

Шнельклопс – быстрая отбивная



В РОССИИ ДО 1917 ГОДА ШНЕЛЬКЛОПС, ПОХОЖИЙ НА РУССКИЙ БЕФСТРОГАНОВ, БЫЛ ОДНИМ ИЗ «ДЕЖУРНЫХ» БЛЮД ВО МНОГИХ ПЕТЕРБУРГСКИХ ЗАКУСОЧНЫХ

Эти нежные кусочки мяса в сметанном соусе – прекрасное блюдо для семейного обеда или ужина.

Немецкое название **Schnellklops** можно буквально перевести как «быстрая отбивная». Интересно, что в России до 1917 года **шнельклопс**, похожий на русский **бефстроганов**, был одним из «дежурных» блюд во многих петербургских закусочных.

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ мясо – 500 г
- ✓ лук репчатый – 1 шт.
- ✓ сметана – 100 мл
- ✓ сливки – 50 мл
- ✓ мука пшеничная – 3 ст. ложки
- ✓ зелень петрушки – по вкусу
- ✓ масло растительное – для обжарки
- ✓ соль – по вкусу
- ✓ черный молотый перец – по вкусу

Приготовление:

1 Мясо промойте, промокните бумажным полотенцем и разрежьте на порционные куски. Каждый кусочек отбейте, посолите и поперчите, а затем обваляйте в муке.

2 Разогрейте масло в сковороде, выложите туда мясо. Каждую отбивную обжарьте до золотистой корочки сначала с одной, а затем с другой стороны, переложите на тарелку и накройте.

Почистите луковицу, нарежьте ее кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Выложите обжаренные отбивные на сковороду к луку.

3 Влейте туда же немного горячей воды, чтобы мясо было полностью покрыто ею. Доведите до кипения и тушите мясо с луком на медленном огне в течение 30 минут.

Затем добавьте в сковороду мелко нарезанную петрушку.

4 Разведите сметану сливками или просто водой. Добавьте эту смесь в сковороду к мясу с луком, аккуратно перемешайте. Попробуйте соус на вкус, если нужно – приправьте солью и перцем. Готовьте отбивные в сметанном соусе на медленном огне еще 20–30 минут – до мягкости мяса.

Шнельклопс готов. Мясные отбивные в сметанном соусе можно подать с любым гарниром, например, с картофельным пюре или макаронами.

Приятного аппетита!

По материалам

www.russianfood.com

Автор рецепта: Н. Имшенецкая



1



2



3



4