Говядина с черносливом "Смуглянка"

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- сливочное масло - 50 г;
- чернослив - 250 г (можно взять чуть больше);
- ветчина - 300 г;
- сок 1 апельсина;
- томатная паста - 180 г;
- уксус - 4 ст. л.;
- сок половины апельсина;
- сахар - 1 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину кубиками (как для шашлыка) и обжариваем 10 минут, солим, перчим.
3. Добавляем томатную пасту и тушим ещё 30 минут.
4. Вливаем стакан воды и хорошенько перчим.
5. Потом добавляем нарезанную соломкой ветчину и тушим ещё 10 минут.
6. Растапливаем сливочное масло (можно просто секунд на 30-40 в микроволновку.
7. Готовим соус: тщательно смешиваем сок апельсина, сливочное масло, сахар, уксус, соль и перец. Добавляем к мясу и перемешиваем.
8. Добавляем чернослив, снова перемешиваем.
9. Добавляем мелко нарубленную зелень, снова перемешиваем и выключаем огонь. Приятного аппетита!