Говядина под овощами

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- морковь - 2 шт;
- кабачок - 1 шт;
- баклажан - 1 (маленький);
- петрушка - 1 пучок;
- зел. лук - 2 пучка;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- яблочный уксус - 2 ст. л;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину кубиками (небольшими), солим, перчим.
3. Отправляем в уже разогретую сковородку, вливаем яблочный уксус и тушим 1 час на среднем огне.
4. Добавляем нарезанную морковь.
5. Затем нарезанный баклажан.
6. Далее предварительно натёртый и слегка обжаренный (буквально 2 минуты) кабачок.
7. Тщательно перемешиваем и тушим ещё 10 минут.
8. Добавляем томатную пасту.
9. Всыпаем сахар, соль, перец, перемешиваем.
10. Добавляем мелко порубленную зелень.
11. Солим, перчим, тщательно всё перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10-15.