

Мясо по-французски на новый лад

Ингредиенты

- Говядина - 800 г без костей (вырезка, толстый край)
- Лук-порей - 200 г
- Цукини - 1/2 шт
- Кабачки - 1/2шт
- Картофель - 1 шт средний
- Белые грибы - 100 г размороженных (или шампиньонов)
- Микс-салат - 125 г
- Сыр - 100 г
- Оливковое масло - 6-8 ст.л
- Сметана - 200 г
- Сибулет - небольшой пучок
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Говядину разрежьте на четыре равные части. Все овощи промойте. Лук-порей нарежьте полукольцами. Цукини, кабачок, картофель нарежьте тонкими кружочками. Грибы промойте, очистите и нарежьте ломтиками. Микс-салат промойте и обсушите. Сыр натрите.

2

Включите функцию «Жарка» и обжарьте на масле лук-порей с грибами. Добавьте сметану и сыр, посолите, поперчите. Тушите 1 минуту и выложите в миску.

3

В разогретое в чаше оливковое масло выложите мясо, посолите, поперчите и обжарьте его с двух сторон до золотистой корочки.

4

На мясо выложите жульен из грибов, а сверху – нарезанные овощи. Запекайте при закрытой крышке 5-10 минут (функция «Запекание»).

5

Посыпьте мелко рубленным сибуетом и слегка полейте оливковым маслом. Подавайте с микс-салатом.

Приятного вам аппетита :) 