

# Говядина "В эпицентре"



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- яйца - 4 шт;
- помидоры черри - 4 шт;
- репа - 4 шт;
- соевый соус - 2 ст. л.;
- сметана - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Смешиваем фарш, яичные белки, соевый соус, хорошенько перчим и формируем на противне (предварительно смазанном маслом) 4 "гнёздышка", в каждый из которого закладываем желток, затем запекаем 40 минут при 220 градусах;
2. Нарезаем репу кубиками (примерно 4 см на 4 см), солим и тушим на сковороде 20 минут;
3. Подаём наши мясные тарелочки с репой, которую в свою очередь можно полить сметаной и украшаем порцию помидоркой черри (нарезанной пополам).