



Ингредиенты:

- 1,5—2 кг говядины (вырезки),
- 250 г моркови,
- 150 г репчатого лука,
- 10 г корешков петрушки,
- 200 г томата-пюре,
- 50 г пшеничной муки,
- 150 г животного жира,
- 1,5 кг гарнира,
- лавровый лист, зелень,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Говядину нарезать большими кусками, нашпиговать морковью, корешками петрушки, нарезанными. Положить в глубокую посуду, залить водой или бульоном, добавить репчатый лук, лавровый лист. На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить красный соус. Подавать мясо с отварным гарниром.