



Ингредиенты:

- 1 кг молодой говядины (вырезки),
- 100-120 г жира,
- 450 г репчатого лука,
- 30 г пшеничной муки,
- 250 мл бульона,
- по 1 г черного и красного перца,
- 2 яйца, 60—70 мл уксуса или сока 1/2 лимона,
- соль по вкусу.

Приготовление

Молодую говядину нарезать кубиками, обжарить в масле до золотистого цвета. Лук нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета. Добавить говядину и лук, тушить на умеренно сильном огне до тех пор, пока лук не станет мягким. Добавить бульон, муку, соль и специи. Тушить на медленном огне до готовности мяса. Готовое мясо снять с огня и заправить яйцами, взбитыми с уксусом или лимонным соком.