

**БОУ г.Омска «Средняя общеобразовательная  
школа №127**

# **«Тушение» «Бестроганов**



**Выполнил: Шильникова Аделина Сергеевна,  
3 года.  
Воспитатель : Климашонок Анастасия  
Валерьевна, Шлегель Ирина Геннадиевна**

*«Бестроганов»*



# Рецепт

Говядина -500г

Лук репчатый- 1 шт.

Чеснок-1 зубчик

Сметана-20%- 100 г.

Кетчуп-2-3 ст.л.

Вода- 100мл.

Мука- 1 ст. л.

Масло сливочное- 10-20 г.

Масло растительное-для жарки-

Лавровый лист- 1 шт.

Соль-0.5 ч.л

Перец чер. мол.-по вкусу.



Говядину нарезать  
полосками или кусочками.  
Мясо промокнуть, чтобы  
на нем не было лишней влаги.  
Посолить и поперчить. Лук  
нарезать перьями.  
Обжарить говядину до  
румянности.  
Добавляем лук.



*Добавить кетчуп.  
Добавить сметану.  
Добавляем муку  
и обжариваем.  
Вливаем воду,  
добавляем лавровый лист.  
Хорошо перемешиваем.  
Накрываем крышкой.  
Тушим на медленном  
огне 20-30 мин.*



*Добавляем лавровый лист.  
Добавляем чеснок  
и доводим до готовности.*

*Очень вкусно с  
картофельным пюре!!*