить и острым ножом настрогать из него длинные тонкие стружки. Непосредственно перед жарением мясо нужно посыпать мукой и посолить. Жарить на сильно разогретом масле каждую сторону 3-4 минуты до образования румяной корочки. Внутри мясо должно быть бледно-розовым. На сковородку мясо нужно положить так, чтобы между кусками были промежутки. Пережаренные антрекоты – жесткие. Антрекоты уложить на подогретом продолговатом блюде, украсив стружками из хрена. На каждый антрекот нужно положить также кружочек масла, растертого с рубленым зеленым луком.

ком.

Антрекот подается к столу с жареным картофелем и овощами, с зеленым салатом и салатами из сырых овощей.

# Бифштекс из говядины с луком

**Продукты:** 1 кг говядины (вырезка, толстый край), 2 столовые ложки масла или топленого свиного сала, 6 луковиц, 1/2 столовой ложки муки, молотый перец, соль по вкусу.

Для приготовления хорошего бифштекса следует взять говяжью вырезку. Мясо обмыть, обсушить, очистить от пленок и разрезать поперек волокон на куски толщиной 2-3 см (из расчета по куску на человека). Затем каждый кусок нужно слегка отбить молотком или тяткой, округлить ножом, положить на сковородку с хорошо разогретым жиром, посыпать с одной стороны молотым перцем с солью и жарить на сильном огне. Когда одна сторона поджариться, бифштекс нужно перевернуть. Жарить 7-15 минут, в зависимости от того, какой бифштекс желательно приготовить: хорошо прожаренный или с кровью.

Лук приготовить следующим образом: очистить, промыть, нарезать кружочками, слегка посыпать мукой и отдельно поджарить на сковороде со сливочным маслом так, чтобы он хорошо подрумянился. Затем по вкусу посолить.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.