

Жаркое из говядины

10 часов 8 порций

Вам понадобится:

- 2 больших сладких картофеля или 3 средних белых картофеля, очистить и нарезать кусочками по 2 дюйма
- 2 средних луковицы, очищенных и нарезанных четвертинками
- 1–2 фунта жареного мяса без костей
- 1/2 стакана соуса чили или кетчупа
- 1/3 стакана воды
- 1 столовая ложка вустерширского соуса
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 чайной ложки перца



Picture cookingclassy.com

Приготовление

- В мультиварку емкость 3 1/2 – 4 литра поместите картофель и лук. Сверху на овощи выложите жаркое из говядины.
- В небольшой миске смешайте соус чили или кетчуп, воду, Вустерширский соус, соль и перец. Полейте мясо и овощи.
- Накройте крышкой и готовьте на слабом огне 8–10 часов или пока мясо не станет очень мягким.
- Достаньте мясо и овощи из мультиварки. На разделочной доске разрежьте мясо на 8 порционных кусков.
- Слейте жидкость из мультиварки в мерный стакан. Жир всплывет наверх прозрачным слоем. Ложкой удалите жировую прослойку с поверхности жидкости.
- Подавайте оставшуюся жидкость с мясом и овощами или приготовьте густой соус
- Чтобы приготовить густой соус (подливу):

Соус

- В небольшую кастрюлю вылейте оставшуюся жидкость.
- В небольшой миске смешайте 1/2 стакана холодной воды или говяжьего бульона и 1/4 стакана универсальной муки или 2 столовые ложки кукурузного крахмала.
- Готовьте, постоянно помешивая, на среднем или сильном огне, пока смесь не закипит и не загустеет.
- Подавайте с мясом и овощами.

