



© Studio - Art of Success

Специи для жареной бараньей ножки

SPICE
WINNING COMBINATIONS



Современная индустрия связанная с выращиванием, обработкой и продажей специй, исключительно для упрощения комбинирования специй на домашней кухне, предлагает специализированные наборы для шашлыков, рыбы, маринадов и супов. С такими наборами все понятно, купил одну упаковку и не мучаешься поисками, измерениями пропорций, а также пониманием, для чего та или иная специя предназначена. Но что делать если в продаже нет наборов, например, для приготовления бараньей ножки. Для тех, кто получает удовольствие не только от еды, но и от самого процесса готовки, читайте этот материал. Жареная баранья ножка с правильной комбинацией специй - апогей кулинарного мастерства.



Ни для кого не секрет, что специи могут превратить любое блюдо в шедевр и баранина не исключение.

SPICE
WINNING COMBINATIONS

Баранина, как основной ингредиент, находится в топе разнообразия и из нее можно приготовить: просто отварную баранину, жареную и запеченную, шашлык, шурпу, суп харчо, плов. Возможно мы что-то упустили, но сейчас разговор только о специях к жаренной бараньей ножке.

Основное правило всех специй - не переборщить! Вы ведь не хотите заглушить ароматом одной специи все остальные. Итак приступим.

Практически во всех кулинарных рецептах, связанных с бараниной вы найдете: душицу, розмарин, чабрец, иногда используются: шафран, мяту и имбирь. Не нужно забывать и о перце. Перец часто используется, как приправа для жирных блюд и бытует мнение, что баранина именно такова, но стоит уточнить, что жирный барашек, это старый барашек, а кроме этого не все части тела животного жирные. В нашем случае, баранья ножка от молодого барашка и на такой ножке присутствует минимум жира.





Вот несколько рецептов, которые будут сегодня путеводителем на вашей кухне.

Сразу небольшое примечание, которое относится ко всем приведенным ниже рецептам: если вас несколько напрягает специфический запах баранины, замочите предварительно мясо на 12 часов в холодной воде, воду меняйте каждый час.

Классический маринад

3-4 ложек сахара растворяют в кипятке, чтобы получить сахарный сироп, свежие листья мяты заливают винным уксусом, через несколько минут добавляют сахарный сироп. Маринадом натирают ногу, солят и запекают в духовке при температуре 165 градусов, время 40-50 минут.

Коньячный маринад

Смешайте в миске рюмку коньяка, две столовые ложки лимона, 0,5 чашки растительного масла, щепотку черного перца, щепотку розмарина. Аналогично, как и в классическом варианте, натрите запекаемую ногу и выдержите до запекания в течении 30 минут, поместите в духовку, время нахождения ноги в духовке 40-50 минут при 165-170 градусов.

Винный маринад

В глубокую миску влейте 200 миллилитров красного сухого вина, столько же растительного масла, добавьте пучок порезанной петрушки, выжатый сок одного лимона, 2-3 лавровых листочка и 1 чайную ложку немолотого черного перца, 1 порезанную колечками морковь и 2-3 нарезанных небольших полукольцами луковиц. Баранью ногу поместить в маринад на двадцать четыре часа и убрать в холодильник. Запекать можно в духовке, температуру и время смотри в предыдущих рецептах, а можно готовить как барбекю, постоянно контролируя, чтобы не пережарить.

Пивной маринад

Баранью ногу и примерно сто граммов курдючного сала сложить в глубокую миску и залить 500 миллилитрами светлого пива. Добавить очищенную чесночную головку, по 0,5 чайной ложки тимьяна, розмарина, базилика, острого молотого красного перца, 1 чайную ложку паприки, помешайте. Мясо маринуется 16 часов в холодильнике. Перед запеканием баранью ногу нужно смазать мелко нарубленным чесноком, который вы использовали в маринаде и смешаете с 2 столовыми ложками горчицы и оливкового масла. Замаринованная баранья нога готова к дальнейшему запеканию. Запекать в духовке 40-50 минут при 165-170 градусов Цельсия.

Маринад на основе кефира

В глубокую кастрюлю положите 2 луковицы, предварительно нарезанные полукольцами, пучок базилика, кинзы и петрушки, влейте 500 миллилитров кефира. Баранья нога должна мариноваться в этой смеси 10 часов. В холодильник можно не ставить.

Гранатовый сок и водка

В глубокую миску влейте около 200 миллилитров гранатового сока, рюмку водки, добавьте душицу, розмарин, чабрец на свой вкус. Баранью ногу положите в готовый маринад и поставьте в холодильник на 8 часов.



Маринады для жарки баранье ножки не заканчиваются приведёнными нами рецептами, вы и сами можете поэкспериментировать с медом, минеральной водой или лимонным соком, хотим только напомнить, что основой вкуса будут в любом случае выступать специи, а их работа гарантирована только при правильной комбинации.

Как бонус к вышеприведенным рецептам, хотим напомнить, что запекая баранью ножку, вам стоит подумать о возможности нашпиговать ее овощами или чесноком, здесь для полета фантазии и вовсе нет ограничений.

Приятного вам аппетита.



© Studio - Art of Success