

Телятина с лапшой "Сэрбэтоаре"



Что нужно:

- Говядина - 1 кг;
- Рисовая лапша (можно и простую длинную вермишель) - 400 г;
- сыр пармезан (уже натёртый)- 100 г;
- слив. масло - 100 г;
- томатная паста - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.
- сушёные овощи на ваш выбор(у нас с томатами и маслинами)-65г
- соевый соус - 25 г.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем телятину стейками.
3. Солим, перчим и обжариваем 15 минут.
4. Варим лапшу в подсоленной воде, затем сливаем воду.
5. Добавляем соевый соус и выключаем огонь.
6. Добавляем сливочное масло.
7. Добавляем натёртый сыр, солим, перчим и тщательно перемешиваем.
8. В мясо добавляем сушёные овощи, 1 стакан воды и тушим ещё 25 минут.
9. Добавляем в мясо томатную пасту, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь.