Состав:

700 г говядины

300 г сметаны

100 г сливок

1 луковица репчатого лука

2 ч.л. горчицы

1 ст.л. муки

соль, перец черный молотый

Рецепт:

Говядину промыть, обсушить и нарезать пластами толщиной около 1 см, немного отбить и нарезать некрупными кусочками длиной 5 - 6 см, шириной 0,7 - 1 см.

Мясо обжарить в растительном масле на среднем огне в течение 20-25 минут. При этом сковорода обязательно должна быть накрыта крышкой. Затем добавить 1 ст.л. муки, перемешать и снять с огня.

Лук очистить, мелко порубить и обжарить в растительном масле в отдельной сковороде в течение 3-5 минут. Лук в итоге должен стать полупрозрачным.

Сюда же добавить сметану, сливки, горчицу и перемешать. Через 1-2 минуты добавить обжаренную говядину, все перемешать, накрыть крышкой и готовить на медленном огне в течение 15-20 минут периодически помешивая.

За 5 минут до готовности посолить, поперчить.

Приятного аппетита!