

"Телячьи нежности"



Что нужно:

- телятина - 600 г;
- морковь - 1/2 шт;
- картофель - 5 шт;
- майонез - 100 г;
- томатная паста - 100 г;
- сыр (голландский) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Телятину нарезаем стейками, выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим.
3. Посыпаем натёртой морковью и перчим.
4. Сверху выкладываем нарезанный кружочками картофель и солим его.
5. Берём томатную пасту, майонез и натёртый сыр.
6. Тщательно смешиваем.
7. Заливаем получившейся сырной массой нашу запеканку.
8. Запекаем 50 минут при 220 градусах.