



Этот способ тушения мякоти конины крупными кусками описан еще у Юнуса Ахметзянова (Томалап пешергян ат ите) Мясо получается мягким, сухим и замечательно идет как горячая мужская закуска, так и с гарниром на второе. Гарнировать лучше всего отварным крупным картофелем. О воздействии конины на мужской организм вам расскажет любой узбек, который имеет обыкновение по четвергам ходить на Ош. Четверг по-узбекски пайшанба. Так вот пайшанба в Узбекистане это не просто день недели. Это Понятие.

В Ташкенте с недавнего времени стали продавать майки с шаловливой надписью «Все женщины любят пайшанбу». И почему эта надпись нас так веселит? Дело в том, что когда по четвергам мужчины собираются на ош, они кушают плов, кушают конскую колбасу казы, разговаривают о вечном. Настраиваются значит. Потому как вечером в пайшанбу мужчина должен **качественно исполнить свой супружеский долг**. Другие дни недели – это по желанию, а вот в четверг – обязательно. От того все женщины и любят пайшанбу :)

Выходит, что в Узбекистане большая часть жителей – «дети четверга».

Недавно еду в такси домой, уставшая, расстроенная. Таксист, пожилой узбек, спрашивает :

- Почему вы такая грустная? Неприятности у вас?
- Да скорее не неприятности. Так, бестолковая суета.
- Э-ээ, не переживайте! Завтра все будет хорошо.
- Почему вы так думаете?
- Завтра пайшанба. А когда есть пайшанба, у женщины всегда все будет хорошо! –

рассмеялся он.

Вот так-то.

Итак, блюдо для пайшанбы – конина тушенная по-татарски. Высокоэнергетическая мужская закуска.

Мякоть конины порезать крупными кусками. Так, полкилограмма резать на 10-12 кусков. Каждый кусок натереть смесью соли, красного жгучего перца и горчицей.

Кони́на, туше́ная по-татарски и пайшанба, как понятие

Автор: Сергей
19.06.2013 04:34

Горчица – хантал по-татарски. Убрать в холодильник на 1-2 часа.

Разогреть в казане жир или масло, обжарить куски конины со всех сторон. Влить небольшое количество бульона, довести до кипения, убавить мощность плиты до минимального и так тушить полтора часа.

По окончании извлечь мясо. Если мужчины уже за столом, то мясо горячим подать на блюде вместе с открытой солонкой для присаливания кусков.

Из остатков бульона можно приготовить замечательный простой татарский соус. Нужно отварить в бульоне репчатый лук и морковь кружочками, и пропустить через процессор. Если этим соусом полить отварной картофель – замечательная вещь.

Когда тушеная конина готовится, как второе блюдо, то в казан возвращаем мясо, добавляем отварной целиком картофель, заливаем соусом, и тушим на медленном огне минут пятнадцать. Тоже хорошо.