



Что такое жаркое? Ответить однозначно вряд ли сможет даже профессиональный повар. А все дело в том, что рецептов этого блюда существует очень много, и объединяет их все лишь одно – обработка мяса жаром или, просто-напросто, жарка. Поговорим о жарком, рецептах, способах и тонкостях его приготовления.

Когда было придумано жаркое, тоже вряд ли кто-то ответит. Из истории можно выудить лишь определенные факты, как то, что впервые в русских исторических хрониках оно упоминается в описании свадебной трапезы царя Алексея Михайловича и Натальи Нарышкиной. Известно, что жаркое, начиная с 17 века, в обязательном порядке входило в меню царских пиров в качестве второго блюда после супа – солянки, ухи или щей.

Еще один факт о жарком, причем, очень забавный и интересный: это единственное блюдо, имеющее дворянский титул! А обязано оно такой честью английскому королю Карлу II, который, испробовав жаркое из говядины, был так поражен его прекрасным вкусом, что немедленно встал со стула, взял меч и, коснувшись тарелки, произвел жаркое в дворянский титул.



Претендовать на принадлежность к какой-то определенной кухне мира жаркое просто не может. Логично, учитывая технологию его приготовления, предположить, что готовили его еще в самой древности во всех уголках мира, где люди употребляли в пищу мясо и птицу, поджаривая ее на огне. Однако нередко жаркое, тем не менее, относят к русской кухне.

Суть приготовления жаркого, название которого образовано от слова «жар»,

заключается в жарке мяса или птицы на открытом огне или его томлении в печи или духовом шкафу. В принципе, к жаркому можно отнести любое жареное мясо, но чаще это блюдо понимается как тушеное или жареное с овощами и приправами мясо.

Приготовить жаркое можно абсолютно из любого вида мяса: свинины, говядины, баранины, курицы и т.д. А вот в качестве идеального продукта-спутника многие выбирают картофель, считая, что именно он не перебивает, а гармонично дополняет и даже подчеркивает вкусовые особенности мяса. Второй самый популярный продукт, с которым готовят жаркое – это грибы, нередко делают его и с помидорами, кабачками, сладким перцем, луком и другими овощами. Кстати, готовят жаркое как из больших цельных кусков мяса, так и из нарезанного мяса, поэтому к жаркому можно смело отнести и буженину, и бефстроганов.

Способы приготовления жаркого сегодня разнообразны: его можно сделать в обычной сковороде или потомить в духовом шкафу, на открытом огне или в горшочках. Кстати, именно приготовленное в горшочках мясо с овощами сегодня чаще всего именуют словом «жаркое».

Выбор приправ и специй, а также соуса, в котором будет готовиться жаркое, зависит, прежде всего, от выбранного мяса. К свинине идеально подходит шалфей, базилик, тмин, к говядине – розмарин, любисток, эстрагон, к баранине – фенхель, мята, орегано, к курице – чеснок, кориандр, майоран и др. Что касается соусов, то для свинины, говядины и баранины отличным выбором будет соус с горчицей или хреном, луковый, томатный, грибной, для курицы и телятины – лимонный, сметанный, яичный соус и т.д. Выбирайте те приправы и соусы, которые считаете идеально подходящими именно на ваш вкус, и не ошибетесь!

Рецепт жаркого в горшочках с курицей и грибами по-домашнему



Понадобится: 500 г куриной грудки, 500 г картофеля, 250 мл воды/бульона, 150 г шампиньонов/других грибов, 100 г лука, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, приправы

и специи по вкусу, соль, растительное масло.

Как приготовить жаркое в горшочках по-домашнему. Очистить, полукольцами нарезать лук, кусочками порезать мясо, кубиками – картофель. Смазать горшочек растительным маслом, нагреть духовку до 200 градусов, слоями выложить продукты: сначала лук, затем мясо, последним картофель, посыпать сверху специями, выложить нарезанные шампиньоны или другие грибы, влить бульон или воду, по 2 ст.л. сливок в каждый горшочек, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и готовить, снизив нагрев до 180 градусов, 40 мин, после того как время истечет оставить горшочки в выключенной духовке на несколько минут. Перед подачей положить в горшочки кусочки сливочного масла и рубленую зелень.

Заменяв в этом рецепте курицу на любое мясо, количество и набор остальных ингредиентов можно смело оставлять прежним. Готовя блюда в горшочках, помните о следующих тонкостях:

- Используйте только глиняные горшочки – они наиболее устойчивы к высоким температурам;
- Мыть глиняные горшочки следует только пищевой содой, все остальные средства могут впитываться в стенки и затем выделяться в пищу при жарке;
- Избегайте контрастных температур, не кладите в горшочек холодные продукты, ставьте его при жарке на деревянную досточку;
- Если каждый ингредиент перед выкладыванием в горшочек отдельно обжарить до подрумянивания, жаркое получится вкуснее;
- Чтобы ускорить приготовление жаркого, на верхний слой ингредиентов в горшочке выложите тонкий пласт пресного теста (мука и вода в пропорциях 2:1), и только потом накрывайте горшочки крышками.

Рецепт жаркого из свинины по-итальянски в томатном соусе



Понадобится: 500 г свинины жирной, 500 г помидоров в собственном соку или свежих, 50 г сала свиного, 2 луковицы средних, приправы по вкусу, перец, соль.

Как приготовить жаркое из свинины. Для приготовления такого жаркого используйте казан или чугунную посуду. Нарезать мясо кусочками, хорошо разогреть казан, растопить нарезанное сало до шкварок, достать их, положить на жир мясо одним слоем (если одним слоем на дно посуды оно не помещается, обжарьте мясо в несколько приемов) и 3-4 мин обжарить до подрумянивания. Луковицы разрезать на 6-8 частей, добавить к последней порции мяса, вместе обжарить, добавить остальные ранее обжаренные порции мяса, перемешать. Далее добавить заранее ошпаренные, очищенные от кожицы и протертые через сито или терку помидоры, либо помидоры в собственном соку, потушить 5 мин, перемешав. Подсолите, поперчите, добавьте приправы по вкусу (травы с розмарином, лавровый лист, пряности и т.п.), перемешать, до минимального снизить огонь, накрыть казан крышкой, потушить мясо 60-90 минут, периодически перемешивая. Если блюдо получается слишком жидким, добавьте муку, перед подачей удалить лавровый лист.

Идеальным гарниром для такого жаркого будут макароны или спагетти.

Рецепт жаркого из говядины в собственном соку целым куском



Понадобится: 700 г говядины (лопатка, огузок или костец без кости), 100 г репчатого лука, 60 г жира, 20 г муки, соль.

Как приготовить жаркое из говядины. Цельный кусок мяса промыть, обсушить, удалить сухожилия и пленки, тупой стороной отбить, натереть солью, затем мукой обсыпать. Выложить на сковороду с разогретым жиром, со всех сторон на сильном огне обжарить, затем уложить кусок в большую кастрюлю. На той же сковороде обжарить мелко нарезанный лук, все вместе с жиром влить в кастрюлю к мясу. Подлить немного воды, на слабом огне потушить мясо под крышкой до готовности порядка 2 часов, доливая воду по

необходимости и переворачивая мясо, чтобы оно не подгорело. Соус не должен быть сильно густым, развести его в этом случае водой. Готовое жаркое из говядины нарезать тонкими широкими ломтиками наискось, выложить на блюдо, полить соусом. В качестве гарнира использовать отварные овощи или салат из сырых овощей, картофель или макароны.

Рецептов жаркого так много, что дать какие-либо общие рекомендации по его приготовлению не представляется возможным. В приготовлении этого блюда есть только одно правило – никогда не солите мясо перед тепловой обработкой или в начале нее, иначе оно не будет сочным, а сохранение сочности мяса – главная задача, когда речь идет о жарком. Только при панировке в муке, как указано в последнем рецепте, мясо для жаркого можно солить в начале приготовления.

{youtube}jer4R4JwDdM{/youtube}

Источник рецептов: ovkuse.ru