

Состав:

(на 2 порции)

2 стейка (куска) тунца весом примерно по 200-230 г каждый

Тунец жареный

называемый "well done".

| качестве соуса можно подать гранатовый соус Наршараб. |
|--|
| На гарнир можно выбрать картофель, овощи, рис или просто салат из свежих листьев, например, рукколы и молодого корна в заправке из оливкового масла, соуса Наршараб и лимонного сока. |
| |
| Приятного аппетита! |
| |
| |
| * Считается, что правильно прожаренный стейк из тунца внутри должен оставаться слегка розовым, а по краям переходить в коричневый цвет. |
| |
| При этом надо понимать, что внутри ваш тунец в этом случае останется непрожаренным. Считается также, что мясо тунца можно есть сырым, поэтому его широко используют в приготовлении суши, но это касается свежего тунца. Поэтому если у вас есть сомнения, что именно вашего тунца выловили пару-тройку дней назад, возможно, лучше отступить от принятых гастрономических традиций и сделать его полностью прожаренным, так |