



САЛАТ «ОХОТНИЧИЙ»

Рецепт ресторана «ЧЕРЁХА»

НА 4 ПОРЦИИ

- 60 Г ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ П/Ф
- 60 Г ГОТОВОЙ БУЖЕНИНЫ
- 60 Г ГРУДКИ КУРИНОЙ П/Ф
- 60 Г ОХОТНИЧИХ КОЛБАСОК
- 40 Г САЛАТА АЙСБЕРГ
- 80 Г ЖАРЕННЫХ МАСЛЯТ
- 80 Г МАЙОНЕЗА
- 120 Г МАРИНОВАННЫХ ОПАТ
- 240 Г ОБЖАРЕННОГО ВО ФРИТЮРЕ КАРТОФЕЛЯ
- 120 Г МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ
- 20 Г КРАСНОГО ЛУКА
- 8 Г КАПЕРСОВ
- 8 Г ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ
- 40 Г ТОМАТОВ ЧЕРРИ
- 8 Г СПЕЦИИ УЦХО-СУНЕЛИ

- Для говядины томленной п/ф**
- 1500 Г ЗАДНЕЙ ЧАСТИ ГОВЯДИНЫ
 - 200 Г СОЕВОВОГО СОУСА
 - 200 Г ВОДЫ
 - 10 Г САХАРА
 - 4 ШТ. ЛАВРОВОГО ЛИСТА
 - 1 ШТ. ДУШИСТОГО ПЕРЦА
 - 1 ШТ. ГВОЗДИКИ
 - 20 Г ЧЕСНОКА

- Для грудки куриной п/ф**
- 2 КУРИНЫЕ ГРУДКИ Б/К
 - СОЛЬ, ПЕРЕЦ
 - 1/4 Ч Л СУХОГО ЧЕСНОКА
 - 1/4 Ч Л КОПЧЕНОЙ ПАПРИКИ

1. Говядина томленная п/ф. Для приготовления полуфабриката «Говядина томленная» взять мясо и зачистить его от жил и пленок, затем нарезать на куски примерно 25х8х8 см. Сварить маринад из оставшихся ингредиентов, остудить и залить им говядину на 2 часа. Затем завакуумировать и поместить в су-вид на 10 часов при 90 °С. Для салата взять необходимую часть.
2. Грудка куриная п/ф. Грудки замариновать с солью, перцем, сухим чесноком, копченой паприкой на 2 часа. По истечении времени запечь в пароконвектомате в течение 15 минут при 170 °С. Для салата взять необходимую часть.
3. Для салата. Нарезать все 4 вида мяса кубиком 4х4. Обжарить маслята с соевым соусом и чесноком. Салат Айсберг нарезать соразмерным кубиком. Заправить салат майонезом, добавить соль, перец, уцхо-сунели. Выложить салат через квадратную форму на тарелку, сверху выложить опята, каперсы, горчицу. Рядом разложить остальные ингредиенты, можно при желании декорировать обжаренной смесью семян подсолнуха и кунжута и зеленью.