Салат "Говядина с шампиньонами"



Что нужно:

- говядина - 600-700 г;
- шампиньоны - 300 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- картофелины - 4 шт;
- яйцо - 1 шт;
- укроп - 1 пучок;
- зел. лук - 1 пучок;
- майонез, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Говядину меленько нарезаем, перчим и обжариваем 50 минут на среднем огне.
3. Яйцо варим 8 минут, охлаждаем и чистим. Нарезаем мелким кубиком.
4. Всю зелень мелко нарезаем.
5. К зелени добавляем пармезан.
6. К мясу добавляем нарезанный тонкими ломтиками шампиньоны, солим, аккуратно перемешиваем и готовим ещё 10 минут. Затем плиту выключаем.
7. Картофель чистим, варим в подсоленной воде 20 минут затем либо нарезаем кубиками, либо можно растолочь слегка в пюре.
8. Смешиваем все наши ингредиенты, заправляем майонезом, ещё раз слегка солим и перчим.