



Лангет - это традиционное французское блюдо из говядины. В классическом варианте для его приготовления берут вырезку, которая является внутренней поясничной мышечной тканью животного. Вырезку нарезают вдоль волокон, получая продолговатые медальоны, похожие на язычки. Отсюда пошло и название блюда – «лангет» в переводе с французского означает «язычок».

Наряду с вырезкой для приготовления лангета можно брать филейную часть и оковалок. В течение жизни животного эти мышцы практически не получают нагрузки, а значит содержит мало коллагена, который делает их жесткими.

Из вырезки, филе и оковалка получаются наиболее нежные и вкусные мясные блюда. В крайнем случае, можно использовать и другие части говядины, которые придется при необходимости обезжилить и слегка отбить.

Итак, сегодня мы будем готовить лангет. Как выбрать мясо мы уже рассказали, а теперь перейдем к ингредиентам и приготовлению.

Рецепт лангета из говядины

Ингредиенты:

- мякоть говядины – 1 кг;
- топленое сало (или подсолнечное масло) – 1 ст.л.;
- сливочное масло – 20 грамм;
- соль, перец – по вкусу.

Приготовление

1. Мякоть говядины помыть и подсушить, обтерев полотенцем. Удалить все пленочки и

жилы, затем нарезать вдоль волокон на продолговатые кусочки средней величины, толщиной 1,5-2 см. Далее надо слегка отбить мясо кухонным молотком, посолить и поперчить.

2. На раскаленную сковородку выкладываем топленое сало. Затем обжариваем лангеты с двух сторон. На это уйдет 5-8 минут. Можно приготовить лангет с разной степенью прожарки, но наиболее вкусным и сочным он будет при средней степени. Главное не пережарить мясо, т.к. оно может стать слишком сухим или «резиновым». Поэтому считаем что лангет готов, как только мясо покроется румяной корочкой.

3. Лангет выкладываем на теплые тарелки, поливаем топленым сливочным маслом и подаём на стол.

В качестве гарнира с лангетом прекрасно сочетаются жареная или отварная картошка, отварная цветная капуста или зеленый горошек, тушеная морковь, а также миксы из тушеных овощей.

Также предлагаем Вам приготовить собственноручно вкуснейший гарнир к лангету по приведенному ниже рецепту.

Гарнир к лангету из грибов с овощами

Ингредиенты:

- топленое сало (или подсолнечное масло) – 3 ст.л.;
- белые грибы (или шампиньоны) – 200 г;
- помидоры – 3 шт.;
- картофель – 300 г.;
- соль, перец – по вкусу.

Приготовление

1. Картошку чистим, моем, нарезаем крупными лоськами, солим и обжариваем на подсолнечном масле до золотистой корочки.
2. Шляпки грибов моем, разрезаем на 4 части, солим и пассируем до готовности.
3. Помидоры моем, режем на дольки, солим и также обжариваем на масле.

Приготовленные грибы, картофель и помидоры выкладываем на блюдо с готовым лангетом и посыпаем свежей зеленью.