



Ингредиенты:

- 800-900 г почечной части корейки или мякоти задней ноги телятины или баранины,
- 200—300 г свежих белых грибов,
- 500 г свежих помидоров средней величины,
- 150 г острого томатного соуса,
- 5 г чеснока,
- растительное или топленое масло для жарки,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Мясо промыть, очистить от лишнего жира, нарезать ломтиками (по 2-3 см толщиной), натереть солью и перцем, обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Добавить грибы и помидоры, готовить на медленном огне 15-20 минут. Добавить томатный соус и чеснок, готовить еще 5-10 минут. Подавать горячим.