Говядина в красном вине

Что нужно:

- говядина - 8 стейков;
- красное вино - 2 стакана;
- зел. лук - 1 пучок;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Укладываем в смазанную растительным маслом форму для запекания наши стейки, солим и перчим;
2. Посыпаем стейки мелко порубленным зелёным луком, натёртой морковью и истолчённым чесноком;
3. Смешиваем вино и томатную пасту, немного солим и перчим, и заливаем наши стейки;
4. Запекаем 2 часа при 180 градусах.