# Азу по-домашнему

OsThemes · 14.02.2024

**Время готовки**

120 минут

**Сложность**

Средне

**Серверовка**

8

**Описание**

Еще один вариант как быстро и несложно приготовить говядину, чтобы она получилась нежной и вкусной. Азу — это пикантное блюдо из тушеного мяса. Необычный вкус угощению придают ломтики соленого огурца и острые приправы. Рецепт, который сейчас считается классическим, на самом деле пережил не одно изменение. Так, например, картофель стал обязательным ингредиентом лишь несколько веков назад, хотя похожие блюда появляются на столах еще в древности. Сегодня каждая хозяйка может приготовить азу в домашних условиях, для этого не требуется особенных продуктов и кулинарных приемов, однако некоторые секреты заметно облегчат процесс. О них мы и расскажем в статье, а также дадим популярные рецепты угощения.

**Ингредиенты**

- Говядина — 500 г
- Картофель — 1 кг
- Лук репчатый — 2 шт
- Огурец соленый — 2 шт
- Томатная паста — 70 г
- Чеснок — 3 зуб.
- Лист лавровый — 4 шт
- Орех мускатный — 1 ч. л.
- Куркума — 1 ч. л.
- Соль — 2 ч. л.
- Масло растительное — 1 ст. л.

**Способ приготовления**

1. Мякоть говядины нарежьте брусочками толщиной 2 см и длиной 4 см. Обжарьте на топленом масле.
2. Удалите зажарку и на том же масле обжарьте репчатый лук нарезанный соломкой или полукольцами. Верните мясо добавьте томатную пасту и бульон соль и перец. Тушите 30–40 минут.
3. Отдельно подготовьте картофель. Нарежьте корнеплод на толстые брусочки и обжарьте на раскаленной сковороде с маслом до золотистой корочки или отправьте в духовку нагретую до 180°C на 15–20 минут. Необходимо довести картофель до полуготовности.
4. Соленые огурцы мелко нашинкуйте и переложите к мясу.
5. Добавьте картофель и томите еще 15–20 минут. За это время говядина должна стать мягкой а картофель — дойти готовности.
6. Готовое азу перемешайте. Разложите по тарелкам украсьте зеленью и рубленым чесноком и подавайте.