

Телятина с картошкой "Карне де вицел"



Что нужно:

- телятина - 1 кг;
- картофель - 800 г;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем телятину кусочками среднего размера.
3. Обжариваем 20 минут, солим.
4. Затем добавляем томатную пасту.
5. Всё тщательно перемешиваем.
6. Потом добавляем нарезанный кружочками картофель, перчим и обжариваем 20 минут;
7. Добавляем мелко нарезанные петрушку с укропом.
8. Снова солим, перчим и тщательно всё перемешиваем и выключаем огонь.