











## Бефстроганов

### Ингредиенты

-  Говядина - 500 г мягкая без костей (вырезка или толстый край)
-  Репчатый лук - 3 шт средний
-  Сметана - 400 г (20%)
-  Мука - 1 ст.л
-  Томатная паста - 1 ст.л
-  Сахар - 1 ч.л
-  Растительное масло - 50 м
-  Бульон - 300 мл говяжьего или воды
-  Соль -
-  Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Тщательно вымойте мясо и разрежьте на 4-6 небольших кусков, затем отбейте.

2

Каждый кусок нарежьте поперек волокон на тонкие (не толще 0,7 см) ломтики 5-6 см длиной.

**3**

Соедините сметану, томатную пасту, бульон (воду), сахар, посолите и поперчите, а затем хорошо перемешайте.



**4**

Лук очистите, нарежьте полукольцами. В большом сотейнике или глубокой сковороде обжарьте лук на растительном масле до мягкости.



**5**

Мясо руками обваляйте в муке, добавьте к луку и обжарьте до румяной корочки.



**6**

Залейте мясо подготовленным соусом и тушите на медленном огне 25-30 минут, пока мясо не размякнется.



**7**

Бефстроганов принято подавать с гречкой или картофельным гарниром - пюре либо фри.



Приятного вам аппетита :)