Говядина "По-армянски" с имбирём

Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- слив. масло - 100 г;
- морковь - 4 шт;
- соль - по вкусу.
- чеснок - 2 зубчика.
- имбирь - 1,5 ч. л..

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем фарш на сливочном масле минут 40, на слабом огне, и солим.
3. Добавляем натёртую морковь и обжариваем ещё минут 10.
4. Добавляем истолчённый чеснок, засыпаем молотый имбирь, снова солим, перемешиваем. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут. Если подать к румяной картошечке, цены вам не будет!