

# Азу

Ингредиенты	Масса, г		
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	159	119	79
Жир животный топленый пищевой	15	12	10
Томатное пюре	20	15	12
Лук репчатый	35	25	20
Мука пшеничная	6	5	4
Помидоры свежие	40		
Огурцы соленые	30	30	20
Картофель	100	45	160
Чеснок	0,8	0,8	0,8
<b>Выход</b>	<b>350</b>	<b>325</b>	<b>300</b>

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут свежие помидоры (I колонка), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Блюдо можно готовить и по I кол. без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45 г нетто. Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить отдельно.

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

## Источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1982. — 720 с. — (Министерство торговли СССР)

From:

<https://itstinks.ru/> - It stinks!

Permanent link:

<https://itstinks.ru/doku.php/azu>

Last update: **2024/10/03 12:00**

