

Жаркое с овощами



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 500
- говяжья вырезка 0,5 кг
- картофель 6-8 шт.
- лук репчатый 4-5 шт.
- масло подсолнечное 3 ст.л.
- масло сливочное 50 г
- морковь 2-3 шт.
- перец по вкусу
- соль по вкусу



Приготовление

Сегодня в нашем меню один из любимых рецептов - жаркое из говядины с мякотью томатов в кубиках от Pomì!

1. Лук режем полукольцами и обжариваем в кастрюле в растительном масле.
2. Тушим несколько минут, затем добавляем нарезанную полукольцами морковь.
3. Мякоть говядины и нарезаем кусочками и отправляем на сковороду к овощам. Тушим около 7 минут, после чего добавляем 1 стакан воды, убавляем огонь и тушим под крышкой 40 минут.
4. Важно! Солим, перчим и добавляем сливочное масло только ПОСЛЕ 40 минут.
5. Затем добавляем картофель, нарезанный крупными дольками, наливаем еще воды, чтобы ее было видно на поверхности. Закрываем крышкой и тушим 1 час.
6. После чего добавляем томаты в кубиках и их сок, перемешиваем и оставляем под крышкой еще на 15 минут.

Подаем, украсив зеленью!