Говядина с киви

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- киви - 8 шт;
- сыр - 300 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Говядину нарезаем кубиками (как для шашлыка), солим, вливаем 1 стакан воды и тушим 1 час.
3. Киви нарезаем кружочками (не тонко), добавляем к мясу и томим ещё 10 минут (лучше подуменьшить при этом огонь).
4. Добавляем к мясу натёртый на крупной тёрке сыр, перчим и аккуратно перемешиваем. Затем выключаем плиту.