ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Категория блюда:** Горячое блюдо

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта Гастрокэмп Бурятия - 2023

**Автор:** Сумъяадорж Эрдэнээ

**Наименование блюда:** Боргойская баранина со слоеным картофельным пирогом, соус розмариновый

**Выход блюда (г):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто (г, кг) | Масса нетто или полуфабриката (г, кг) | Масса готового продукта  (г, кг) | Масса на 1 порцию |
| Основное | |  |  |  |  |
|  | Бараньи ребрышки | 120 |  |  | 120 |
|  | Растительное масло | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Сливочное масло | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Розмарин | 0.01 |  |  | 0.01 |
|  | Тимьян | 0.01 |  |  | 0.01 |
|  | Соль, перец по вкусу | - |  |  | - |
| Гарнир | | | | | |
|  | Картофель | 0.160 |  |  | 0.160 |
|  | Сметана | 0.2 |  |  | 0.2 |
|  | Лук репчатый | 0.1 |  |  | 0.1 |
|  | Чеснок | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Соль, перец по вкусу | - |  |  | - |
| Соус | | | | | |
|  | Коричневый соус | 0.50 |  |  | 0.50 |
|  | Масло | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Розмарин | 0.01 |  |  | 0.01 |
|  | Тимьян | 0.01 |  |  | 0.01 |
|  | мука | 0.01 |  |  | 0.01 |
|  | Соль, перец по вкусу | - |  |  | - |

**Технологический процесс приготовления блюда:**

Растительное масло хорошо разогреть в казане или толстостенной кастрюле. Добавляем сливочное масло, баранину и соль, специи. Жарим с 2х сторон до готовности, примерно 10-15 мин. Картофель нарезаем дольками по размеру одинаковыми. Выложить картофель в форму со спецами и хорошо перемешайте со сметаной. Запекаем в духовке при температуре 180, 45 минут. Для приготовления соуса на средном огне смешиваем специи и медленно смешиваем муку до кипения в течения 2-3 минута. Подаем мясо и картофель со соусом.