

Говядина "Изысканная"



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- копчёное мясо (на ваш вкус) - 400-500 г;
- чернослив - 8 шт;
- грецкие орехи - 50-80 г;
- чеснок - 1-2 зубчика;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим, перчим, вливаем 1 стакан воды и тушим (на среднем огне) 40 минут.
3. Добавляем чернослив и нарезанные копчёности, перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут.
4. Добавляем грецкий орех и истолчённый чеснок, снова перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут.
5. Добавляем мелко нарезанную зелень, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10-15.