



PRIMEBEEF

PREMIUM RUSSIAN BEEF

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ PRIMEBEEF



2022 год



СПИСОК РЕЦЕПТОВ



- Антрекот из мраморной говядины
- Говядина Барбакоа с острым перцем халапеньо
- Барбекю-стейк из мраморной говядины
- Брускетты с мраморной говядиной и гранатовым соусом
- Буженина из мраморной говядины
- Трюфельный бургер
- Стейк Вегас Стрип
- Венгерский гуляш
- Говядина с паприкой и соусом чили
- Говядина с клюквенным сидром и ароматной полентой
- Стейк Денвер с соусом сальса
- Капрезе со стейком филе-миньон
- Лазанья классическая
- Стейк маринованный в вине
- Медальоны из говядины в беконе
- Мясной пирог с грибами
- Рулет из фарша
- Мясной рулет с грибами
- Стейк Флэт Айрон
- Говядина по-азиатски в остром апельсиновом соусе
- Стейк Нью-Йорк
- Пастроми из мраморной говядины
- Стейк Пиканья на гриле
- Классический Портерхаус
- Рамп-стейк с соусом терияки
- Рваная говядина с карамелизированной морковью
- Ребра Кальби в соусе терияки
- Стейк Рибай с перечным соусом
- Мясной рулет с творожным сыром
- Стейк Сирлойн Флэп с перечным соусом
- Стейк с арахисовым маслом
- Стейк Минутка с брокколи под сливочным соусом
- Стейк Яблочко под йогуртовым соусом
- Стейк Тибон с вишневым соусом
- Стейк Топ Блейд с розмарином
- Цыганский шницель в сковороде
- Стейк Яблочко с ароматными травами и соусом из хрена



АНТРЕКОТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Антрекот из мраморной говядины – это 2 стейка из поясничной или спинной части туши, который можно готовить любым способом, но самый правильный – это пожарить на гриле или сковороде.

Приготовление:

Разогрейте духовку до 225 °С. Очистите картофель и сварите в подсоленной воде. Когда картофель будет готов, добавьте 25 г масла и яичные желтки. Взбейте до воздушного пюре. Если пюре будет слишком густым – добавьте молока. Приправьте солью и перцем.

Положите картофельное пюре в кондитерский мешок и распределите пюре равномерно по листу для запекания. Поставьте в духовку на 10 минут.

Пока картофель запекается, приготовьте масло с чесноком и эстрагоном. Смешайте 100 г сливочного масла, чеснок, эстрагон, соль, перец. Взбейте венчиком или ручным миксером.

Антрекот натрите солью и перцем и обжарьте 2-3 минуты с каждой стороны.

Стручковую фасоль положите в слегка подсоленную воду на 2-3 минуты. Слейте воду, а фасоль положите в миску.

Подавайте антрекот с маслом, картофелем и стручковой фасолью.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 800 г антрекот Primebeef
- 1 ст.л. + 125 г сливочн. масла
- 1 кг картофеля
- 2 шт. яйца
- 1 ст.л. молока
- 150 г стручковой фасоли
- 1 зубчик чеснока, подавить
- 1 ч.л. сушеного эстрагона
- соль, перец по вкусу

Больше рецептов тут:





ГОВЯДИНА БАРБАКОА С ХАЛАПЕНЬО

Мякоть шеи - часть альтернативного отруба, это достаточно жирное мясо, с крупными волокнами, которое содержит мягкие жилки. Подходит для приготовления почти любого мясного блюда, но лучше всего использовать для тушения или запекания. Если предварительно замариновать, можно жарить на гриле или сковороде.

Приготовление:

Удалить с отруба все соединительные пленки. Разрезать мясо на кубики по 5х5см – так специи лучше впитаются. Поместить мясо в мультиварку, аккуратно распределить по дну чаши, чтобы приготовление было равномерным.

Смешать все ингредиенты для соуса в блендере до однородной массы. Полить соусом говядину в мультиварке и хорошо перемешать щипцами.

Закрывать крышку мультиварки и томить на слабом огне 8 ч, после чего переложить мясо в глубокую миску и измельчить вилками.

Выложить измельченное мясо в большой сотейник или глубокую сковороду. Для большего вкуса рекомендуется использовать мясные пряные соки, которые остались в мультиварке. Обжаривать в течение 5 мин, постоянно переворачивая, пока мясо не подрумянится и не появится легкая хрустящая корочка.

Подавать говядину барбакоа можно в мексиканских лепешках, свернув буррито или энчиладу, в паре с томатной сальсой, соусом гуакамоле или в сочетании сметана-зелень. Отлично подойдет для подачи с рисом и цветной капустой.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1,5 кг мякоти шеи Primebeef

Для соуса чипотле:

- 1 небольшая луковица, крупно нарезанная
- 5 зубчиков чеснока
- 3 перца чипотле в соусе адобо
- сок 2 лаймов (3-4 ст.л.)
- 1 ст.л. молотого тмина
- 1,5 ч.л. соли
- 1 ч.л. молотого черного перца

Больше рецептов тут:





БАРБЕКЮ-СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Трай-тип - стейк из верхней части тазобедренного отруба. Не содержащий кости, очень мраморный, с интенсивным вкусом и крупными, нежными волокнами. Подходит для приготовления ростбифа и шашлыков, но чаще всего готовят целиком и нарезают на порции. Жарить на гриле или открытом огне, после чего дотушить в духовке до мягкости. Не требует обязательного маринования.

Приготовление:

Достать стейки из упаковки, убрать лишнюю влагу бумажными салфетками и оставить на 15-20 мин полежать при комнатной температуре.

В глубокой емкости смешать пиво с соусом барбекю, добавить измельченные лук и чеснок и оставить на 5 мин.

Положить мясо в маринад и отправить в холодильник на 30-60 мин. Маринад должен полностью покрывать стейки.

Достать заготовку из холодильника, стейки переложить на деревянную доску и удалить лишней маринад салфетками. Мясо должно снова отлежаться 20 мин при комнатной температуре, так прожарка будет равномерной.

Жарить стейки на прогретом гриле на среднем огне до нужной степени прожарки (в среднем 4-5 мин на каждую сторону). В конце смазать оставшимся маринадом для более яркого вкуса.

Выложить стейки на доску, накрыть фольгой и дать «отдохнуть» 10 мин, после чего нарезать и сразу подавать.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 2 кг мякоти Трай-тип Primebeef
- 1 стакан пива
- 1 стакан соуса барбекю
- 1 ч.л. измельченного репчатого лука
- ½ ч.л. измельченного чеснока
- ½ ч.л. молотого перца чили

Больше рецептов тут:



 #праймбиф



БРУСКЕТТЫ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

Приготовление:

Стейк выложить из упаковки на доску и дать полежать 15 мин при комнатной температуре.

Заранее раскалить сковороду. Стейк обсушить бумажной салфеткой и слегка приправить солью. Выложить стейк на горячую поверхность и жарить по 1-2 минуте с каждой стороны на сильном огне, пока не образуется румяная корочка. После этого убавить огонь до среднего и жарить еще по 5 мин с каждой стороны до Medium.

Снять с огня, переложить на доску, дать стейку «отдохнуть» 5-7 минут.

Багет нарезать ломтиками, смазать с одной стороны оливковым маслом и отправить на 5 минут в разогретую духовку.

Вытащить хлеб из духовки, дать слегка остыть. В это время из стейка сделать рваное мясо с помощью вилки или когтей. Приправить мясо черным молотым перцем.

Собрать брускетты: половину из них смазать сверху сладким соусом чили, другую половину – творожным сыром. Сверху аккуратно выложить рваное мясо, украсить микрозеленью. Брускетты с сыром сверху присыпать гранатовыми зернами и полить гранатовым соусом. Брускетты с чили приправить розовой гималайской солью.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты для 8-10 штук:

- 1 стейк Денвер Primebeef
- 1 средний багет
- 150 гр творожного сыра
- 2-3 ст.л. оливкового масла
- зерна ½ граната
- соус сладкий чили
- микрозелень
- розовая гималайская соль
- гранатовый соус
- соль и черный перец по вкусу

Больше рецептов тут:





БУЖЕНИНА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Мраморная говядина для буженины – мякоть говядины с небольшим количеством жира. Может нарезаться из лопаточной или тазобедренной части. Идеально подходит для буженины, для запекания со специями, томления с овощами или тушения. Требуется предварительной обработки в маринаде и длительной тепловой обработки, что сделает мясо сочным и насыщенным по вкусу.

Приготовление:

Мясо необходимо предварительно замариновать целиком. Соединить воду с сухими ингредиентами, вскипятить, перемешать до растворения соли и сахара, дать остыть и погрузить в ёмкость с получившимся рассолом мраморную говядину. Мариновать 48 часов.

Достать отруб из рассола, обсушить его со всех сторон сухим бумажным полотенцем. Натереть смесью красной паприки и молотого кардамона. Разогреть духовку до 180 °С и запечь мясо в течение 10 мин. Убавить температуру до 90 °С и запекать мясо в течение 2-х часов. Достать из духовки и охладить. Тонко нарезать и подать к столу в качестве деликатеса, в составе мясного ассорти или как самостоятельную закуску.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- Мраморная говядина для буженины Primebeef – 1 шт.

Для маринада:

- Горчица дижонская – 10 г
- Зерна кориандра – 3 г
- Смесь 5 перцев – 2 г
- Соль нитритная – 10 г
- Соль поваренная – 10 г
- Лавровый лист – 2 г
- Гвоздика – 2 г
- Паприка – 3 г
- Вода – 400 мл

Больше рецептов тут:





ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР PRIMEBEEF

Котлеты - мясной рубленый полуфабрикат из мраморной говядины. Содержат исключительно фарш в чистом виде, без дополнительных добавок или специй. Для удобства изготавливаются в плоском виде. Вкусные и сочные, они идеальны для приготовления бургеров и прожарки для подачи с гарнирами. Способ приготовления: гриль, прожарка, запекание.

Приготовление:

Булочку для бургера разрезать пополам и обжарить внутренней стороной на гриле или раскаленной сковороде 2-3 мин. при 150-160 °С, пока не образуется легкая хрустящая корочка.

Котлету жарить на раскаленной поверхности с каждой стороны по 3 мин., после чего перевернуть и жарить еще по 1 мин. на каждую сторону, чтобы дошло до Medium, плавно переходящий в Medium Well. За 30 сек до готовности котлеты положить на нее сверху сыр, чтобы он немного подплавился.

Заранее подготовить карамелизированный лук: нарезать полукольцами и жарить на самом слабом огне, пока он не станет мягким и не перестанет хрустеть. Добавить бальзамический уксус, мед, соль и сахар по вкусу. Хорошо перемешать и дать остыть.

Для трюфельного соуса смешать майонез, сливки и трюфельную пасту. Обжаренные стороны булочки смазать соусом.

На верхушку булочки положить тонкие слайсы помидоров, на нижнюю ее часть выложить карамелизированный лук. Сверху на лук поместить горячую котлету с подплавленным сыром.

Закрывать бургер и закрепить шпажкой.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- Булочка для гамбургера - 1 шт.
- Котлета из мраморной говядины Primebeef – 1 шт.
- Сыр Чеддер – 2 шт.
- Лук – 100 г
- Соль и сахар – по вкусу
- Бальзамический уксус – 25 г
- Мед – 10 г
- Паста трюфельная – 20 г
- Майонез – 30 г
- Сливки 33% - 30 г
- Помидор – 25 г

Больше рецептов тут:





СТЕЙК ВЕГАС

Вегас – альтернативный стейк из лопаточной части. Недорогой и простой в приготовлении. Мягкий и сочный, стейк нуждается в предварительной быстрой зачистке от верхней пленки, что делается в считанные минуты простыми движениями. Подходит для приготовления карпаччо, тар-тара, плова, бифштекса, шашлыка, классического варианта бефстроганов и для запекания. Степень прожарки: от *medium* до *medium rare*.

Приготовление:

Достать стейк из упаковки, чтобы он отлежался 15 мин при комнатной температуре. Если необходимо, зачистить от соединительных пленок в несколько быстрых движений ножом. Разогреть поверхность до 180-200°C, если это сковорода, то на среднем огне и средней температуре.

Добавить оливковое масло, ожидая пока оно разогреется, посолить с двух сторон стейк, выложить его на сковородку, не накрывая крышкой, через 2 мин перевернуть, добавить ветку розмарина, зубчик чеснока и дожаривать еще 3 минут.

Снять стейк со сковороды и переместить на деревянную доску, чтобы он «отдохнул» в течение 3-5 минут, и мясные соки равномерно распределились по волокнам. Рекомендуемая прожарка - *Medium Rare* и *Medium*.

Стейк получится достаточно нежным даже при низкой прожарке мяса. Рекомендуется подавать в паре с запеченными овощами.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 400 г стейка *Vegas Primebeef*
- 6 г крупной морской соли
- 5 г чеснока
- веточка розмарина
- 10 мл оливкового масла для жарки

Больше рецептов тут:





ВЕНГЕРСКИЙ ГУЛЯШ С ГОВЯДИНОЙ

Приготовление:

В большой кастрюле растопить масло и добавить лук. Готовить до полупрозрачности. Добавить тмин, перец и хорошо перемешать.

Мясо обсушить бумажными полотенцами и нарезать брусками. Обсыпать эти бруски мукой. Добавить мясо в луковую смесь говядину и обжарить на сильном огне около 3-5 минут до золотистого цвета.

Аккуратно влить около $\frac{1}{4}$ стакана говяжьего бульона, чтобы кусочки мяса приподнялись со дна кастрюли, хорошо перемешать. Добавить оставшийся бульон, нарезанные кубиками помидоры, болгарский перец, морковь, соль и перец.

Перемешать и довести до кипения, накрыть крышкой, затем убавить до кипения примерно 1,5-2 ч до готовности.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 700 г мраморной говядины Primebeef
- 2 средние луковицы
- 2 ч.л. сливочного масла
- 1 ч.л. тмина
- 2 ст.л. паприки
- $\frac{1}{4}$ ст. муки
- 2 ст. говяжьего бульона или воды
- 1 ст. консервир. томатов
- 1 ч.л. соли
- $\frac{1}{4}$ ч.л. перца
- 2-3 средние моркови
- 2 болгарских перца

Больше рецептов тут:





НЕЖНАЯ ГОВЯДИНА С ПАПРИКОЙ И СОУСОМ ЧИЛИ

Приготовление:

СОУС. В миске смешать оливковое масло, лимонный сок, петрушку, чеснок, хлопья перца и орегано до однородной массы. Соль по вкусу.

МЯСО. Разогреть гриль (чтобы крышка была закрыта). Измельчить семена и лавровый лист до однородной массы. Натереть мясо оливковым маслом, смесью из семян и лаврового листа, солью, перцем и паприкой.

Жарить мясо на гриле по 4 мин с каждой стороны до коричневой корочки. Затем, если гриль газовый, включить боковые горелки, а мясо положить в центр, если гриль угольный - распределить угли по краям и положить мясо в сторону от углей, накрыть гриль крышкой и запекать мясо 2 ч.

Либо поджарить мясо на чугунной сковороде по 5 мин с каждой стороны до появления коричневой корочки. А потом запекать в духовке 2 ч при температуре 100/120 градусов. Для прожарки Rare - температура внутри стейка 60 градусов, для Medium - 65-70, для Well Done - 75.

Когда мясо будет готово, переложить его на тарелку, оставить отдыхать на 15 минут, нарезать тонкими кусочками и сбрызнуть соусом чили.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 кг мякоть бедра Primebeef
- 1 ст.л. оливкового масла
- по 2 ч.л. семян тмина и кориандра
- 2 лавровых листа
- 1 ст.л. паприки

Для соуса:

- 1/3 ст. оливкового масла
- 1/4 ст. лимонного сока
- 1/4 ст. свежей петрушки, мелко нарезать
- 2 зубч. чеснока, измельчить
- 1 ч.л. хлопьев перца чили
- 1 ч.л. орегано

Больше рецептов тут:





ГОВЯДИНА С КЛЮКВЕННЫМ СИДРОМ И АРОМАТНОЙ ПОЛЕНТОЙ

Говядина для запекания – мякоть говядины с небольшим количеством жира. Может нарезаться из лопаточной или тазобедренной части. Идеально подходит для запекания со специями, томления с овощами или тушения. Требуется предварительной обработки в размягчающем маринаде и длительной тепловой обработке, что сделает мясо сочным и насыщенным по вкусу.

Приготовление:

Разогреть духовку до 180°C. Приправить говядину солью и перцем. Нагреть на плите оливковое масло в большой форме с толстым дном (в дальнейшем ее нужно будет поместить в духовку), поджарить говядину с обеих сторон. Выложить мясо на тарелку. Добавить в форму лук-шалот и морковь, тушить 5 мин, пока они не начнут карамелизоваться. Вернуть обратно говядину. Добавить сидр, говяжий бульон, бальзамический уксус, томатную пасту, коричневый сахар, тимьян и лавровый лист. Сверху посыпать клюквой. Приправить солью и перцем, аккуратно перемешать.

Накрыть крышкой и переставить в духовку. Готовить 2,5 - 3 ч, пока говядина не станет мягкой.

Приготовить поленту. Нагреть масло, чеснок и розмарин в небольшой кастрюле на среднем огне. Тушить 3 мин, пока чеснок не станет золотистым. Удалить розмарин, в сковороду влить 4 стакана воды и довести до кипения. Медленно добавлять поленту (кукурузную муку), помешивая, пока полента не станет мягкой и густой, около 5 мин. Приправить солью и перцем. Если полента слишком густеет, немного разбавить ее водой, чтобы она получилась сочной.

Перед подачей удалить из тушеного мяса тимьян и лавровый лист. Подавать тушеное мясо и подливку поверх поленты. Сверху посыпать хрустящим розмарином.



PRIMEBEEF

PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1,5 кг говядины для запекания Primebeef, нарезанной кубиками
- соль и черный молотый перец
- 2 ст.л. оливкового масла
- 3 тонко нарезанных лука-шалот
- 6 морковок, нарезанных толстыми кругами
- 2 стакана яблочного сидра
- 2 ст.л. бальзамического уксуса
- 2 ст.л. томатной пасты
- 1 ст.л. коричн. сахара или меда
- 4 веточки свежего тимьяна
- 2 лавровых листа
- 2 стакана свежей клюквы
- 2 веточки свежего розмарина
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1,5 стакана сухой поленты быстрого приготовления (кукурузную муку мелкого помола)
- 3 ст.л. сливочного масла

Больше рецептов тут:





ДЕНВЕР С СОУСОМ САЛЬСА

Денвер - альтернативный стейк из шейно-лопаточного отруба. Насыщенная мраморность позволяет готовить мясо как на гриле или сковороде, так и запекать. Интенсивный brutalный вкус, плотность и нежность мяса одновременно. Степень прожарки: Rare, Medium Rare.

Приготовление:

Перед жаркой необходимо выложить стейк из холодильника на разделочную доску и дать ему полежать при комнатной температуре 15 мин.

Растереть тмин в ступке и смешать с чесночным перцем (либо заменить молотым черным, с гранулированным чесноком). Натереть этой смесью стейк со всех сторон и оставить на 5-10 мин.

Заранее разогреть сковороду или гриль. Обжарить мясо с обеих сторон по 1-2 мин, пока не образуется корочка. Затем жарить еще 7-10 мин до степени прожарки Medium или чуть меньше - Medium Rare, переворачивая время от времени.

Снять мясо с огня и дать ему «отдохнуть» в фольге 3-5 мин.

Приготовить соус сальса: в небольшой посуде смешать нарезанный кубиками авокадо, мелко порубить петрушку и лук. Добавить томат, очищенный от семян, нарезанный кубиком. При желании можно добавить тертый творожный сыр.

Стейк нарезать тонкими слайсами против волокон. Подавать на тортилье с сальсой, овощным гарниром и ломтиком лайма.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 стейк Денвер Primebeef
- 2 ч.л. молотого тмина
- 1 ч.л. чесночного перца
- 1 авокадо
- 1 средний томат
- 1 красная средняя луковица
- 2 ст.л. мелко порубленной петрушки
- соль по вкусу
- 1 лайм
- 8 шт. лепешек тортилья

Больше рецептов тут:





КАПРЕЗЕ СО СТЕЙКОМ ФИЛЕ-МИНЬОН

Филе-миньон - премиальный стейк из вырезки, одной из самых дорогих частей туши. Является самым «элегантным» и изысканным стейком (иногда даже называют Леди-стейк). Невероятно мягкое, нежное по вкусу блюдо, с прекрасной текстурой и ароматом. Постный, практически не содержит жира, что особенно ценится любителями правильного питания. Рекомендуют раскрывать вкус с помощью ярких кисло-сладких соусов.

Приготовление:

Натереть стейки солью и перцем, смазать оливковым маслом. Разогреть гриль, выложить стейки на решетку, убавить жар до среднего и закрыть крышку. Жарить примерно по 5 минут с каждой стороны.

Переложить стейки на доску, выложить сверху по слоям: слайс томата, лист базилика, слайс моцареллы, лист базилика и снова томат.

Сбрызнуть бальзамическим соусом и подавать.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 4 стейка филе-миньон Primebeef
- 3-4 ст.л. оливкового масла
- 1-2 томата, нарезанного слайсами (8 шт.)
- 120 г моцареллы, нарезанной слайсами
- листья базилика
- бальзамический соус
- соль и перец по вкусу

Больше рецептов тут:





ЛАЗАНЬЯ С ФАРШЕМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ И СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

Приготовление:

Раскалить сковороду с оливковым маслом и пассеровать мелко нарезанный лук 2-3 минуты до прозрачно-золотистого цвета. Добавить фарш и обжаривать до готовности мяса, постоянно помешивая. Приправить солью и перцем.

Добавить пассату (ее можно заменить свежими помидорами, без кожуры, перетертыми на терке), хорошо перемешать и томить на слабом огне 10 минут. Добавить сушеный базилик.

В сотейнике растопить сливочное масло на среднем огне. Постоянно помешивая, порциями всыпать муку. Аккуратно влить молоко, не переставая взбивать. Варить соус бешамель, пока он не загустеет. Приправить перцем, солью и мускатным орехом на кончике ножа.

Смазать сливочным маслом форму для запекания. Лучше взять для этого посуду с толстыми стенками и высокими бортами. Чем меньше форма, тем выше получится лазанья, в ней должно быть как минимум 3-4 слоя теста.

Выложить на дно формы несколько листов для лазаньи. Не все тесто требует предварительной варки, поэтому нужно обязательно ознакомиться с инструкцией на упаковке. Если их все же необходимо отварить, выложить в кипящую подсоленную воду и держать в ней не более 3 мин, листы должны остаться жестковатыми. А чтобы они не слиплись между собой, добавить в воду растительное масло.

Выложить на листы часть соуса. Сверху распределить часть мясной начинки.

Повторить слои. Сверху должен оказаться соус бешамель, посыпанный тертым пармезаном. Запекать при температуре 200 °С примерно 30-40 минут до готовности. Перед подачей на стол дать лазанье слегка остыть.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 500 г фарша PRIMEBEEF
- 1 средняя луковица
- 3 ст.л. оливкового масла
- соль и черный перец по вкусу
- 500 г пассаты
- 1 ч.л. сушеного базилика
- 40 г муки
- 40-50 г сливочного масла
- 400 мл молока
- молотый мускатный орех по вкусу
- 250 г листов для лазаньи
- 50 г пармезана

Больше рецептов тут:





МАРИНОВАННЫЙ СТЕЙК В ВИНЕ НА ГРИЛЕ

Минутка - альтернативный стейк из мякоти бедра. Мясо отличается выраженным ароматом и мраморными прожилками, незначительным содержанием жира и упругостью. Стейк получил свое название по времени приготовления: степень обжарки его должна быть минимальной, также требует предварительного маринования. Степень прожарки: Medium.

Приготовление:

На хорошо разогретой сковороде слегка обжарить черный перец, семена кориандра, фенхеля, чили и лавровые листья. Высыпать пряности в ступку и слегка истолочь, не превращая их в порошок.

Получившуюся смесь пересыпать в глубокую посуду. Туда же влить вино, оливковое масло, ворчестерский соус, раздавить и добавить раздавленный чеснок, розмарин и хорошо перемешать.

Положить в эту посуду мясо и оставить в холодильнике на сутки или как минимум на 12 часов.

За час до приготовления достать стейки из холодильника и обсушить с помощью бумажного полотенца.

Оставшийся маринад перелить в кастрюлю и варить на медленном огне в течение 25 минут.

Мясо нужно жарить на хорошо разогретом гриле примерно по 7 минут с каждой стороны. Снять с огня, обернуть в фольгу и оставить на 10 минут.

Подавать с соусом из уваренного наполовину маринада.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 кг стейков Минутка Primebeef
- 1 ст.л. черн. перца горошком
- 1 ст.л. семян кориандра
- 1 ст.л. семян фенхеля
- 2 лавровых листа
- 2 перца чили
- 200 мл красного сухого вина
- 4 зубчика чеснока
- розмарин по вкусу
- 100 мл оливкового масла
- ворчестерский соус

Больше рецептов тут:





МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ В БЕКОНЕ



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Чак Тендер – альтернативный стейк из передней части лопаточно-го отруба. Умеренная мраморность восполняется технологией влажного вызревания, которая позволяет мясу напитаться соком, прекрасным ароматом и сложным богатым послевкусием. Перед прожаркой стейков обязательно предварительное маринование. Напротив, низкотемпературное длительное запекание сделают мясо сочным и нежным. Степень прожарки: Medium Rare, Rare.

Приготовление:

Каждый из стейков обернуть полоской бекона. Закрепить форму медальона зубочисткой или нитью.

Заранее раскалить чугунную сковороду. Влить оливковое масло. Разрезать пополам неочищенные головки чеснока, выложить на поверхность сковороды срезом вниз – это придаст блюду особый аромат и пикантный вкус.

Выложить медальоны, обжарить их по 3-4 минуты с каждой стороны, затем – по бокам, чтобы обжарить бекон. Переложить на тарелку, посолить, поперчить и накрыть фольгой. К оставшемуся в сковороде мясному соку добавить вино и сливки. Оставить смесь кипеть на слабом огне до загустения, помешивая время от времени.

Когда соус начнет прилипать к ложке – он готов. Снять с огня и дать слегка остыть. Перед подачей снять нити с медальонов, приправить мясо соусом.

Ингредиенты:

- 4 стейка Чак Тендер Prime-beef
- 4 полоски бекона
- 2 ст.л. оливкового масла
- 2 головки чеснока
- соль и перец по вкусу
- 3 ст.л. вина
- 100 мл сливок средней жирности (20%)

Больше рецептов тут:





МЯСНОЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

Мякоть лопатки (Clod) – стейк из задней части лопаточного отруба. Плотное по структуре мясо, с ярким ароматом и насыщенным мясным вкусом. Универсальный отруб, который пригодится «на каждый день»: тушеное мясо, превосходный ростбиф, тонкие отбивные. Перед приготовлением клод рекомендуется замариновать. Степень прожарки: *medium rare*.

Приготовление:

Говядину нарезать брусками, овощи – кубиками, мясо обвалить в муке. В раскаленную кастрюлю добавить 2 ложки масла. Обжарить мясо и вытащить из емкости.

В той же кастрюле обжарить лук, морковь и сельдерей, пока они не станут мягкими и ароматными (~10 минут).

Добавить грибы, чеснок и жарить 5 минут, прежде чем добавить перец и зелень.

Влить бульон и снова добавить говядину в кастрюлю. Хорошо все перемешать и убавить огонь. Накрыть крышкой и дать рагу подойти на слабом огне 1,5-2 часа. Время от времени перемешивать тушеное мясо и при необходимости добавлять бульон.

Когда мясо станет мягким, дать рагу покипеть 20 минут без крышки, пока соус не загустеет и немного не уменьшится.

Разогреть духовку до 180°C. Выложить дно формы песочным тестом. Выложить тушеную говядину сверху, накрыть листом слоеного теста, закрепить края. Смазать верх взбитым яйцом и сделать небольшой надрез, чтобы выходил пар.

Выпекать в духовке 25-30 минут, пока пирог не подрумянится.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 700 г мякоти лопатки *Primebeef*
- 3 ст.л. муки
- 1 большая луковица
- 3 моркови
- 2 стебля сельдерея
- 250 г грибов
- 4 зубчика чеснока
- 1 ч.л. болгарского перца
- 2 веточки розмарина
- 2 лавровых листа
- 2 ст. говяжьего бульона
- соль и перец по вкусу
- 1 упаковка слоеного бездрожжевого теста
- 400 г песочного теста
- 1 взбитое яйцо

Больше рецептов тут:





МЯСНОЙ РУЛЕТ С ГРИБАМИ

Топ Сирлойн – первосортный стейк из верхней части тазобедренного отруба (кострец). Из умеренно-нежной, ароматной и постной мякоти, стейк не содержит костей и излишнего жира. Отличается сочностью и отменным вкусом, в котором ощущается яркий контраст за счет присутствия разных типов волокон. Степень прожарки: не выше Medium Rare, Medium.

Приготовление:

Зелень и овощи мелко нарезать, кроме фасоли, ее – крупно. Поджарить грибы в сковороде, пока не подрумянятся. Добавить по ½ части лука и чеснока, болгарский перец и орегано. Тушить, помешивая, 4 мин, пока лук не станет мягким.

Снять с огня, добавить половину базилика, цедру лимона и соли. Перелить грибную смесь в миску и оставить остывать.

Зачистить пленку с краев стейка, если нужно. Отбить стейк молотком до 6-7 мм толщины. Распределить грибную смесь по стейку до краев в 12 мм. Свернуть мясо рулетом и обвязать его нитью.

Приправить специями стручковую фасоль: 2 ст.л. масла, оставшийся чеснок и 1/2 ч.л. соли. Равномерно распределить фасоль на противне. Жарить 18-20 минут, пока фасоль не подрумянится.

Обжарить мясо в горячем масле, периодически переворачивая, чтобы поджарить равномерно со всех сторон. Снять мясо с огня.

Потушить ½ часть лука в течение 5 минут. Добавить томатную пасту и бульон, довести до кипения. Вернуть мясо в сковороду и полить соусом. Тушить на слабом огне еще 8-10 минут. Выложить рулет на доску и дать отдохнуть 5-10 минут. Удалить нить, нарезать ломтиками и присыпать базиликом. Подавать мясо с зеленой фасолью.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 стейк Топ Сирлойн Primebeef (400-500 гр)
- 5 ст.л. оливкового масла
- 200 г грибов
- 1/2 ст. красного лука
- 1/3 ст. болгарского перца
- 4 зубчика чеснока, измельченного
- 1 ст.л. свежего орегано
- 3/4 ст. свежего базилика
- 1 ч.л. тертой цедры лимона
- 1 ч.л. соли
- 450 г зеленой фасоли
- 2 ст.л. томатной пасты
- 1 ст. говяжьего бульона

Больше рецептов тут:





МЯСНОЙ РУЛЕТ ИЗ ФАРША

Фарш - мясной полуфабрикат из мраморной говядины. Содержит исключительно фарш в чистом виде, без дополнительных добавок или специй. Подходит для приготовления котлет, митболов, начинки для пирогов, пельменей, лазаньи, а также для прожарки и подачи с гарнирами. Способ приготовления: гриль, прожарка, тушение, запекание.

Приготовление:

Заранее разогреть духовку на 180°C. Приготовить глазурь для рулета: смешать коричневый сахар, горчицу и кетчуп в небольшой посуде и отложить в сторону.

Взбить яйца в большой миске и добавить сыр, крекеры, молоко, соль, лук, болгарский перец и черный перец, хорошо перемешать.

Добавить фарш и перемешать ровно настолько, чтобы получилась однородная смесь.

Выложить мясную смесь на противень, выстланный пергаментной бумагой. Чтобы он получился в форме рулета, нужно использовать узкую высокую форму.

Выпекать 30 минут при температуре 180°C. Вытащить из духовки, смазать рулет сверху приготовленной глазурью и запекать еще 30-40 минут.

Дать немного остыть, нарезать ломтиками. Подавать теплым. Подходит как самостоятельная закуска и как дополнение к гарнирам.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 кг фарша Primebeef
- 1 небольшая луковица
- ½ стакана нарезанного кубиками болгарского перца
- 1,5 пакета измельченных несладких крекеров
- 120 г сыра чеддер
- 3 средних яйца
- ½ стакана молока
- 1 ст.л. соли
- ¼ ст.л. черного перца

Для глазури:

- ½ стакана кетчупа
- 2 ст.л. коричневого сахара
- ¼ стакана горчицы

Больше рецептов тут:





СТЕЙК ФЛЭТ АЙРОН



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Наружная часть лопатки - самая нежная часть лопатки, разделенная жилкой пополам. Подходит для жарки и не требует маринования. В зависимости от способа дальнейшей разделки, из лопатки нарезают стейки топ блэйд (если нарезать поперек жилы) или флэт айрон (если разрезать вдоль жилы и удалить ее). Последние считаются одними из самых мягких в туше.

Приготовление:

Смешать вустерский соус с уксусом, дижонской горчицей и свежемолотым перцем.

Залить стейк маринадом, несколько раз перевернуть.

Поставить в холодильник на полчаса.

Разогреть гриль или сковороду на средне-высоком огне.

Жарить до желаемой степени готовности.

В конце приправить по вкусу солью и перцем и выложить на тарелку или разделочную доску.

Накрыть фольгой и дать полежать примерно 5-7 минут.

Перед подачей тонко нарезать поперек волокон.

Ингредиенты:

- 1 стейк Флэт Айрон Primebeef
- 1/2 ч.л. вустерского соуса
- 3 ст. л. бальзамич. уксуса
- 1,5 ст. л. дижонской горчицы
- 1/2 ч. л. перца
- соль по вкусу

Больше рецептов тут:





ГОВЯДИНА ПО-АЗИАТСКИ В ОСТРОМ АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

Нижняя часть костреца - отруб из задней части туши животного. Отличается крупными волокнами и насыщенным вкусом. Из него нарезается стейк Sirloin Flap, который иногда может показаться жестковатым. Если готовить по-азиатски, быстро обжаривая мелконарезанные кусочки в масле и соусах, то блюдо получается ароматным и истинно «мужским».

Приготовление:

Говядину и сладкий перец нарезаем длинными ломтиками, добавляем измельченный чеснок и слегка обжариваем на сковороде.

В сотейнике смешиваем апельсиновый сок, соевый соус, кунжутное масло и соус шрирача (2-3 столовые ложки в зависимости от вашего вкуса).

Доводим до кипения, затем убавляем огонь. Кладем мясо и держим еще минут 10-15 минут, пока говядина не станет мягкой.

Соединяем вместе холодную воду и кукурузный крахмал. Добавляем в сотейник и аккуратно размешиваем.

Тушим несколько минут, пока соус не загустеет.

Подавать лучше всего с вареным рисом или лапшой. В качестве украшения можно посыпать сверху кунжутом и молотым красным перцем.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 0,5-1 кг говядины Primebeef (из костреца или пашины)
- 1-2 шт. болгарского перца
- 1 ст.л. измельчен. чеснока
- 250 мл апельсинового сока
- 2-3 ст.л. соуса шрирача
- 5 ст.л. соевого соуса
- 1 ч. л. кунжутного масла
- 2 ст.л. холодной воды
- 1 ст.л. кукурузн. крахмала

Больше рецептов тут:





СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

Нью-Йорк - премиальный стейк из поясничного отруба (тонкий край) и отличается нежностью и низким содержанием жира, при этом обладая насыщенным ароматом. Состоит из единственной мышцы, с крупными и нежными волокнами. Упругий и нежный, он очень быстро готовится. Как правило, сначала жарится на более агрессивном огне до образования румяной корочки, затем – на умеренном. Степень прожарки: Medium Rare, Medium.

Приготовление:

Дать стейкам отдохнуть при комнатной температуре 15-30 минут перед приготовлением. Промокнуть стейки насухо бумажными полотенцами.

Приправить солью и перцем, равномерно растереть специи по мясу. Раскалить сковороду на сильном огне, добавить оливковое масло. Обжарить стейки по 3-4 минут с каждой стороны.

Уменьшить температуру, добавить сливочное масло, зелень и чеснок. Полить стейк с обеих сторон.

Выложить стейки из сковороды и дать им «отдохнуть» 3 минуты. Свежую спаржу почистить, бланшировать в кипящей воде 2-4 мин. В ту же сковороду добавить спаржу и крупно нарезанный перец, слегка обжарить их в течение 3-5 минут с чесноком и прованскими травами, пока овощи не станут мягкими.

Нарезать стейки, выложить с овощами на блюдо или доску, полить ароматной жидкостью из сковороды и украсить свежим розмарином.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 2 стейка Нью-Йорк Primebief
- 1 ч.л. соли
- 3/4 ч.л. черного перца
- 1 ст.л. оливкового масла
- 2 ст.л. сливочного масла
- 2 веточки розмарина или тимьяна
- 2 зубчика чеснока
- спаржа, сладкий перец (по желанию)
- 1/2 ч.л. прованских трав

Больше рецептов тут:





ПАСТРАМИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- Грудной отруб Primebeef (4-5 кг)

Панировка:

- 60 г копченой паприки
- 30 г черного дроблен. перца
- 40 г молотого кориандра

Приготовление:

Все ингредиенты для маринада смешать в глубокой кастрюле, довести до кипения и охладить.

Грудной отруб залить маринадом и отправить в холодильник на 48 часов.

Достать мясо из холодильника, поместить на противень и оставить томиться в духовке на 11 часов при 60°C.

Для панировки смешать 2 столовых ложки паприки, чайную ложку молотого кориандра и черного перца.

Финальный штрих: обвалить мясо в панировке и запекать 10 минут при температуре 180°C.

Маринад:

- 2,8 л воды
- 250 г соли
- 200 г сахара
- 100 г тростн. сахара
- 80 г меда
- 20 г кориандра
- 20 г семян горчицы
- 20 г чеснока
- 40 г черный перец, горошком
- по 5 г гвоздики, сушеного имбиря, лавровых листьев, мускатного ореха
- 5 г корицы (2 палочки)

Больше рецептов тут:





СТЕЙК ПИКАНЬЯ НА ГРИЛЕ

Пиканья - стейк из филея верхней части бедра без кости. Ароматное мягкое мясо с узнаваемой текстурой, приятной мраморностью и солидной полосой жира по кромке. Подтапливаясь на огне, он пропитывает стейк во время жарки питательным соком. Богатый, раскрывающийся аромат и румяная хрустящая корочка: минимальное время приготовления. Степень прожарки: Medium, Medium Rare.

Приготовление:

Для соуса порезать зелень, чили, чеснок, добавить к ним оливковое масло, немного цедры и сок половины лимона. Приправить специями, перемешать.

Нарезать из отруба стейки, посолить и поперчить, дать им полежать в течение получаса, чтобы специи впитались.

Разжечь угольный гриль и прокалить его с закрытой крышкой 5-10 минут. Чистую решетку слегка смазать оливковым маслом.

Выложить стейки на гриль (230-270°C) и жарить с закрытой крышкой по 4 минуты с каждой стороны. Толстые стейки требуют еще 2-4 минуты на непрямом огне (до желаемой степени прожарки).

Снять стейки с решетки, дать отдохнуть 5-10 минут, чтобы соки равномерно распределились по волокнам. Подавать с соусом.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1-1,5 кг филея наружной части бедра Primebeef

Для соуса:

- 1 пучок петрушки (кинзы)
- 1 перец чили
- 2 зубчика чеснока
- 1 лимон
- 120-130 мл оливкового масла
- соль и перец по вкусу

Больше рецептов тут:





КЛАССИЧЕСКИЙ ПОРТЕРХАУС

Портерхаус – это поистине королевский стейк для настоящих мужчин, близкий родственник стейка Тибон (T-Bone). Он также сочетает в себе мясо тендерлоин (вырезка) и стриплоин (тонкий край). Это очень сытное блюдо, с которым не под силу справиться одному человеку. Самый большой и сытный стейк Портерхаус рекомендуется готовить в стиле традиционного барбекю – на гриле. Но добиться желаемого результата – вкусного и сочного мяса – можно и дома. Для этого нужно запечь отруб в фольге.

Приготовление:

Перед началом готовки прогрейте стейк до комнатной температуры, оставив его на тёплой разделочной сковороде или тарелке.

Разогреть сковороду до максимально возможной температуры. Это нужно, чтобы быстро образовалась корочка.

Натрите стейк оливковым маслом с двух сторон.

Сделайте огонь средне-высоким и выложите мясо на сковороду. Обжарьте его с обеих сторон до образования корочки, затем снимите с огня.

Выложите стейк на фольгу, посолите и поперчите. Затем заверните его и отправляйте в духовку, разогретую до 200 °С. Через 20 минут снизьте температуру до 180 °С и доведите мясо до желаемой степени прожарки. Проверять ее удобнее всего с помощью термометра.

Не используйте вилку – если мясо повредить, из него уйдет весь сок. Для степени прожарки Medium Rare нужно, чтобы температура внутри куска была 52-58 °С, а для Medium 57-63 °С.

Достаньте стейк Портерхаус из духовки, переложите на большую тарелку или деревянную доску и дайте ему отдохнуть 5-10 минут.

Блюдо готово. Подавать стейк Портерхаус лучше всего с различными овощами-гриль.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 шт. Портерхаус Primebeef
- 2-3 ст.л. растит. масла
- соль, перец по вкусу

Больше рецептов тут:





РАМП-СТЕЙК С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

Рамп - альтернативный стейк из наружной части бедра. Обладает незначительным содержанием жира и ярко-выраженным ароматом. Его неповторимая структура создает насыщенный вкус. Мясо обладает умеренной мраморностью, а небольшая полоска жира, расположенная по кромке, добавляет ему сочность. Способ приготовления: жарка на гриле или сковороде, тушение, томление. Степень прожарки: не ниже Medium, ближе к Medium Well.

Приготовление:

Поместить стейки в неглубокую емкость, полить соусом терияки и приправить свежемолотым черным перцем.

Оставить мариноваться в холодильнике на 4-6 часов, периодически переворачивая. Чем дольше время маринования, тем интенсивнее и нежнее будет вкус блюда.

Заранее разогреть сковороду. Обжарить маринованные стейки на протяжении 2-3 минут с каждой стороны, до прожарки Medium Rare. Готовые стейки обернуть фольгой и оставить «отдохнуть» на 10 минут.

Протереть сковороду бумажной салфеткой и вновь нагреть ее до умеренной температуры. Обжарить овощи на оливковом масле в течение 5 минут, периодически помешивая. Овощи должны оставаться немного хрустящими внутри. Добавить маринада, воды и жарить еще 2 минуты.

Выложить стейки на блюдо и подавать с овощами.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 2 стейка Рамп Primebeef
- 100 мл соуса терияки
- 100 г брокколи
- 1 крупный болгарский перец
- 1 небольшой пучок зеленого лука
- 1 ст.л. оливкового масла
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Больше рецептов тут:





РВАННАЯ ГОВЯДИНА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ МОРКОВЬЮ



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Чак Ай Ролл - стейк из подлопаточного отруба. По вкусовым качествам напоминает знаменитый Рибай: оба они берутся из одной мышцы, но из разных частей: данная часть шейной мышцы более активная и рабочая. Стейк с повышенной мраморностью, что делает его очень нежным и насыщенным по вкусу. Подходит для запекания, тушения, поджаривания и гриля. Степень прожарки: medium и medium well.

Приготовление:

Мелко нарезать перец чили, лук-порей и чеснок. Растительное масло раскалить в сковороде и ошпарить в нем нарезанные овощи. Остудить и процедить через мелкое сито.

Говядину отварить до готовности с добавлением бадьяна, корицы, кумина и соевого соуса. Остудить и порвать руками на мелкие кусочки.

Морковь нарезать тонкой соломкой, переложить в миску. Растворить сахар в 50 мл воды, добавить получившийся сироп к моркови, хорошенько перемешать. Обжарить морковь во фритюре до золотистого цвета. Переложить на бумажное полотенце и оставить на пару минут. В миске перемешать с кунжутом и острым маслом.

Рваную говядину посыпать кукурузным крахмалом и также обжарить во фритюре до золотистого оттенка.

Выложить на блюдо говядину, сверху - морковь.

Ингредиенты:

- 0,8-1 кг стейков Чак Ай Ролл Primebeef
- 500 г моркови
- 50 г сахара
- 5 г кунжута
- 10 г бадьяна
- 300 мл растит. масла
- 5 г кумина
- 1 палочка корицы
- 3 ч.л. соевого соуса
- 20 г кукурузного крахмала
- 20 г лука-порея
- 1,5 зубчика чеснока
- 20 г острого перца чили

Больше рецептов тут:





РЕБРА КАЛЬБИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Ребра Кальби - взятые со спинной части (2-5 ребро), содержат много мяса, с высокой мраморностью, насыщенным вкусом и ароматом. Их особенность в том, что мясо располагается не только между косточек, но и поверх них. Чаще всего перед приготовлением их маринуют. Готовить можно в любом исполнении: тушить, жарить на гриле и запекать в духовке. Реберные кости придают блюду особый аромат.

Приготовление:

Если ребра заморожены, разморозить через холодильник. Главное правило - это медленно размораживать (12-14 часов). Поместить говяжьи ребра в герметичный пакет.

Добавить в пакет сахар, соевый соус, чеснок и имбирь, измельченные на терке, сладкий соус чили, имбирь и 1/2 стакана воды. Выжать половину апельсина в пакет и добавить оставшуюся цедру апельсина.

Мариновать ребрышки в холодильнике не менее 12 часов (в идеале - сутки), чтобы жидкость и специи успели впитаться в ребрышки.

Разогреть гриль до среднего огня.

Обжарить ребрышки, пока они хорошо не подрумянятся с обеих сторон, от 4 до 6 минут. Сразу подавать с рисом, украсив кунжутом и зеленым луком.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1,5 кг ребер Кальби Primebeef
- ½ ст. сахара
- 1/4 ст. соевого соуса
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст.л. сладкого соуса чили
- 1 ч.л. тертого свежего имбиря
- ½ апельсина
- Вареный рис для сервировки
- Зеленый лук, нарезанный перьями
- Кунжут для украшения

Больше рецептов тут:





СТЕЙК РИБАЙ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Премиальный стейк из спинного отруба. Эталонный стейк, известный во всем мире. Ему нет равных по мраморности, отличается сочностью, нежностью и исключительно мягким мясом за счет мышц, почти не задействованных в движении животного. Стейк Рибай практически невозможно испортить, и для приготовления можно использовать только базовые специи – соль, перец и оливковое масло. Рекомендуемая прожарка: от Rare до Medium Well.

Приготовление:

Обсушить стейк бумажным полотенцем, дать ему полежать при комнатной температуре 15 минут.

Обжарить на сковороде-гриль (жар 8 из 10) по 4 минуты с каждой стороны. Чтобы получить «решетку» на мясе повернуть стейки перпендикулярно. Снять стейк со сковороды на 3-4 минуты, дать ему отдохнуть, убавить огонь до среднего и жарить ещё по 1-2 минуты с каждой стороны.

Если готовить на гриле, нужно разжечь угли до 280-330 °С. Жарить стейк по 2 минуты с каждой стороны, чтобы получилась решетка. Общее время 8-9 минут, при жарке накрыть крышкой от гриля.

Когда стейк достигнет желаемой прожарки, снять с жарочной поверхности, смазать топленым маслом и дать стейку «отдохнуть» 3-5 минут, чтобы мясные соки равномерно распределились внутри стейка. Посолить и поперчить.

Параллельно приготовить перечный соус. Разогреть сотейник. Дно должно быть сухим, высыпать перец и подсушить его, постоянно помешивая, пока не появится характерный аромат. Вылить соевый соус и всыпать сахар. Карамелизовать смесь и добавить сливки, доведя до кипения и консистенции соуса. Подсолить по вкусу.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 стейк Рибай Primebeef

Для соуса:

- 10 г чёрного дроблен. перца
- 30 г соевого соуса
- 30 г коричневого сахара
- 40 мл сливок средней жирности (20%)

Больше рецептов тут:





МЯСНОЙ РУЛЕТ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Приготовление:

Вытащить стейк из упаковки и дать ему отлежаться при комнатной температуре 20 минут.

Слегка отбить мясо молотком или скалкой, не прилагая особых усилий, чтобы не разорвать волокна. Разрезать стейк вдоль, но не до конца, как для стейка бабочка. Расправить по всей ширине, посолить и поперчить мясо.

Присыпать мясо укропом. Аккуратно выложить творожный сыр по всей поверхности, оставляя по 2 см с краев.

Следующим слоем выложить свежие листья шпината.

Поверх шпината натереть на мелкой терке сыр пармезан.

Заранее подготовить и нарезать небольшими отрезками суровую нить. Аккуратными точными движениями скрутить в рулет. Закрепить рулет нитью через каждые 5-7 см.

Разрезать рулет на порции.

Раскалить сковороду с оливковым маслом. Не снимая нить, жарить рулет на среднем огне примерно по 3 минуты с каждой стороны, начиная со стороны срезов, чтобы запечатать начинку.

После прожарки дать им «отдохнуть» 10 минут на деревянной доске. Снять нить перед подачей, подавать теплыми, присыпав сверху натертым сыром и листьями шпината.

Ингредиенты:

- 1 стейк Сирлойн Флэп или Бавет Primebeef
- 200 г творожного сыра
- 80 г шпината
- 2 ст.л. оливкового масла
- 30 г укропа
- 50 г пармезана
- соль, перец – по вкусу

Больше рецептов тут:





СТЕЙК СИРЛОЙН ФЛЭП С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Приготовление:

Вынуть стейк из упаковки и дать ему отлежаться при комнатной температуре 15–20 минут.

Заранее раскалить сковороду, добавить оливковое масло. Прожарить стейк с каждой стороны по 5 мин до степени прожарки Medium.

Переложить на деревянную доску, дать ему «отдохнуть» 5–7 минут.

Параллельно приготовить соус. Разогреть сотейник: дно должно быть сухое, засыпать перец и подсушить его, постоянно помешивая, пока не появится характерный аромат. Влить соевый соус и всыпать сахар. Закарамелизовать смесь и добавить сливки, довести до кипения и консистенции соуса. Посолить по вкусу.

Перед подачей нарезать стейк поперек волокон, приправить соусом.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 стейк Сирлойн Флэп Primebeef
- веточка свежего розмарина
- 2 ст.л. оливкового масла

Для соуса:

- 10 г перец чёрный дробленый
- 30 мл соевый соус
- 30 г сахар коричневый
- 40 мл сливок

Больше рецептов тут:





СТЕЙК С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

Рамп - альтернативный стейк из наружной части бедра. Обладает незначительным содержанием жира и ярко-выраженным ароматом. Его неповторимая структура создает насыщенный вкус. Мясо обладает умеренной мраморностью, а небольшая полоска жира, расположенная по кромке, добавляет ему сочность. Способ приготовления: жарка на гриле или сковороде, тушение, томление. Степень прожарки: не ниже Medium, ближе к Medium Well.

Приготовление:

Достать стейк из холодильника и дать полежать при комнатной температуре как минимум за 30 минут до приготовления. Разогреть духовку до 180 °С.

Сковороду с толстым дном раскалить на сильном огне и добавить немного растительного или арахисового масла. Промокнуть стейк бумажным полотенцем и натереть с обеих сторон морской солью.

Когда масло почти закипит, добавить стейк и обжарить по 3 минуты с каждой стороны. Переложить стейк в форму для запекания и поставить в духовку на 10-15 минут.

Достать стейк из духовки, приправить перцем, выложить на теплую тарелку и дать ему «отдохнуть» 10 минут. Нарезать, подавать с запеченными овощами ил раскрошенным сыром Дор Блю, Блю Чиз.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 стейк Рамп Primebeef
- арахисовое или растительное масло
- морская соль
- черный перец
- сыр Дор Блю или Блю Чиз

Больше рецептов тут:





СТЕЙК МИНУТКА С БРОККОЛИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Минутка – альтернативный стейк из мякоти бедра. Мясо отличается выраженным ароматом и мраморными прожилками, незначительным содержанием жира и упругостью. Стейк получил свое название по времени приготовления: степень обжарки его должна быть минимальной, также требует предварительного маринования. Степень прожарки: Medium.

Приготовление:

Положить стейк в маринад в zip-пакет, закрыть его и оставить мариноваться на 30 минут. Вынуть стейк из маринада. Нарезать стейки соломкой вдоль волокон.

Раскалить сковороду и добавить оливковое масло. Добавить полоски стейка и чеснок, готовить 1-2 минуты. Вынуть стейк и отложить на тарелку.

Добавить брокколи в сотейник и варить 2–3 минуты. Вынуть и отложить к стейку.

Добавить в сковороду сливочное масло, куриный бульон, сок одного лимона и хлопья красного перца. Дать закипеть и снова добавить стейк и брокколи в сковороду. Перемешать и оставить на 3 мин в сковороде, снять с огня и украсить зеленью.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 2 стейка Минутка Primebeef
- 2 ст.л. оливкового масла
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 450 г капусты брокколи
- 3 ст.л. сливочного масла
- 1/4 ст. куриного бульона
- сок одного лимона
- щепотка хлопьев красного перца
- свежая рубленая зелень для украшения

Больше рецептов тут:





СТЕЙК ЯБЛОЧКО ПОД ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ

Яблочко - альтернативный стейк из внешней стороны тазобедренной части туши. Мясо с плотной текстурой, в нем почти полностью отсутствует жировая ткань. Рекомендуется выдержать несколько часов в любом маринаде. Требуется длительного приготовления на медленном огне: из-за малого содержания жира его нельзя подвергать агрессивной обработке, иначе может получиться жестким. Способ приготовления: варка, тушение, запекание.

Приготовление:

Соединить все ингредиенты для маринада, кроме майонеза и хорошо перемешать. Разделить смесь пополам. Поместить стейки из говядины и $\frac{1}{2}$ части смеси в zip-пакет, хорошо встряхнуть, чтобы маринад полностью покрывал мясо. Оставить в холодильнике на ночь или хотя бы на 6 часов. Добавить майонез в оставшуюся половину смеси для соуса, накрыть и поставить в холодильник.

Вынуть стейки из маринада. Выложить на решетку поверх средних, покрытых золой углей. Гриль под крышкой, 13-15 минут для прожарки Medium Rare (63 °C), время от времени переворачивая. Посолить и поперчить стейки, подавать с соусом.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 4 стейка Яблочко Primebeef
- 1 ст. обезжиренного йогурта
- $\frac{1}{4}$ ст. нарезанной свежей петрушки
- 2 ст.л. свежего лимонного сока
- 1 ст.л. сладкой паприки
- 1 ст.л. измельченного чеснока
- 1 ч.л. соли
- $\frac{1}{4}$ стакана майонеза

Больше рецептов тут:





ТИБОН С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

Стейк Тибон сочетает в себе два вкусных и нежных стейка – Нью-Йорк и Филе-Миньон. Ключевая особенность стейка – разные виды мраморной говядины, разделенные аппетитной косточкой, напоминающей букву Т. Тибон очень похож на стейк Портерхаус, только в нем часть вырезки меньше (как правило, меньше мяча для гольфа).

Приготовление:

Мясо достаньте из упаковки и оставьте на полчаса при комнатной температуре.

Сковороду нагрейте до высокой температуры и без масла поджарьте стейк по несколько минут с каждой стороны (до желаемой степени прожарки).

Выложите его на тарелку и уберите в духовку на 5-7 минут при 50 °С.

Приготовление соуса:

Если используете свежую вишню, то вымойте ее и удалите косточки.

В емкость налейте вино, доведите его до кипения, уменьшите огонь до самого слабого и дайте покипеть 5 минут. Добавьте сахар, гвоздику и ванильный экстракт. Экстракт можно заменить на стручок ванили. Но сначала разрежьте его вдоль, немного поварите, достаньте семена и только потом добавляйте в вино.

Вишню положите в емкость с вином, готовьте 5 минут, затем добавьте кукурузную муку, размешайте и варите до загустения.

Подавайте мясо, полив вишневым соусом.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1 стейк Тибон Primebeef

Для соуса:

- 200 мл красного сухого вина
- 300 г вишни
- 15 г сахар
- ¼ ч.л. ванильный экстракт
- 1 шт. гвоздика
- 1 ст.л. кукурузная мука

Больше рецептов тут:





СТЕЙК ТОП БЛЕЙД С РОЗМАРИНОМ

Альтернативный стейк из наружной части лопаточного отруба. Второй по нежности и мягкости стейк после вырезки во всем каркасе туши. Отличается наличием центральной жилки, с лучистыми прослойками, присущими мраморному мясу. Обладает одновременно нежным и насыщенным мясным вкусом. Чаще готовится как стейк, но подходит для тартара, шашлыка, тушения и засолки мяса. Степень прожарки: Medium и Medium Rare.

Приготовление:

Подготовить все ингредиенты. Выложить мясо из упаковки на доску и дать ему полежать при комнатной температуре 15 мин. Смазать стейки оливковым маслом, приправить солью.

Заранее раскалить сковороду или гриль. Выложить стейки на горячую поверхность, жарить на среднем огне по 3 минуты с каждой стороны. Затем повысить огонь до сильного и обжаривать еще по 2 минуты с каждой стороны, повернув стейки перпендикулярно (если используется гриль), чтобы на стейке сформировался красивый рисунок в виде решетки.

Снять мясо с огня и выложить на фольгу. Смазать кубиком сливочного масла, приправить черным молотым перцем.

Выложить сверху стейков веточки розмарина и обернуть фольгой. Оставить стейки «отдохнуть» на 10 минут, чтобы мясные соки равномерно распределились по волокнам.

Убрать розмарин, нарезать мясо поперек волокон и подавать к столу.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 4 стейка *Топ Блейд Primebeef*
- 1/3 ч.л. крупной морской соли
- 4 веточки розмарина
- черный молотый перец по вкусу
- 2 ч.л. сливочного масла
- 2 ст.л оливкового масла

Больше рецептов тут:





ЦЫГАНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ В СКОВОРОДЕ

Готовый мясной полуфабрикат, который вырезается из костреца. Перед приготовлением рекомендуется дополнительно отбить и использовать размягчающие маринады. Шницель подойдет как одно из основных блюд «на каждый день», так и для праздничного ужина. Хорошо сочетается с пикантными и кисло-сладкими соусами, которые подчеркивают деликатный вкус мяса.

Приготовление:

Перед приготовлением рекомендуется выдержать шницель 2-3 часа в размягчающем маринаде, для этого используйте свой вариант.

Раскалить сковороду с 2 ложками масла, выложить на нее шницели без панировки и жарить их по 5 минут с каждой стороны. Вынуть шницель на тарелку и приправить солью и перцем. На этом можно остановиться, шницели – прекрасное основное блюдо и сами по себе. А можно зафиналить их томатно-сливочным соусом.

Нарезать перец соломкой, лук – полукольцами. В той же сковороде обжарить лук, перец, измельченный чеснок, орегано и сухой перец чили около 8-10 минут, часто помешивая, пока овощи не станут мягкими.

Влить в сковороду овощной бульон и сливки. Добавить нарезанных помидоров, веточки свежего тимьяна и жареные котлеты. Довести все до кипения.

Убавить огонь и тушить под крышкой 30-45 минут (в зависимости от толщины шницеля). Посыпать измельченным сыром, который придаст легкую тягучесть, и выключить огонь. Дать остыть в течение 10 минут перед подачей. Украсить свежим тимьяном или петрушкой.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 4 шницеля Primebeef
- 3 цветных сладких перца
- 1 большая луковица
- 2 зубчика чеснока
- 4 ст.л. масла
- ½ ч.л. сушеного орегано
- 1 ч.л. перца чили
- Соль и перец для вкуса
- ½ ст. овощного бульона
- 1 ст. жирных сливок 33%
- 280 гр помидоров
- 115 г тертого сыра Гауда
- Несколько веточек свежего тимьяна (по желанию)

Больше рецептов тут:





СТЕЙК ЯБЛОЧКО С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА

Яблочко - альтернативный стейк из внешней стороны тазобедренной части туши. Мясо с плотной текстурой, в нем почти полностью отсутствует жировая ткань. Рекомендуется выдержать несколько часов в любом маринаде. Требуется длительного приготовления на медленном огне: из-за малого содержания жира его нельзя подвергать агрессивной обработке, иначе может получиться жестким. Способ приготовления: варка, тушение, запекание.

Приготовление:

Разогреть духовку до 180 °С. Стейки, натереть солью и перцем.

Заранее раскалить сковороду с растительным маслом и на среднем огне обжарить мясо со всех сторон до золотистой корочки.

Выложить мясо на решетку гриля (при температуре 230-270 °С) и жарить в течение 10 минут (по 5 на каждую сторону).

В блендере измельчить чеснок, петрушку, орегано, розмарин, тимьян, горчичный порошок и полстакана растительного масла. Смешать до однородной пасты.

Получившейся пастой смазать мясо.

Поставить мясо в духовку на 45 минут. Степень прожарки - Medium Rare.

Для соуса смешать сметану, хрен, лимонный сок. Немного посолить. После приготовления дать мясу «отдохнуть» 10 минут. Нарезать слайсами и подавать с соусом.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1,5 кг стейков Яблочко Primebeef
- 5 зубчиков чеснока
- 1 пучок петрушки
- ½ пучка тимьяна
- 2 ст.л. горчичного порошка
- свежие листья орегано
- свежий розмарин
- соль, перец по вкусу
- ½ ст. растительного масла

Для соуса:

- 100 г сметаны
- 2 ст.л. хрена
- сок половины лимона

Больше рецептов тут:





PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF



ГРУППА КОМПАНИЙ «ЗАРЕЧНОЕ»

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

394018, Воронежская обл., г. Воронеж,
ул. Красноармейская, 52Д, 4 этаж. Телефон: +7 (473) 250-27-79

МЯСОКОМБИНАТ

396024, Воронежская обл., Рамонский район, п. Ступино, ул. Зубарева, 3
Телефон: +7 (473) 206-53-39



zarechnoegroup
primebeef_ru



primebeef_stories