## 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.