

Говядина под китайским соусом



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- мякиш чёрного хлеба - 100 г;
- горчица - 1 ч. л.;
- смородиновое варенье - 2,5 ст. л.;
- уксус - 2 ст. л.;
- чеснок - 2 зубчика;
- сахар - 2 ст. л.;
- мука - 1 ч. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими).
3. Солим и обжариваем на среднем огне 50 минут.
4. Пока обжаривается мясо, мы в отдельной миске заливаем хлебный мякиш 1 стаканом кипятка.
5. Добавляем в мясо муку, хлебный мякиш, перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут.
6. Добавляем смородиновое варенье, уксус, горчицу, сахар.
7. Добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем и готовим на сильном огне (без крышки) ещё 10-15 минут.
8. Добавляем мелко порубленный зелёный лук, перчим, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).