



# Тема: Гуляш

Выполнила:

Салахова

Миляуша

Студентка

Группы ТПД-6

**Мясо моют, зачищают, нарезают кубиками весом по 20-30 г.**



RussianFood.com

**Сковороду разогревают, наливают растительное масло. Выкладывают подготовленное мясо**





**На среднем огне мясо обжаривают до образования корочки (2-3 минуты с каждой стороны).**



# Укладывают в сотейник





**На сковороде пассеруют томатную пасту.**



**Мясо заливают горячей водой или бульоном, добавляют слегка пассерованный том. пасту и тушат почти до готовности (около 2 часов).**





**Лук очищают, моют, мелко нарезают.**





**Разогревают сковороду, наливают немного растительного масла.**

**Выкладывают лук. Для соуса пассеруют лук на небольшом огне, помешивая, до прозрачности (1-2 минуты).**



**Затем добавляют муку.**





**Затем специи, перемешивают.**





**Разводят бульоном из сотейника, в котором тушится мясо.**



**Приготовленным соусом заливают  
мясо.**



RussianFood.com

**Перемешивают.**





**Продолжают тушить гуляш на  
небольшом огне под крышкой  
(5-10 минут).**



**Гуляш готов. Подают гуляш с рассыпчатыми кашами, отварными макаронами, картофельным пюре и т.п.**

