Состав:

600г говяжьей вырезки

1 репчатый лук

соль

черный молотый перец

кориандр

Для маринада:

2 ст.л. гранатового соуса Наршараб

2/3 стакана воды

Рецепт говядины в маринаде из соуса Наршараб:

Говяжью вырезку промыть, немного обсушить и нарезать соломкой.

Для приготовления маринада смешать гаранатовый соус Наршараб и воду. Этой смесью залить мясо, немного перемешать и оставить мариноваться в течение 40-60 минут.

Репчатый лук очистить, мелко порубить и обжарить в растительном масле в течение 3-4 минут, после чего переложить в отдельную тарелку.

Маринад, в котором мариновалось мясо, перелить в отдельную емкость. Мясо (без лишней жидкости) переложить на хорошо разогретую сковородку и обжарить в растительном масле в течение 5-6 минут, посолить, поперчить и добавить молотый кориандр и предварительно обжаренный репчатый лук. Затем влить на сковороду оставшийся маринад, накрыть крышкой и готовить на среднем огне в течение 10-12 минут*.

_____

* Если вы используете говяжью вырезку, этого времени будет вполне достаточно, чтобы мясо стало нежным и мягким. Если вместо вырезки вы используете другие части говядины, то время приготовления может увеличиться на 20-30 минут. В этом случае во время готовки к мясу можно дополнительно подливать воду, чтобы оно не пригорало.

Приятного аппетита!