

Говядина с картофелем "По-днестровски"



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- слив. масло - 50 г;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчик;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- сметана - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим, перчим и обжариваем 40 минут;
2. Картофель нарезаем на 4 части, добавляем томатную пасту, сливочное масло, истолчённый чеснок и тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем сметану, натёртую морковь, мелко порубленные укроп и петрушку, перемешиваем и тушим ещё 10 минут;
4. Слегка солим, перчим, выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 10 минут.