

Телятина "Жаркое солнце"



Что нужно:

- телятина - 1 кг;
- колбасный сыр - 300 г;
- сметана - 400 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- картофель - 1 кг;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- слив. масло - 50 г;
- яйцо - 1 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем телятину стейками, немного отбиваем, солим и перчим (с обеих сторон);
2. Выкладываем стейки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и заливаем соусом: смешиваем натёртый сыр + половина нашей сметаны + истолчённый чеснок + мелко порубленные петрушку и укроп;
3. Запекаем мясо 50 минут при 200 градусах;
4. Отвариваем картофель в подсоленной воде до готовности, затем сливаем воду, добавляем оставшуюся сметану, 4 ст. л. томатной пасты, сливочное масло, яйцо, снова солим и делаем пюре. Подаём вместе с мясом.