



**ЭКОЛОГИЧЕСКИ
ЧИСТАЯ
ТЕЛЯТИНА**

Молочная телятина

Мясо бычков до 21 дня - продукт с низкой калорийностью, в котором практически отсутствует жир, что обязательно понравится тем, кто заботится о своей фигуре.

Вкус молочной телятины - нежный и очень деликатный, мясо отличается исключительной постностью.



Преимущества телятины из Новой-Зеландии:

- экологичность и натуральность;
- высокое качество продукта гарантируется современными технологиями производства и контролем качества;
- нежность телятины и тонкий вкус обусловлен правильным и сбалансированным откормом поголовья;
- диетический продукт;
- доступная цена;
- продукт калиброван что важно при порционировании;
- стабильность поставок.

Пищевая ценность в 100 гр продукта:

Белки: 19,7 гр

Жиры: 2 гр

Углеводы: 0 гр

Калорийность: 96,8 ккал

Вырезка молочного теленка



Вырезка – самая ценная и изысканная часть телятины, расположенная между тонким филеом и кострецом.

Вырезка молодого телёнка с пюре из картофеля

Рецепт



Ингредиенты:

- вырезка молодого теленка - 180 гр
- укроп - 5 гр
- фуа-гра - 20 гр
- картофельное пюре - 140 гр
- белые грибы - 60 гр
- сливки - 150 гр
- хлеб - 10 гр
- соль - 2 гр
- перец черный - 2 гр
- сливочное масло - 15 гр
- растительное масло - 20 гр
- чеснок - 5 гр
- тимьян - 2 гр
- трюфельное масло - 5 гр

Способ приготовления:

1. Замариновать зачищенную и обработанную вырезку молодого теленка (чеснок, тимьян, растительное масло, соль, перец черный). Фуа-гра обжарить и протереть через сито и соединить с картофельным пюре.
2. Белые грибы обжарить на сливочном масле, добавить сливки, трюфельное масло и тушить 5 минут. Хлеб нарезать на тонкие слайсы и подсушить. Обжарить вырезку.
3. На тарелку выложить картофельное пюре с фуа-гра. Вокруг полить соусом из белых грибов. Мясо выложить на пюре и украсить хлебными чипсами, листьями укропа.

Корейка молочного теленка



Используется как для жарки на гриле или сковороде (порционно), так и для запекания.

Телятина с картофелем

Рецепт



Ингредиенты:

- 800 гр телятины на косточке
- 2 красных острых перчика
- 0,5 стакана соевого соуса
- 0,5 стакана сухого красного вина
- 1 ч.л. сахара
- 1 ч.л. кумина
- 4–6 шт бутонов гвоздики
- 1,5 кг картофеля
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч.л. паприки
- лимон
- соль

Способ приготовления:

1. Телятину вымыть, обсушить и нарезать порционными кусками.
2. В сотейнике подогреть, не доводя до кипения, соевый соус с вином. Добавить сахар, острый перец, кумин, гвоздику.
3. Поместить мясо в миску, залить горячим маринадом и поставить в холодильник на 3–4 часа.
4. Картофель тщательно вымыть, разрезать вдоль на две части. Сложить в миску, влить оливковое масло, добавить паприку, посолить. Перемешать и поставить в холодильник на 2 часа.
5. Обжарить на гриле до готовности мясо и картофель. Обжарить дольки лимона. Выдавить на мясо лимонный сок.

Специи: «4 специи из Франции»

Очень древняя, но до сих пор употребляемая смесь черного перца с мускатным орехом, гвоздикой и имбирем. Она может заменить перец в любом блюде. Допустимые добавки также - душистый перец и корица. Все компоненты мелко размалываются вместе. Смесь хорошо подходит к мясным блюдам долгого приготовления - тушение и рагу, иногда к соусам и выпечке. По характеру - это улучшенный перец. Может употребляться вместо него, но имеет более глубокий и богатый аромат.

Телятина с маслинами и кедровыми орешками

Рецепт



Ингредиенты:

- корейка телянка 2 шт по 450 гр
- кедровые орехи 2/3 стакана
- маслины без косточек 8 шт
- масло сливочное 80 гр
- мука 2-3 ст.л.
- петрушка
- средний пучок
- лимонный сок 2 ст.л.
- соль, черный перец свежемолотый

Способ приготовления:

1. Обжарьте орехи, постоянно помешивая, на сухой разогретой сковороде 4 мин. Дайте остыть. Маслины нарежьте кружками. Петрушку разберите на листики. Смешайте орехи, маслины, листики петрушки, лимонный сок, соль и перец.

2. Муку просейте на плоское блюдо. Обваляйте в ней каждый кусочек телятины, стряхните излишки. Растопите на горячей сковороде масло, порциями обжаривайте телятину по 3 мин. с каждой стороны. Выложите на тарелки, сверху положите смесь орехов и маслин. Сбрызните соком, выделившимся при обжаривании.

Совет:

В Греции к этому блюду обязательно подадут скордалию, особым способом приготовленное картофельное пюре. Отварите вместе картофель, морковь, лук, сельдерей и зелень петрушки (на 500 гр картофеля – 1 морковь, 1 луковица, 1 черешок сельдерея и 3 веточки петрушки). Затем переложите картофель в миску и разомните в пюре вместе с 200 мл оливкового масла «экстра вирджин». Добавьте 5 измельченных и растертых с солью зубчиков чеснока и перемешайте. Если вам кажется это слишком острым, уменьшите количество чеснока.

Специи: ИССОП

Иссоп обладает терпким, пряным вкусом, приятным ароматом. Используется при приготовлении нежной жареной телятины, которой придает терпкий приятный вкус. Пригоден для приготовления жареной свинины, рагу, зраз из говядины, супов из фасоли и картофеля и маринадов. Иссоп улучшает вкус салатов из свежих огурцов и томатов. Можно добавлять иссоп в фаршированные яйца, колбасы, творог. Иссоп содержит бактерицидные вещества, способствует пищеварению, возбуждает аппетит и укрепляет желудок.

Голяшка молочного телёнка



Используется для варки и запекания.

Особуко из телячьих голяшек

Рецепт



Ингредиенты:

- 4 телячьих голяшки, по 300 гр весом каждая
- 1,5 л воды
- 3 порезанных луковицы
- порезанная на кубики морковь
- корни сельдерея и петрушки, также порезанные на кубики
- большая головка чеснока, разделенная на нечищенные зубчики
- 0,5 стакана оливкового масла
- 0,5 стакана порезанных кубиками помидор
- 2 ложки томатной пасты
- стакан красного вина
- свежий тимьян
- соль и перец
- лавровый лист

Способ приготовления:

1. Солим и перчим мясо.
2. В тяжелую металлическую кастрюлю наливаем немного оливкового масла, после чего обжариваем в ней мясо. Вынимаем мясо и откладываем его в сторону.
3. В ту же кастрюлю, в которой мы готовили мясо, сыпаем порезанные кубиками корни сельдерея и петрушки, готовим 7-8 минут. Добавляем зубчики чеснока, помидоры, томатную пасту и лук.
4. Выкладываем поверх овощей обжаренное мясо.
5. Заливаем блюдо вином и водой, добавляем соль и перец, тимьян, лавровый лист. Доводим до кипения и переводим на маленький огонь.
6. Готовим на малом огне около 3-х часов. Незадолго до окончания проверяем, достаточное ли количество жидкости есть в кастрюле. В случае, если количество ее избыточное, продолжаем варить блюдо до снижения уровня получившегося бульона.
7. Выкладываем ароматные голяшки на тарелку, украшаем овощами, посыпаем тимьяном.

Мякоть задней ноги молочного теленка



Из мяса задней ноги делают самые вкусные эскалопы. Используется для:

- жарки;
- тушения и запекания.

Рагу из телятины с молодыми овощами и клецками (6 порций)

Рецепт



Ингредиенты:

- 900 гр телятины
- мука
- оливковое масло 3 ст. л.
- лук репчатый
- 350 гр молодой моркови
- 350 гр репы
- цуккини 1 шт
- 300 гр молодого горошка в стручках
- лавровый лист (маленький)
- 200 мл бульона из телятины
- 175 гр муки
- 85 гр растительного масла
- 3 ст. л. зелени петрушки, укропа, розмарина, тимьяна

Способ приготовления:

1. Телятину вымыть, тщательно обсушить бумажными салфетками и разрезать на небольшие кусочки, по 3-4 см. Муку просеять на блюдо. Каждый кусочек мяса обвалять в муке и дать мясу постоять 5-7 мин.
2. Глубокую сковороду сильно раскалить, разогреть в ней 1,5 ст. л. оливкового масла. Обжаривать мясо 2 мин. при постоянном помешивании*, переложить из сковороды на блюдо, накрыть пищевой пленкой и отставить в сторону.
*-Телятину следует обжаривать небольшими порциями, по 5-6 кусочков. При обжаривании сразу всего мяса выделяется много сока, оно фактически тушится в собственном соку, и золотистая корочка не образуется.
3. Лук, морковь и репу вымыть, очистить. Цуккини вымыть, очистить от кожицы, отрезать кончики. Морковь разрезать вдоль (мелкую можно не резать), репу - на 4 части, цуккини порезать кубиками. Стручки гороха вымыть, отрезать кончики. Лук нашинковать тонкими полукольцами.
4. В сковороду, в которой жарилось мясо, влить оставшееся масло. Обжаривать лук в течение 5 мин. до золотистого цвета. Добавить морковь, репу, лавровый лист и готовить еще 10 мин. Вернуть в сковороду обжаренное мясо, добавить цуккини и горох. Влить бульон, накрыть крышкой и готовить на медленном огне 30 мин.
5. Приготовить клецки. Для этого зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Муку просеять. Смешать муку, масло и травы, посолить. Месить, пока тесто не станет мягким и эластичным. Вылепить клецки продолговатой формы 3-3,5 см в длину.
6. Вскипятить воду, посолить, опустить в нее клецки и варить до полуготовности, 6 мин. Вынуть клецки шумовкой и переложить их в сковороду с рагу, накрыть крышкой и готовить 15 мин.



GLOBAL FOODS[®]

Доставка по России:

Москва (495) 787-1144

Архангельск (8182) 20-4206

Казань (843) 299-9655

Ростов-на-Дону (8632) 23-2188

Самара (846) 279-4509

Санкт-Петербург (812) 363-2121

Сочи (8622) 90-1718

Ставрополь (8652) 22-6988