

# Говядина "Средь града"



Что нужно:

- крупный кусок говядины (без кости) - 1,5 кг;
- лавровый лист - 2 шт;
- картофель (молодой и маленький) - 500 г;
- укроп - 1 пучок;
- чёрный перец (горошком) - несколько шт;
- гвоздика - 2 палочки;
- соль, куркума - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Заливаем говядину холодной водой и убираем на ночь в холодильник;
2. Сливаем воду, добавляем лавровый лист, гвоздику, заливаем водой так, чтобы мясо было полностью в воде, солим и варим на среднем огне 1 час 20 минут;
3. Добавляем почищенный мелкий молодой картофель, снова солим, закидываем перец (горошком) и варим ещё 20 минут (огонь можно усилить);
4. Перед подачей мясо нарезаем стейками (толщиной примерно в 3 см), рядом кладем несколько картофелин и посыпаем всё мелко порубленным укропом.