

Рецепт “Жареного мяса”

Мясо жарят стейками и мелкими кубиками, отбивными и шницелями, эскалопом и антрекотами. Но, несмотря на то, что жарка – самый простой и быстрый способ сделать из куска сырой свинины или говядины вкусное блюдо, испортить его (блюдо) очень легко. Поэтому, чтобы жареное мясо получилось сочным внутри и поджаристым снаружи, к его приготовлению следует подходить с хорошо разогретой сковородкой и знанием дела.

Жареное с луком мясо приобретает особый, сладковатый привкус и тонкий аромат. Луковый сок дополнительно размягчает волокна, поэтому кусочки мяса получаются особо нежными, мягкими и аппетитными. Универсальное основное мясное блюдо. Хочешь – ставь на праздничный стол, хочешь – подавай голодному мужу на ужин.

