Телятина под баклажанами

Что нужно:

- телятина - 1 кг;
- баклажан - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- цедра 1 лимона;
- вино - 1 стакан;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем телятину кубиками, солим, перчим и обжариваем 20 минут;
2. Добавляем в телятину истолчённый чеснок, цедру лимона, томатную пасту и баклажан (нарезанный полукружочками), и обжариваем ещё 10 минут;
3. Заливаем вино и тушим ещё 10 минут;
4. Посыпаем мелко порубленным укропом и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).