



Тема: Гуляш

Выполнила:

Салахова

Миляуша

Студентка

Группы ТПД-6

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



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.



RussianFood.com

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.**



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.

