

Свекольник



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- свекла - 3 шт;
- картофелины - 4 шт (не крупные);
- морковь - 1 шт;
- уксус - 1 ст. л.;
- сахар - 1 ст. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- лимон - 2 кружочка;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Говядину нарезаем на кубики (не мелкие), варим 10 минут, сливаем воду, заливаем новую и варим 40 минут, солим и периодически снимаем пенку.
3. Закидываем картофель (нарезанный брусочками), натёртую свеклу и варим ещё 20 минут на среднем огне.
4. Закидываем натёртую морковь, мелко порубленный зелёный лук, лимон, уксус, сахар, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите 20 минут).