Говядина "По-мужски"

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- тёмное пиво - 3 стакана;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 2 зубчика;
- сахар - 1 ч. л.;
- сок и цедра 1 апельсина;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим, перчим и обжариваем 20 минут;
2. Добавляем сахар и обжариваем ещё 10 минут;
3. Добавляем пиво, сок и цедру апельсина, истолчённый чеснок и тушим ещё 20 минут;
4. Добавляем мелко порубленный зелёный лук и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).