

**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-

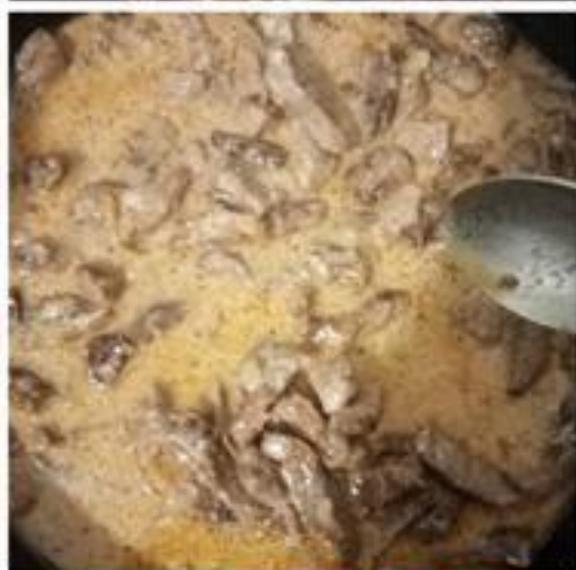
Лавровый лист- 1 шт.

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!**