

Говядина с айвой



Что нужно:

- говядина - 1,5 кг;
- айва - 4 шт;
- томатная паста - 270 г.;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину стейками, укладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и перчим.
3. Нарезаем айву тонкими дольками и распределяем по всем стейками.
4. Смешиваем томатную пасту и сахар.
5. Распределяем получившуюся смесь по всему мясу.
6. Солим и запекаем 1 час 10 минут при 180 градусах.