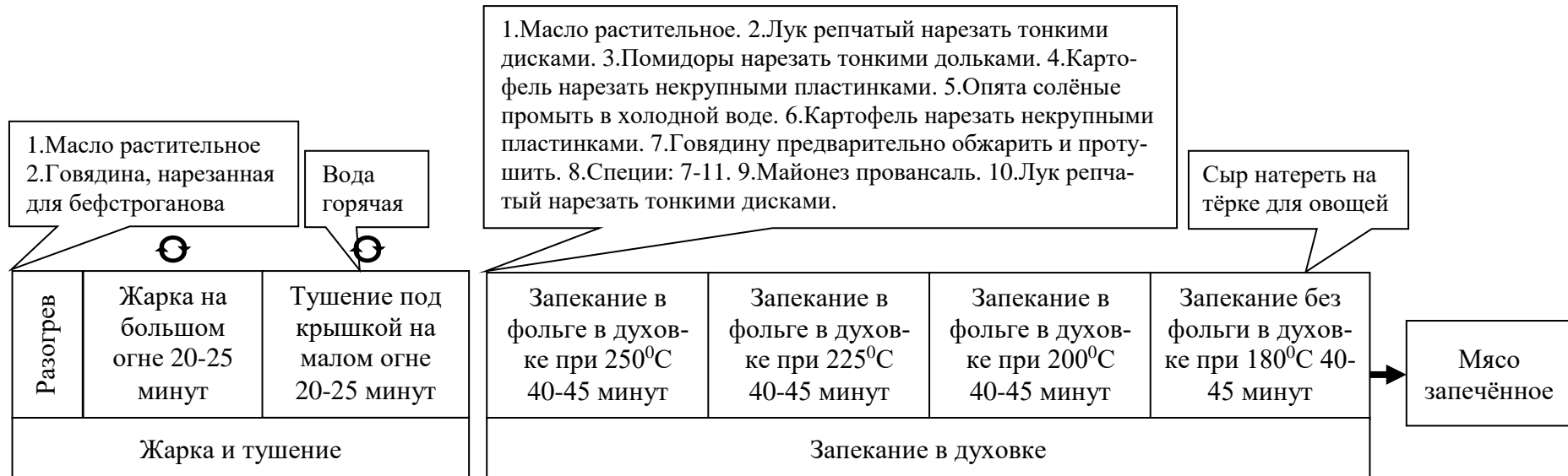


Говядина, запечённая в духовке "По-французски" (khurs.ru - 2023)



☉ - перемешать

1. Говядина, нарезанная для бефстроганова – 1,8-2,0 кг
2. Лук репчатый – 1,0-1,2 кг
3. Помидоры – 0,5-0,6 кг
4. Картофель – 1,7-1,8 кг
5. Опята осенние солёные – 650-700 г
6. Сыр "Маасдам" – 400-450 г
7. Сушёная зелень кинзы – 1 ст. ложка
8. Чеснок сушёный измельчённый – 0,7-0,8 ст. ложки
9. Кориандр молотый – 0,5-0,6 ст. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,6-0,8 ч. ложки
11. Соль – 1,0-1,2 ст. ложки
12. Масло растительное – 40-50 г
13. Майонез провансаль – 120-150 г
14. Вода горячая – 0,5 л (для тушения мяса)



Говядина, запечённая в духовке "По-французски"



1. Берём говядину, нарезанную для бефстроганова



2. Чистим и режем картофель некрупными пластинками



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый тонкими дисками



5. Берём помидоры



6. Режем помидоры тонкими дольками



7. Берём сыр "Маасдам"



8. Натираем на овощной тёрке сыр "Маасдам"



9. Берём масло растительное



10. Берём майонез провансаль



11. Составляем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Говядина, запечённая в духовке "По-французски"



13. Ставим сковороду с маслом на огонь



14. Кладём говядину в кипящее масло в сковороду



15. Периодически перемешиваем, жарим на большом огне



16. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



17. Немного добавляем горячей воды для тушения



18. Берём противень



19. Покрываем противень алюминиевой фольгой, оставляем края



20. Наливаем масло растительное в противень на фольгу



21. Выкрадываем дно и боковые стенки противни луком



22. Укладываем слой помидоров в противень



23. Укладываем слой картофеля в противень



24. Укладываем слой опят осенних в противень

Говядина, запечённая в духовке "По-французски"



25. Укладываем слой картофеля в противень



26. Укладываем слой обжаренного и протушенного мяса в противень



27. Укладываем слой специй



28. Укладываем слой майонеза в противень



29. Укладываем слой лука репчатого в противень



30. Закрываем фольгу внахлёт



31. Ставим противень в духовку и запекаем под фольгой



32. Извлекаем противень из духовки вскрываем фольгу сверху



33. Ставим противень в духовку и запекаем без фольги



34. Запекаем при 180°C до подрумянивания лука репчатого



35. Извлекаем противень из духовки, посыпая натёртым сыром



36. Ставим противень в духовку, даём сыру расплавиться, готово