

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (филе) - 400 г
Мука - 1,5 ст.л.
Молоко - 0,5 стакана
Бульон куриный - 0,5 стакана
Сметана - 0,5 стакана
Горчица - 1 ст.л.
Масло сливочное - 1 ст.л.
Соль - по вкусу
Перец ч.м. - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бефстроганов - блюдо, популярное не только в России, но и во всем мире. Разновидностей его существует невероятное множество. Самый простой из них - классический, без лука, грибов и т.п., соус содержит только сливочное масло, муку, молоко, бульон, сметану и горчицу. Ясное дело, это был не самый вкусный вариант мяса по-строгановски, и повара популярных на то время ресторанов это понимали. Так родились варианты с луком и белыми грибами, лисичками или даже шампиньонами, с добавлением томатного пюре, с солеными огурцами и т.д.

Готовят бефстроганов из говядины, свинины, курицы, индейки, встречаются также варианты из сердца. Баранина, конечно же, для этого блюда не подходит, так как она содержит быстро застывающий жир, который не сочетается со сметанным соусом.

Для приготовления самого простого - классического - варианта мяса по-строгановски нам понадобятся продукты по списку. Говядину возьмем известную в народе как филе, то есть самую нежную и мягкую часть туши, тогда готовиться классический бефстроганов будет очень быстро и просто.



Мясо нужно хорошо обсушить бумажным полотенцем, нарезать брусочком 0,5-1 см.



Смешать 1 ст.л. муки со щепоткой мелкой соли. Переложить мясо и муку в полиэтиленовый пакет. Пакет закрыть или завязать.



Хорошо потрусить, чтобы все кусочки мяса равномерно покрылись мукой.



Переложить мясо в сито или дуршлаг, несколько раз подбросьте его, чтобы избавиться от лишней муки.



Разогрейте растительное масло в сковороде, быстро обжарьте кусочки мяса со всех сторон до румяной корочки, запечатывая соки внутри. Идеальное время обжаривания - 2-3 минуты. Переложите мясо на блюдо, сковороду очистите.

Добавьте сливочное масло, обжарьте в нем 1 ч.л. муки, влейте молоко. Хорошо перемешайте, чтобы не было комков. Добавьте мясо. Доведите до кипения. Если для приготовления классического бефстроганова из говядины вы возьмете другую часть туши, тонко нарежьте ее, полосками до 0,5 см, и тушите в молочно-мучном соусе до готовности - минут 25-30, время от времени подливая бульон.



Смешайте сметану с неострой горчицей, добавьте холодный бульон, перемешайте до состояния кефира, добавьте к мясу. Теперь хорошо прогрейте соус, но следите, чтобы он не кипел (при закипании сметана распадается на ферменты, и внешний вид у соуса будет не аппетитный). Посолите и поперчите по вкусу, можно подавать.



Подавать классический бефстроганов из говядины вкуснее всего - с картофельным пюре, отварным рисом или пастой.

