Говядина под ягодным соусом

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- черника (можно и смородину или ежевику) - 300 г;
- морковь - 1 шт (маленькая);
- зел. лук - 2 пучка;
- сливки (пожирнее) - 100 г;
- красное сухое вино (можно взять сладенький сироп) - 1 стакан;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину кубиками, солим, перчим, добавляем пол стакана воды и тушим на сильном огне 20 минут;
2. Добавляем сливки и тушим ещё 30 минут;
3. Добавляем вино, натёртую морковь, ягоды и тушим ещё 10 минут;
4. Добавляем мелко порубленный зелёный лук и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).