



Ингредиенты:

- 1 кг говяжьей вырезки,
- 500 г сметаны,
- 25—30 г пшеничной муки,
- 15 г готовой горчицы,
- 50 г сушеных белых грибов,
- 50 г репчатого лука,
- 500 г картофеля,
- 1 г черного молотого перца,
- топленое или сливочное масло для жарки,
- соль по вкусу.

Приготовление

Нарезать вырезку на кусочки по 2 см и обжарить в масле до румяной корочки. Из сметаны, отваренных белых грибов, муки, пассерованной в сливочном масле, репчатого лука. Положить сверху жареное мясо, залить соусом и поставить на небольшой огонь, закрыв кастрюлю. Подавать в глубокой металлической посуде.